

การทำเป็งพวง และการพับบัว



โดย

อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล

อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

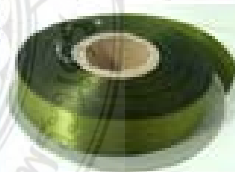
โทรศัพท์ : ๐๒-๖๖๕-๓๗๗๗ โทรสาร : ๐๒-๖๖๕-๓๘๐๐

ช่อดอกบัวถวายพระ



วัสดุ-อุปกรณ์ (การเข้าช่อดอกบัวถวายพระ)

1. ดอกบัว(ที่พับแล้ว)
2. ดอกสร้อยทอง
3. กระดาษสา
4. ริบบิ้นผ้าต่วน/โบว์
5. สก๊อตเทปใส
6. กรรไกร
7. ตะกร้า



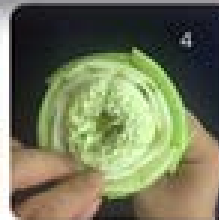
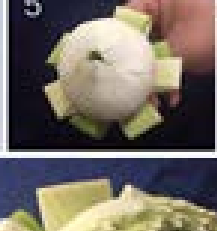
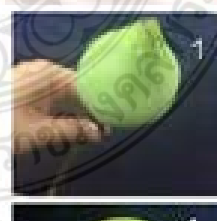
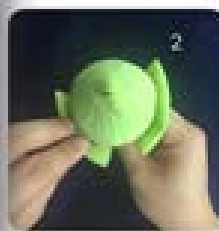
วิธีพับดอกบัวถวายพระ

ดอกบัวสีตบงกช



วิธีพับดอกบัวถวายพระ

1. กลีบดอกกุหลาบ

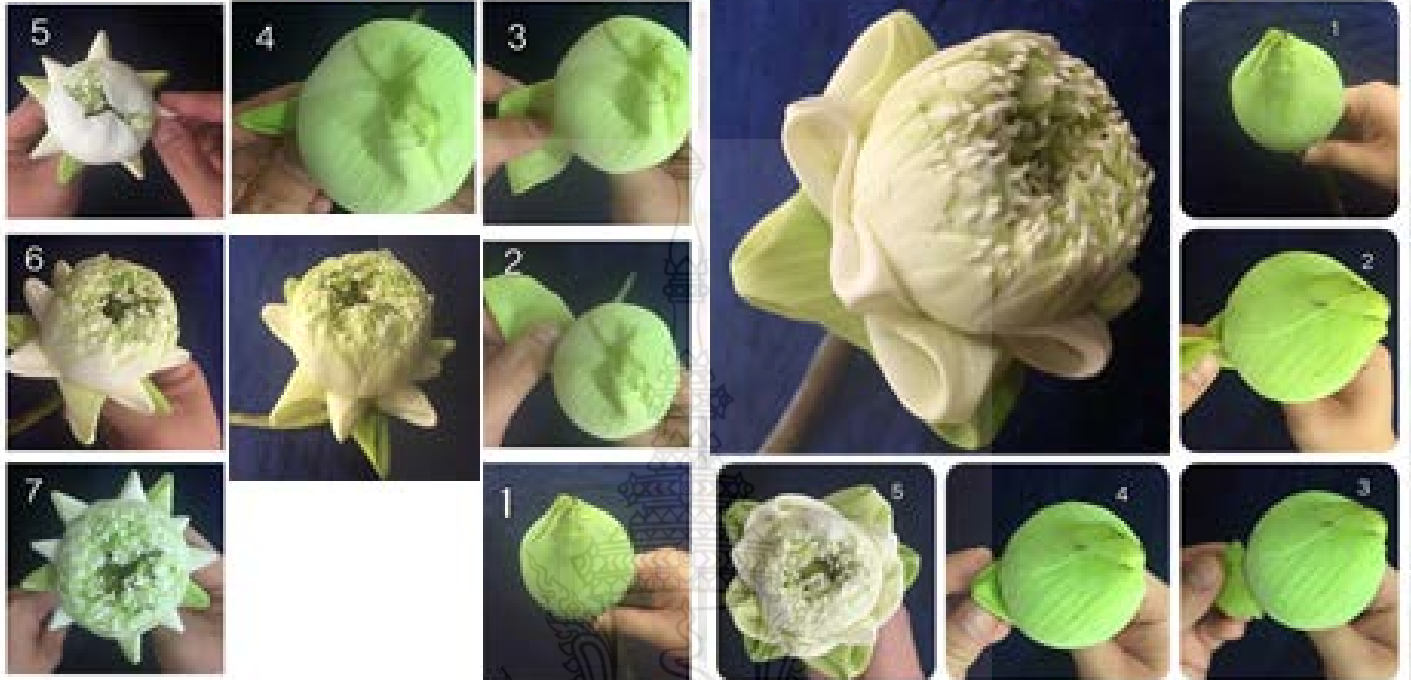


2. กลีบดอกบานชื่น

วิธีพับดอกบัวถวายพระ

3. กลีบดอกผกา

4. กลีบดอกพุดताल



วิธีพับดอกบัวถวายพระ

5. กลีบกงจักร



แป้งพวง



วัสดุ-อุปกรณ์ (การทำแป้งพวง)

เครื่องปรุง

1. แป้งหีบบด 8 ถ้วย
2. น้ำอบไทย 620 มิลลิลิตร
3. หัวน้ำหอม 9 มิลลิลิตร
4. พิมเสน 3 ช้อนโต๊ะ
5. เทียนอบ
6. สีจากธรรมชาติหรือสีผสมอาหาร
7. กาวใส 120 มิลลิลิตร
8. ผิวมะกรูด 2 ผล

เครื่องใช้

1. ค้อน
2. ไม้ตอง หรือพลาสติกเหลี่ยม
3. ถุงพลาสติก
4. เทปกาว
5. โกร่งบด
6. ตะแกรงร่อนแป้ง
7. ช้อน
8. ถ้วยตวง, ช้อนตวง
9. โคมิฝาปิด



ขั้นตอนการทำ

1. ผึ่งแป้งหินให้หายเหม็นจับ แล้วใส่โถที่มีฝาปิด อบร่ำด้วยเทียนอบหลายๆ ครั้ง ให้แป้งหอม
2. นำพิมเสนใส่ลงในโถรงบตให้ละเอียดตักใส่ภาชนะพักไว้
3. ผานผิวมะกรูดใส่ลงในโถรงแล้วบดให้ละเอียด
4. นำแป้งหินที่อบแล้วบดลงในโถรง ที่บดผิวมะกรูดให้ละเอียด นำแป้งที่บดแล้วมาร่อนในตะแกรงร่อนต่อจากนั้นใส่หัวน้ำหอมคนให้เข้ากัน
5. ค่อยๆ ใส่น้ำอบไทยแล้วคนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน

ขั้นตอนการทำ

6. ใส่กาบ แล้วคนให้เข้ากัน มีลักษณะเป็นครีมข้น พอที่จะหยอดเป็นเม็ด
7. ตักแบ่งแบ่งเป็นส่วนๆผสมสีตามชอบ แล้วนำแป้งแต่ละสีตักใส่ในกรวย แล้วตัดปลายกรวยให้เป็นรูเล็กๆ
8. ชิงด้ายบนตอง หรือ ถาดสีเหลี่ยมที่ปูด้วยพลาสติกใส ตัดเทปที่ปลายทั้ง 2 ข้าง
9. หยดแป้งลงบนเส้นด้ายแต่ละเส้น โดยให้แป้งมีขนาดและความกว้างแต่ละเม็ดที่เท่ากัน
10. นำไปผึ่งลมให้แห้งสนิท แล้วมัดรวมให้เป็นพวง
11. นำไปอบร่ำให้หอมก่อนการใช้งาน

