



ขนมตะลุ่ม

สืบสานตำนานขนมไทยพื้นถิ่น

SWEET HERITAGE

ศกร.ระดับตำบล
หลุมดิน

ขนมไทยโบราณ

ที่ได้รับความนิยมตั้งแต่อดีต
ด้วยรสชาติหวานมัน หอมกลิ่นมะพร้าว
และกลิ่นน้ำตาลมะพร้าว
ตัวขนมทำจากแป้งข้าวเหนียวผสม
แป้งข้าวเจ้า นึ่งสุก หยอดด้วย
น้ำตาลมะพร้าวหอมละมุน
และโรยด้วยมะพร้าวทึนทึก
เป็นขนมไทยพื้นถิ่นที่สะท้อน
ภูมิปัญญาไทย และควรค่าแก่
การอนุรักษ์และสืบทอดต่อไป

ขั้นตอนการทำขนมตะลุ่ม

- 

ผสมแป้งข้าวเหนียว
แป้งข้าวเจ้า และเกลือ
เข้าด้วยกัน
- 

ค่อย ๆ เติมกะทิ
คนให้เข้ากัน จนได้เนื้อแป้ง
ที่ขึ้นพองเหมาะ
- 

ตักแป้งใส่กระทงใบตอง
ประมาณ 3/4 ของกระทง
- 

นำไปนึ่งด้วยไฟปานกลาง
ประมาณ 15-20 นาที
จนสุก
- 

ผสมน้ำตาลมะพร้าวกับน้ำ
ตั้งไฟเคี่ยวจนน้ำตาลละลาย
และข้นเล็กน้อย
- 

หยดน้ำตาลมะพร้าว
ลงบนหน้าขนมที่นึ่งสุก
- 

โรยมะพร้าวทึนทึก
ให้ทั่วหน้าขนม
- 

จัดใส่ภาชนะ พร้อมเสิร์ฟ
ขนมตะลุ่มแสนอร่อย

วัตถุดิบ

- ✓ แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วยตวง
- ✓ แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วยตวง
- ✓ กะทิ 1 ถ้วยตวง
- ✓ เกลือ 1/4 ช้อนชา
- ✓ น้ำตาลมะพร้าว 1 ถ้วยตวง
- ✓ น้ำเปล่า 1/4 ถ้วยตวง
- ✓ มะพร้าวทึนทึก (ขูดเส้น) 1/2 ถ้วยตวง
- ✓ ใบตองสำหรับห่อ
- ✓ กระทงใบตอง (ขนาดเล็ก)

ประโยชน์ของการอนุรักษ์ขนมไทยพื้นถิ่น

- ✓ เป็นการสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย
- ✓ สร้างอาชีพและรายได้ให้กับชุมชน
- ✓ เพิ่มคุณค่าผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น
- ✓ ส่งเสริมความรักและความภาคภูมิใจในท้องถิ่น
- ✓ ช่วยให้คนรุ่นหลังได้เรียนรู้และสืบทอดต่อไป

มาร่วมกันอนุรักษ์

ขนมไทยพื้นถิ่น

ผ่านการอ่าน เรียนรู้
และลงมือทำไปด้วยกัน

สร้างคุณค่า สร้างสรรค์สังคมไทย
ให้น่าอยู่และยั่งยืน

READING
ONLINE

จัดทำโดย ศกร.ระดับตำบลหลุมดิน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองราชบุรี
กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ