

## ขั้นตอนวิธีการทำ

1. นำข้าวสารเจ้าที่แช่น้ำปูนใสทิ้งไว้ 1 คืน นำมาโม่ (โม่พร้อมน้ำปูนใส) ผสมกับใบเตยหั่นฝอย และ น้ำน้ำใบเตยที่คั้นไว้ค่อยๆ หยอดลงในเครื่องโม่



2. โม่จนหมดข้าวสารที่แช่ไว้ จะได้เป็นแป้งสำหรับทำตัวลอดช่อง แต่ก่อนนำไปกวนจะต้องกรองเอา เศษผง เศษใบเตย สิ่งสกปรกออก



3. นำแป้งที่โม่ได้ใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยว ช่วงแรกให้ใช้ไฟอ่อน ให้ความเร็วๆ คนไปเรื่อยๆ จนแป้งมี ลักษณะเหนียวข้น เข้ากันดี อย่าให้แห้งหรือเหลวจนเกินไป ใช้เวลาประมาณ 1 ชม.





กวนจนแป้งสุก วิธีสังเกต คือ เมื่อยกพายขึ้น ตัวแป้งจะต้องไหลลงมาไม่ขาดสาย



4. นำกะหลามังใส่น้ำสะอาดเตรียมเอาไว้ จากนั้นเตรียมพิมพ์ลอดช่อง ยกหม้อแป้งลงเพื่อเตรียมใส่ลงในพิมพ์ลอดช่อง

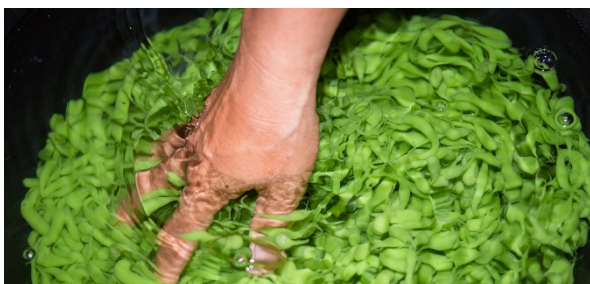




5. นำขวดเปล่า ที่ทำความสะอาดแล้วมากดลงในพิมพ์เพื่อให้แป้งในพิมพ์ไหลลงจนหมด



6. ตัวลวดช่องที่ได้ จะมีความเหนียวนุ่มได้ความหอมของกลิ่นใบเตย





## วิธีการนํากะทิ

### 1. ขูดมะพร้าวเสร็จแล้วนำมาคั้นกะทิ



2. เมื่อคั้นเสร็จแล้วให้นำกระชอนตาถี่ มากรองเพื่อขจัดเศษมะพร้าว เศษฟุ้งผงออก



3. เมื่อได้น้ำกะทิเรียบร้อยแล้วให้นำหม้อกะทิที่ได้มาตั้งไฟใส่น้ำตาลปี๊บ และเกลือลงแล้ว ใช้ช้อนคน น้ำตาลปี๊บให้ละลายใช้ไฟอ่อนสุดเคี่ยวไปเรื่อยๆ จนเดือด ใช้เวลาเคี่ยว 10-15 นาที เป็นอันเสร็จยก ลงให้เย็นแล้วตักกินได้เลย



ลอดช่องโบราณแบบไทยจากภูมิปัญญานางจูน ไครหิน



การตลาด

ปัจจุบันนางขุน ไม่ได้ทำแล้วแต่ได้ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำลวดช่องให้นางลัดดาวลัย เนินบก ลูกสาว โดยนางลัดดาวลัย จะทำลวดช่องสำหรับนำไปที่ตลาดคลองน้ำใสทุกวันอาทิตย์ ราคา ถุงละ 10 บาท และทำส่งตามงานพิธีต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช แล้วแต่ทางลูกค้ามาสั่งมา

#### **ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำลวดช่องโบราณ**

1. ได้เรียนรู้วิธีการทำลวดช่องแบบโบราณ
2. ได้รู้เคล็ดลับในการทำลวดช่อง
3. ได้รู้จักภูมิปัญญาการทำลวดช่อง
4. ช่วยเผยแพร่และอนุรักษ์การทำลวดช่องแบบโบราณ