การทำทองม้วนสมุนไพร

รวบรวมโดย สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา



ประวัติความเป็นมา ขนมทองม้วน

ทองม้วน เป็นขนมหวานที่มีลักษณะเป็นแผ่นม้วนกลมเป็นวง มีความกรอบ โดยมีส่วนผสมหลัก คือ แป้ง มะพร้าว น้ำตาลปี๊บ ไข่ไก่ น้ำมันพืช และ งาดำ แล้วนำมา เทราดลงในพิมพ์กลมละเลงให้แผ่เป็นแผ่นบาง ผิงไฟพอสุก แล้วม้วนเป็นหลอด ด้วยสีสันออกน้ำตาลเหลืองคล้ายทอง จึงถูกเรียกว่า **ขนมทองม้วน** หรือทองพับ เป็นขนมมงคลที่คนไทยมักให้ทองม้วนเป็นของขวัญ เนื่องจากชื่อสื่อถึงการมั่งมี และการเกาะเกี่ยวเคียงคู่กัน เหมือนขนมที่ถูกคีบหรือประกบกันไว้นั่นเอง

อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำทองม้วนสมุนไพร









สูตรการทำทองม้วนสมุนไพร

- **ทองม้วนโบราณใส่สมุนไพร**

• แป้งมัน	๑/๒	กิโลกรัม
• น้ำตาลทราย	๒	ขีด
• น้ำตาลปี๊บ	๒	ขีด
• หัวกะทิ	๓	ถ้วยตวง
• ไข่	๑	ฟอง
• เกลือ	๑/๔	ช้อนชา

- งา ใส่ตามชอบ

- **วิธีทำ**
  นำแป้งมัน น้ำตาลทราย น้ำตาลปีป ไข่ ใส่รวมกัน ใส่เกลือ นวดให้เข้ากัน นำหัวกะทิใส่ทีละน้อย นวดจนน้ำกะทิหมด

สมุนไพร ใส่ตามชอบ สูตรนี้ ใส่ดอกอัญชัญ ตะไคร่ ผักชี ใบเตย

วิธีการทำทองม้วนสมุนไพร

- ขั้นตอนที่ 1 เทแป้งมันสาคูลงไปในกะละมังที่เตรียมไว้ จากนั้นใส่น้ำกะทิลงไป ขยำให้เข้ากัน แล้วตอกไข่ไก่ใส่ลงไป







วิธีการทำทองม้วนสมุนไพร

- ขั้นตอนที่ 2 หลังจากนั้นใส่น้ำตาลปีปและน้ำตาลทรายขาว แล้วใส่น้ำกะทิคนไปเรื่อยๆ จนเหลว







วิธีการทำทองม้วนสมุนไพร

- ขั้นตอนที่ 3 จากนั้นตักใส่ถ้วย แล้วเทเม็ดงาดำลงไป





วิธีการทำทองม้วนสมุนไพร

- ขั้นตอนที่ 4 นำแป้งที่ผสมตักลงถ้วยเสร็จเรียบร้อยแล้ว ตั้งเตาแล้วนำแป้งเทลงไปเพื่อทำทองม้วนสมุนไพร แล้วนำดอกอัญชัญ ผักชี ตะไคร้ ใบเตย ตามที่หลัง



วิธีการทำทองม้วนสมุนไพร

- ขั้นตอนที่ 5 เมื่อแป้งเริ่มสุกแล้ว ให้ใช้ไม้ยาวพันแล้วนำขึ้นมาพักในถาดให้หายร้อน



