



ศิลปวิทยาการ

งานศิลป์



# บุหลันดั้นเมฆ

## เครื่องปรุงตัวแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	1 ถ้วยตวง (95 กรัม)
แป้งมัน	3 ช้อนโต๊ะ (15 กรัม)
แป้งท้าว	1 ช้อนโต๊ะ (5 กรัม)
น้ำตาลทราย	1 ถ้วยตวง (150 กรัม)
น้ำเปล่า	1 ถ้วยตวง (225 กรัม)
น้ำดอกอัญชัน	1/3 ถ้วยตวง (45 กรัม)
(น้ำเปล่า 1/2 ถ้วยตวงต่อดอกอัญชัน 30 ดอก)	

## เครื่องปรุงสังขยา

ไข่ไก่	2 ฟอง (105 กรัม)
ใบเตย	5 ใบ
น้ำตาลปีบ	1/4 ถ้วยตวง (40 กรัม)
หัวกะทิ	1/3 ถ้วยตวง (45 กรัม)



## วิธีทำสังขยา

1. ผสมไข่ไก่ น้ำตาลปิบ โขบเตย ขยี้รวมกันให้น้ำตาลปิบละลาย ใส่หัวกะทิ แล้วขยำจนเกิดฟองเล็กน้อย กรองเอาเศษผงออกและพักไว้



## วิธีทำตัวแป้ง

2. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และแป้งท้าวให้เข้ากัน ใส่น้ำตาลทรายคนพอเข้ากัน ค่อยๆ ใส่น้ำอัญชันและน้ำเปล่าสลับกันไป ทีละน้อย คนให้เข้ากันจนหมด



3. ใส่น้ำลงในลังถึง  $\frac{3}{4}$  ของหม้อ ตั้งไฟจนเดือด เรียงถ้วยตะไลลงในลังถึงให้ห่างกัน 1 นิ้ว ยกขึ้นวางบนหม้อลังถึง



4. ใช้กระบวยขนาดเล็กตักส่วนผสมแบ่ง  
หยอดให้เต็มถ้วยตะไล ทำจนครบ ปิด  
ฝา ใช้ไฟแรง 10 นาที



5. เปิดฝาเช็ดน้ำที่ฝาให้แห้ง ปิดฝาลด  
ไฟ นึ่งต่ออีก 10 นาที จึงหยอดหน้า  
สังขยาที่เตรียมไว้ ลดไฟกลางค่อนข้าง  
อ่อน นึ่งต่ออีก 7 นาที



6. ยกลงเอาภาชนะออกวางในถาดน้ำ  
เย็นเพื่อให้ขนมเย็น



7. ให้ปลายแหลมจุ่มน้ำชะชนมออก  
จากถ้วย จัดเรียงลงจานให้สวยงาม



# ศิลปะวิทยาการ งานแกะสลัก

ดอกไม้ลายวงขาว

อุปกรณ์

ขมิ้นขาวและแครอท



มีดแกะสลัก



มีดปอก

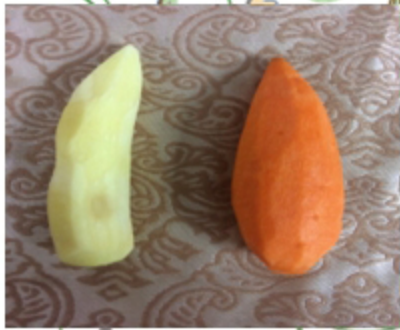


ถ้วยใส่น้ำเย็น



ถาด/จานรองผลไม้





1. ปอกเปลือกแครอท/ขมิ้นขาว จากนั้น  
เกลาลบเหลี่ยมให้เรียบ จนกระทั่งเป็น  
ทรงกรวยหรือหยดน้ำ



2. แบ่งส่วนด้านหัวให้เป็น 8 ส่วน ใช้  
ปลายมีดกดซ้าย และ ขวา จรดกันตรง  
กลาง



3. เอียงปลายมีดเขาะได้กليبออกโดย  
ใช้มือซ้ายที่จับแครอท/ขมิ้นขาว ให้  
ค่อยๆ หมุนแล้วเขาะได้กليبออกทุก  
กليب ถ้ากليبไหนยังไม่หลุดให้ปาด  
เขาะได้โคนกليبอีกครั้งหนึ่งโดยเอียง  
ปลายมีดประมาณ 45 องศา



4. ก่อนที่จะทำในขั้นต่อไปให้เกลาลบ  
เหลี่ยมออกให้เรียบ



5. ทำขั้นที่ 2 โดยกดปลายมีดลงลับ  
หว่างกับกลีบชั้นที่ 1 ในลักษณะตัว V  
เหมือนเติมจนรอบ



6. ทำขั้นต่อไปเรื่อยๆ ในลักษณะเดียวกัน  
จนสุดปลายยอด



7. เจาะรูตรงกลางระหว่างกลีบดอก  
ให้เป็นรูปวงรีทุกกลีบ



8. นำไปแช่น้ำเย็นเพื่อให้กลีบดอกสด  
และแข็งเพื่อนำไปจัดตกแต่งภาชนะให้  
สวยงาม