

ประวัติขนมชั้น

ขนมชั้น เป็นขนมไทยโบราณที่มีลักษณะเป็นก้อนสี่เหลี่ยม และเรียงเป็นชั้นๆด้วยสีที่แตกต่างกัน ซึ่งอาจมีมากกว่า 9 ชั้น และปัจจุบัน มีการพัฒนารูปแบบการทำให้มีความโดดเด่นมากขึ้น อาทิ ทำเป็นก้อนกลม ก้อนรูปหัวใจ และใช้สีผสมอาหารแทนสีจากธรรมชาติ ซึ่งช่วยให้ขนมชั้นมีสีสันน่ารับประทานมากขึ้น

ความเชื่อเกี่ยวกับขนมชั้น ขนมชั้น ในสมัยก่อนนิยมใช้ในพิธีมงคล เช่น การทำบุญบ้าน การทำบุญอุทิศส่วนบุญให้ญาติ และงานแต่งงาน เป็นต้น และจะรูปแบบขนมเรียงเป็นชั้นๆ 9 ชั้น หรือมากกว่า เพราะเลข 9 ถือเป็นเลขมงคล และหากเรียงชั้นมากก็ยิ่งเชื่อว่าจะนำพาความสุข ความเจริญก้าวหน้ามาให้แก่ผู้ทำ และผู้รับประทานยิ่งๆขึ้นจนบางท้องที่ตั้งชื่อให้เป็นสิริมงคลมากขึ้นเป็น ขนมชั้นฟ้า



ลักษณะขนมชั้น

ขนมชั้นที่เรากินกันทุก ๆ วันจะเห็นว่า มีหลายแบบให้เลือก ทั้งแบบชั้นสีเหลี่ยมเป็นชั้น ๆ แบบที่เป็นรูปดอกไม้ หรือนำมาพันเป็นขนมชั้นดอกกุหลาบก็มี และหลายคนก็อาจจะเข้าใจไปว่า ขนมชั้นนั้นทำยาก จริง ๆ แล้วง่ายกว่าที่คิดเยอะ ส่วนผสมก็มีไม่กี่อย่างเท่านั้น



ส่วนผสมขนมชั้น

น้ำตาลทราย 2 1/2 ถ้วย

- น้ำกะทิ 4 ถ้วย
- แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย
- แป้งมันสำปะหลัง 1/2 ถ้วย
- แป้งท้าวยายหม่อม 1 1/2 ถ้วย (หรือแป้งถั่วเขียว)
- น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น 1/2 ถ้วย
- น้ำหอมกลิ่นมะลิผสมน้ำ 1/2 ถ้วย
- ถาดหรือพิมพ์สี่เหลี่ยมสำหรับนึ่งขนม (ขนาด 10x10 นิ้ว หรือ 8x8 นิ้ว)



ชนิดของขนมชั้น

- ☐ ขนมชั้นดอกอัญชัน
- ☐ ขนมชั้นใบเตย



วิธีทำขนมชั้น

1. ใส่น้ำตาลทรายและกะทิลงในหม้อ คนผสมให้เข้ากันแล้วนำขึ้นตั้งไฟปานกลางประมาณ 5 นาที จนน้ำตาลทรายละลาย (ไม่ต้องรอให้เดือด) ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็น นึ่งถาดหรือพิมพ์ในชุดหนึ่งที่มีน้ำเดือด ประมาณ 15 นาที เตรียมไว้
2. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง และแป้งท้าวยายม่อมเข้าด้วยกัน ค่อย ๆ เทส่วนผสมนี้ใส่กะทิลงไป ใช้มีอนวดแบ่งให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว นวดประมาณ 15 นาที จนแป้งไม่จับตัวเป็นก้อน จากนั้นนำกรองด้วยตะแกรง
3. แบ่งแป้งเป็น 2 ถ้วย โดยถ้วยที่ 1 ผสมกับน้ำใบเตย และถ้วยที่ 2 ผสมกับน้ำมะลิ คนผสมให้เข้ากัน เตรียมไว้
4. ทำชั้นที่ 1 โดยเทส่วนผสมสีขาว (ส่วนผสมทุกชั้นประมาณ 1/3 ถ้วย) ลงในพิมพ์ ปิดฝา นึ่งประมาณ 5 นาที เปิดฝา เทส่วนผสมสีเขียวลงไป ปิดฝา นึ่งประมาณ 5 นาที ทำซ้ำเช่นเดิม สลับชั้นกันจนหมดแป้ง จะได้ประมาณ 9-10 ชั้น โดยชั้นสุดท้าย ให้นึ่งประมาณ 7 นาที ยกออกจากชุดหนึ่ง ยกออกจากชุดหนึ่ง วางพักทิ้งไว้จนเย็นสนิท (ประมาณ 3 ชั่วโมง)
5. นำขนมออกจากถาด จุ่มมีดลงในน้ำร้อน กดลงบนขนมเป็นชั้น ๆ จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ

เคล็ดลับความอร่อยของขนมชั้น

แป้งแต่ละชนิดที่เป็นส่วนผสมในขนมชั้นล้วนแต่มีความสำคัญแตกต่างกันไป ดังนี้

- แป้งมัน ทำให้เนื้อขนมเนียน นุ่ม เหนียว หนืด ดูใสเป็นมัน
- แป้งท้าวยายม่อม ทำให้เนื้อขนมเนียน เหนียว แข็ง แต่จะใส่น้อยกว่าแป้งมัน
- แป้งข้าวเจ้า ทำให้เนื้อขนมแข็ง และอยู่ตัว
- แป้งถั่ว จะทำให้ขนมอยู่ตัว ไม่เหนียวมากเกินไป

กะทิ เป็นส่วนของเหลวที่จำเป็นมากในขนมชั้นทำให้ขนมทั้งหอมและมัน

- ถ้าใส่มากจะทำให้ขนมเหลว ลอกชั้นได้ยาก
- ถ้ากะทิน้อย ขนมจะแข็งกระด้างไม่น่ารับประทาน
- ใช้กะทิที่เข้มข้นพอดี จะทำให้ขนมเป็นชั้นลอกออกจากกันได้ง่าย ผิวดูเป็นมัน เวลาหยิบไม่ติดมือ

น้ำตาล สิ่งเดียวที่จะให้รสชาติความหวานในขนมชั้น ถ้าใส่น้ำตาลมากไปขนมจะหวานจัด และ ลอกชั้นได้ยาก ความเหนียวของขนมก็จะน้อยลงด้วย



ขนมชั้น



กศน.ตำบลทรายขาว

กศน.อำเภอวังสะพุง

สำนักงาน กศน.จังหวัดเลย

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

