

ภูมิปัญญา... สีส่น ขนมไทย

นับเป็นความชาญฉลาดของบรรพบุรุษไทย
ที่ได้นำเอาวัสดุจากธรรมชาติมาเติม **สีส่น** ในขนม
ทำให้ขนมหวานไทย มีสีส่นสวยงาม สะอาดตา
น่ารับประทาน...แล้วสีเหล่านั้นมีที่มาอย่างไร ?

เคล็ดลับสีส่นจากธรรมชาติ



สีเขียว นำใบเตยมาล้างให้สะอาด หั่นแล้วโขลกให้ละเอียด
คั้นเอาเฉพาะน้ำแล้วกรองน้ำมาใช้ใส่ในขนม



สีน้ำเงินและสีม่วง ได้มาจากดอกอัญชัน โดยการนำมาล้างให้สะอาด
ต้มน้ำพอเดือด เด็ดกลีบดอกอัญชันใส่ลงไป ยกลง คนพอทั่ว น้ำก็จะเป็น
สีน้ำเงิน กรองเอาแต่น้ำมาใช้ใส่ในขนม ขนมที่ได้ก็จะมีสีน้ำเงินจากดอกอัญชัน
แต่ถ้าอยากได้สีม่วงก็เพียงนำน้ำมะนาวบีบใส่น้ำอัญชันเพียงเล็กน้อย
น้ำสีน้ำเงินที่เห็นก็จะเปลี่ยนสีเป็นสีม่วงทันที



สีเหลือง นำขมิ้นมาปอกเปลือก โขลกให้ละเอียดใส่น้ำแล้วคั้น
นอกจากนี้หญ้าฝรั่งก็ให้สีเหลืองเช่นกัน โดยนำมาใช้ชงกับน้ำร้อน
แล้วกรองเอากากออก ก็จะได้น้ำสีเหลือง



สีแดง ใช้ส่วนที่เป็นกลีบหุ้มผลของกระเจี๊ยบนำมาต้มกับน้ำ จะได้น้ำสีแดงเข้ม



สีดำ นำกาบมะพร้าวไปเผาให้ดำ แล้วนำมาโขลกผสมกับน้ำ จากนั้นนำไป
กรองด้วยผ้าขาวบางหลายๆ ชั้น ก็จะได้เป็นน้ำสีดำใช้ใส่ในขนมไทย

รู้หรือไม่ว่า...สีน้ำตาลในขนมเกิดขึ้นได้อย่างไร ?

สีส่นในขนมไทย มีที่มาจาก การนำวัสดุต่างๆ มา โขลก คั้น ชูต ฯลฯ เพื่อให้เกิดสีต่างๆ แต่สำหรับ
สีน้ำตาลนั้น มีที่มาจากปฏิกิริยาการเกิดสีคาราเมล (Caramel) เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของน้ำตาล
เมื่อได้รับความร้อน ในสภาพที่ไม่มีน้ำหรือน้ำน้อยๆ ที่เราเรียกว่าน้ำตาลไหม้ จะเกิดเป็นสีน้ำตาลขึ้น
(ยิ่งถูกความร้อนนานมาก ยิ่งสีน้ำตาลเข้มมากยิ่งขึ้น)

แต่ถ้าน้ำตาลเคี่ยวที่ในสภาพน้ำเยอะๆ จะกลายเป็นน้ำเชื่อมและไม่เกิดสี เป็นสีใสๆ นั่นเอง

น้ำตาล + ปริมาณน้ำน้อย + ความร้อน = สีน้ำตาลไหม้
น้ำตาล + ปริมาณน้ำมาก + ความร้อน = ใส ไม่มีสี (น้ำเชื่อม)



นิตรกรการ “ขนมไทย”
54-02 / No. 07