

ลอดช่องน้ำกะทิ

ลอดช่อง เป็นขนมที่กินกับน้ำกะทิ อาจจะผสมแต่งไทย เม็ดแมงลัก เพื่อกหรือข้าวโพดด้วยก็ได้ (เพื่อกและข้าวโพดต้องต้มให้สุกก่อน)

ลอดช่อง เป็นขนมโบราณอย่างหนึ่งของไทย เช่นเดียวกับข้าวตอกน้ำกะทิ ข้าวเหนียวน้ำกะทิ และเม็ดแมงลักน้ำกะทิ ขนมน้ำกะทิดังกล่าวเป็นขนมที่ทำกินกันบ่อยในฤดูร้อน เพราะเป็นขนมกินแล้วชื่นใจ ไม่อึดอัดท้องและเป็นช่วงที่มีน้ำตาลโตนดใหม่ เมื่อนำผสมกับน้ำกะทิ ทำให้มีกลิ่นและรสหอมหวานชวนรับประทานมาก



การทำลอดช่อง ใช้แป้งข้าวเจ้าไม่ละเอียด ผสมน้ำเหลวพอดี ใส่ภาชนะตั้งไฟเปียกจนแป้งสุก จึงนำลงที่เคาะแป้ง โดยมีภาชนะเจาะช่องสำหรับให้ตัวลอดช่องผ่านลงไปยังน้ำผสมน้ำปูนใส เป็นภาชนะรองรับอยู่ตอนล่าง (คล้ายวิธีทำตัวขนมปลากริม แต่ใช้แป้งดิบผ่านช่องลงไปยังน้ำร้อน) น้ำปูนใสจะมีส่วนช่วยให้ตัวขนมรัดตัว หรือจับตัวกันเป็นตัวลอดช่องที่มีลักษณะเป็นแป้งนิ่มๆ เวลารับประทานจะลื่นล้าคอ นับเป็นภูมิปัญญาของคนแต่ก่อนที่รู้จักนำแป้งเปียกมาทำเป็นตัวลอดช่อง นำเอามารับประทานกับน้ำกะทิ ได้เป็นขนมอีกอย่างหนึ่ง