



happiness

SPECIAL ISSUE 2022

MADE
WITH
LOVE
& CARE

ส่งความสุขพร้อม
ความรักและความห่วงใย



CONTENTS

ขนมไทยชื่อมงคล ความหมายดี

- 06 ความเป็นมา
ของขนมไทย
- 10 ขนมทองโปร่งหรือ
ขนมหน้าฉล
- 12 ขนมทองพลุ
- 14 ขนมทองชมพูนุก
- 16 ขนมทองนพคุณ
- 18 ขนมหยกมณี
- 20 ขนมดอกบัว
- 22 ขนมกง

ขนมหวานนำโชค จากรอบโลก

- 28 คุกกี้เสี่ยงทาย
Fortune Cookie
- 30 ขนมโมจิ
Mochi
- 32 โดนัท
Oliebollen
- 34 เค้กสอดไส้เหรียญ
Vasilopita
- 36 ขนมกุหลาบจามูน
Gulab Jamun
- 38 ขนมบิโค
Biko
- 40 ขนมหมูน้ำโชค
Glücksschwein

ผลไม้ แห่งความโชคดี

- 44 เค้กส้มหน้านิ่ม
- 46 ซีสตาร์ตองุ่น
- 48 พานาคอตตากับทิม
- 50 แอปเปิลการ์ต

เทศกาลแห่งความสุขในการเฉลิมฉลองปีใหม่มักจะมาถึงอีกครั้ง แม้ว่าช่วงเวลาที่ผ่านมาด้วยความจำเป็นอาจทำให้หลายคนต้องห่างไกลกันบ้าง แต่ปีใหม่นี้เราจะมาทำให้เป็นปีที่พิเศษกว่าที่ผ่าน ๆ มา ด้วยการส่งความรักและความห่วงใยแทนใจผ่านขนมมงคลที่ตั้งใจทำเองเพื่อมอบให้คนที่รัก ญาติสนิท และเพื่อน รับรองว่าความอร่อยและความรักมีเต็มปริ่มในทุกเมนู

happiness ฉบับพิเศษนี้ได้นำสูตรและวิธีทำขนมไทยชื่อมงคลและความหมายดีมาฝาก รวมทั้งสูตรขนมของต่างประเทศที่มีชื่อเสียงอีกหลาย ๆ กับคนไทยที่ว่า เมื่อรับประทานแล้วชีวิตจะมีแต่ความสุข มีสุขภาพแข็งแรง และพบเจอแต่สิ่งดี ๆ ตลอดปี อย่างไรก็ตามเพื่อสุขภาพที่ดีควรรับประทานแต่น้อย ควบคุมปริมาณการรับประทานในแต่ละวัน และหากรับประทานพร้อมชาผลไม้หรือชาสมุนไพรก็จะเข้ากันได้ดีทีเดียว





MADE WITH LOVE & CARE

ส่งความสุขพร้อม
ความรักและความห่วงใย

ความเป็นมาของขนมไทย

ขนมไทยคือหนึ่งในวัฒนธรรมของชาติไทย ขนมไทยหลายชนิดมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ และบางชนิดเช่น “ขนมต้ม” มีอายุถึงใน “ไตรภุมิพระร่วง” อันเป็นวรรณกรรมชิ้นเอกในสมัยสุโขทัย ซึ่งเป็นหลักฐานที่บ่งบอกว่าคนไทยรู้จักขนมชนิดนี้มานานกว่า 600 ปีแล้ว ขนมต้มเป็นขนมไทยแสนอร่อย รสหวานมัน และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ใช้วัตถุดิบหลักเพียง 3 อย่าง คือ กะทิ น้ำตาล และแป้ง ส่วนมากจะเลือกใช้น้ำตาลจากมะพร้าวที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และใช้หัวกะทิคั้นสดเพื่อความมันแต่ไม่เลี่ยน

ถัดมาในสมัยอยุธยา นับได้ว่าเป็นยุคเฟื่องฟูของขนมไทย เพราะมีขนมไทยหน้าตาแปลก ๆ และมีชื่ออันเป็นมงคลเกิดขึ้นหลายชนิด ซึ่งผู้ที่คิดค้นเมนูแปลกใหม่ดังกล่าวก็คือท้าวทองกีบม้า สุภาพสตรีผู้ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้าห้องเครื่องต้นในราชสำนักสมัยอยุธยาตอนปลาย เธอได้นำไข่มาเพิ่มเป็นหนึ่งในส่วนผสมหลัก และประดิษฐ์เมนูขนมไทยจำพวก “ทอง” ต่าง ๆ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง เนื่องจากใช้ไข่เป็นส่วนผสมตั้งนั้นเมื่อขนมสุกแล้วจึงมีสีเหลืองอร่ามเหมือนดังทองนั่นเอง

จวบจนถึงสมัยรัชกาลที่ 1 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ก็ได้มีการตั้งสำรับหวานซึ่งเป็นขนมไทยถวายแด่พระสงฆ์ในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 2 พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยทรงพระราชนิพนธ์ “กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน” ซึ่งกล่าวถึงขนมไทยไว้หลายชนิด เช่น สังขยา ชำหริ่ม ทองหยิบ ทองหยอด ซ่อม่วง

นอกจากนี้ในจดหมายเหตุหลายฉบับยังได้ระบุถึงย่าน “ป่าขนมหรือตลาดขนม” ซึ่งก็คือหน้าวัดมหาธาตุที่ชาวบ้านนิยมทำขนมออกมาวางขายกัน และในจดหมายเหตุบางฉบับยังระบุถึงบ้านหม้อ อันเป็นสถานที่ขายและเตรียมอุปกรณ์ทำอาหารต่าง ๆ ซึ่งมีกระทะ หม้อ เต่า รังขนมครก เป็นต้น

ขนมไทยเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในสำรับอาหารไทย โดยเฉพาะในงานสำคัญต่าง ๆ ตามประเพณีที่เจ้าภาพมักจัดสำรับคาวและหวานเพื่อเลี้ยงแขก เช่น งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานบวช งานมงคลสมรส ฯลฯ ความประณีตบรรจงประคืดประคอยและความสวยงามของขนมไทยจะช่วยให้สำรับอาหารดูสวยงามน่าชมและน่ารับประทานมากขึ้น ประกอบกับชื่อของขนมไทยส่วนใหญ่ล้วนมีความหมายดีหรือสื่อถึงความรุ่งเรือง ซึ่งเหมาะกับงานบุญและงานมงคลเป็นอย่างยิ่ง

ขนมไทยชื่อมงคลความหมายดี

1. ขนมทองโปร่งหรือขนมหน้าวลา

ขนมทองโปร่งดัดแปลงมาจากขนมโปรตุเกสในสมัยอยุธยา ตัวขนมมีความคล้ายขนมมิงหรือเมอแครง ลักษณะของขนมทองโปร่งที่ดีต้องมีสีเหลืองนวล ด้านโปร่งมีฟองอากาศของน้ำตาลสีเหลืองอมส้ม เวลารับประทานขนมที่ทำเสร็จใหม่ ๆ น้ำตาลจะเฝิ้มออกมา เหตุที่เรียกขนมทองโปร่งก็เพราะเมื่อสุกแล้วนำออกจากพิมพ์จะมีลักษณะเป็นก้อน ๆ คล้ายทองแท่ง จัดเป็นขนมมงคลหนึ่งในตระกูลทองที่สื่อถึงความร่ำรวย มีเงินทองใช้อย่างไม่รู้หมด

2. ขนมทองพลุ

เป็นขนมที่ดัดแปลงมาจากขนมแฉอดของฝรั่งเศส ขนมทองพลุสื่อถึงความเจริญรุ่งเรืองและความมีชื่อเสียงโด่งดังเหมือนดั่งพลุ ลักษณะที่ดีของขนมทองพลุคือทอดจนเป็นสีเหลืองทอง ด้านในเป็นโพรง และทรงขนมคล้ายรูปหยดน้ำ มักรับประทานคู่กับน้ำเชื่อม น้ำแดง น้ำผึ้ง หรือนมข้นหวาน ในสมัยก่อนผู้ที่จะได้ชิมความอร่อยของขนมทองพลุก็มีเพียงข้าราชการชั้นสูงหรือผู้ที่อยู่ในระดับฐานะร่ำรวยเช่นเศรษฐี ชาวจีนเท่านั้น

3. ขนมทองชมพูนุ

ขนมทองชมพูนุจัดอยู่ในประเภทขนมมงคลโบราณ มีสีเหลืองสุกสว่าง หน้าตาและรสชาติคล้ายขนมทองเอกแต่ใช้แป้งต่างชนิดกันและกรรมวิธีการทำแตกต่างกันเล็กน้อย รวมถึงไม่ได้ติดทองคำเปลวแต่เหมือนทองเอก ทองชมพูนุเป็นชื่อเรียกทองคำเนื้อบริสุทธิ์ที่กล่าวอยู่ในไตรภูมิพระร่วงว่าเกิดจากผลหว่าที่ตกลงกลางแม่น้ำในชมพูทวีป สื่อถึงความเป็นที่รักและยกย่องเสนาหา นอกจากนี้ความสุกสว่างยังสื่อถึงชีวิตอันรุ่งโรจน์ไร้อุปสรรคขัดขวาง





4. ขนมหองนพคุณ

ขนมหองนพคุณสื่อถึงความเป็นมงคลและลาภยศสรรเสริญ เพราะขนพคุณมีความหมายว่าทองคำเนื้อเก๋า เป็นทองคำบริสุทธิ์ ซึ่งโบราณได้กำหนดราคาตามคุณภาพของเนื้อ หนัก 1 บาทเป็นราคาเงิน 9 บาท หองนพคุณหรือทองเนื้อเก๋าจึงมีค่ามาก ขนมหองนพคุณมีลักษณะคล้าย ๆ กับขนมหทองเอกแต่ใช้ถั่วทองเป็นวัตถุดิบ ซึ่งต่างจากขนมหทองเอกที่ใช้แป้งสาลี

5. ขนมหยกมณี

ขนมหยกมณีทำจากเม็ดสาकुวนกับน้ำตาลคลุกด้วยมะพร้าว เป็นชื่อที่บ่งบอกถึงลักษณะขนมได้อย่างลงตัว โดยนำคำว่า “หยก” หินแก้วเนื้อแข็งที่มักเห็นโดยทั่วไปเป็นสีเขียว กับ “มณี” มารวมกัน จึงทำให้นึกถึงภาพอัญมณีสีเขียว “หยกมณี” เป็นขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งที่เรียกได้ว่าทั้งรูปสวย รวยรส และยังมีชื่อเป็นมงคลอีกด้วย

6. ขนมหอกบัว

ขนมหอกบัวหรือขนมผักบัวเป็นขนมที่มีชื่อเรียกหลากหลายแตกต่างกันไปตามท้องถิ่น อย่างเช่น ภาคกลางเรียก “ขนมดอกบัว” หรือ “ขนมผักบัว” ภาคใต้เรียก “จู้จู้” ชาวเขมรที่จังหวัดสุรินทร์เรียก “ขนมไข่ก” แม้ว่าชื่อเรียกจะไม่เหมือนกัน แต่ขนมหอกบัวของทุกที่ก็มีส่วนผสมและรูปลักษณ์ที่คล้ายคลึงกัน คือตัวขนมทำด้วยแป้งข้าวเจ้าผสมน้ำตาลปีบหรือน้ำตาลมะพร้าว เนื้อขนมนุ่ม ขอบขนมต้องกระดกขึ้น แต่ตรงกลางนูน รสชาติหวาน และด้านล่างของขนมเป็นใยเหมือนสายบัว ขนมหอกบัวจึงถูกนำมาเป็นขนมมงคลสื่อถึงความสัมพันธ์ที่ดีและความเจริญรุ่งเรือง

7. ขนมหง

ขนมหงเป็นขนมพื้นเมืองของทางภาคกลาง แถบจังหวัดสมุทรสาคร รวมถึงทางภาคใต้ด้วย ตัวขนมมีลักษณะเป็นวงกลมและมีเส้นไขว้พาดกันคล้ายรูปล้อเกวียนและวงจักร จึงมีอีกชื่อหนึ่งว่าขนมหงเกวียนที่สื่อถึงการหมุนไปข้างหน้าหรือการก้าวไปข้างหน้า ขนมหงเป็นขนมที่อยู่ในประเพณีสารทเดือนสิบของทางภาคใต้ มีไว้เพื่อเป็นสัญลักษณ์แทนเครื่องประดับของบรรพบุรุษ ส่วนภาคกลางจะนำขนมหงมาเป็นขนมในพิธีมงคล เช่น ไหว้เจ้า หรือพิธีแต่งงานให้คู่บ่าวสาวครองคู่ด้วยกันไปตลอด

ขนมทองโปรง หรือขนมหน้านวล



ส่วนผสม

- | | | |
|------------------------|-----|----------|
| • แป้งสาลีร่อน 2 ครั้ง | 1-2 | ช้อนโต๊ะ |
| • ไข่ไก่ใช้แต่ไข่แดง | 2 | ฟอง |
| • น้ำตาลทรายป่นละเอียด | 6 | ช้อนโต๊ะ |
| • น้ำมันพืช | 1 | ถ้วย |
| • แม่พิมพ์รูปเรือ | | |



วิธีทำ

- ตีไข่แดงให้ขึ้นฟูแล้วค่อย ๆ ใส่น้ำตาลลงไปทีละน้อยจนหมด
- เมื่อเข้ากันดีแล้วจึงใส่แป้ง โดยค่อย ๆ คนตะล่อมเบา ๆ ไปทางเดียวกันจนหมด
- ทาพิมพ์รูปเรือด้วยน้ำมันพืชบาง ๆ เมื่อทาทั่วแล้วจึงหยอดน้ำมันลงในพิมพ์ประมาณ $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ช้อนชา (แล้วแต่พิมพ์เล็กหรือใหญ่)
- เรียงพิมพ์ใส่ถาดอบ นำเข้าเตาอบใช้ไฟประมาณ 130-150 องศาเซลเซียส รอพิมพ์ร้อนประมาณ 3-5 นาที
- นำพิมพ์ออกจากเตา หยอดแป้งที่ผสมแล้วลงไปประมาณ $\frac{3}{4}$ ของพิมพ์แล้วจึงนำขนมเข้าอบประมาณ 10-15 นาที (ตามขนาดของพิมพ์) เมื่อขนมเป็นสีนวลก็นำออกจากเตาพักไว้ให้เย็นแล้วค่อยแกะออกจากพิมพ์ รับประทานใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิท อย่าให้โดนอากาศเพราะขนมจะไม่กรอบ



tips!

- ตีไข่แดงขึ้นฟูตั้งยอดได้
- ใช้น้ำมันพืชทาพิมพ์เพื่อไม่ให้ขนมติดพิมพ์
- ไม่ควรหยอดขนมให้เต็มพิมพ์ เพราะเมื่อขนมสุกแล้วจะฟูขึ้นจนล้น
- ลักษณะที่ดีของขนม หน้านวลต้องมีสีเหลืองอมน้ำตาล ภายนอกทึบเป็นรูปเรือ ภายในโปร่ง มีน้ำตาลเยิ้มเล็กน้อย รสชาติของขนมออกหวานมัน หอมกลิ่นน้ำตาล
- เลือกรับประทานเฉพาะตัวขนมก็ได้ หรือถ้าจะรับประทานกับมะพร้าวก็ให้ใช้มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย



ขนมทองฟู





ส่วนผสม

- | | | |
|-------------|---|----------|
| • แป้งสาลี | 2 | ถ้วย |
| • ไข่ไก่ | 6 | ฟอง |
| • น้ำเปล่า | 2 | ถ้วย |
| • เนยจืด | 4 | ช้อนโต๊ะ |
| • เกลือป็น | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • น้ำมันพืช | | |



วิธีทำ

- นำแป้งผสมกับเกลือป็นแล้วร่อนกรองเอาผงออกให้หมด
- เทน้ำเปล่า 2 ถ้วยใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด ตักเนยใส่ในน้ำเดือดแล้วคนให้ละลาย จากนั้นเทแป้งลงไปรีบกววนเร็ว ๆ อย่าให้แป้งเป็นเม็ด
- ตอกไข่ลงในแป้งที่กววนเสร็จแล้วที่ละฟอง ตีไข่กับแป้งให้เข้ากันดี ทำแบบนี้ไปจนครบ 6 ฟอง
- เทน้ำมันพืชใส่กระทะตั้งไฟอ่อน ใช้ช้อนตักขนมหยอดลงกระทะ รอจนพองและสุกเหลืองดีแล้วจึงตักขึ้นพักบนตะแกรงเพื่อสะเด็ดน้ำมันรับประทานกับนมข้นหรือน้ำเชื่อมก็เข้ากันดี



tips!

- การกววนแป้งต้องให้น้ำกับเนยเดือดดีแล้วจึงใส่แป้งลงไป และต้องรีบกววนเร็ว ๆ เพื่อไม่ให้แป้งจับตัวเป็นเม็ด
- การตอกไข่ลงในแป้งต้องค่อย ๆ ใส่ที่ละฟองระวังถ้าแป้งยังร้อนอยู่ไข่จะสุก แล้วขนมจะไม่พองเป็นโพรงด้านใน เพราะการพองของขนมทองพลุต้องอาศัยไข่เป็นตัวช่วย

ขนมทองชมพูทุก



ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย
- แป้งข้าวเหนียว ½ ถ้วย
- กะทิ 1 ถ้วย
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- ไข่ไก่ไข่แต่ไข่แดง 2 ฟอง
- แม่พิมพ์รูปดอกไม้ (หรือรูปอื่นตามชอบ)



วิธีทำ

- ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย และเกลือให้เข้ากัน
- แบ่งกะทิใส่ลงไป 2-3 รอบ คนให้ส่วนผสมเนื้อเนียนเข้ากัน
- ใช้กระชอนกรองส่วนผสมแล้วนำส่วนผสมที่ได้ไปตั้งไฟ กวนด้วยไฟอ่อน
- เมื่อส่วนผสมเริ่มจับตัวเป็นก้อนให้ปิดไฟ จากนั้นใส่ไข่แดงแล้วคนส่วนผสมให้เนื้อเนียนเข้ากันดี
- เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้วให้เปิดไฟอีกครั้ง กวนต่อด้วยไฟอ่อนจนส่วนผสมไม่ติดกระทะ
- ตักแป้งขนมที่ได้ออกมาใส่ถาดหรือภาชนะที่เตรียมไว้ ผึ่งให้เย็นลงโดยใช้พายแบ่งเกลี่ยเป็นชิ้นเล็ก ๆ เพื่อช่วยระบายความร้อน





- เมื่อแบ่งขนมเรียบร้อยแล้วให้นำมากดลงพิมพ์ ควรกดให้แน่นจะทำให้ได้ขนมที่มีลายคมชัด แล้วค่อย ๆ แกะออกจากพิมพ์โดยดึงขอบพิมพ์ (ในกรณีที่พิมพ์พิมพ์ซิลิโคนสามารถดึงได้) แล้วเอานิ้วโป้งกดตรงกลางพิมพ์ให้ขนมค่อย ๆ หลุดออกมา
- นำไปอบควันเทียนเพิ่มความหอม

tips!

- เวลากรวนแบ่งให้กรวนตลอดเวลาอย่าหยุด กรวนจนกว่าจะได้แบ่งขนมเนื้อเนียน
- หากใช้กะทือบควันเทียนอยู่แล้วก็ไม่ต้งนำขนมไปอบควันเทียนเพิ่มเติม



ขนมทองพุด





ส่วนผสม

- ถั่วทองคั่วป่นละเอียด 1½ ถ้วย
- น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย
- กะทิ 1 ถ้วย
- ไข่ไก่ไข่แดง 1 ฟอง
- แม่พิมพ์รูปดอกไม้ (หรือรูปอื่นตามชอบ)



วิธีทำ

- นำกะทิใส่กระทะ เหนียวตาลลงไปคนให้ละลาย แล้วยกขึ้นตั้งไฟอ่อน
- คนจนน้ำตาลละลายหมดและส่วนผสมกะทิข้นขึ้น แต่ระวังอย่าให้เดือดเป็นฟอง จากนั้นยกลงพักไว้ให้เย็น
- ใส่ไข่แดง 1 ฟอง ค่อย ๆ คนให้เข้ากันแล้วยกขึ้นตั้งไฟอ่อน คนตลอดเวลาอย่าให้เดือดจนไข่แดงสุก
- ปิดไฟยกส่วนผสมลงค่อย ๆ เทลงในแป้งถั่วทองที่เตรียมไว้ แบ่งเทครึ่งถ้วยก่อนโดยเททีละน้อย ใช้พายตะล่อมให้ส่วนผสมเข้ากัน ใช้มือนวดขนมเพื่อให้มันใจว่าจะปั้นใส่พิมพ์ได้โดยไม่ติดพิมพ์
- ปั้นขนมเป็นก้อนกลมขนาดพอดีกับพิมพ์ กดลงในพิมพ์แล้วเคาะออก อาจใช้แป้งที่ร่อนไว้แล้วโรยในพิมพ์เล็กน้อย เพื่อช่วยให้ขนมหลุดออกจากพิมพ์ง่ายขึ้น ทำไปจนหมดส่วนผสมที่เตรียมไว้
- นำขนมที่ได้ไปอบควั่นเทียนเพิ่มความหอม



tips!

- วิธีทำแป้งถั่วทองโดยนำถั่วทองไปคั่วให้เหลืองกรอบ แล้วรឹบตำให้ละเอียดขณะถั่วยังร้อน นำมาร่อนเอาแต่ส่วนที่ละเอียด
- ขณะใช้มือนวดขนมให้สังเกตเนื้อสัมผัสของขนมอย่าให้เหลวหรือแข็งเกินไป อาจต้องเติมแป้งถั่วเพิ่มหากขนมนิ่มมาก
- สีของขนมจะขึ้นอยู่กับสีของถั่วคั่ว หากคั่วถั่วแก่ไฟเกินไป ขนมจะออกมาค่อนข้างเป็นสีน้ำตาล แต่หากคั่วถั่วให้สุกพอดีขนมจะออกมาเป็นสีเหลืองสวย

ขนมหยกมณี



ส่วนผสม

- | | | |
|---|-----|--------|
| • สาคุเม็ดเล็ก | 1 | ถ้วย |
| • ใบเตยหั่น | 5-6 | ใบ |
| • น้ำเปล่าหรือน้ำลอยดอกมะลิ (สำหรับปั่นน้ำใบเตย) | 2 | ถ้วย |
| • น้ำเปล่า (สำหรับต้มสาคุ) | 1½ | ถ้วย |
| • น้ำตาลทราย | 1 | ถ้วย |
| • มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย | 1 | ถ้วย |
| • เกลือป่น | ½ | ช้อนชา |



วิธีทำ

- ล้างสาคุโดยเทสาคุลงในกระชอนใส่น้ำเปล่าลงไป ใช้มือคนเล็กน้อย เเทน้ำทิ้ง ทำแบบนี้ 2 รอบ
- พักสาคุไว้ในกระชอนให้สะเด็ดน้ำประมาณ 15-20 นาที
- คั้นน้ำใบเตยโดยหั่นใบเตยเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่โถปั่น ใส่น้ำเปล่าหรือน้ำลอยดอกมะลิลงไป ปั่นให้ละเอียด แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางหรือถุงกาแฟ พักไว้
- เเทน้ำเปล่าใส่กระทะเปิดไฟแรง พอน้ำเดือดจัดให้ปรับ เป็นไฟกลาง จากนั้นใส่สาคุที่สะเด็ดน้ำแล้วลงไปปรับคน อย่างเร็ว (ไม่อย่างนั้นสาคุจะจับเป็นก้อน) คนจนสาคุ เริ่มจับตัวและมีลักษณะเป็นตากบคือมีจุดศูนย์กลาง และภายนอกใส
- ใส่น้ำใบเตยลงไปตะล่อมให้เข้ากัน เติมน้ำตาลทราย กวนส่วนผสมต่อไปอีกประมาณ 5 นาทีหรือจนนม ค่อนข้างเหนียวและข้นแต่ไม่แห้ง





- เทขนมใส่ถาด เคลือบให้เท่า ๆ กัน ผึ่งขนมไว้ให้เย็น
- ระหว่างรอขนมเย็นให้หนึ่งมะพร้าวขูดโดยใช้ไฟแรง ประมาณ 15 นาที
- นำมะพร้าวใส่จาน โรยเกลือป่น คลุกเคล้าให้ทั่ว
- ใช้ช้อนตักขนมหยกมณีเป็นคำ ๆ วางลงบนมะพร้าว คลุกให้เข้ากันแล้วตักใส่ภาชนะ พร้อมเสิร์ฟ

tips!

- สามารถใช้น้ำมะพร้าวแทนน้ำเปล่าหรือน้ำลอยดอกมะลิได้
- ถ้าชอบรสชาติสูงมากให้กวนจนน้ำแห้งแล้วค่อยใส่น้ำตาลทรายลงไป
- นำช้อนจุ่มน้ำเล็กน้อยก่อนตักขนมเพื่อไม่ให้ขนมติดช้อน



ขนมดอกบัว





ส่วนผสม

- ใบเตยหั่น 5-6 ใบ
- น้ำเปล่า 2 ถ้วย
- กะทิ (ส่วนที่ 1) 1 ถ้วย
- กะทิ (ส่วนที่ 2) ½ ถ้วย
- แป้งสาลี 1 ถ้วย
- แป้งข้าวเจ้า ½ ถ้วย
- แป้งข้าวเหนียว ¼ ถ้วย
- น้ำตาลทราย ¼ ถ้วย
- น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำมันพืช



วิธีทำ

- หั่นใบเตยเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่โถปั่น ใส่น้ำเปล่าลงไปปั่นให้ละเอียดแล้วกรองด้วยผ้าขาวบางเตรียมไว้
- ผสมแป้งทั้งหมดกับน้ำตาลทราย เกลือ คนให้เข้ากัน
- นำกะทิส่วนที่ 1 กับน้ำตาลปีบตั้งไฟอ่อน คนแค่พอให้น้ำตาลละลาย (ห้ามเดือด) จากนั้นยกลงพักไว้ให้อุ่น แล้วนำไปผสมกับแป้งที่เตรียมไว้โดยค่อย ๆ ผสมทีละน้อย
- เติมน้ำใบเตยลงไปในส่วนผสมแป้งที่ละน้อยแล้วตีให้แป้งเนียน
- ค่อย ๆ ผสมกะทิส่วนที่ 2 ลงไป (สามารถลดหรือเพิ่มกะทิได้ โดยดูตัวแป้งว่าเหลวหรือข้น ควรให้มีลักษณะคล้ายนมข้นหวาน)
- จากนั้นตีแป้งเร็ว ๆ ให้เกิดฟองอากาศเล็ก ๆ แล้วพักแป้งไว้ 1-2 ชั่วโมง
- เติมน้ำมันพืชใส่กระทะตั้งไฟอ่อน เมื่อน้ำมันร้อนค่อยใส่แป้งลงไปแล้วรอให้แป้งสุกก่อนตักน้ำมันราดที่ตัวขนม รอนจนขอบเหลืองกรอบจึงยกขึ้นสะเด็ดน้ำมัน พร้อมเสิร์ฟ



tips!

- พักแป้งไว้ 1-2 ชั่วโมงก่อนนำไปทอดจะได้ขนมที่เนื้อเนียนนุ่ม
- ให้ใช้ไฟอ่อนในการทอด เพราะถ้าไฟแรงเกินไปตรงกลางขนมจะไม่สุกหรือขอบอาจไหม้
- ขณะทอดแป้งต้องระวังน้ำมันราดตัวขนมตลอดเวลา เพื่อให้ขนมฟูทั่วทุกด้าน
- ควรใช้กระทะใบเล็กก้นลึกจะได้ขนมรูปทรงผักบัว

ขนมกง



ส่วนผสม

ส่วนผสมตัวขนม

- | | | |
|--------------|----|------|
| • ถั่วเขียว | 4¼ | ถ้วย |
| • งาขาว | 1 | ถ้วย |
| • น้ำตาลทราย | 2½ | ถ้วย |
| • น้ำตาลปีบ | ¾ | ถ้วย |
| • กะทิ | 2½ | ถ้วย |

ส่วนผสมแป้งสำหรับชุบ

- | | | |
|----------------------|----|------|
| • แป้งสาลี | 1 | ถ้วย |
| • ไข่ไก่ไข่แต่ไข่แดง | 4 | ฟอง |
| • น้ำเปล่า | 2½ | ถ้วย |
| • น้ำมันพืช | 2 | ถ้วย |
| • เกลือ | ½ | ถ้วย |
| • น้ำมันพืชสำหรับทอด | | |



วิธีทำ

- นำถั่วเขียวที่ล้างสะอาดและสะเด็ดน้ำแล้วไปคั่วด้วยไฟอ่อนจนถั่วเขียวเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนและมีกลิ่นหอม อาจใช้เวลาประมาณ 25-30 นาที เมื่อได้ตามที่ต้องการแล้วให้ตักถั่วเขียวใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้พักให้เย็นแล้วจึงนำไปบดให้ละเอียด
- ล้างงาขาวและสะเด็ดน้ำให้เรียบร้อย จากนั้นนำไปคั่วให้หอมและมีสีน้ำตาลอ่อน ๆ พักให้เย็นลงแล้วบดให้พองแตก
- ทำตัวขนมกงโดยนำกะทิ น้ำตาลทราย และน้ำตาลปีบใส่ภาชนะตั้งไฟกลาง พอน้ำตาลละลายให้เคี่ยวต่ออีกประมาณ 5 นาที
- ใส่ถั่วบดและงาบดลงไปจนข้นแล้วยกลงและพักให้อุ่น





- แบ่งส่วนผสมออกมาปั้นเป็นแท่งยาวประมาณ 3-4 นิ้ว จับปลายชนกันให้เป็นวง ปั้นส่วนผสมอีกส่วนเป็นแท่งยาว ตัดให้มีขนาดเท่ากับเส้นผ่านศูนย์กลางของขนม วางพาดไขว้กันลักษณะเหมือนล้อเกวียน
- ทำแป้งสำหรับชุบทอดโดยผสมแป้งสาลี เกลือ และน้ำมันพืชให้เข้ากัน เติมน้ำเปล่าลงไปแค่พอให้แป้งจับตัวเป็นก้อน นวดให้เข้ากัน ใส่ไข่แดงลงไปนวดให้เข้ากัน เติมน้ำเปล่าส่วนที่เหลือลงไปผสมให้เนื้อเนียนดี
- นำขนมกึ่งที่เตรียมไว้ลงชุบแป้ง ทอดด้วยไฟกลางจนสุกเหลือง พักให้สะเด็ดน้ำมัน พร้อมเสิร์ฟ

tips!

- อย่าพักส่วนผสมจนเย็น เพราะเนื้อขนมจะแข็งและไม่สามารถปั้นได้



ขนมหวานนำโชคจากทั่วโลก

ในประเทศอื่น ๆ ก็มีความเชื่อที่แฝงอยู่ในขนมของหวานที่รับประทานกันไม่น้อย ซึ่งก็เป็นความเชื่อที่ใกล้เคียงกับของไทยหรือไม่แตกต่างกันนัก เช่น สื่อถึงความรุ่งเรือง โชคดี กำลังใจ แทนคำอวยพร การมอบความรู้สึกที่ดี ความรัก ความหวัง ฯลฯ ถึงแม้จะเป็นความเชื่อในวัฒนธรรมที่ต่างกัน แต่ถ้าเราจะลองทำขนมจากนานาชาติเหล่านี้ไปมอบให้คนที่รัก ก็น่าจะเป็นการแสดงความรักปรารถนาดีที่ผู้รับคงสัมผัสได้ถึงความรู้สึกพิเศษที่มีให้กัน

ประเทศจีน/ญี่ปุ่น/สหรัฐอเมริกา



คุกกี้เสี่ยงทาย Fortune Cookie

ขนมอบกรอบรสหวานมีคำทำนายซ่อนอยู่ด้านใน เมื่อไรที่ได้รับมาจากความอร่อยแล้วยังได้ลุ้นคำทำนายดี ๆ ที่อยู่ในคุกกี้ด้วย ความเป็นมาของคุกกี้เสี่ยงทายนี้ต้องบอกว่าเป็นมหากาพย์เรื่องหนึ่งเลยทีเดียว เพราะมีหลายแหล่งที่อ้างตัวว่าเป็นต้นกำเนิด คือมีทั้งจีน ญี่ปุ่น รวมทั้งสหรัฐอเมริกาด้วย เช่น เรื่องราวของคนสวนผู้อพยพชาวญี่ปุ่นที่ทำคุกกี้เสี่ยงทายแทนคำขอบคุณ มอบให้เจ้านายที่เป็นนายกเทศมนตรีเมืองแซนแฟรนซิสโก บ้างก็ว่ามาจากชาวจีนอพยพที่อาศัยอยู่ในเมืองลอสแอนเจลิส หรือเชื่อว่าเป็นเรื่องจริงในสมัยราชวงศ์หมิงซึ่งเกี่ยวข้องกับขนมไหว้พระจันทร์ที่จะมีข้อความลับซ่อนอยู่ด้านใน หรือแม้แต่เรื่องราวที่มาจากภัตตาคารจีนแห่งหนึ่งในเมืองแซนแฟรนซิสโก รัฐแคลิฟอร์เนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา

อย่างไรก็ตามปัจจุบันผู้ผลิตคุกกี้เสี่ยงทายรายใหญ่ที่สุดในโลกคือบริษัท Wonton Food Inc. ตั้งอยู่ที่ลองโฮลแลนด์ซิตีในเมืองนิวยอร์ก มีกำลังการผลิตส่งออกทั่วโลกถึง 60 ล้านชิ้นต่อเดือน ความพิเศษอยู่ที่บริษัทนี้มี fortune writer หรือนักเขียนที่คอยเขียนคำทำนาย เพื่อพิมพ์ลงกระดาษแล้วใส่ในขนมคุกกี้เสี่ยงทาย

ประเทศญี่ปุ่น



ขนมโมจิ Mochi

โมจิเป็นขนมที่ขึ้นชื่อของประเทศญี่ปุ่นและเป็นของฝากที่คนไทยนิยมมากชนิดหนึ่ง ชาวญี่ปุ่นเชื่อกันว่าโมจิเป็นขนมมงคล จะใช้ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนาและประเพณีสำคัญ ๆ ของญี่ปุ่น ขนมโมจิเป็นที่นิยมเพราะวัตถุดิบหาไม่ยากและทำได้ง่าย ๆ อีกทั้งยังเป็นขนมที่ให้พลังงานสูงช่วยคลายหนาวได้ดี

ขนมโมจิมีลักษณะคล้ายข้าวเหนียวนึ่งสุก ซึ่งวิธีทำแบบดั้งเดิมต้องใช้กำลังในการทุบให้ส่วนผสมเข้ากัน และต้องใช้คนที่มีทักษะและมีพลังกำลังมากพอสมควร นอกจากนี้โมจิธรรมดาที่ไม่มีไส้แล้ว ชาวญี่ปุ่นยังทำโมจิไส้ถั่วแดงด้วย เนื่องจากถั่วแดงเป็นพืชเศรษฐกิจที่นิยมนำมาทำเป็นขนมต่าง ๆ หลายชนิด เพื่อช่วยสร้างสีสันและรสชาติให้ชวนรับประทาน

ประเทศเนเธอร์แลนด์



โดนัท Oliebol

โดนัทปีใหม่ของชาวดัตช์และชาวเบลเยียม ซึ่งนิยมรับประทานโดนัททั้งแบบทำเองหรือซื้อตามร้านที่ขายริมทาง การได้รับประทานขนมดั้งเดิมนี้ทำให้พวกเขารู้สึกอบอุ่นและสัมผัสได้ถึงมิตรภาพในการแบ่งปันกับเพื่อน คนรัก หรือครอบครัว เป็นช่วงเวลาแห่งความสุขที่แชร์กันได้ทุกเพศทุกวัย และจะประทับใจตลอดทั้งปี มีชีวิตที่สมบูรณ์แบบเหมือนกับรูปร่างของโดนัท

ประเทศกรีซ

เค้กสอดไส้เหรียญ Vasilopita หรือ St. Basil's Cake

ธรรมเนียมของชาวกรีกนิยมรับประทานเค้กนี้ในวันสิ้นปี ถือเป็นธรรมเนียมที่สืบทอดกันมายาวนาน ทำขึ้นเพื่อรำลึกถึงนักบุญเบซิล (St. Basil) ผู้มีความเมตตาต่อคนยากจน ตามตำนานเล่าว่าที่บ้านเกิดของนักบุญเบซิล ซึ่งปัจจุบันคือเมืองไคเซรี (Kayseri) ประเทศตุรกี ได้ถูกศัตรูปิดล้อม นักบุญพยายามคิดหาทางให้ชาวบ้านอยู่รอดปลอดภัยจึงขอร้องให้ชาวบ้านช่วยกันรวบรวมของมีค่ามอบให้ศัตรู ครั้นศัตรูเห็นความสามัคคีร่วมมือร่วมใจของชาวบ้านก็เกิดความละอายใจจึงได้ยกเลิกการล้อมเมืองและไม่รับเงินทองของมีค่าใด ๆ เมื่อเป็นเช่นนั้นนักบุญเบซิลก็เลยต้องคืนของมีค่ากลับคืนสู่ชาวบ้าน แต่เนื่องจากท่านไม่รู้ว่าของใครเป็นของใคร จึงได้ออบเค้กแล้วใส่ของมีค่าไว้ในเค้ก จากนั้นก็นำไปแจกชาวบ้านทุกคน ความมหัศจรรย์คือชาวบ้านได้รับของคืนมูลค่าเท่ากันทุกคน เท่ากับว่าชาวเมืองได้รับสิ่งของคืนอย่างเท่าเทียมกัน



คุกกีเสียงกาย
Fortune Cookie



ขนมโมจิ Mochi



โถบัต Olieboll



เค้กสอดไส้เหรียญ Vasilopita
หรือ St. Basil's Cake

ขนมกุหลาบจามูน Gulab Jamun



ขนมบิโค Biko



ขนมหมูน้ำโชค Glücksschwein



ประเทศอินเดีย



ขนมกุหลาบจามุน Gulab Jamun

กุหลาบจามุนหรือกุหลาบยามุน ขนมมงคลของชาวอินเดียและคนแถบชมพูทวีปที่ติด 1 ใน 10 อันดับขนมหวานที่อร่อยที่สุดในโลก กุหลาบจามุนเป็นขนมหวานที่มาจากชาวอินเดียตอนใต้ เป็นขนมที่ใช้ในงานมงคลอย่างงานแต่งงาน งานวันเกิด เป็นต้น คำว่า Gulab เป็นคำภาษาเปอร์เซียหมายถึงน้ำเชื่อมที่มีกลิ่นของน้ำกุหลาบที่นำมาราดขนม คำว่า Jamun มาจากภาษาฮินดีอูรดู เปรียบเทียบระหว่างขนมรูปร่างกลม ๆ กับผลของต้นหว่า (Syzygium cumini) ที่มีรูปร่างและขนาดเท่ากัน ขนมกุหลาบจามุนเกิดขึ้นในสมัยจักรพรรดิชาห์ชะฮัน (Shah Jahan) โดยพ่อครัวหลวงพระองค์ได้ทำขนมที่ทำจากนมผสมแป้ง เป็นเป็นลูกกลม ๆ ทอดในเนยก็ (ghee) ราดด้วยน้ำเชื่อมที่มีส่วนผสมของน้ำดอกกุหลาบ ลูกกระวาน และหญ้าฝรั่น รสชาติหวานมาก หากรับประทานคู่กับน้ำชาและไอศกรีมจะยิ่งอร่อย เชื่อกันว่าหากใครได้รับประทานขนมนี้แล้วจะมีความรุ่งเรืองรุ่งโรจน์ในหน้าที่การงาน ธุรกิจ และการค้าขาย

ประเทศฟิลิปปินส์



ขนมบีโค Biko

ขนมหวานของคนฟิลิปปินส์ที่มีรสชาติและหน้าตาคล้ายกับข้าวเหนียวแดงหรือข้าวเหนียวสังขยาของไทย ชาวเมืองท้องถิ่นจะเรียกขนมชนิดนี้ว่ามาลัคกิต (Malagkit) ซึ่งก็คือขนมที่ทำจากข้าวเหนียว กะทิ และน้ำตาลทรายแดงนั่นเอง ขนมชนิดนี้ใช้เสิร์ฟในงานเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานวันเกิด งานวันพญาตี งานรื่นเริงงานเฉลิมฉลอง ชื่อบีโคนั้นมาจากสีน้ำตาลของตัวขนมที่เหมือนกับสีของกาแฟ การรับประทานขนมบีโคตามธรรมเนียมดั้งเดิมจะต้องเสิร์ฟขนมบนใบตองที่วางอยู่บนถาดไม้ไผ่สานทรงกลม ด้านบนของขนมบีโคต้องราดน้ำกะทิด้วย ขนมบีโคเป็นสัญลักษณ์ของความสัมพันธ์ที่กลมเกลียวและความใกล้ชิดอันอบอุ่นของสมาชิกในครอบครัว ชาวฟิลิปปินส์ยังเชื่อด้วยว่าจะ “ติด” โชคลาภตลอดปี เหมือนกับข้าวเหนียวในขนมบีโค

ประเทศเยอรมนีและประเทศออสเตรีย



ขนมหมูน้ำโชค Glücksschwein

คำคืนเฉลิมฉลองวันส่งท้ายปีที่เรียกกันว่า วันซิลเวสเตอร์อาเบนด์ (Silvesterabend) หรือคำคืนของนักบุญซิลเวสเตอร์ ในวันที่ชาวเมืองนิยมรับประทานขนมหมูน้ำโชค Glücksschwein พร้อมกับดื่มไวน์แดงผสมอบเชยและเครื่องเทศต่าง ๆ เมื่อดื่มน้ำโชคไม่ได้คือเนื้อลูกหมูที่ต้องมีขึ้นโต๊ะให้รับประทานกันในช่วงวันพิเศษนี้ด้วยความเชื่อเรื่องหมูน้ำโชคยังส่งผลต่อการตกแต่งบ้านเรือนและโต๊ะอาหารด้วย กล่าวคือทุกบ้านจะนำลูกหมูเล็ก ๆ ที่ปั้นจากมาร์ซิแพน (marzipan) หรือไข่ขาว น้ำตาล และอัลมอนด์บดผสมกัน (คล้าย ๆ กับขนมลูกชุบของไทย) นำมาวางเสริมโชคและมงคลให้บ้าน ที่ต้องเป็นหมูก็เพราะว่าในสมัยก่อนคนที่มีหมูและได้รับประทานเนื้อหมูส่วนใหญ่เป็นพวกคนรวย ทำให้หมูกลายเป็นสัญลักษณ์แห่งความร่ำรวยและมั่งคั่ง รวมไปถึงความอุดมสมบูรณ์ ดังนั้นผู้คนจึงนิยมรับประทานหมูกันในวันปีใหม่นี้เพื่อประสบแต่โชคดีตลอดปี

คุกกี้เสี่ยงทาย Fortune Cookie



ส่วนผสม

- | | | |
|-----------------------|-----|----------|
| • ไข่ไก่ใช้แต่ไข่ขาว | 3 | ฟอง |
| • เนยจืดละลาย | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| • แป้งสาลีอเนกประสงค์ | 1/2 | ถ้วย |
| • กลิ่นวานิลลา | 1/2 | ช้อนชา |
| • น้ำตาลทราย | 6 | ช้อนโต๊ะ |
| • เกลือ | 2 | ช้อนชา |
| • น้ำเปล่า | 2 | ช้อนชา |



วิธีทำ

- ก่อนเริ่มทำให้อุ่นเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสไว้ก่อน
- นำไข่ขาว กลิ่นวานิลลา น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำเปล่ามาผสมแล้วตีให้เข้ากัน
- ละลายเนยแล้วใส่ลงมาตีให้เข้ากันด้วย จากนั้นใส่แป้งสาลีอเนกประสงค์และคนให้เข้ากัน
- ใช้ช้อนตักส่วนผสมเทลงบนกระดาษไขหรือกระดาษรองอบ เกลี่ยให้เป็นแผ่นวงกลม อาจทำครั้งละ 2-3 ชั้น หรือดูที่ขนาดของเตาอบ
- นำเข้าอบใช้เวลาประมาณ 4-6 นาทีหรือจนขอบขนมมีสีน้ำตาล
- นำออกจากเตาอบแล้วรีบแซะตัวคุกกี้ที่ทรงกลมออกจากกระดาษไข จากนั้นนำค้ำทำนายหรือค้ำอวยพรที่เตรียมไว้วางลงตรงกลาง
- พับคุกกี้เป็นรูปครึ่งวงกลม แล้วจับปลายทั้งสองด้านโค้งเข้าหากัน



tips!

- ตอนผสมแป้งสาลีเนกประสงค์ต้องระวังแป้งจะแยกตัวเป็นเม็ด ดังนั้นขั้นตอนนี้ควรหมั่นคนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
- เวลาหยอดส่วนผสมให้เป็นวงกลมควรกะระยะให้ห่างกันประมาณ 4-5 เซนติเมตรเพื่อจะได้ไม่ไหลมารวมกัน
- วิธีป้องกันไม่ให้คุกกี้ที่พับแล้วยึดตัวออกคือให้นำไปใส่ไว้ในพิมพ์มีฟีนจะช่วยให้อยู่ทรงสวยงาม



โมจิไส้ถั่วแดง Mochi





ส่วนผสม

- ถั่วแดงกวน 1 ถ้วย
- ข้าวเหนียว 2 ถ้วย
- แป้งข้าวโพด 1 ถ้วย
(สำหรับโรยโรยและคลุก)
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น ¼ ช้อนชา
- น้ำเปล่า 1 ถ้วย



วิธีทำ

- ล้างข้าวเหนียวแล้วแช่ไว้ในภาชนะประมาณ 1 ชั่วโมง
- จากนั้นนำข้าวเหนียววางบนผ้าขาวบางแล้วนำไปนึ่งประมาณ 40-45 นาที จนกระทั่งข้าวเริ่มเป็นเม็ดใสปล่อยให้เย็นในหม้อหนึ่งต่ออีกประมาณ 5 นาที
- เตรียมน้ำอุ่นใส่ถ้วยวางไว้ นำข้าวเหนียวที่นึ่งเสร็จแล้วไปใส่ในครกโขลกประมาณ 10-20 นาที ถ้ารู้สึกว้าวข้าวแข็งเกินไปให้พรมด้วยน้ำอุ่นที่เตรียมไว้แต่อย่าให้แฉะ โขลกต่อไปเรื่อย ๆ จนกว่าข้าวจะเริ่มเหนียวติดกันดี
- นำแป้งข้าวโพดมาโรยบนโต๊ะหรือบนพื้นสะอาดเพื่อเตรียมปั้นโมจิ จุ่มมือในน้ำให้ชุ่มจับแป้งโมจิขึ้นมาวางบนโต๊ะ จากนั้นล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้งสนิท นวดแป้งโมจิเบา ๆ ให้ทั่ว หากรู้สึกว้าวเหนียวมือให้ค่อย ๆ โรยแป้งข้าวโพดเพิ่มจนกว่าจะรู้สึกว้าวจับโมจิแล้วไม่ติดมือ
- ขั้นตอนต่อไปแบ่งแป้งโมจิออกเป็นก้อน ๆ ขนาดประมาณ 2 นิ้วหรือตามที่ต้องการ แล้วกลิ้งบนโต๊ะเพื่อให้ได้รูปทรงตามต้องการ แม่ก้อนโมจิออกกวดให้แบนแต่อย่าให้บางมาก ตักถั่วแดงกวนใส่ตรงกลาง แล้วห่อแป้งหุ้มคลุมถั่วแดงให้หมด ปั้นต่อเบา ๆ ให้มีลักษณะคล้ายกับลูกบอล แล้วค่อย ๆ บีบลงเล็กน้อย

tips!

- ก่อนจะหยิบข้าวเหนียวที่นึ่งเสร็จแล้วมาใส่ในครกต้องจุ่มมือในน้ำให้ชุ่มเพื่อไม่ให้ข้าวเหนียวติดมือ
- สามารถเพิ่มสีสันของโมจิได้ด้วยสีผสมอาหารหรือจะใช้เป็นสีจากธรรมชาติก็ได้ เช่น ดอกอัญชัน ใบเตย ชาเขียว
- หากไม่ชอบถั่วแดงก็เปลี่ยนเป็นไส้อื่นได้ เช่น ไส้ช็อกโกแลต ไอศกรีม หรือนม



โดนัท Oliebol



ส่วนผสม

- | | | |
|-------------------|---|---------------------------|
| • แป้งอเนกประสงค์ | 3 | ถ้วย |
| • เกลือ | 2 | ช้อนชา |
| • ยีสต์ | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • นม | 2 | ถ้วย |
| • น้ำตาล | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • ไข่ไก่ | 2 | ฟอง |
| • ลูกเกด | 2 | ถ้วย |
| • แอปเปิลแดง | 1 | ผล |
| • น้ำมันสำหรับทอด | | (เลือกเป็นชนิดที่อ่อนโยน) |
| • น้ำตาลไอซิ่ง | | เล็กน้อย |



วิธีทำ

- ผสมนมกับยีสต์ทิ้งไว้ 2-3 นาที
- นำนมกับยีสต์ที่ผสมไว้มารวมเข้ากับแป้ง เกลือ น้ำตาล ไข่ไก่ ใช้ตะกร้อมือหรือช้อนตีผสมไปสัก 10 นาที
- ใส่ลูกเกดและแอปเปิลที่หั่นไว้ลงไป เมื่อส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดีแล้วให้คลุมชามผสมด้วยผ้าขาวบางพักไว้ 1 ชั่วโมง
- จากนั้นใส่น้ำมันในหม้อตั้งไฟให้ร้อนที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ใช้ที่ตักไอศกรีมตักแบ่งที่ผสมไว้แล้วจุ่มลงในน้ำมัน ชยบเล็กน้อยจนตัวแป้งหลุดจากที่ตักไอศกรีมออกมาเอง ทอดจนสุกดูเป็นสีเหลืองออกน้ำตาล





- เมื่อโดนัทสุกเหลืองนำรับประทานแล้วให้นำขึ้นจากหม้อทอดวางบนตะแกรงกรองน้ำมัน หรือซับด้วยกระดาษซับน้ำมันก็ได้ ทอดโดนัทที่เหลือให้หมดแล้วนำขึ้นสะเด็ดน้ำมันเช่นเดียวกัน
- โดนัทสามารถรับประทานได้ทั้งตอนที่เพิ่งทำเสร็จร้อน ๆ และตอนที่เย็นแล้ว หรือถ้าเก็บไว้แล้วนำมาอุ่นด้วยไมโครเวฟก็ยังรับประทานได้ แต่อย่าลืมโรยน้ำตาลไอซิ่งก่อนเพื่อให้อร่อยขึ้น

tips!

- ถ้าไม่มีที่ตักไอศกรีมให้ใช้ช้อนสองคันตักส่วนผสมตะลอมให้เป็นลูกกลม ๆ แทนได้



เค้กสอดไส้เหรีญญ Vasilopita





ส่วนผสม

- เนยจืด $\frac{3}{4}$ ถ้วย
- น้ำตาลไอซิ่ง $1\frac{1}{2}$ ถ้วย
- ผงลูกจันทน์ 2 ช้อนโต๊ะ
- ผงวานิลลา 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งอเนกประสงค์ 3 ถ้วย
- เบกกิ้งพาวเดอร์ 1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ไก่ 4 ฟอง
- นม $\frac{1}{2}$ ถ้วย
- ผิวส้มขูด 2 ช้อนชา
- เหยี่ยวทอง (สามารถใช้เหรียญเงินไทยทดแทนได้)



วิธีทำ

- เตรียมเครื่องผสมอาหารให้พร้อม นำเนยที่เตรียมไว้และน้ำตาลไอซิ่งบางส่วนเทลงในโถผสมอาหารแล้วปั่นด้วยความเร็วต่ำ จากนั้นค่อย ๆ เเทน้ำตาลไอซิ่งที่เหลือลงไปแล้วเพิ่มความแรงขึ้นอีก 1 ระดับปั่นต่อประมาณ 5 นาที

- อุณหภูมิความร้อนประมาณ 160 องศาเซลเซียสเตรียมพิมพ์เค้กขนาด 9 หรือ 10 นิ้ว รองด้วยกระดาษรองอบ ทาเนยรอบวงด้านในพิมพ์เพื่อกันติด
- เมื่อน้ำตาลและเนยเข้ากันดีแล้วให้เพิ่มความเร็วกการปั่นแล้วปั่นต่ออีกเล็กน้อย จากนั้นลดความเร็วลงเพื่อเติมเบกกิ้งพาวเดอร์ ผงลูกจันทน์ ดอกไข่ใส่ลงไป ช่วงนี้สามารถปิดเครื่องแล้วใช้ไม้พายตะล่อมให้ส่วนผสมต่าง ๆ ที่เกาะตามขอบโถให้ลงมาอยู่ด้านล่างแล้วเริ่มปั่นด้วยความเร็วปานกลางต่ออีกเล็กน้อย จากนั้นลดความเร็วลงเพื่อเพิ่มนมแล้วปั่นต่อด้วยความเร็วปานกลาง
- หยุดเครื่องเพื่อเติมผิวส้มขูดลงไป ปั่นต่อด้วยความเร็วปานกลาง 2-3 นาที ดูให้ทุกอย่างเข้ากันดีจึงลดระดับให้เหลือการปั่นแบบเบาสุด ค่อย ๆ เทแป้งอเนกประสงค์ลงไป เมื่อแป้งผสมกับทุกอย่างดีแล้วให้เพิ่มความเร็วขึ้น แล้วปั่นต่อประมาณ 2-3 นาที
- ปิดเครื่อง ตักส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในพิมพ์เค้กเกลี่ยเค้กให้เสมอกัน แล้วใส่เหยี่ยวทองลงไป นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสประมาณ 45 นาทีถึง 1 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับเตาอบของแต่ละบ้าน
- เมื่ออบเสร็จให้นำเค้กออกจากเตาอบมาตั้งหน้าเค้กตามชอบ โรยน้ำตาลไอซิ่ง จากนั้นนำออกจากพิมพ์เค้กพร้อมเสิร์ฟและลั่นความโชคดีกันได้อีก

tips!

- ควรนำเนยออกมาวางที่อุณหภูมิห้องก่อนนำไปใช้
- อาจเพิ่มเครื่องเทศหรือฟริกเล็กน้อยเพื่อให้เค้กมีรสชาติขึ้น



ขนมกุหลาบจามุน Gulab Jamun

ส่วนผสม

- | | | |
|------------------------|---|------------------------------|
| • นมผง | ¾ | ถ้วย |
| • แป้งสาลี | ¼ | ถ้วย |
| • ผงฟู | ¼ | ช้อนชา |
| • เนยแขกหรือกี้ (ghee) | 1 | ช้อนโต๊ะ (ใช้นยจืดแทนได้) |
| • นมสด | ¼ | ถ้วย |
| • น้ำตาลทราย | 1 | ถ้วย |
| • น้ำเปล่า | 1 | ถ้วย |
| • น้ำกุหลาบ | ½ | ช้อนชา |
| • กระจวานเล็กน้อย | | |

วิธีทำ

- ใช้ตะแกรงร่อนนมผงและแป้งสาลีลงในชามผสมตามด้วยผงฟู ตะล่อมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันด้วยไม้พาย
- ค่อย ๆ เทนมสดลงไปผสมทีละน้อย อย่าให้มากเกินไป เพราะจะทำให้เนื้อละเอียดจนไม่สามารถปั้นเป็นก้อนได้ นวดส่วนผสมไปเรื่อย ๆ
- จากนั้นใส่กี้หรือเนยจืดลงไปแล้วนวดแป้งต่อสักพัก เมื่อทุกอย่างเข้ากันดีแล้วให้ปั้นเป็นลูกกลมขนาดไม่ต้องใหญ่มาก
- ตั้งไฟอ่อนสำหรับทอด นำส่วนผสมที่ปั้นไว้ลงทอดเพิ่มเป็นไฟกลางค่อนข้างอ่อนเพื่อรอให้ขนมมีสีเข้มขึ้น เมื่อได้ที่แล้วจึงตักขึ้นมาพักไว้
- หลังจากทอดแป้งจนหมดก็ให้นำมาแช่ในน้ำเชื่อมที่ไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมงหรือถ้าให้ดีก็ทิ้งไว้ 1 วันเพื่อจะได้ซึมเข้าเนื้อ



วิธีทำน้ำเชื่อม

- นำน้ำเปล่าและน้ำตาลทรายเทลงในหม้อ ตั้งเตาใช้ไฟกลาง ใส่กระวานลงไปเล็กน้อย พอน้ำตาลละลายให้นำขนมลงแช่ในน้ำเชื่อมร้อน ๆ แล้วปิดไฟ
- พอน้ำเชื่อมเย็นให้เติมน้ำกุหลาบลงไปแล้วคนให้เข้ากัน

tips!

- อย่าใช้ไฟแรงเกินไป เพราะข้างนอกจะไหม้ก่อนข้างในสุก
- ขนมกุหลาบจามูนเป็นขนมที่มีความหวานมาก ควรรับประทานปริมาณน้อย



ขนมปื๊ด Biko





ส่วนผสม

ส่วนผสมที่ 1

- ข้าวเหนียว 4 ถ้วย
- กะทิ 4 ถ้วย

ส่วนผสมที่ 2

- กะทิ 1½ ถ้วย
- น้ำตาลทรายแดง 1½ ถ้วย
- เกลือ ½ ช้อนชา



วิธีทำ

วิธีทำส่วนผสมที่ 1

- ขาวข้าวเหนียวจนสะอาด จากนั้นนำไปใส่ในหม้อหุงข้าวเติมกะทิลงไปแล้วหุงจนสุก

วิธีทำส่วนผสมที่ 2

- นำกะทิผัดในกระทะใช้ไฟปานกลาง คนเรื่อยๆ จนกะทิแยกชั้นออกเป็นชั้นเล็ก ๆ สีน้ำตาล ให้ตักส่วนนี้ออก (เก็บไว้แต่งหน้าตอนเสร็จ) เหลือไว้แค่नीใส ๆ
- จากนั้นนำข้าวเหนียวที่สุกแล้วลงมาใส่ ผัดให้เข้ากันสักพัก เติมน้ำตาลทรายแดงลงไป คลุกเคล้าให้ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกันโดยใช้ไฟต่ำ เมื่อเข้ากันดีแล้วก็ใส่เกลือลงไปคลุกต่ออีกสักพัก จนกะทิที่ซึมอยู่ในข้าวเหนียวระเหยออกไปแต่ระวังอย่าให้แห้งเกิน
- พอได้ที่ก็ปิดเตา จากนั้นตักบีโศที่สุกแล้ววางลงในจานเสิร์ฟหรือถาด จัดการเกลี่ยผิวให้เรียบและใช้ไม้พายแบ่งเป็นส่วน ๆ
- นำกะทิที่ชั้นเล็ก ๆ ที่ตักออกตอนแรกมารอยหน้าก่อนรับประทาน

tips!

- ตอนหุงข้าวเหนียวให้ใส่น้ำน้อยกว่าปกติเพื่อไม่ให้ข้าวเหนียวสุกเกินไป
- ต้องระวังอย่างมากช่วงเคี่ยวกะทิอย่าให้ไหม้ เศษกะทิที่ตักออกห้ามทิ้ง เพราะจะนำมาใช้โรยหน้าตอนขนมเสร็จเรียบร้อยแล้ว

ขนมหมูนำโชค Glücksschwein



ส่วนผสม

ส่วนผสมมาร์ชแพนสำหรับปั้น

- แป้งอัลมอนต์ $\frac{3}{4}$ ถ้วย + 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย $\frac{1}{2}$ ถ้วย
- น้ำเปล่า $1\frac{1}{4}$ ช้อนโต๊ะ
- กลิ่นอัลมอนต์ $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ช้อนชา



วิธีทำ

- ใส่แป้งอัลมอนต์และน้ำตาลในโถผสมอาหารแล้วให้ส่วนผสมเข้ากัน
- เติมน้ำและกลิ่นอัลมอนต์ลงไป ระหว่างตีแป้งคอยสังเกตดูถ้าแห้งเกินไปให้ค่อย ๆ เติมน้ำเพิ่มแต่อย่าเยอะมาก เช็คว่าเนื้อแป้งมีลักษณะคล้ายกับแป้งโด เหนียวเป็นก้อนก็พอ
- นำแป้งมาร์ชแพนออกจากโถมาวางไว้บนพื้นสะอาด สักครู่ตอนนี้สามารถปั้นแป้งให้เป็นทรงพร้อมใช้แล้ว ใช้พลาสติกแรปแป้งไว้นำเข้าตู้เย็นช่องธรรมดา

ส่วนผสมตัวหมู

- มาร์ชแพน (กะปริมาณเท่าที่จะนำมาปั้นหมู)
- สีผสมอาหารสีแดงปริมาณเล็กน้อย
- ผงโกโก้เล็กน้อย (สำหรับทำตา)
- น้ำเปล่า
- อุปกรณ์สำหรับปั้น





วิธีทำ

- ตัดแบ่งมาร์ชชีแพนออกเป็นก้อนกลมแล้วแบ่งครึ่ง
- นำสีแดงผสมมาร์ชชีแพนครึ่งหนึ่งจนสีติดทั่วดีแล้ว จากนั้นนำมาร์ชชีแพนอีกส่วนมาผสมกับส่วนแรก นวดทั้งสองส่วนให้เป็นชิ้นเดียวกันจะได้สีชมพูอ่อน ๆ
- ใช้มีดเล็ก ๆ ตัดแบ่งมาร์ชชีแพนออกเป็นส่วน ๆ เพื่อเตรียมไว้สำหรับปั้นหัวหมู ตัวหมู หู หาง และจมูก
- ปั้นมาร์ชชีแพนเป็นรูปทรงส่วนต่าง ๆ ของหมูแล้วนำมาประกบกัน ใช้อุปกรณ์สำหรับปั้นช่วยตกแต่งให้เหมือนตัวหมูมากยิ่งขึ้น
- ใส่ส่วนของตาโดยนำมาร์ชชีแพนที่ไม่ได้ผสมสีมาปั้นเป็นลูกกลมเล็ก ๆ แล้ววางในตำแหน่งตา จากนั้นใช้อุปกรณ์ปั้นหัวกลมและตะวงโกโก้มาแปะที่ตา

tips!

- ระหว่างติดส่วนต่าง ๆ ของหมูควรใช้น้ำช่วยเพื่อให้ติดได้ดีขึ้น
- มาร์ชชีแพนที่ทำแล้วควรนำมาใช้ให้หมดภายใน 10 วัน



ผลไม้แห่งความโชคดี

ผลไม้หลายชนิดสื่อถึงความโชคดี เช่น ส้ม องุ่น ทับทิม แอปเปิล ทั้งชาวตะวันตกและตะวันออกต่างก็มีความเชื่อคล้าย ๆ กัน จึงได้มอบผลไม้ให้กันในวันสำคัญหรือเทศกาลต่าง ๆ ยิ่งกว่านั้นคือหากนำผลไม้มงคลมาทำเป็นขนมหวานสำหรับมอบเป็นของขวัญก็น่าจะเป็นไอเดียที่ดี เพราะผลไม้สดหากรับประทานไม่ทันก็จะเน่าเสียเปล่า ๆ แต่ถ้านำมาต่อยอดเป็นขนมหวานแสนอร่อยคงถูกถูกใจผู้รับอยู่ไม่น้อย

ส้ม

ส้มเป็นผลไม้มงคลที่จะเห็นเป็นประจำเมื่อถึงช่วงเวลากារมอบความสุข การแสดงความยินดี การจัดงานมงคลต่าง ๆ อาจเป็นเพราะสีส้มที่สดใสของผลส้มช่วยสร้างบรรยากาศที่สดชื่นขึ้นได้ อีกทั้งส้มก็มีความเชื่อสูงสามารถเสริมภูมิคุ้มกันต้านทานลดความเสี่ยงในการเจ็บป่วย นอกจากนี้กลิ่นและน้ำมันที่ออกมาจากส้มยังเป็นสารสกัดจากธรรมชาติ เป็นน้ำมันอะโรมาที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

การเลือกส้มเป็นผลไม้มงคลเพื่อมอบให้แก่กันนั้น เพราะเชื่อว่าส้มสื่อถึงความสมบูรณ์และมั่งคั่ง โชคลาภ การประสบความสำเร็จทั้งเรื่องการทำงาน การเรียน หรือการเงินในครอบครัว นอกจากนี้นิยมให้เป็นแบบผลไม้สดแล้ว ยังนำมาแปรรูปเป็นของหวานอย่างอื่นสำหรับแจกญาติและเพื่อน ๆ ในโอกาสพิเศษด้วย

องุ่น

ชาวสเปนเชื่อว่าการกินองุ่น 12 ลูกให้หมดไม่กินเวลา 0.01 น. ที่เป็นวินาทีแรกของการขึ้นปีใหม่ จะทำให้ประสบแต่ความโชคดีตลอดทั้งปี ไม่ว่าเรื่องอาชีพการงานหรือความสัมพันธ์ในครอบครัว อีกทั้งยังสามารถมอบองุ่นเพื่อเป็นการอวยพร สำหรับชาวจีนเชื่อว่าองุ่นคือสัญลักษณ์นำความเจริญก้าวหน้ามาสู่ครอบครัว การทำมาค้าขายดี กำไรงอกงามเพิ่มพูนเหมือนผลองุ่น ดังนั้นองุ่นจึงถูกนำไปใช้ในพิธีมงคลอยู่เสมอ

นอกจากนี้องุ่นยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ช่วยต่อต้านการเกิดมะเร็ง ชะลอความเสื่อมของร่างกาย ช่วยแก้อาการเป็นหวัด ลดความดันโลหิตสูง แดงทำให้ร่างกายสดชื่นด้วย

ทับทิม

สีแดงของทับทิมเป็นสีของความเฮง ร่ำรวย และโชคดี เชื่อกันว่าทับทิมมีความหมายเป็นมงคล สื่อถึงการทำให้ครอบครัวอบอุ่น ไม่มีขัดแย้งบาดหมางกัน ชาวตุรกีเชื่อว่าทับทิมเป็นผลไม้แห่งความโชคดี ความอุดมสมบูรณ์ และความเจริญรุ่งเรือง ช่วยเหลือจุนเจือกัน ในวัฒนธรรมกรีกทับทิมก็เป็นสัญลักษณ์ของความเจริญรุ่งเรืองและความโชคดี ส่วนชาวจีนนั้นเชื่อว่าทับทิมเป็นผลไม้มงคล และยังมีธรรมเนียมนิยมผ่าทับทิม 1 ลูกแล้วแบ่งให้ทุกคนในครอบครัวได้รับประทาน เป็นกุศโลบายสอนเรื่องการเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่แบ่งปันในหมู่เครือญาติ

ทับทิมเป็นผลไม้ที่มีประโยชน์หลากหลาย เช่น มีสารต้านอนุมูลอิสระหลายชนิด และมีประสิทธิภาพสูงมากในการลดภาวะการแข็งตัวของเลือดจากไขมันในเลือดสูง บรรเทาโรคหัวใจและความดันโลหิตสูง ช่วยเสริมการทำงานของหลอดเลือด ลดการแข็งตัวของหลอดเลือดแดงและช่วยเสริมสุขภาพของหัวใจให้ดีขึ้น

แอปเปิล

เชื่อกันว่าการให้แอปเปิลเป็นการอวยพรให้ผู้รับมีสุขภาพดี ร่างกายแข็งแรง ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ อายุยืนยาว ซึ่งเป็นสิ่งที่หลายคนปรารถนา อีกทั้งยังสื่อความหมายถึงความโชคดี มั่งคั่ง ร่ำรวย เพราะสมัยก่อนแอปเปิลถือเป็นผลไม้ที่หาหรราราคาแพง บางพื้นที่หายากต้องนำเข้า และคนฐานะดีเท่านั้นถึงจะมีโอกาสได้รับประทาน

แต่ด้านคุณประโยชน์นั้น แอปเปิลเป็นหนึ่งในผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่า 10 ชนิด แถมยังมีคาร์โบไฮเดรต ไขมันดี และโปรตีน ซึ่งมีส่วนช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคมะเร็ง โรคหลอดเลือดหัวใจ ลดคอเลสเตอรอล ลดอาการเลือดออกตามไรฟัน และช่วยลดริ้วรอยชะลอความแก่ได้ด้วย

เค้กส้มบ้าน



ชีสการ์ดองุ่น



พานาคอตตากับกีว



แอปเปิลมาร์ต



เค้กส้มหน้านิ่ม



ส่วนผสม

ส่วนผสมเนื้อเค้ก

- | | | |
|-------------------|---------------|----------|
| • แป้งเค้ก | $\frac{3}{4}$ | ถ้วย |
| • แป้งข้าวโพด | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • ผงฟู | 1 | ช้อนชา |
| • เกลือป่น | $\frac{1}{4}$ | ช้อนชา |
| • เอสพี* | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • เนยเค็มละลาย | 5 | ช้อนโต๊ะ |
| • กลิ่นส้ม | $\frac{1}{2}$ | ช้อนชา |
| • สีผสมอาหารสีส้ม | $\frac{1}{4}$ | ช้อนชา |
| • น้ำส้มชั้นควิก | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| • น้ำตาลทราย | $\frac{1}{2}$ | ถ้วย |
| • ไข่ไก่ | 4 | ฟอง |

ส่วนผสมขอสลับ

- เนยเค็ม 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำส้มชั้นควิก ¾ ถ้วย
- น้ามะนาว 1 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย ¾ ถ้วย
- แป้งข้าวโพดหรือใช้แป้งกวนได้ ¼ ถ้วย
- น้ำเปล่า 1½ ถ้วย
- ส้มสดหั่นเป็นชิ้นหรือเนื้อส้มในน้ำเชื่อมไว้สำหรับแต่งหน้า



วิธีทำ

- นำไข่ไก่ น้ำตาลทราย น้ำส้มชั้นควิก กลิ่นส้ม สีส้มผสมอาหารสีส้ม มารวมกันในโถผสมของเครื่องตีแป้ง
- นำตะแกรงร่อนแป้งมาวางบนโถผสม แล้วเทแป้งเด็ก แป้งข้าวโพด ผงฟู เกลือ ร่อนทุกอย่างลงในโถผสม จากนั้นนำเอสพีมาปาดไว้ที่หัวตะกร้อ
- เปิดตีส่วนผสมด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที ปิดเครื่องแล้วปาดส่วนผสมให้ลงไปอยู่ด้านล่าง

จากนั้นตีต่อด้วยความเร็วสูงอีก 5 นาที เมื่อเสร็จแล้วก็ปิดเครื่องแล้วปาดตะล่อมส่วนผสมอีกครั้ง

- เปิดเครื่องตีด้วยความเร็วต่ำ ค่อย ๆ เติมนเนยเค็มที่ละลายไว้ลงไปทีละนิดจนหมด แล้วตีต่อด้วยความเร็วสูงเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันดี ปิดเครื่องแล้วเช็กส่วนผสมโดยใช้ไม้พายตะล่อมส่วนผสมในชามอีกครั้ง จากนั้นเปิดเครื่องปั่นตีต่อด้วยความเร็วต่ำอีกประมาณ 2-3 นาที
- เสร็จแล้วยกออกมาเทใส่พิมพ์เพียงครึ่งหนึ่ง นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เปิดไฟบน-ล่างเป็นเวลา 20-30 นาที พอเค้กขึ้นฟูให้ยกออกมาแล้วกระแทกพิมพ์ 2-3 ครั้งวางพักไว้

วิธีทำแยมส้ม

- นำหม้อที่จะใช้ทำซอสส้มมาเติมน้ำเปล่า น้ำส้มชั้นควิก น้ามะนาว น้ำตาลทราย แป้งข้าวโพด คนให้เข้ากันจนแป้งละลายหมด เติมน้ำส้มอาหารสีส้มลงไปแล้วจึงค่อยเปิดเตาไฟใช้ไฟกลาง ใช้ตะกร้อคนส่วนผสมทั้งหมดจนเริ่มขึ้นหนืดแล้วปิดไฟ
- ใส่เนยเค็มลงไปคนให้ละลายเข้ากัน แล้วนำไปราดบนถ้วยเค้กที่วางพักไว้ พักไว้จนหน้าแยมส้มเซตตัว จากนั้นนำส้มที่หั่นเป็นชิ้น ๆ มาวางตกแต่งด้านบน

tips!

- สามารถเทส่วนผสมเนื้อเค้กใส่ถุงบีบใส่พิมพ์ จะช่วยให้กะปริมาณได้และไม่หกเลอะเทอะ
- ก่อนนำเค้กเข้าอบควรวอร์มเตาอบให้อุ่นก่อน
- ก่อนเปิดเครื่องตีส่วนผสมควรใช้ตะกร้อคนส่วนผสมทั้งหมดเล็กน้อยเพื่อไม่ให้แป้งฟุ้งเวลาใช้เครื่องตี
- การตีส่วนผสมให้เข้ากันด้วยเครื่องตีแป้งจะช่วยให้ส่วนผสมเนียนเข้ากันและลดฟองอากาศในเนื้อเค้กด้วย

*เอสพี คือ สารที่ใช้ในการทำเค้กที่มีไขมันส่วนผสมหลัก มีลักษณะเป็นครีมใส สีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ มีคุณสมบัติช่วยลดปริมาณไข่ที่ใช้ในสูตรเค้ก ช่วยลดระยะเวลาในการผสม ขนมที่ได้จะมีขนาดใหญ่ขึ้น และส่วนผสมที่ตีแล้วสามารถตั้งทิ้งไว้ได้ถึง 3 ชั่วโมงก่อนอบ



ชีสทาร์ตองุ่น



ส่วนผสม

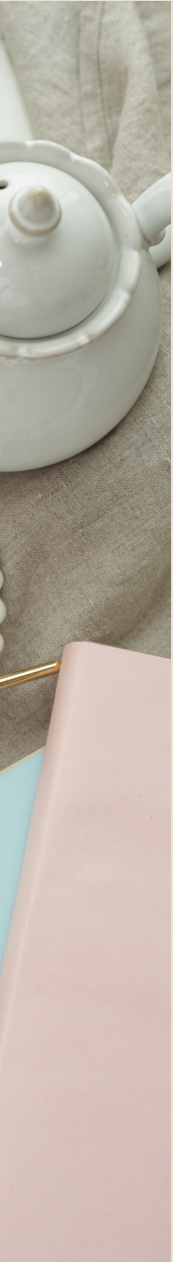
- แป้งเค้ก 1¼ ถ้วย
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- เนยจืด ½ ถ้วย
- น้ำตาลไอซิ่ง ½ ถ้วย
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- กลิ่นวานิลลา 2-3 หยดหรือตามชอบ
- ครีมชีส ½ ถ้วย
- ครีมสด ½ ถ้วย
- น้ำเลมอน 1 ช้อนโต๊ะ
- องุ่นเขียวสำหรับแต่งหน้า
- กระดาษรองอบ



วิธีทำ

- เทเนยใส่ชามผสมแล้วใช้เครื่องตี ตีเนยจนเป็นเนื้อครีมแล้วค่อย ๆ เติมน้ำตาลไอซิ่งลงไป ใส่ไข่ไก่และกลิ่นวานิลลา 2-3 หยด
- ใส่แป้งที่ร่อนแล้ว ตามด้วยเกลือ ตีต่อให้ส่วนผสมเหนียวเนียนเข้ากัน ปิดเครื่องแล้วนำออกมาใส่ถุงทำให้แบนก่อนแช่เย็น 1 ชั่วโมง
- เคลียร์พื้นที่สำหรับกึ่งแป้งทาร์ตให้แห้งสะอาด โรยพื้นส่วนนั้นด้วยแป้งมันหรือแป้งข้าวโพด เรียบร้อยแล้วจึงนำแป้งทาร์ตออกมาวาง
- กึ่งแป้งด้วยไม้กึ่งให้มีขนาดใหญ่กว่าพิมพ์ จากนั้นนำไปวางลงในพิมพ์ ใช้ไม้กึ่งกึ่งส่วนเกินออก





- ใช้ส้อมเจาะรูแบ่งที่ก้นพิมพ์ แล้ววางทับด้วยกระดาษรองอบและลูกหินเซรามิกสำหรับทำเบเกอรี่ นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสประมาณ 20 นาที ขึ้นอยู่กับเตาของแต่ละบ้าน
- ระหว่างรอให้นำครีมชีสใส่ซามผสมแล้วตีด้วยเครื่องตีจนเนียน เติมน้ำตาลไอซิ่ง ครีมสด น้ำเลมอน ตีให้เข้ากัน
- เมื่อตัวทาร์ตเสร็จให้นำออกจากเตาพักไว้ จากนั้นนำครีมชีสที่ทำเสร็จมาเทใส่ในทาร์ตจนเต็ม
- นำองุ่นเขียวมาวางตกแต่ง โรยน้ำตาลไอซิ่งเป็นอันเสร็จ

tips!

- หากไม่มีลูกหินเซรามิกสำหรับทำเบเกอรี่ สามารถนำถั่วหรือฟอยล์บรรจุข้าวสาร หรือเมล็ดถั่ว มาวางทับพิมพ์เพื่อกันก้นพายพองฟูขึ้นมาจนไม่สามารถใส่ได้



พานาคอตตา ทับทิม





ส่วนผสม

ส่วนผสมพานาคอตตา

- | | | |
|-----------------------------|-----|----------|
| • กะทิ | 3/4 | ถ้วย |
| • น้ำผึ้งหรือน้ำเมเปิลไซรัป | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| • กลีนาวานิลลาเอ็กซ์แทรกต์ | 1 | ช้อนชา |
| • เจลาตินแบบผง | 1/4 | ช้อนชา |
| • น้ำเปล่า | 1 | ช้อนโต๊ะ |

ส่วนผสมเยลลี่ทับทิม

- | | | |
|-----------------------------|-----|--------|
| • น้ำร้อน | 3/4 | ถ้วย |
| • เจลาตินแบบผง | 1 | ช้อนชา |
| • น้ำทับทิม | 1 | ถ้วย |
| • เมล็ดทับทิมสดสำหรับตกแต่ง | | |



วิธีทำ

- นำถ้วยมาใส่น้ำเปล่าแล้วโรยเจลาตินลงไปทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที
- ตั้งกระทะเปิดไฟกลาง ใส่กะทิและน้ำผึ้งหรือน้ำเมเปิลไซรัปลงไปแล้วคนจนละลาย จากนั้นลดไฟลงเติมกลีนาวานิลลาและเจลาตินแล้วคนต่อจนเจลาตินละลาย
- เมื่อส่วนผสมละลายและเข้ากันดีแล้วให้ยกออกจากเตามาเทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ พักไว้ให้เย็นตัวลงก่อนนำเข้าตู้เย็นประมาณ 2 ชั่วโมงเพื่อให้พานาคอตตาเซตตัว
- นำเจลาตินอีกส่วนหนึ่งมาละลายในน้ำร้อนแล้วคน จากนั้นเติมน้ำทับทิมลงไปคนให้เข้ากันพักไว้ประมาณ 5 นาที
- นำพานาคอตตาออกจากตู้เย็น ราดน้ำเยลลี่ทับทิมลงไปแล้วแช่ตู้เย็นต่ออีก 2 ชั่วโมง
- หลังจากแช่ตู้เย็นแล้วน้ำทับทิมจะมีลักษณะเป็นเยลลี่อยู่ด้านบน ให้นำเมล็ดทับทิมสดมาตกแต่งตามชอบพร้อมเสิร์ฟ



แอปเปิลทาร์ต



ส่วนผสม

ส่วนผสมสำหรับแอปเปิล

- แอปเปิล (หั่นเป็นชิ้น ๆ) 4-5 ลูก
- น้ำตาลทรายแดง ½ ถ้วย
- น้ำเลมอน ½ ลูก
- ผงซินนามอน 1 ช้อนชา
- กลิ่นวานิลลาเอ็กซ์แทรกต์ 1 ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับทาร์ต

- แป้งอเนกประสงค์ 1½ ถ้วย
- น้ำตาลทรายแดง ¼ ถ้วย
- เกลือโคเชอร์ (kosher) ½ ช้อนชา
- ผงซินนามอน ¼ ช้อนชา
- เนยจืดละลาย 10 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมสำหรับตอนก่อนเข้าเตาอบ

- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- ผงซินนามอน 1 ช้อนชา
- เนยจืด 2 ช้อนโต๊ะ (ตัดเป็นลูกเต๋านาตาลเล็ก)

ส่วนผสมก่อนยกเสิร์ฟ

- แยมแอฟริคอตละลายเล็กน้อย (สำหรับทาหน้าแอปเปิลทาร์ตตอนเสิร์ฟ)



วิธีทำ

- อุ่นเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
- นำแอปเปิลที่หั่นเป็นชิ้นแล้วใส่ในชามผสมขนาดพอดีกับปริมาณของแอปเปิล ตามด้วยน้ำตาลทรายแดง น้ำเลมอน ผงซินนามอน กลิ่นวานิลลา และเกลือ คลุกเคล้าส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันแล้วพักไว้
- นำส่วนผสมของทาร์ต ได้แก่ แป้ง น้ำตาลทรายแดง เกลือ ผงซินนามอนมาใส่ในชามผสม คลุกเคล้าให้เข้ากันโดยใช้ตะกร้อมือ จากนั้นเติมเนยละลายลงไป แล้วใช้ไม้พายตะล่อมส่วนผสมเคล้าให้เข้ากัน





- เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้วให้นำใส่พิมพ์ทาร์ตที่เตรียมไว้ ใช้มือสะอาดกดและเกลี่ยแป้งให้เรียบเนียน
- นำแอปเปิลที่ผสมเตรียมไว้ มาจัดวางบนแป้งทาร์ตให้เต็ม โรยน้ำตาลทรายที่ผสมกับผงซินนามอนให้ทั่ว แล้วนำเนยหั่นเต๋ามาวางจนทั่ว นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ดูให้ตัวแป้งทาร์ตเปลี่ยนเป็นสีทองและแอปเปิลนุ่ม อาจใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง
- เมื่อทุกอย่างสุกแล้วให้นำออกจากเตาแล้วนำแยมแอฟริคอตที่ละลายไว้มาทาบบนหน้าทาร์ตแอปเปิลให้ทั่ว จากนั้นพักไว้ให้เย็นตัว แล้วค่อยแกะออกจากพิมพ์เพื่อตัดแบ่งปันความอร่อย

tips!

- ควรเลือกพิมพ์ที่ใส่ทาร์ตเป็นแบบยกออกได้



