



แบบบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น

.....

ประเภท/ภูมิปัญญาท้องถิ่น	ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร (การทำขนมซั้ง และขนมเจาะหูหรือขนม แบบชำ)
เจ้าของภูมิปัญญา	นางสุภรณ์ สำแดง โทร.๐๘๗-๒๙๔๘๐๘๒๖
ที่อยู่	หมู่ที่ ๖ บ้านทุ่งยวน
ข้อมูลภูมิปัญญา	๑. การทำขนมซั้ง คือขนมที่ทำจากข้าวเหนียว ห่อด้วยใบไผ่ให้เป็นรูป สามเหลี่ยมมัดด้วยเชือก เมื่อสุกแล้วจะมีสีเหลือง เพิ่มความหวานโดยการ จิ้มกับน้ำตาลอ้อย หรือใส่น้ำเชื่อม

วิธีการทำขนมซั้ง

๑. นำข้าวเหนียวมาล้างให้สะอาด นำข้าวเหนียวมาชวากับน้ำต่าง
๒. นำใบไผ่มาขึ้นรูปกรวยสามเหลี่ยม จากนั้นใส่ข้าวเหนียวห่อจนเป็นรูป
สามเหลี่ยม มัดด้วยเชือกฟาง โดยนิยมทำเป็นพวงๆละ ๕ - ๑๐ ลูก
๓. นำไปต้มด้วยน้ำเดือดที่ผสมน้ำต่าง ประมาณ ๔ ชั่วโมง การต้มนานจะทำให้
ขนมเหนียวดี พักไว้สักครู่ก็สามารถรับประทานได้



๒. ขนมเจาะหูหรือขนมแฉ่ำ เป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมกับแป้งข้าวเหนียว ผสมกับน้ำตาลโตนด แล้วนำแป้งมานวด ก่อนจะนำลงไปทอดทำแป้งให้เป็นรูปวงรีคล้ายโดนัท ทอดจนแป้งเหลืองกรอบ มักจะทำกันในช่วงเทศกาลเดือนสิบของภาคใต้

วิธีการทำขนมเจาะหูหรือขนมแฉ่ำ

๑. ผสมแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียว จากนั้นใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลโตนด เกือบเล็กน้อย ผสมนวดจนเข้ากัน
๒. นำแป้งที่ได้ปั้นเป็นก้อนกลมๆขนาดเท่ากัน จากนั้นเตรียมใบตองขนาดเท่าฝ่ามือ ทาน้ำมันเล็กน้อยเพื่อไม่ให้แป้งติดกัน
๓. นำแป้งมาคลึงบนใบตองที่เตรียมไว้ กดให้แบนแล้วทำเป็นรูตรงกลาง คล้ายโดนัท
๔. นำลงไปทอดในกระทะให้เหลืองกรอบ ตักขึ้นพักไว้

