

## ขนมไทยแต่ละภาค

นำเสนอเมื่อ : 26 พ.ค. 2552



.....มารู้จักขนมไทยกันเถอะ.....



ขนมไทยแต่ละภาค



- **ขนมไทยล้านนา** ส่วนใหญ่จะทำจาก **ข้าวเหนียว** และส่วนใหญ่จะใช้วิธีการต้ม เช่น **ขนมเทียน** **ขนมวง** **ข้าวต้มหัวหงอก** มักทำกันในเทศกาลสำคัญ เช่นเข้าพรรษา สงกรานต์
- **ขนมไทยภาคกลาง** ส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวเจ้า เช่น **ข้าวตัง** **นางเล็ด** **ข้าวเหนียวมูน** และมีขนมที่หลุดลอดมาจากครัววัง จนแพร่หลายสู่สามัญชนทั่วไป เช่น ลูกชุบ หม้อข้าวหม้อแกง **ฝอยทอง** **ทองหยิบ** เป็นต้น
- **ขนมไทยภาคอีสาน** เป็นขนมที่ทำกันง่ายๆ มักใช้ในงานบุญพิธี ที่เรียกว่า **ข้าวประดับดิน** โดยชาวบ้านนำข้าวที่หอบีตอง มัดด้วยตอกแบบข้าวต้มมัด กระจายสารท ข้าวทิพย์ ข้าวยาคุ
- **ขนมไทยภาคใต้** ชาวใต้มีความเชื่อในเทศกาล[วันสารท][เดือนสิบ] จะทำบุญด้วยขนมที่มีเฉพาะในท้องถิ่นภาคใต้อันนั้น เช่น ขนมลา ขนมพอง ข้าวต้มห่อด้วยใบกะพ้อ ขนมบ้าหรือขนมลูกสะบ้า ขนมดีซำหรือเมซำ ขนมเจาะหูหรือเจาะรู ขนมไข่ปลา ขนมแดง เป็น