กล้วยเชื่อม

Preserved banana

ประเภทของอาหาร : อาหารหวาน

ชนิดกล้วยทำมาปรุง : กล้วยน้ำว้า

ส่วนประกอบของกล้วยที่นำมาปรุง : ผล

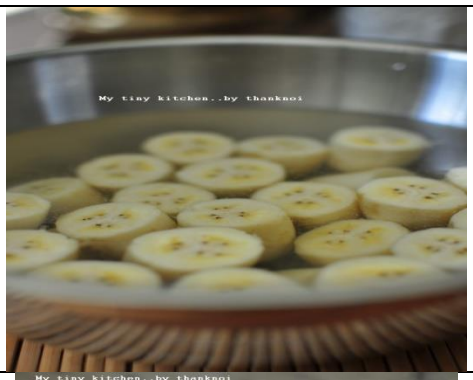
ประวัติ/ความเชื่อ/ความเป็นมาของอาหาร/พื้นที่ที่ผลิตอาหาร : ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญเทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ขนมกล้วยต่างๆ ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาน่ารักๆน่ารับประทาน ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น มารี กีมาร์ เดอ ปีนา (ท้าวทองกีบม้า) หญิงสาวชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้นขึ้นมาขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ ก็คือขนมจากไข่ และเชื่อกันว่าชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ เช่น รับประทานฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืดยาว มีอายุยืน รับประทาน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน รับประทาน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เจริญ รับประทานขนมทองเอก ก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือแม่ครัวหัวป่าก์ ในสมัยต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาดมีขนมนานาชนิดมาขาย และนับว่าเป็นยุคที่ขนมไทยเป็นที่นิยม

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

กล้วยน้ำว้า	1	หวี
น้ำเปล่า	1000	มิลลิลิตร
เกลือ	1	ช้อนชา
ใบเตย	3	ใบ มัดปม
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
น้ำตาลมะพร้าว	1	ถ้วย
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
กะทิ	300	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
แป้งข้าวเจ้า	1 1/2	ช้อนชา

วิธีทำ/ขั้นตอนการผลิต

	1. ตัดหัวและท้ายผลกล้วย จากนั้นก็ปอกเปลือกและผ่าครึ่งแช่น้ำไว้
	2. เทน้ำเปล่าลงไปในกระทะ ใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลมะพร้าว ต้มจนน้ำตาลละลายใส่เกลือและใบเตยมัดปมแล้วตามด้วยกล้วย เทใส่ลงไป ต้ม 15 นาที
	3. บีบมะนาวลงไป ต้มจนน้ำแห้งลดลงครึ่งนึง และกล้วยเปลี่ยนเป็นสีแดง เสร็จแล้วปิดไฟแล้ววางพักไว้
	4. ทำน้ำกะทิ ตั้งกะทิบนไฟอ่อน ใส่เกลือและแป้งข้าวเจ้าลงไป คนอย่างรวดเร็ว

	5. ตักกล้วยขึ้นใส่จาน ราดกะทิไว้ด้านบน หรือจะจัดเสิร์ฟแยกกะทิไว้อีกถ้วย