

## ขนมหวานขึ้นชื่อของแต่ละประเทศ

นำเสนอเมื่อ : 27 พ.ค. 2552

### ขนมหวานขึ้นชื่อของแต่ละประเทศ

#### แบล็คฟอเรสต์เค้ก



ด้วยความมีชื่อเสียงในเรื่องช็อคโกแลต เบียร์ และเค้กช็อคโกแลตอร่อยมากมาย จึงไม่น่าแปลกใจที่เยอรมนีจะกลายเป็นสถานที่ดื่ม-กินยอดนิยมของเรา โดยเจ้าช็อกโกแลตเค้กที่ทับซ้อนหลายชั้นด้วยครีม เชอร์รี่ และบรันดีผลไม้เนื้อนุ่มเกิดขึ้นในช่วงต้นยุค 1900 ทางตอนใต้ของ [เยอรมนี](#) (ภายหลังได้รับการปรุงแต่งให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้นด้วยฝีมือของช่างทำเค้กในกรุงเบอร์ลิน) และทุกวันนี้เป็นที่ชื่นชอบของคนทั่วโลก ซึ่งแน่นอนว่า นี่ก็เป็นหนึ่งในของโปรดของเราเช่นกัน

#### ฮาโล ฮาโล (Halo Halo)



जानเต็ดของชาวฟิลิปปินส์ที่มีชื่อเสียงโด่งดังไม่แพ้ไข่มุก แต่รับประกันได้ว่าไม่น่าจะอดสะเอียน ทั้งนี้ฮาโล ฮาโล ไม่มีสูตรการทำที่แน่นอน แต่ดูๆ ไปก็ไม่ต่างอะไรกับน้ำแข็งใสของบ้านเรา โดยนำน้ำแข็งบดมาเติมด้วยเครื่องเคียง เช่น ถั่วเขียว ลูกตาล ขนุน มะพร้าวอ่อน ไอศกรีม วุ้นมะพร้าว สับปะรด และอื่นๆ ก่อนจะปิดท้ายด้วยการราดนมข้นหวานและน้ำเชื่อม โดยสามารถหารับประทานได้ทุกที่ในกรุงมะนิลา

#### ทiramisu



เค้กชื่อดังของอิตาลีทำขึ้นจากเลดีฟิงเกอร์ราดเอสเปรสโซ่ สอดไส้ด้วยมาสคาร์โปเนชีสและซาบากลิออนเน

ลือกันว่าที่วามีสู่มีจุดกำเนิดมาจากการที่แม่บ้านของทหารในสงครามโลกครั้งที่สองทำเค้กให้สามีรับประทาน โดยเชื่อว่าส่วนผสมของคาเฟอีนกับน้ำตาลจะช่วยให้พวกเขามีพลังและแคลลวดลาดจากอันตราย ชาวโรแมนติคเสียนี้กะไร เหมาะจะเป็นของขวัญวันวาเลนไทน์โดยแท้

### ข้าวเหนียวมะม่วง



ขนมหวานแบบไทยๆ ที่นำมะม่วงสุกเหลืองอร่ามมาทานคู่กับข้าวเหนียวมูนราดด้วยน้ำกะทิ ฟังแล้วชวนน้ำลายสอเป็นอย่างมาก โดยได้รับความนิยมจากทั้งชาวสยามและชาวต่างชาติ ทั้งยังสามารถหาชิมลองได้ทั้งที่โรงแรม ห้างสรรพสินค้า ภัตตาคาร และร้านอาหารตามท้องถนนทั่วไป

### แครมบริวเล่ (Crème Brulee)



แม่ชื่อจะฟังดูแล้วฝรั่งสุดๆ แต่อย่าเพิ่งด่วนตัดสินว่าเป็นเช่นนั้น เนื่องจากวิทยาลัยทริเน็ตในเคมบริดจ์ได้อ้างว่าพวกเขาคือต้นตำรับผู้คิดค้นขนมสูตรเด็ดนี้ในช่วงต้นศตวรรษที่ 1600 อย่างไรก็ตาม ถึงแม้จะมีจุดกำเนิดจากอังกฤษ แต่เชื่อแน่ว่าคงไม่มีสถานที่ใดเหมาะแก่การทานคัสตาร์ดเย็นๆ โรยด้วยน้ำตาลไหม้ ได้เท่ากับไอเฟลที่ประดับด้วยไฟสว่างไสวในยามค่ำคืนในกรุงปารีส

### แอปเปิลพาย



เช่นเคย แม่จะฟังดูเป็นอเมริกันจำ แต่จริงๆ แล้วมีต้นกำเนิดจากเมืองผู้ดี โดยได้รับการคิดค้นขึ้นเมื่อปี 1381 และปกติจะอบด้วยแป้งสองชั้น ในสมัยก่อน ตอนที่ชาวอังกฤษอพยพมาตั้งรกรากในอเมริกา พวกเขาได้นำเมล็ดแอปเปิลมาปลูกด้วย จึงทำให้มันมีความเกี่ยวพันกับวัฒนธรรมของชาวมะกัน แต่ไม่ว่าจะที่โรงแรมในลอนดอนหรือภัตตาคารในแอลเอ แอปเปิลพายก็เป็นที่ถูกอกถูกใจบรรดาลูกคาเหมือนกัน

### โตฟูกุ



ขนมเจลลาตินทรงกลมจากแดนอาทิตย์อุทัยมักสอดไส้ไว้ด้วยถั่วแดงหวาน (และบางครั้งก็อาจเป็นแยมสตอเบอร์รี่) โรยด้วยแป้งบางๆ โดยสามารถหาซื้อรับประทานได้ทั้งจากกรุงโตเกียว โอซากา เกียวโต นากาโนะ และทุกแห่งในญี่ปุ่น

### นาโม บาร์ (Nanaimo Bars)



แคนาดาขึ้นชื่อเรื่องขนมหวาน? ได้ยินแล้วไม่ต่างกับการพูดว่ากรุงเทพขึ้นชื่อเรื่องทะเลยังไงยังงั้น

แต่กระนั้น ขนมรสเลิศดังกล่าวก็มีที่มาจากเกาะแวนคูเวอร์ในเมืองนาโนโม รัฐบริติชโคลัมเบีย โดยได้รับการสร้างสรรค์ขึ้นจากฝีมือแม่บ้านท้องถิ่นซึ่งได้ส่งเจ้าขนมทรงจัตุรัสชิ้นนี้ไปประกวดในนิตยสารและควารางวัลชนะเลิศมาได้ ปัจจุบัน เป็นที่ชื่นชอบของผู้คนในแถบอเมริกาเหนือ

#### กุหลาบ จามาน ( Gulab Jaman)



ก้อนขนมปังหวานที่คงไม่ถูกปากฝรั่งตาน้ำข้าว แต่คอนเฟิร์มว่าอยู่ในรายชื่อขนมอันดับต้นๆ ของชาวอินเดีย และเมื่อมีคนกว่าพันล้านคนชื่นชอบ ก็ยากจะปฏิเสธได้ความมันไม่อร่อย ปกติแล้วมักทำขึ้นโดยใช้ครีมสองชั้นและราดด้วยน้ำเชื่อมเข้มข้น เป็นที่นิยมในอินเดีย ปากีสถาน เนปาล และประเทศในแถบเอเชียใต้

#### บาคลาวา (Baklava)



ประวัติที่แท้จริงของบาคลาวายากที่จะระบุให้แน่ชัดเพราะว่ากันว่ามันมีต้นกำเนิดจากจักรวรรดิออตโตมัน ดินแดนเมโสโปเตเมีย และอาหรับ โดยขนมหวานชนิดนี้ทำขึ้นจากการนำแป้งฟิลโลมาสอดไส้ไว้ด้วยถั่ว น้ำผึ้ง หรือน้ำเชื่อม หากต้องการลิ้มลองรสชาติแบบต้นตำรับก็ต้องไปรับประทานถึงถิ่นที่อ้างว่าเป็นจุดกำเนิด ทั้งกรุงอิสตันบูล กรุงเอเธนส์ และกรุงเบรุต แมแต่ละที่อาจจะมีรสแตกต่างกันไปบ้าง แต่ก็ยังการันตีได้ถึงความเอร็ดอร่อย

ข้อมูลจาก <http://www.fwdder.com/topic/145820>