

เข้าหนมจ๊อก

เข้าหนมจ๊อก หรือ **ชนมจ๊อก** คือ ชนมเทียน มีวิธีการทำง่าย ๆ ดังนี้

ขั้นตอนแรก เป็นการเตรียมแป้งขนม โดยการนำแป้งข้าวเหนียวมาผสมกับน้ำ นวดแป้งจนเนื้อแป้งจับกันดีพอที่จะปั้นได้ไม่เละเกินไป ซึ่งบางจะผสมแป้งข้าวเจ้าลงไปด้วยเล็กน้อยเพื่อไม่ให้แป้งขนมเหนียวเกินไป หรือบางก็จะใช้น้ำอ้อยหรือน้ำตาลซึ่งเชื่อมเป็นน้ำแล้วผสมลงในแป้งแล้วนวดลงไปกับแป้งด้วยเพื่อให้เนื้อแป้งขนมมีรสหวาน

ขั้นตอนที่สอง เป็นการเตรียมไส้ขนมโดยการเคี้ยว น้ำอ้อยหรือน้ำตาลให้ข้นเป็นยางมะตูม (ใช้ไฟอ่อน) นำมะพร้าวซึ่งขูดเตรียมลงไปเคี้ยวด้วย คนจนเข้ากันดีและให้มีกลิ่นหอมจึงยกลง ขั้นตอนนี้อาจนิยมใส่ถั่วลิสงป่น หรือ งามั้ย่อน (งาชนิดหนึ่งที่เมล็ดกลม ๆ สีน้ำตาล) ลงไปด้วย

ขั้นตอนที่สาม เป็นการห่อขนม ซึ่งจะต้องมีการเตรียมใบตองก่อน โดยจิกใบตองให้มีขนาดพอควร ใช้กรรไกรตัดส่วนหัวใบตองให้มีลักษณะสามเหลี่ยม ส่วนปลายเจียนให้มนมน นำด้านที่จะใช้ห่อขนม (ด้านเรียบ) มาทาน้ำมัน (หัวกะทิสด น้ำมันพืช หรือน้ำมันหมู) เพื่อเกาะขนมได้ง่าย แป้งไม่ติดใบตองเมื่อนึ่งสุกแล้ว ทั้งนี้การทาน้ำมันจะหยดน้ำมันลงบนใบตองแผ่นหนึ่งแล้วใช้ใบตองอีกแผ่นลงทาบทาพร้อมกันให้ทั่ว จากนั้นให้นำแป้งที่นวดเตรียมไว้มาทำเป็นแผ่นแบน นำไส้ขนมใส่ตรงกลาง แล้วห่อแป้งให้มีติไส้ขนม แล้วนำมาห่อในใบตองโดยการขดใบตองเป็นรูปกรวยแหลม พับทบล่าง-ซ้าย-ขวา นำด้านที่แหลมสอดพับก็จะได้ห่อขนมซึ่งมีลักษณะก้นแหลมบ้างจึงเรียกว่า **เข้าหนมนมสาว** เมื่อห่อเรียบร้อยแล้วนำไปนึ่งจนสุกก็รับประทานได้ ขนมนี้พบว่าบางก็เรียก **เข้าหนมอั่วไส้** เพราะคำว่า "อั่ว" หมายถึงห่อหุ้ม ดังนั้นขนมอั่วไส้จึงหมายถึง ขนมที่มีไส้อยู่ข้างใน

ปัจจุบันมีการทำไส้ขนมจ๊อกหลากหลายตามที่คุณทำจะชอบ เช่น ไส้ถั่วเขียว ไส้ถั่วแดง ไส้เค็ม กล้วยไข่ ฯลฯ เป็นต้น