

ข้าวเกรียบอ่อนเบญจรงค์ ไอเดีย น.ศ."ธัญบุรี"

คอลัมน์ การศึกษาสู่เศรษฐกิจ



"ในสมัยโบราณขนมไทยเป็นอาหารที่อยู่คู่กับสารวักับข้าวมาช้านาน เพราะหลังจากได้รับประทานอาหารคาวเสร็จก็จะรับประทานอาหารหวานล้างปาก จนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ในปัจจุบันวัฒนธรรมตะวันตกได้เข้ามาผสมผสานกับวัฒนธรรมไทย นิสัยการกินของคนไทย จึงเปลี่ยนไป ขนมไทยจึงได้รับความนิยมลดลง ดังนั้นการดัดแปลงขนมไทยให้เหมาะกับยุคสมัยที่เปลี่ยนไปจะทำให้ขนมไทยได้รับความนิยม ไม่เลือนหายไปจากสังคมไทย"

ด้วยเหตุดังกล่าว นายอภิชาติ โคเวียง และนายศุภกษร โวหาร นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) ธัญบุรี ได้ทำการดัดแปลงขนมไทยใส่ไอเดียให้เหมาะสมกับยุคปัจจุบัน จนคว้ารางวัลชนะเลิศการประกวดขนมไทยใส่ไอเดีย Fusion Thai Sweet Contest ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซา พระราม 3 จากไอเดีย "ข้าวเกรียบอ่อนเบญจรงค์" ภายได้ส่งก่ดทีมสรวอยสุวรรณ

สองหนุ่มเล่าว่า ปัจจุบันขนมโบราณจะสูญหายไปจากสังคมไทย ไม่มีขายตามท้องตลาดจึงมี ไอเดียที่จะนำขนมไทยให้เป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติ และเยาวชนรุ่นหลังที่ปัจจุบันแทบจะ ไม่มีโอกาสได้เห็นขนมโบราณเหล่านี้เลย โดยการนำสูตรข้าวเกรียบปากหม้อมาดัดแปลง ทำเป็นข้าวเกรียบอ่อน จะแตกต่างกันในลักษณะของตัวแป้งของข้าวเกรียบเบญจรงค์จะมี ลักษณะบางกว่า โดยมีการใส่ไส้ 5 ชนิด ได้แก่ แอปเปิ้ลเขียว สับปะรด ลำไย เงาะ ลูกเกด จึงตั้งชื่อว่าข้าวเกรียบอ่อนเบญจรงค์ เพื่อให้ข้าวเกรียบอ่อนเบญจรงค์มีความเป็นสากลมากขึ้นจึงคิดค้นตัวชอสที่นำมาราดบนตัวของข้าวเกรียบอ่อนเบญจรงค์

ลักษณะของตัวแป้งที่ทำเป็นตัวแป้งเพื่อให้รับประทานมีสีสันที่สวยงามก็จะเติม สีสันโดยใส่สีจากดอกอัญชัญที่มีสีน้ำเงิน สีจากหญ้าฝรั่นที่มีสีเหลืองนวลทำให้ดู น่ารับประทานซึ่งหญ้าฝรั่นเป็นหญ้าที่นิยมนำมาทำเครื่องเทศเพราะมีกลิ่นหอม ใน ส่วนของตัวชอสที่ใช้ราดจะมี 2 ชนิด คือ ชอสจากผิวส้ม ชอสจากลูกหมอนที่ใช้ ในการเลี้ยงไหม จะปลูกมากทางแถบอีสาน โดยใบใช้เลี้ยงไหมแต่ไม่มีโคโรสนใจ ลูกเลย ลักษณะสีและกลิ่นของลูกหมอนจะเหมือนบลูเบอร์รี่ แต่จะมีรสหวานกว่า เมื่อนำชอสทั้ง 2 ชนิดมาราดลงในตัวข้าวเกรียบอ่อนเบญจรงค์ก็จะได้รับชาติ เฉพาะตัวและเข้ากันดี

วิธีการทำข้าวเกรียบอ่อนเบญจรงค์ เริ่มจากการเตรียมตัวไส้ 1.หมักแอปเปิ้ลกับ น้ำตาลทราย อบเชยป่น พักไว้ 1 ชั่วโมง 2.นำแอปเปิ้ลที่หมักไว้ใส่กระทะตั้งไฟ กวนจนเข้ากันดี ใส่สับปะรด ลำไย เงาะ ลูกเกด 3.กวนจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน ดี เติมแป้ง ข้าวโพด กวนจนแป้งใส ปิดไฟ เติมน้ำมะนาว พักไว้ เมื่อได้ไส้แล้วก็ทำ ตัวแป้งโดยเริ่มจาก 1.นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งท้าวยายม่อม ผสมรวมกัน เติมน้ำคั่วขย นวดจนแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน ถ้าอยากให้แป้งมีสีน้ำเงินให้ใส่น้ำอัญชัญ แต่ถ้ามืดต้องการแป้งสีเหลืองให้ใส่น้ำจากหญ้าฝรั่น แล้วใส่น้ำมะนาวพักไว้ 2.มัดปาก หม้อด้วยผ้าขาวบาง เจาะรูขนาด 1 นิ้ว ใส่น้ำ ปิดฝา ต้มให้เดือด นำแป้งที่เตรียมไว้ ละเลงบนปากหม้อ เมื่อแป้งสุกพองตัวดีแล้วใส่ไส้ที่ได้เตรียมไว้ข้างต้น

หน้าตาของข้าวเกรียบอ่อนเบญจรงค์ที่ทำเสร็จหน้าตาน่ารับประทานมาก ไม่น่าเชื่อ เลยว่าขนมไทยพื้นๆ ที่เรารู้จักจะสามารถทำเป็นสากลได้ขนาดนี้ สามารถทำเป็นอาหารว่างในโรงแรม 5 ดาวได้เลยทีเดียว ในอนาคตข้างหน้าจะพัฒนาข้าวเกรียบอ่อนเบญจรงค์เป็นอบแห้ง ถ้าจะรับประทานก็สามารถเวฟทานได้เลย ข้าวเกรียบอ่อน เบญจรงค์จะไม่สำเร็จได้เลยถ้าไม่มี ผศ.อาทิตย์รา กวีรังโส และ ผศ.มาริน สาสิ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาและฝึกซ้อมให้ภายใต้ คอนเซ็ปท์ "อร่อยอยากมีสไตล์ ภายใต้หลักเศรษฐกิจพอเพียง"

สำหรับผู้สนใจสูตรการทำข้าวเกรียบอ่อนเบญจรงค์ สามารถติดต่อมาได้ทั้งสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี โทร.0-2549-3161

หนังสือพิมพ์มติชน วันที่ 06 สิงหาคม พ.ศ. 2551 ปีที่ 31 ฉบับที่ 11106 หน้า 23

ที่มา :

http://www.matichon.co.th/matichon/matichon_detail.php?s_tag=01edu22060851&day=2008-08-06§ionid=0107

