

6. เทขนมใส่ถาด เกลี่ยให้เท่า ๆ กัน (ห้ามจุ่มมือลงไปเพราะ
ขนมร้อนมาก ๆ) ผึ่งขนมไว้จนเย็น



7. ระหว่างรอขนมเย็นให้นึ่งมะพร้าวขูดในชุดนึ่งใช้ไฟแรง
ประมาณ 15 นาที จากนั้นนำมะพร้าวใส่จาน โรยเกลือป่น คลุกเคล้า
ให้ทั่ว



8. นำช้อนกินข้าวไปจุ่มน้ำเล็กน้อย จากนั้นนำมาตักขนมหยก
มณีเป็นคำ ๆ วางขนมหยกมณีลงบนมะพร้าว คลุกเคล้าขนมหยกมณี
กับมะพร้าวให้เข้ากัน ตักใส่ภาชนะ พร้อมเสิร์ฟ



กศน.ตำบลปากปวน

หลักสูตร การทำอาหาร – ขนม (ขนมหยกมณี)





หอยกมณี ขนมไทยที่เด็กรุ่นใหม่ไม่ค่อยคนที่จะเคยเห็นหรือเคยได้ยิน ขนมไทยมักมีส่วนประกอบของใบเตย เม็ดสาคุ และน้ำตาล ความหวานและหอมกลิ่นใบเตยจึงเป็นเอกลักษณ์ของขนมไทย หอยกมณี เป็นขนมที่มีลักษณะเป็นสีเขียวใสๆ จากเม็ดสาคุที่กวนสุก นำตัวขนมสีเขียวมาคลุกกับมะพร้าวขูด หยิบกินได้พอดีคำ และด้วยความเขียวเหมือนหอย เลยมีชื่อว่าหอยกมณี หรือเพื่อนๆ อยากเปลี่ยนเป็นสีอื่นก็ได้ไม่ยาก

ส่วนผสม ขนมหอยกมณี

- สาคุเม็ดเล็ก 1 ถ้วยตวง
- ใบเตยหั่น 5-6 ใบ
- น้ำเปล่า หรือน้ำลอยดอกมะลิ (สำหรับปั่นน้ำใบเตย) 2 ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า (สำหรับต้มสาคุ) 1 ถ้วยตวง + 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
- มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย 1 ถ้วยตวง
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา



วิธีทำ ขนมหอยกมณี

1. เริ่มจากการล้างสาคุโดยเทสาคุลงไปบนตะแกรง ใส่น้ำเปล่าลงไป ใช้มือคนเล็กน้อย เทน้ำทิ้ง ทำซ้ำ 2 รอบ พักสาคุไว้บนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำประมาณ 15-20 นาที



2. ระหว่างรอสาคุก็มาคั้นน้ำใบเตยโดยหั่นใบเตยเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่โถปั่นใส่น้ำเปล่า หรือน้ำลอยดอกมะลิลงไป ปั่นให้ละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบาง หรือถุงกาแฟ เตรียมไว้



3. พอพักสาคุไว้จนครบ 15 นาทีแล้ว เทน้ำเปล่าใส่กระทะ หรือหม้อ เปิดไฟแรงสูง พอน้ำเดือดพล่านให้ปรับเป็นไฟกลาง จากนั้นใส่สาคุลงไปคนอย่างรวดเร็ว (เพราะสาคุจะจับเป็นก้อน) คนจนสาคุเริ่มจับตัวเป็นก้อน มีลักษณะเป็นตากบคือ มีสีขุ่นตรงกลางและภายนอกสีใส



4. ใส่น้ำใบเตยลงไปคนให้เข้ากัน กวน ส่วนผสมไปเรื่อย ๆ ถ้าชอบสาคุเป็นแบบตากบก็ใส่น้ำตาลทรายลงไปได้เลย หรือถ้าชอบสาคุสุกมากก็กวนจนน้ำแห้งแล้วค่อยใส่น้ำตาลทรายลงไป



5. พอใส่น้ำตาลทรายเสร็จแล้วก็กวนส่วนผสมต่อไปอีกประมาณ 5 นาที หรือจนขนมค่อนข้างหนืดตัวและขึ้นแต่ไม่แห้ง

