



✦ การหุงข้าวแบบโบราณ

ใบงานที่ 1

คำชี้แจง : ให้นักเรียนโยงเส้นให้ตรงกับข้อความ

🔍 **จับคู่ :** ขั้นตอนการหุงข้าว

รูปภาพขั้นตอน



ข้อความขั้นตอน

1. ตวงข้าวใส่หม้อที่จะหุง ประมาณ 2 ถ้วยตวง กินได้ 4-5 คน
2. แล้วนำข้าวสารไปซาวกับน้ำสะอาด 2-3 ครั้ง
3. เทน้ำซาวข้าวทิ้งไปให้เหลือน้อยที่สุด แล้วก็เติมน้ำสะอาด (น้ำที่จะใช้หุงข้าว)
4. แล้วก็ปิดฝาหม้อ นำไปตั้งไฟ (ใช้ไฟกลางค่อนมาทางแรง)
5. ทั้งระยะสัปดาห์ พอเริ่มมีไอออกจากหม้อ ก็เปิดฝาหม้อ ซ้ำไฟลงเหลือแค่ไฟกลางๆ โดยใช้ขี้เถ้ามากลบถ่านไว้ จะเห็นได้ว่าน้ำในหม้อเริ่มเดือด ก็เอาทัพฟกลงไปคน ๆ ข้าวโดยเฉพาะตรงบริเวณก้นหม้อ
6. แล้วก็หุงข้าวไปเรื่อย ๆ ประมาณ 20-30 นาที (ขึ้นอยู่กับปริมาณ-ไฟ-ชนิดข้าว) ก็เอาทัพฟัดักข้าวขึ้นมาดูว่าใช้ได้ สุกพอดี
7. เมื่อข้าวสุกได้ที่ ก็ยกหม้อข้าวไปเทน้ำต้มข้าวทิ้ง แล้วให้เหลือน้ำน้อยที่สุด แล้วก็ปิดฝาหม้อ ชักฝาหม้อด้วยไม้ขีดหม้อให้สนิท
8. นำหม้อไปวางเอียงบนเตาพร้อมกับเอียงหม้อไปมา ให้ทั่วหม้อข้าว เรียกว่า "ดงหม้อข้าว"
9. ดงหม้อข้าวไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งไอน้ำในหม้อข้าวแห้ง ก็เป็นอันว่าเราทำการหุงข้าวแบบเช็ดน้ำเสร็จเรียบร้อยแล้ว