กล้วยบวชชี

Banana in Coconut Milk

ประเภทอาหาร : อาหารหวาน

ชนิดกล้วยทำมาปรุง : กล้วยน้ำหว้า

ส่วนประกอบของกล้วยที่นำมาปรุง : ผล

ประวัติ/ความเชื่อ/ความเป็นมาของอาหาร/พื้นที่ที่ผลิตอาหาร :

กล้วยบวชชี เป็นขนมหวานชนิดหนึ่งที่คนทั่วไปรู้จักเป็นอย่างดี ซึ่งเป็นขนมที่ดูเหมือนธรรมดา แต่มีความเป็นเอกลักษณ์โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า มะพร้าวหรือน้ำกะทิเป็นวัตถุดิบที่คนไทยนำมาใช้ประกอบอาหาร ตั้งแต่สมัยโบราณจนปัจจุบัน หรือจะใช้กล้วยไข่ก็ได้ เป็นขนมไทยพื้นบ้านของชาวไทยที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย คนส่วนมากจะรู้จักเป็นอย่างดี โดยเฉพาะชาวอีสานสมัยก่อนนิยมทำขนมกล้วยบวชชีเพื่อรับประทานเองภายในครอบครัวหลังจากที่เหนื่อยจากการทำไร่-นา หรือทำเกษตรกรรม โดยใช้วัสดุจากกล้วยที่มีอยู่ในบ้านและทุ่งนาของตนเอง นอกจากนั้นยังแบ่งไปทำบุญที่วัด และใช้รับรองแขก ปัจจุบันหลายครอบครัวเริ่มเลิกราห่างหายกันไปเนื่องจากเห็นว่ามีขั้นตอนที่ยุ่งยาก เสียเวลา และสามารถซื้อหาได้ง่ายตามตลาดทั่วๆ แต่ก็ยังคงเหลือเป็นบางครอบครัวที่สานต่อ รักษาสืบทอดการทำขนมกล้วยบวชชี คงไว้ให้ลูกหลานได้เรียนรู้ อนุรักษ์สืบสาน และเพื่อขายสำหรับเป็นรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

กล้วยน้ำว้า	8 ลูก	(เลือกห่ามๆ ไม่สุกมาก)
หัวกะทิ	450	มิลลิลิตร
หางกะทิ	500	มิลลิลิตร
ใบเตย	2	ใบ
น้ำตาลปี๊บ	40	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	40	กรัม
เกลือ	2	กรัม

วิธีทำกล้วยบวชชี

	1. นำกล้วยไปนึ่งในน้ำเดือดประมาณ 3-5 นาที หรือนึ่งจนกระทั่งผิวกล้วยเริ่มแตกออก จึงปิดไฟและนำออกมาปอกเปลือกและหั่นครึ่งลูก จากนั้นจึงหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
	นำหางกะทิไปต้มในหม้อและใส่ใบเตยลงไปด้วย เมื่อเดือดแล้วจึงใส่กล้วยที่หั่นไว้แล้วลงไป ตามด้วยน้ำตาลปี๊บ, น้ำตาลทรายขาวและเกลือนิดหน่อย
	3. เมื่อกะทิเริ่มเดือดอีกครั้งจึงใส่หัวกะทิลงไป และปล่อยทิ้งไว้ให้เดือดอีกประมาณ 3 นาที ถ้าต้องการให้น้ำข้นเหนียวก็ให้ใส่แป้งมันลงไปประมาณ 1 ช้อนชาและคนให้ละลายทั่ว
	4. อย่าต้มนานจนเกินไปเพราะจะทำให้กล้วยเละ กล้วยควรจะยังแข็งนิดหน่อย จากนั้นตักใส่จานและรับประทานได้ทันที