

ข้าวเหนียวหน้านวล หรือ ข้าวเหนียวตัด (ธัญพืช)

ส่วนผสม (1)

ข้าวเหนียวเขี้ยวงูแช่ค้างคืน (ชั่งน้ำหนักหลังแช่)	250	กรัม
กะทิธรรมดา	250	กรัม
น้ำเปล่า	1	ถ้วยตวง
น้ำตาลทรายขาว	50 – 75	กรัม (เพิ่ม ลดได้)
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ใบเตยสดมัดแน่น	1	ใบ
ภาชนะเคลือบขนาด 8*8 หรือ 9*9 นิ้ว	1	ใบ

*** ข้าวจะแช่น้ำดอกอัญชัน น้ำใบเตย น้ำมัน หรือใช้สีข้าวธรรมชาติตามชอบ

วิธีทำ (1)

- ล้างข้าวเหนียวเขี้ยวงูให้สะอาด แช่น้ำพอท่วมทิ้งไว้ข้ามคืน หรืออย่างน้อย 3 ชั่วโมง เมื่อครบเวลาล้างให้สะอาด 3 รอบหรือจนกว่าน้ำจะใส พักให้สะเด็ดน้ำ

- ตั้งลังถึงใส่น้ำ $\frac{3}{4}$ ของลังถึง ตั้งไฟกลาง นำภาชนะให้ร้อน 5 นาทีโดยประมาณ เมื่อครบเวลานำข้าวเกลี่ยลงในภาชนะให้ทั่ว

- นำกระทะทองตั้งบนเตา ตามด้วยกะทิ น้ำเปล่า น้ำตาลทรายขาว เกลือป่น ใบเตย ใช้ไฟอ่อนเคี่ยวพอหอม หรือจนส่วนผสมละลายเข้าดี ยกภาชนะขึ้น ปิดฝาให้สนิท จับเวลา 15 – 30 นาที หรือจนกว่าข้าวจะสุก (หรือใกล้สุกดี ค่อยรดด้วยน้ำหน่วน ส่วนผสมที่ 2 ลงไป นึ่งต่อ)

ส่วนผสม (2)

กะทิธรรมดา	2	ถ้วยตวง
น้ำตาลทรายขาว	40	กรัม (ลด เพิ่มได้)
เกลือป่น	1+1/2	ช้อนชา
แป้งข้าวเจ้า	45	กรัม
ใบเตยสดมัดข้อ	1	ใบ

*** ถั่วแดง ถั่วดำต้มสุกสำหรับตกแต่งใส่หรือไม่ใส่ ตามชอบ

วิธีทำ (2)

- นำส่วนผสมทุกอย่างเทลงในกระทะทองเหลือง ตั้งไฟอ่อนใช้ตะกร้อมือคน จับเวลา 3 นาที (พอขึ้นเล็กน้อย) เมื่อส่วนผสมข้าว (ส่วนที่ 1) สุก ยกภาชนะขึ้น ปิดฝาให้สนิทนึ่งต่อ 10 – 15 นาที หรือจนสุกจะตกแต่งด้วยธัญพืชต่าง ๆ ก็ได้ตามชอบ ยกวางบนตะแกรงพักให้เย็นสนิท จึงค่อยตัดเป็นชิ้นสวยงาม

***** ข้อเสนอแนะ**

- หากต้องการข้าวสีเขียว ให้คั้นน้ำใบเตยสดแบบเข้มข้น กรอง และแช่ข้าวในน้ำใบเตย 1 คืน
- หากต้องการข้าวสีเหลือง ให้โขลกขมิ้นผสมน้ำสะอาด กรอง และแช่ข้าวในน้ำขมิ้น 1 คืน
- หากต้องการข้าวสีฟ้า ให้นำดอกอัญชันไปต้มกับน้ำสะอาด กรองและแช่ข้าวในน้ำดอกอัญชัน 1 คืน
- ธัญพืชต่าง ๆ ถั่วแดง ถั่วดำ จะใส่หรือไม่ก็ได้

เรียบเรียงโดย ครูศรัณย์กร ธาตุอินจันทร์ วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่