



# ผลิตภัณฑ์ OTOP



องค์กรบริหารส่วนตำบลโรงเรือ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบูรณ์

โทร. ๐๕๔-๔๔๓๐๑๙



## น้ำตาลโคนด

น้ำตาลโคนดเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดเพชรบูรณ์ ผลิตมากในเขตอาเภอบ้านลาด และอยู่คู่กับจังหวัดเพชรบูรณ์มาตั้งแต่โบราณ เป็นส่วนผสมสำคัญในการทำขนมหวานเมืองเพชร ทำให้ขนมหวานเมืองเพชรมีรสชาติหอมหวานและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

### อุปกรณ์ในการทำน้ำตาลโคนด

๑. มีดปาดตาล
๒. ไม้คابตัวผู้ และไม้คابตัวเมีย
๓. ไม้ขันวน
๔. เหล็กกระแทกน้ำตาล
๕. เบ้าหยอดน้ำตาล
๖. ปูรุงสตัวยน้ำตาล และน้ำปลา
๗. กระบวนการบด
๘. ไม้พะยอม
๙. ไม้พะรอง
๑๐. เตาตาล
๑๑. ไม้พืน
๑๒. กระทะใบบัว
๑๓. เตาตาล

### ขั้นตอนการทำน้ำตาลโคนด

๑. นำน้ำตาลสดที่ได้จากต้นตาลเทใส่กระทะใบบัว โดยในขณะที่เทใช้กระชอนรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อแยกพวยยомและสิ่งที่เลื้อยปนกับน้ำตาลออกเสียก่อน
๒. นำไปตั้งบนเตาตาล จนกว่าน้ำตาลจะพุ่ง (เดือด)
๓. รอให้น้ำตาลพุ่ง ขณะที่น้ำตาลพุ่ง คนทวนน้ำตาลจะต้องคงอยู่มาก (พ่องน้ำตาล) ออกไปจนกว่าน้ำตาลจะแห้งไว้ที่ เรียกว่า "บุด" ยกกระยะลงจากเตา
๔. ใช้เหล็กกระแทก กระแทกน้ำตาลในกระทะประมาณ ๑๕-๓๐ นาที
๕. ใช้มีดขันวนกวนน้ำตาลอีกครั้ง เพื่อให้น้ำตาลแห้ง และมีสีขาวขึ้น
๖. หยดน้ำตาลลงบนเบ้าหยอดน้ำตาล
๗. ทิ้งไว้ประมาณ ๕ - ๑๐ นาที
๘. แกะออกจากเบ้าหยอดน้ำตาล นำมาประบากคู่ เตรียมจานน้ำยาต่อไป หากไม่ต้องการทำเป็นน้ำตาลปีก ก็จะนำน้ำตาลที่ผ่านขั้นตอนที่ ๖ เทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ เช่น ปืน หม้อะทะนน เป็นต้น เพื่อเก็บไว้รักษา หรือจำหน่ายต่อไป



