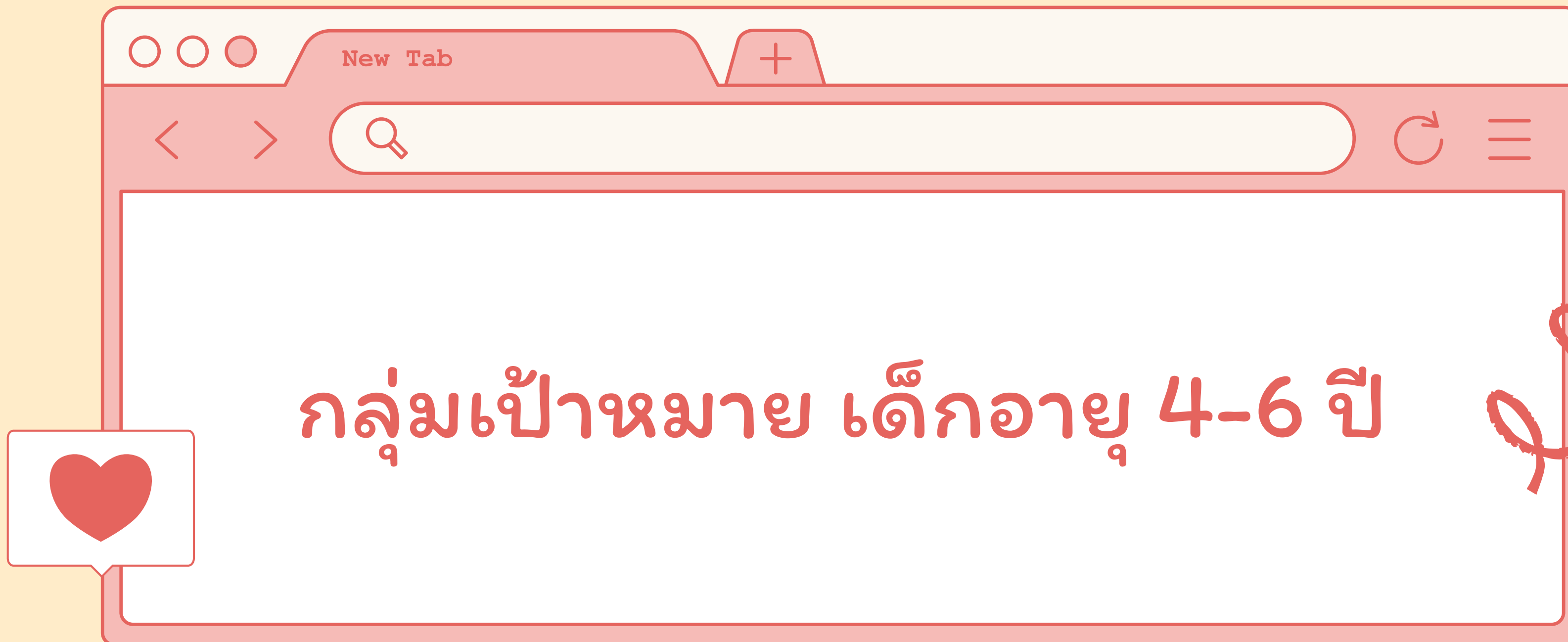


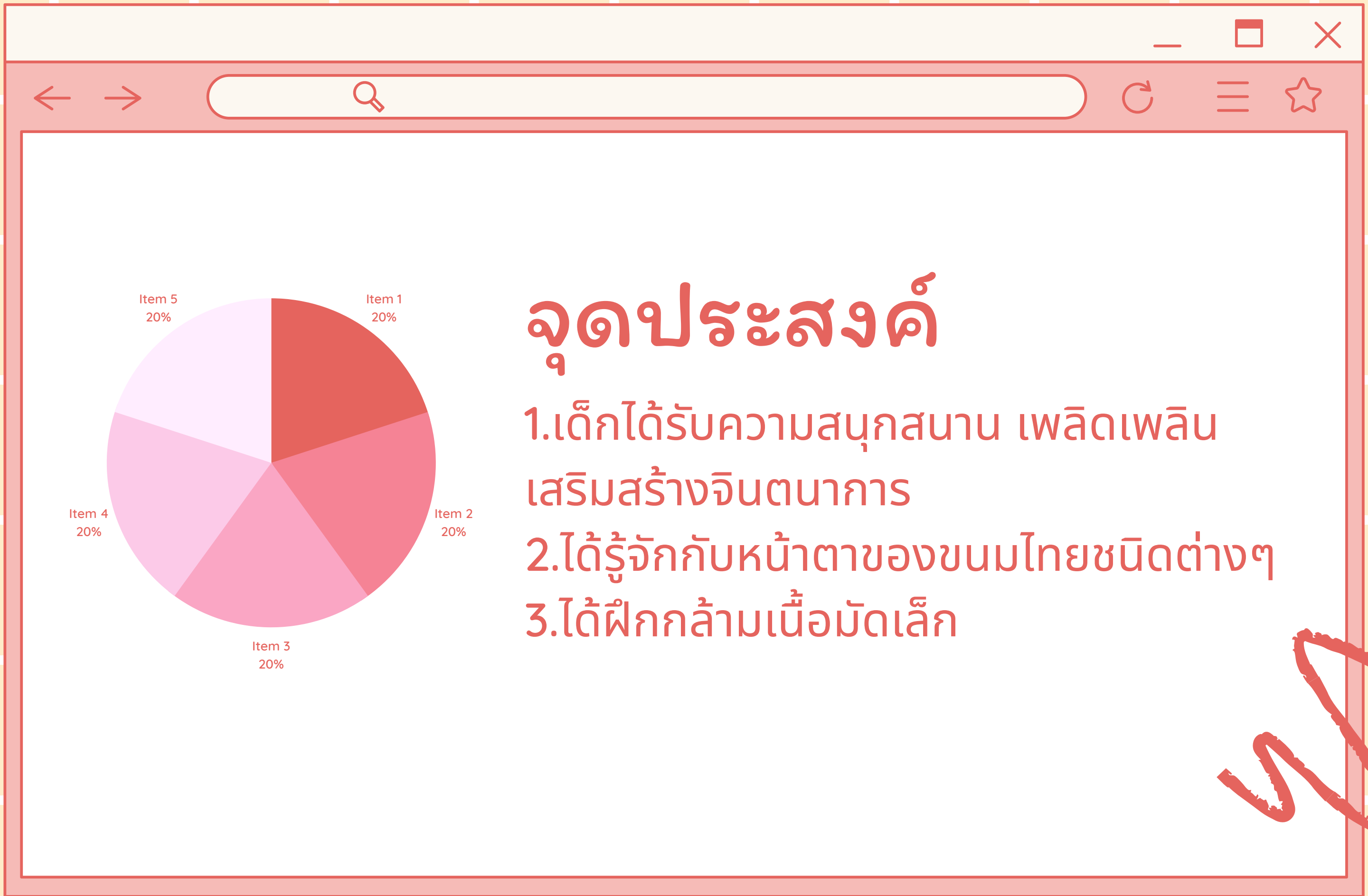
แรงบันดาลใจ

เกิดจากความชอบกินขนมไทยเป็นเรื่องปกติ เนื่องจากยายทอด
เคยขายขนมไทยทำให้ตอนเด็ก ๆ มักจะได้กินขนมไทยเยอะและได้
รู้จักกับขนมไทยหลายชนิด รวมถึงที่บ้านชอบพาไปเที่ยวตลาดน้ำ
ตลาดโบราณ แต่ปัจจุบันขนมไทยเริ่มหายากและเด็กก็ไม่ค่อย
รู้จักกับขนมไทย ดิฉันเลยคิดว่าหากเอาขนมไทยมานำเสนอให้เด็ก
ได้รู้จัก ด้วยรูปลักษณะที่หลากหลาย สีสรรค์สวยงาม เด็ก ๆ อาจจะเกิด
ความรู้สึกสนใจและรู้สึกดีกับขนมไทย

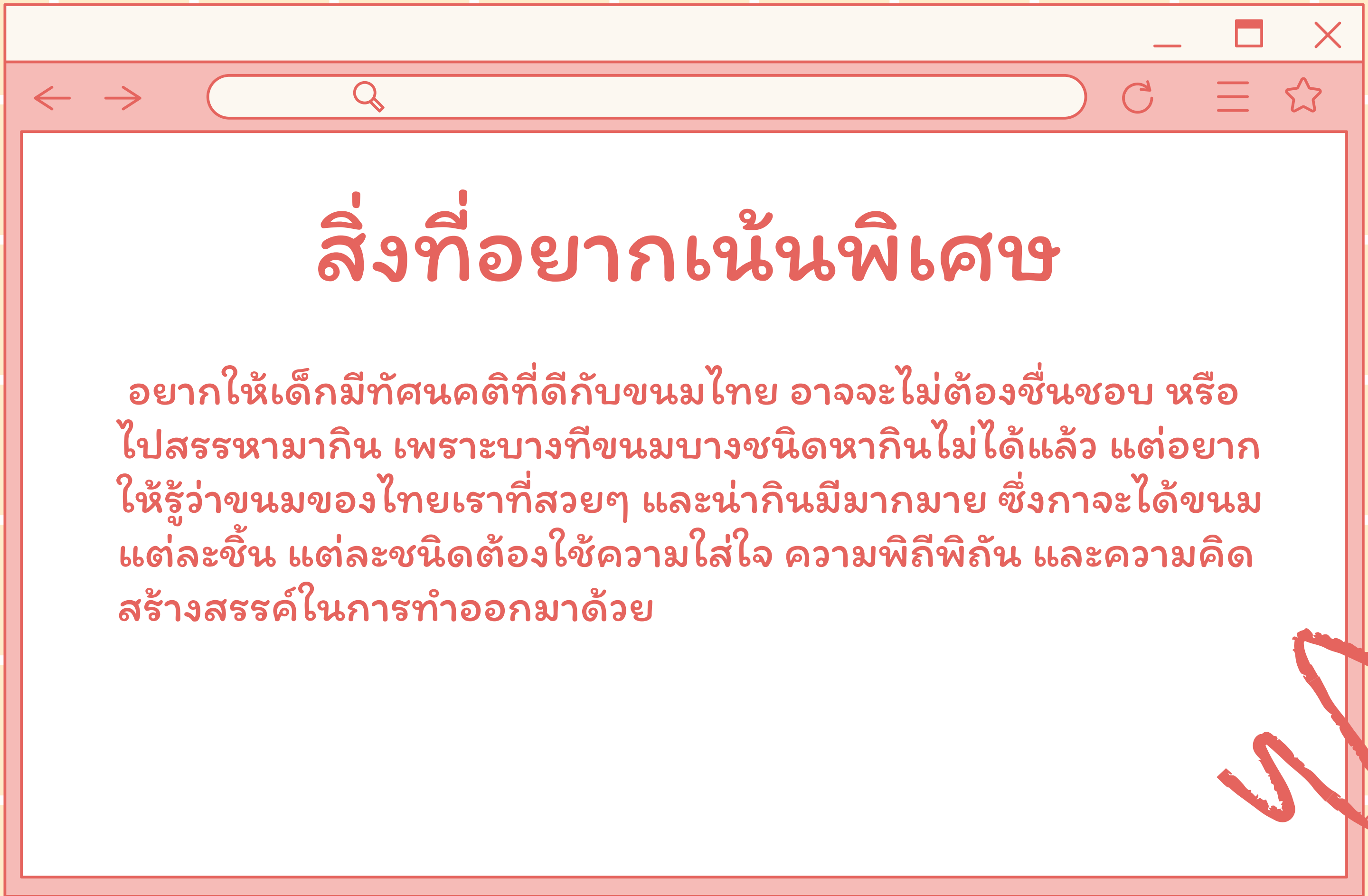


กลุ่มเป้าหมาย เด็กอายุ 4-6 ปี





55



สิ่งที่อยากเน้นพิเศษ

อยากให้เด็กมีทัศนคติที่ดีกับขนมไทย อาจจะไม่ต้องชื่นชอบ หรือไปสรรหามากิน เพราะบางทีขนมบางชนิดหากินไม่ได้แล้ว แต่อยากให้รู้ว่าขนมของไทยเราที่สวยๆ และน่ากินมีมากมาย ซึ่งอาจจะได้ขนมแต่ละชิ้น แต่ละชนิดต้องใช้ความใส่ใจ ความพิถีพิถัน และความคิดสร้างสรรค์ในการทำออกมาด้วย

A large, stylized red signature or mark, possibly a stylized 'S' or a similar character, located in the bottom right corner of the page.

เทคนิคที่ใช้

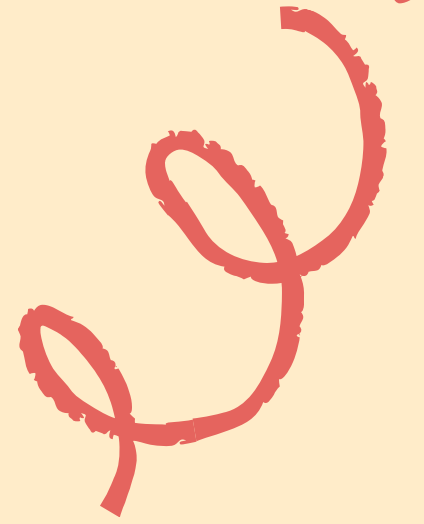
- การเย็บด้วยผ้าสักหลาด
- ติดกระดุมเหล็ก
- ติดตีนตุ๊กแก
- ใส่แม่เหล็ก
- ดัดงอด้วยหลอดก้ามหอย
- ใช้ปืนกาวในการติด
- ยัดใยสังเคราะห์



ขนาด

- เสื้อปูพื้นขนาด 68x83 ซม.
- ของเล่นสีผ้าคละขนาด
- กลองใหญ่บรรจุ 40x23 ซม.
- กลองขนาดกลางใส่แยกของเล่นขนาด 15x6 ซม. จำนวน 9 กลอง
- กลองเล็กใส่ของชิ้นเล็ก ขนาด 6.5x3.5 ซม. จำนวน 7 กลอง
- การ์ดความรู้ ขนาด 9x20 ซม.

ผลงานของเล่น 24 ชิ้น (ขนมทั้งหมด 10 ชนิด)





ผลงานการ์ดความรู้ หน้า-หลัง 10 ใบ

ดาราทอง ประวัติ




ขนมดาราทองเริ่มเป็นที่รู้จักในสมัยของ จอมพล ป.พิบูลสงคราม

วัตถุดิบ

- ตัวขนม**
 - แป้งข้าวเจ้า
 - แป้งมัน
 - แป้งท้าว
 - น้ำตาล
 - เกลือ
 - กะทิ
 - ทองคำเปลว
 - สีผสมอาหาร
- ฐานขนม**
 - แป้งสาลีอเนกประสงค์
 - ไข่แดง
 - น้ำปลา
 - ของขิง
- เมล็ดแตงโม**
 - เมล็ดแตงโม
 - น้ำตาล
 - น้ำเปล่า

วิธีการทำขนม



การกวน การปั้น

เกร็ดความรู้

ขนมดาราทอง มีอีกชื่อว่า ทองเอกกระจ่าง แต่คนมักจะชอบเรียกดั้งเดิมเป็น **ขนมจ่ามงกุฎ** ด้วยรูปลักษณ์ที่เหมือนมงกุฎนั่นเอง รสชาติหวานมัน มีความกรอบของฐานกับเมล็ดแตงโมในตา

จ่ามงกุฎ ประวัติ




จ่ามงกุฎมีการกล่าวถึงในภาพเขียนเครื่องคหวน ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2

วัตถุดิบ



แป้งข้าวเหนียวอบควันเทียน, แป้งถั่ว, แป้งข้าวเจ้า, กะทิ, น้ำใบเตย, เกลือ, เมล็ดแตงโม, น้ำตาล, ใบเตย

ความรู้เสริม

เทียนอบขนม ทำมาจาก ขี้ผึ้ง และผงกำขี้หนู บั่นแล้วนำไปตากแดดให้แห้ง ใช้เพื่อ **ควันให้ขนมมีกลิ่นหอม** แต่ไม่ได้ใช้จุดให้แสงสว่าง

วิธีการทำขนม



การกวน การห่อด้วยใบเตย การตากแดด

เกร็ดความรู้

ขนมจ่ามงกุฎ เป็นขนมโบราณที่หากินได้ยากแล้ว เนื่องจากการเตรียมวัตถุดิบ การกวนความประณีตในการห่อขนมแต่ละรสชาตินั้นจะมีความหอมและนุ่มเหนียวคล้ายเพลลิน

ขนมชั้น ประวัติ




ขนมชั้น อาจเกิดในสมัยสุโขทัย ซึ่งเริ่มติดต่อกับชื้อขายกับต่างประเทศจึงเชื่อว่า อาจได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ

วัตถุดิบ



แป้งมัน, แป้งข้าวเจ้า, แป้งท้าว, น้ำใบเตย, กะทิ, น้ำตาล, เกลือ

วิธีการทำขนม



การกวน การนึ่ง

เกร็ดความรู้

ขนมชั้นนิยมทำกันทั้งหมด 4 ชั้น ซึ่งเลข 4 สำหรับคนไทยถือเป็นเลขมงคล เพราะเลข 4 หมายถึง **ความเจริญก้าวหน้า** ในหน้าที่การงาน รสชาติหวานหอม นุ่มเหนียวคล้ายเพลลิน

ดาราทอง อุปกรณ์




ตัวขนมดาราทอง
ฐานรองขนม
เมล็ดแตงโม

วิธีเล่น




1 นำเมล็ดแตงโม มาวางเรียงแต่งฐานตามชอบ
2 นำตัวขนมดาราทองมาวางไว้บนฐานที่แต่งแล้ว

จ่ามงกุฎ อุปกรณ์




ตัวขนมจ่ามงกุฎ
เมล็ดแตงโม
ใบเตยสำหรับห่อ

วิธีเล่น



- นำเมล็ดแตงโมตกแต่งตัวขนมตามชอบ
- นำขนมมาวางบนใบเตยสำหรับห่อ
- ประกบติดกันแก้มทั้ง 4 ด้านเข้าด้วยกัน
- ติดกระดาษห่อด้านบนและล่างเข้าด้วยกัน
- พลิกด้านข้าง ประกบติดกัน 2 ด้านเข้ามาตรงกลาง
- ประกบติดกันแก้มอีกฝั่งเข้ามาตรงกลาง
- ติดกระดาษห่อด้านเข้าด้วยกัน
- จัดทรงขนมให้สวยงาม

ขนมชั้น วิธีเล่น




- นำชั้นสีม่วงวางไว้ เป็นชั้นที่ 1
- นำชั้นสีขาววางต่อ เป็นชั้นที่ 2
- นำชั้นสีม่วงวางต่อ เป็นชั้นที่ 3
- นำชั้นสีขาววางต่อ เป็นชั้นที่ 4
- นำชั้นสีม่วงวางต่อ เป็นชั้นที่ 5



ผลงานการ์ดความรู้ หน้า-หลัง 10 ใบ

บุหลันดั้นเมฆ

ประวัติ
บุหลันดั้นเมฆ มาจาก "บุหลันลอยเลื่อน" พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2



วัตถุดิบ

- ตัวขนม: แป้งข้าวเจ้า, แป้งมัน, น้ำตาล, น้ำลอยดอกมะลิ, น้ำดอกอัญชัน
- หน้าขนม: ไข่แดงของไก่, น้ำตาล

วิธีการทำขนม
การนึ่ง

เกร็ดความรู้
บุหลัน หมายถึง ดวงจันทร์ บุหลันดั้นเมฆจึงเป็นการจำลองความงดงามของดวงจันทร์ที่ลอยเด่นอยู่บนท้องฟ้ายามค่ำคืน รสชาติของตัวขนมหวานมันกำลังดี ส่วนแป้งนึ่งที่เห็นหน้าก็จะมีนุ่มๆ มีน้า



ลืมกลืน

ประวัติ
ขนมลืมกลืน ไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัดว่าเกิดขึ้นในสมัยใด แรกเริ่มเดิมทีจะหยอดในกระทงใบตอง เพื่อให้ขนมลืมกลืนหอมของใบตอง แต่ในปัจจุบันแป้งขนมจะหยอดใส่พิมพ์พลาสติก

วัตถุดิบ

- ตัวขนม: แป้งข้าวเจ้า, แป้งถั่วเขียว, น้ำตาล, น้ำลอยดอกมะลิ, เกลือ, น้ำใบเตย, สีผสมอาหาร
- หน้าขนม: แป้งถั่วเขียว, แป้งข้าวเจ้า, กะทิ, น้ำตาล, เกลือ, ถั่วเขียวคั่วเกลือ

วิธีการทำขนม
การกวน

เกร็ดความรู้
ขนมลืมกลืน มีรสชาติที่หวาน หอม นุ่มลิ้นแทบจะละลายในปาก และด้วยความที่รสชาติอร่อย ทานง่ายทำให้รู้สึกอยากกินในปากนานๆจนลืมกลืน ทำให้เกิดเป็นชื่อของขนมชนิดนี้



ขนมตาล

ประวัติ
ขนมตาลมีการกล่าวถึงในกายัพยเขมร เครื่องควหาวน ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2



วัตถุดิบ

- แป้งข้าวเจ้า, เนื้อลูกตาลสุก, มะพร้าวคั่ว, กะทิ, น้ำตาล, ผงฟู

วิธีการทำขนม
การนึ่ง

เกร็ดความรู้
ลูกตาลที่นำมาทำขนมตาลมักจะเป็นลูกตาลที่สุกจนมีสีเหลืองดำ เมื่อสุกมันจะหล่นจากต้นเอง โดยลูกตาลสุกนี้จะมีกลิ่นที่แรงมาก แต่เมื่อนำมาทำขนมจะให้กลิ่นที่หอมเพราะผ่านการทาน สังเกตให้ขนมลืมกลืนที่หอมลูกตาล และรสชาติหวานอร่อยพอดี



บุหลันดั้นเมฆ



วิธีเล่น

- 1 พลิกจากด้านสีฟ้าให้เป็นด้านสีม่วง
- 2 จัดทรงขนมให้สวยงาม

ลืมกลืน



อุปกรณ์
- ตัวขนมลืมกลืน
- ครีมแต่งหน้าขนม

วิธีเล่น

- 1 พลิกจากด้านสีฟ้าให้ เป็นด้านสีม่วง
- 2 จัดทรงขนมให้สวยงาม
- 3 วางครีมแต่งหน้าขนม

ขนมตาล



อุปกรณ์
- ตัวขนมตาล
- มะพร้าวคั่วคั้น

วิธีเล่น

- 1 ตึงเชือกให้ตึง แล้ว ล็อคด้วยที่ล็อคเชือก
- 2 แต่งหน้าขนมด้วย มะพร้าวคั่วคั้น



ผลงานการ์ดความรู้ หน้า-หลัง 10 ใบ

ขนมผักกัว

ประวัติ
ขนมผักกัว เป็นขนมดั้งเดิมของภาคใต้ ซึ่งดัดแปลงการทำมาจากขนมเดือนสิบ ที่ชื่อว่า ขนมรังนก หรือ ขนมลากรอบ

วัตถุดิบ

- แป้งข้าวเจ้า
- แป้งข้าวเหนียว
- แป้งสาลี
- น้ำตาล
- เกลือ
- น้ำใบเตย
- กะทิ
- น้ำมันพืช

วิธีการทำขนม
การทอด

เกร็ดความรู้
ขนมผักกัว ภาคใต้จะเรียกกันว่า **ขนมจู้จุ่น** แต่เด็ก ๆ มักจะเรียกว่า **ขนมเดือนจุ่น** หรือ **สะตือจุ่น** เพราะลักษณะขนมที่พอตรงกลาง เหมือนสะตือจุ่น รสชาติจะหวานหอมใบเตย กรอบนอกนุ่มใน

หั่นตรา

ประวัติ
พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก หรือรัชกาลที่ 1 ซึ่งให้พระยาจุฬาราชมนตรี ผู้เฒ่าสุลaim จัดทำอาหารเลี้ยงผู้คน ซึ่งหนึ่งในนั้น มี **ขนมหั่นตรา** อยู่ด้วย

วัตถุดิบ

- ถั่วทองคั่ว บดละเอียด
- กะทิ
- น้ำตาล
- น้ำลอยดอกมะลิ
- เกลือ
- ไข่เป็ด
- น้ำมันพืช

วิธีการทำขนม
การกวน การปั้น

เกร็ดความรู้
ขนมหั่นตรา เป็นขนมราชวรวงศ์หาทานได้ยาก มีอีกชื่อคือ **ขนมฝอย** เนื่องจากตัวไข่เป็ดที่หั่นเป็นเส้นฝอยๆ รสชาติจะหวานนุ่มๆ คล้ายกับลูกชุบ หรือเม็ดขนุน

ซ่อม่วง

ประวัติ
ซ่อม่วงมีการกล่าวถึงในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2

วัตถุดิบ

- แป้งข้าวเจ้า
- แป้งท้าวยายม่อม
- แป้งข้าวเหนียว
- แป้งมัน
- น้ำตาล
- เกลือ
- น้ำมันพืช
- น้ำดอกอัญชัญ
- รากผักชี กระเทียม พริกไทย ตำรวมกัน
- หมูสับ
- หอมใหญ่ หั่นเต๋า
- น้ำมันงา
- ซีอิ๊วขาว
- น้ำมันกระเทียมเจียว

วิธีการทำขนม
การผัด การกวน การปั้น การนึ่ง

เกร็ดความรู้
ซ่อม่วง ถือเป็นอาหารทานชาวยุ้ง มักทานเป็นของว่างกัน ปัจจุบันหาทานยาก เนื่องจากไม่สามารถเก็บรักษาได้นาน และกรรมวิธีการทำที่ต้องอาศัยความประณีตมาก รสชาติมันแป้งนุ่มเหนียวกำลังดี ใส่น้ำมันจะออกเค็มๆ คล้าย **ขนมสาสุ**

ขนมผักกัว

วิธีเล่น

- 1 ดึงเชือกออก เพื่อคลายตัวขนม
- 2 จัดทรงขนมด้วยเส้นสีเขียวให้สวยงาม

หั่นตรา

อุปกรณ์
- แผ่นห่อลายตาราง
- ไม้ขี้หนู

วิธีเล่น

- 1 ไม้ใส่ขนมวางไว้ในแผ่นห่อ
- 2 ประทับตีนตุ๊กแกทางด้านขวาเข้ามา
- 3 ตัดกระดาษเหลือกด้านซ้ายเข้ามา
- 4 ตัดกระดาษเหลือกด้านล่างขึ้นไป แล้วจัดทรงขนมให้สวยงาม

ซ่อม่วง

อุปกรณ์
- ซ่อม่วงสำเร็จรูป
- ซ่อม่วงเปล่า
- กลิบดอกซ่อม่วง
- พริก ผักชี ไม้ตอกแต่ง
- กระดาษใบตอง

วิธีเล่น 1

- 1 ไม้ใส่ขนมยัดเข้าไปในตัวซ่อม่วงสำเร็จรูป
- 2 พลิกด้าน แล้วตัดส่วนกลีบให้บานออก
- 3 วางบนกระดาษ และแต่งด้วยพริก ผักชี

วิธีเล่น 2

- 1 ไม้ใส่ขนมยัดเข้าไปในตัวซ่อม่วงเปล่า
- 2 นำกลีบมาตกแต่งตามชอบ
- 3 ตัดกลีบและจัดทรงขนมให้สวยงาม
- 4 วางบนกระดาษ และแต่งด้วยพริก ผักชี



ผลงานการ์ดความรู้ หน้า-หลัง 10 ใบ

ลำเตี้ยง ประวัติ




ลำเตี้ยงมีการกล่าวถึงในภาพพจน์แห่งม
เครื่องคาวหวาน ของพระบาทสมเด็จพระ
พระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2

วัตถุดิบ



ไข่เป็ด เนื้อกุ้งสด หอมแดง ถัวลิสงคี่ น้ตาลปีบ น้ำปลา
สามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย ตำรวมกัน) น้ำมันพืช พริกชี้ฟ้า ใบผักชี (ตามชอบ)

วิธีการทำขนม



การผัด

เกร็ดความรู้

ลำเตี้ยง เป็นอาหารชาววัง มีอีกชื่อคือ **หุ่ม** ซึ่งเป็นภาษา
อาหรับ หมายถึง ตูรกี ดังนั้นลำเตี้ยงหรือหุ่มจึงเป็น**ขนมของ**
ชาวตุรกี
รสชาติจะออกเค็มๆ หอมสามเกลอ คล้ายๆ ร่มงกับสาคู

ลำเตี้ยง อุปกรณ์




- แผ่นห่อลายตาราง
- เนื้อสัตว์ผัด
- พริก
- ผักชี

วิธีเล่น




นำพริก ผักชี และเนื้อ
สัตว์ วางไว้ในแผ่นห่อ

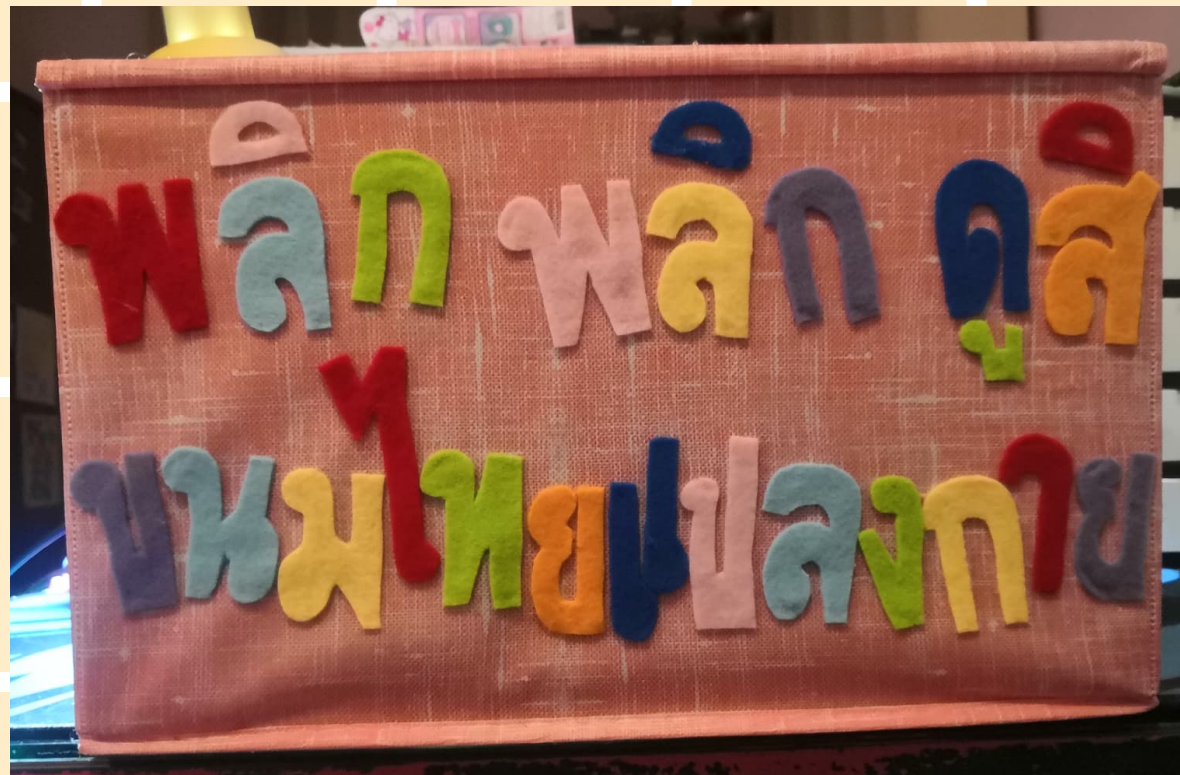
ประกบตี้นตุ้กแก
ทางตาขวาเข้ามา

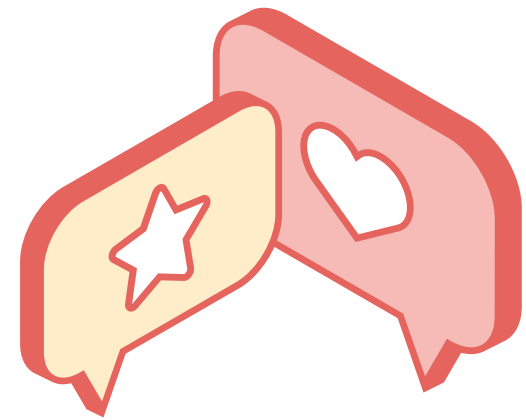



ตีตุ้กกระดุมเหล็ก
ด้านซ้ายเข้ามา

ตีตุ้กกระดุมเหล็ก
ด้านบนลงมา แล้วจัด
ทรงขนมให้สวยงาม

Package





Thank you!

