

หนังสือส่งเสริมการอ่านประเภททร้อยกรอง

# ขนมเทียน ขนมไทย



อรสา สุภาวงศ์ แต่งเรื่อง

ชาคริต ศกุนะสิงห์ วาดภาพ

## คำนำ

หนังสือส่งเสริมการอ่านบทร้อยกรอง เรื่อง “ขนมเทียน ขนมไทย” เป็นหนังสือเล่มที่ ๑ ในชุดหนังสือส่งเสริมการอ่านประเภทบทร้อยกรอง ซึ่งมีทั้งหมด ๑๐ เล่ม ผู้จัดทำได้นำคำศัพท์

จากหนังสือเรียนภาษาพาที บทที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ มาแต่งเป็นบทร้อยกรองประเภทกาพย์ยานี ๑๑ มีภาพประกอบ เพื่อใช้ประกอบการสอนวิชาภาษาไทยชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ฝึกและส่งเสริมทักษะการอ่านจับใจความสำคัญของเรื่องที่อ่าน

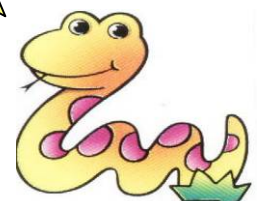
การอ่านออกเสียงบทร้อยกรองเป็นทำนองเสนาะ เพื่อให้นักเรียนเกิดความเพลิดเพลินในการอ่าน เป็นการปลูกฝังให้นักเรียนมีนิสัยรักการอ่าน ซึ่งสามารถนำไปเป็นแนวคิดในการดำเนินชีวิตต่อไป

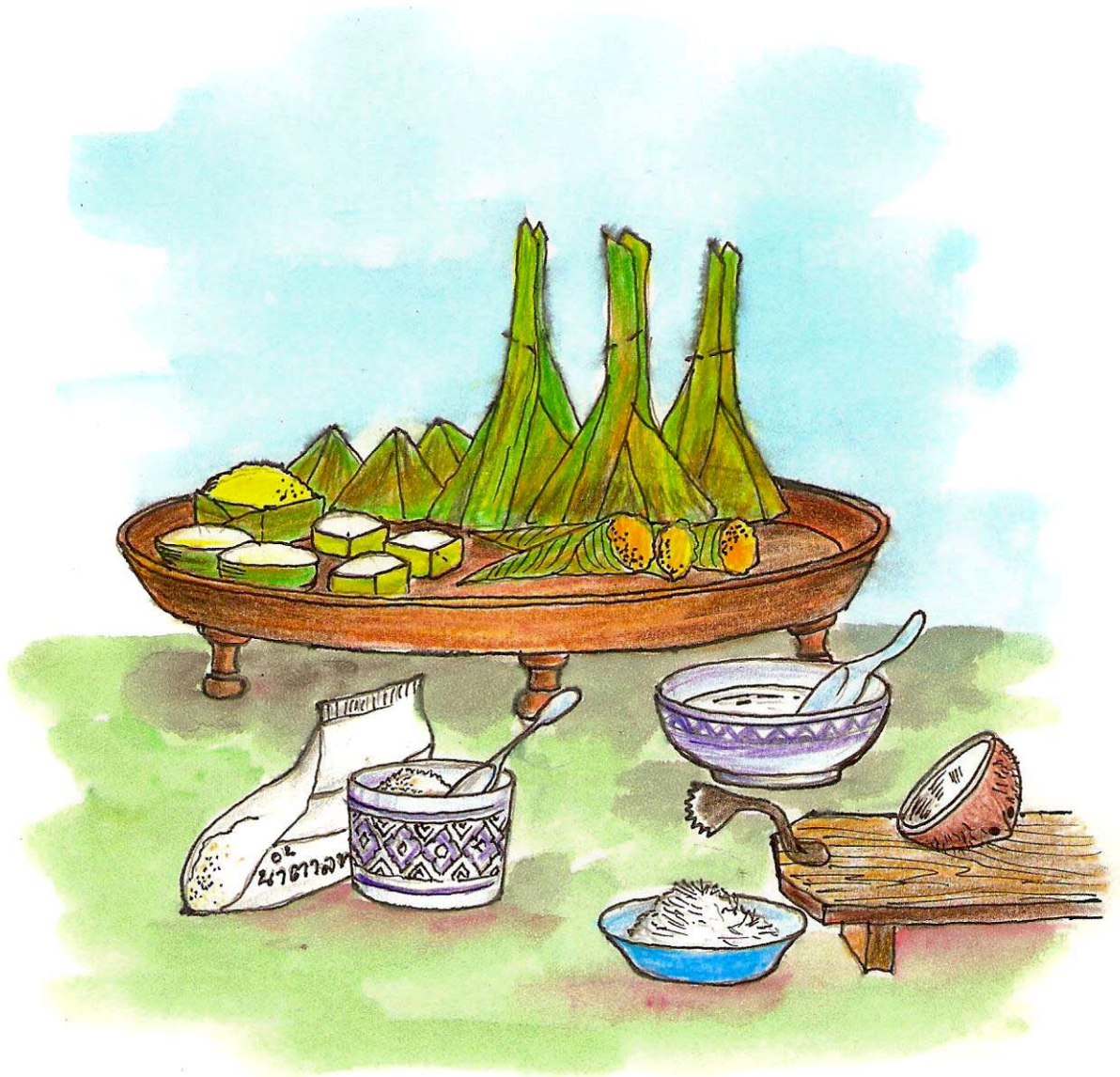
หนังสือส่งเสริมการอ่านประเภทร้อยกรอง เรื่องขนมเทียนขนมไทยนี้ มีเนื้อเรื่องที่เป็นการปลูกฝังคุณธรรมความสามัคคี ความร่วมมือร่วมใจของคนในครอบครัวและชุมชน ซึ่งจะทำให้การทำงานประสบความสำเร็จ ทั้งยังเป็น การปลูกจิตสำนึกในการอนุรักษ์ขนมไทย และประเพณีวัฒนธรรมไทยที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ

ผู้จัดทำขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ที่ช่วยให้หนังสือส่งเสริมการอ่านบทร้อยกรอง เล่มนี้สำเร็จด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือส่งเสริมการอ่านเล่มนี้คงจะเป็นประโยชน์ต่อ

นักเรียน ครูผู้สอน ตามจุดประสงค์ที่ตั้งไว้และผู้อ่านทั่วไปที่สนใจได้เป็นอย่างดี

อรสา สุภาวงศ์





ขนมของไทยนั้น  
อร่อยเพราะฝีมือ  
เอ่ยชื่อขนมไทย  
กะทิและน้ำตาล

ปัจจุบันเลื่องลือชื่อ  
ล้วนฝึกปรือจนชำนาญ  
ต่างถูกใจมีรสหวาน  
เชื่อมประสานได้พอดี



อีกส่วนก็คือแป้ง  
นี่คือกรรมวิธี  
จึงขอเชิญทุกท่าน  
เพื่อ**ภูมิปัญญา**ไทย

ตวงตักแบ่งสัดส่วนชี้  
ส่วนผสมขนมไทย  
ร่วมสืบสานตำนานไว้  
สืบต่อไปไม่ขาดตอน



## จะเล่าจาระไน

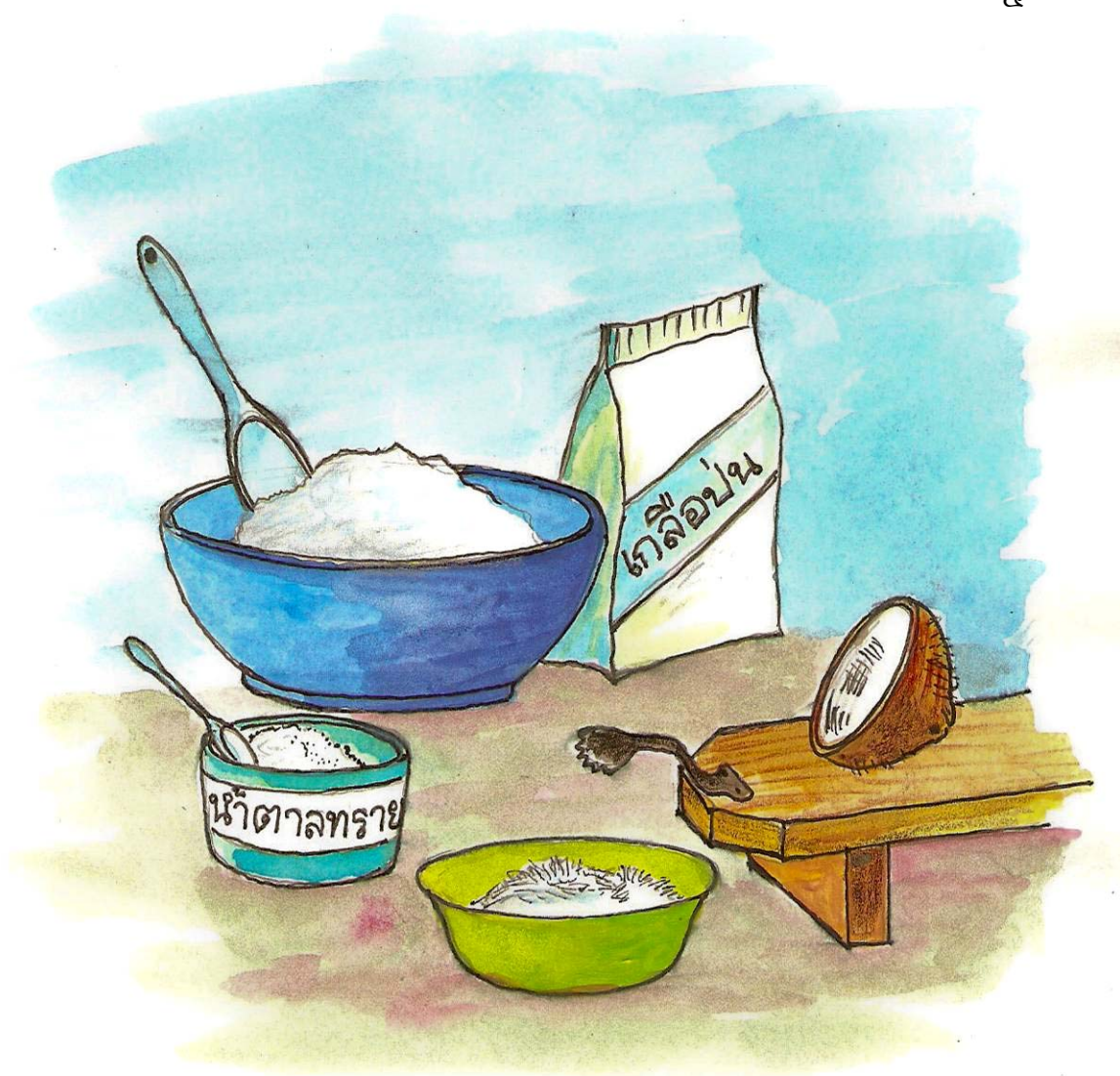
ขนมสมัยก่อน  
วันนักขัตฤกษ์  
รื่นเริงสุขสำราญ

ความเป็นไปมิใช่สอน  
นิยมทำตามเทศกาล  
แสนบานเบิกสนุกสนาน  
พวกร่วมบ้านร่วมเฮฮา



เทศกาลวันสงกรานต์  
ญาติมิตรจะกลับมา  
ต่างคนต่างช่วยกัน  
ขนมที่ทำนี้

เขาจัดงานเดือนเมษา  
ร่วมรักษาประเพณี  
ขมิขมันอย่างเต็มที่  
จะต้องมีมาทำบุญ



จัดทำขนมเทียน  
 รสชาติหวาน**ละมุน**  
 ถ้าเป็นไส้รสหวาน  
 มะพร้าวคุดกุปนพล้น

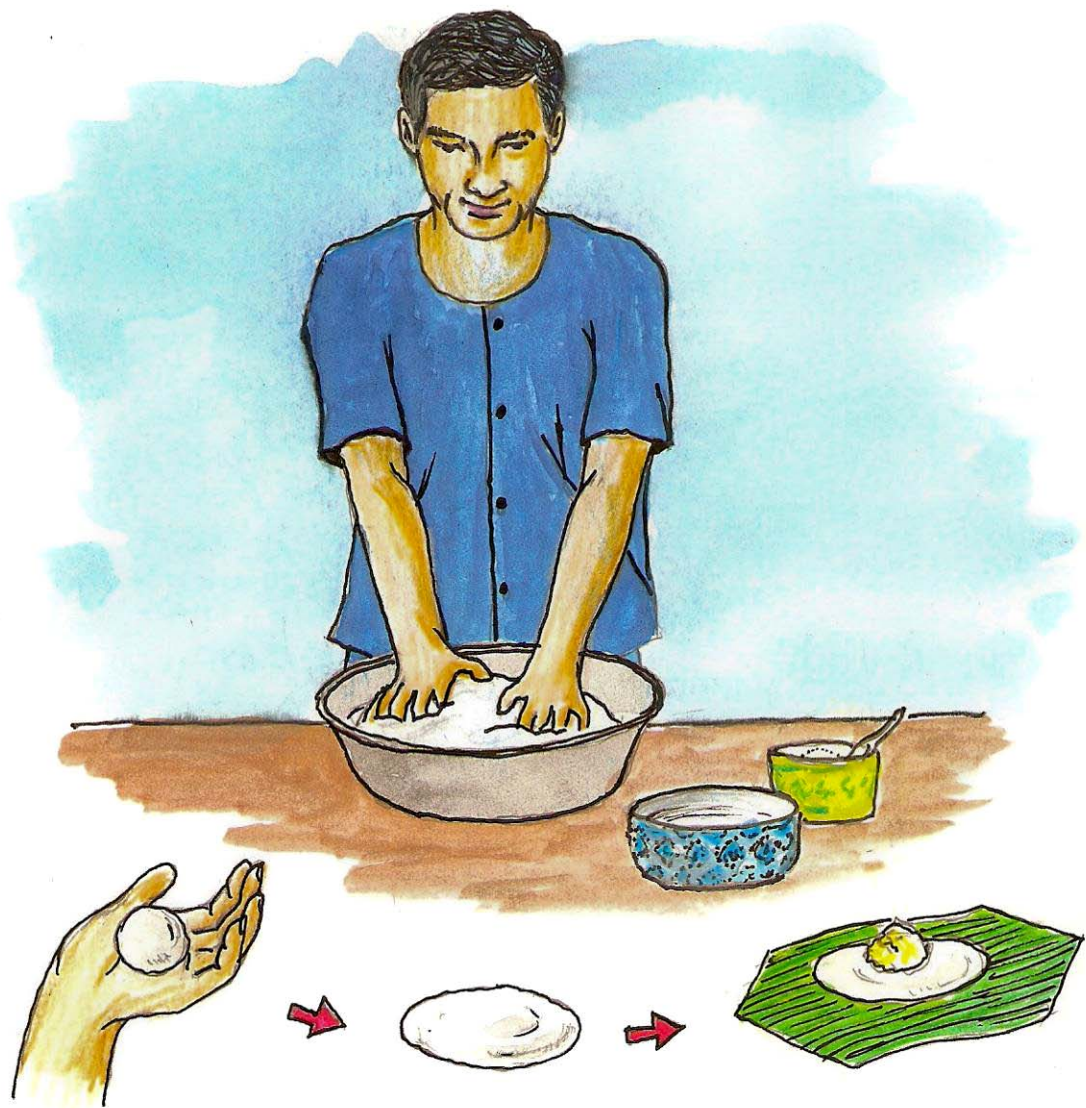
คนแวะเวียนช่วยกันร่วน  
 ส่วนผสมสิ่งสำคัญ  
 มีน้ำตาลและเกลือ  
 รวมแล้วคนให้เข้ากัน



แล้วนำลงกระทะ  
 สีเหลืองอ่อนหอมปล้น  
 จากนั้นปั้นให้กลม  
 เตรียมไว้ตามประเด็น

ผัดแล้วกะให้เหนียวนั้น  
 ยกจากเตารอให้เย็น  
 เหมือนลูกอมที่ท่านเห็น  
 จึงจำเป็นทำให้พอ





ส่วนตัวขนมนั้น  
คือแป้งข้าวเหนียวร่อน  
แล้วจึงเติมน้ำเปล่า  
ปั้นแป้งแผ่ออกไป

ก็สำคัญใช้แป้งห่อ  
รวมกับแป้งข้าวเจ้าเงาน  
นวดเบาเบาพอดีไว้  
แล้วนำไปใส่ไส้ตรงกลาง