

# ขนมโมจิจากญี่ปุ่น



ที่ประเทศญี่ปุ่นถ้าถึงสิ้นปี จะมีประเพณีการตำขนมโมจิ โมจิที่ตำแล้วก็จะนำมารับประทานกันในช่วงวันปีใหม่ ใช้นครกและไม้ตำที่ทำจากไม้ โดยจะตำเม็ดข้าวที่หนึ่งแล้ว ข้าวที่ใช้นั้นเป็นข้าวพิเศษที่เหนียวมากที่เรียกว่า ข้าวโมจิ เมื่อตำแล้วก็สภาพที่เหนียวแน่น ข้าวที่ตำแล้วถูกจัดเตรียมแบ่งเป็นเล็กๆทำให้รูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมหรือกลมๆ

รูปภาพนี้ เป็นโมจิที่แบ่งเป็นสี่เหลี่ยมแล้วนำไปย่างที่เตาถ่านหินปน เรียกโมจิที่ย่างอยู่นี้ว่า ยาคิโมจิ นอกจากนี้ยังมีการใส่น้ำตาล น้ำมันงา แป้งถั่วเหลือง โรยหน้าแล้วรับประทาน เนื่องจากว่าเวลาทานโมจินั้นจะมีความยืดหยุ่นออกมาได้มาก จึงถูกกล่าวกันว่าเมื่อรับประทานแล้วจะทำให้อายุยืนยาวได้ โมจิที่ปรุงแต่งแล้วมีรสชาติที่เปลี่ยนไปคือจะมีรสชาติหวาน ลองรับประทานโมจิดูให้ได้นะคะ

J.Kawakami, Jeab Sakura  
Tel.083-611-7282

Copy (ก๊อปปี) ลิ้งค์และ Paste (แปะ) ลงใน Address Bar เพื่อเข้าสู่หน้า Fan Page

<http://www.facebook.com/pages/We-Love-Japan-รวมพลคนรักญี่ปุ่น/463650340328135>