

วิถีไทยและภูมิปัญญาโบราณ

ขั้นตอนการทำขนมครกเพื่อการใส่บาตร

ร้อยเรียงศรัทธาตั้งแต่การโม่แป้งโบราณจนถึงการจัดสำรับใส่บาตรพระสงฆ์

ขั้นตอนที่ 1: การโม่แป้งโบราณ



ใช้โม่หินแท้

โม่เมล็ดข้าวเจ้ากับน้ำสะอาดด้วยมือ เพื่อให้ได้เนื้อแป้งเนียนละเอียดตามตำรับโบราณ

น้ำแป้งพร้อมใช้

น้ำแป้งที่ไหลออกมาจากโม่จะถูกรองไว้เพื่อนำไปผสมกับกะทิและส่วนผสมอื่นๆ ต่อไป

ขั้นตอนที่ 2: เตรียมแป้งและเครื่องเคียง



ผสมแป้งกับกะทิ

เตรียมแป้งและกะทิในกาต้มหรือภาชนะ ผสมให้เข้ากันอย่างลงตัว



ข้าวโพดหวาน

เครื่องเคียงยอดนิยม เพิ่มความหวานมันและเคี้ยวเพลิน



เผือกหั่นเต๋า

เผือกหั่นชิ้นเล็กๆ หอมมัน เป็นเอกลักษณ์ของขนมครกไทย

ขั้นตอนที่ 3: หยอดแป้งและปิ้งบนเตาถ่าน



เตาถ่านความร้อนสม่ำเสมอ

ใช้เบ้าขนมครกเหล็กหล่อตั้งบนเตาถ่านร้อนๆ หยอดแป้งรอบแรกให้กรอบนอกนุ่มใน

โรยหน้าเครื่องเคียง

ใส่หน้ากะทิและเครื่องเคียง เช่น ต้นหอม ข้าวโพด และเผือก ลงในหลุม

ขั้นตอนที่ 4: ขนมครกสำเร็จพร้อมใส่บาตร



จัดเรียงในกระทงใบตอง

แคะขนมครกจัดเรียงลงในกระทงใบตองที่เย็บอย่างประณีต สวยงาม พร้อมนำไปทำบุญตักบาตร

อิ่มบุญอิ่มใจ

สืบสานประเพณีไทยอันงดงามด้วยฝีมือตนเองตั้งแต่ต้นจนจบ



ขั้นตอนที่ 5: การใส่บาตรพระสงฆ์



สืบสานประเพณีตักบาตร

นำขนมครกฝีมือตนเองที่จัดเตรียมอย่างประณีต มาถวายใส่บาตรแด่พระสงฆ์เพื่อความเป็นสิริมงคล

คุณค่าแห่งความตั้งใจ

ความสุขจากการได้ทำบุญด้วยความตั้งใจจริง ตั้งแต่ขั้นตอนการโม่แป้งจนเสร็จสิ้นสมบูรณ์