

บ้านและสวน

ปีที่ 31 ฉบับที่ 368 เมษายน 2550 ราคา 95 บาท

www.baanlaesuan.com

สวยด้วยสีสับ

บ้านและสวน ON TV
เปลี่ยนเวลาเป็นวันเสาร์ 11.00 น.
ทางโมเดิร์นไนน์ทีวี

> ๒๓๒ ดร.สุเมธ ชุมสาย ณ อโยธยา
กับบ้านสีสดริมทะเล

> ๘๕ แต่งตามใจแบบ
อุดม แท้พานิช

> ๒๒๗ วิธีเล่นสีกับบ้านและสวน

ตัวอย่าง
ลวดลายสีสับแบบไทย
นำไปใช้ได้เลย
> ๒๖๘



เมื่ออ้อมท้องได้ที่ ก็ได้เวลาบุกครัวร้านขวัญจิตรกันแล้วค่ะ: ทางร้านใจดีให้สูตร “สปาเกตตีเส้นดำน้ำมันมะกอกปลาสด”
แบบดีต่อใจงานของที่นี่ คนชอบกับเสิร์ฟหลายชัยอุปกรณ์ตามมาเลย:

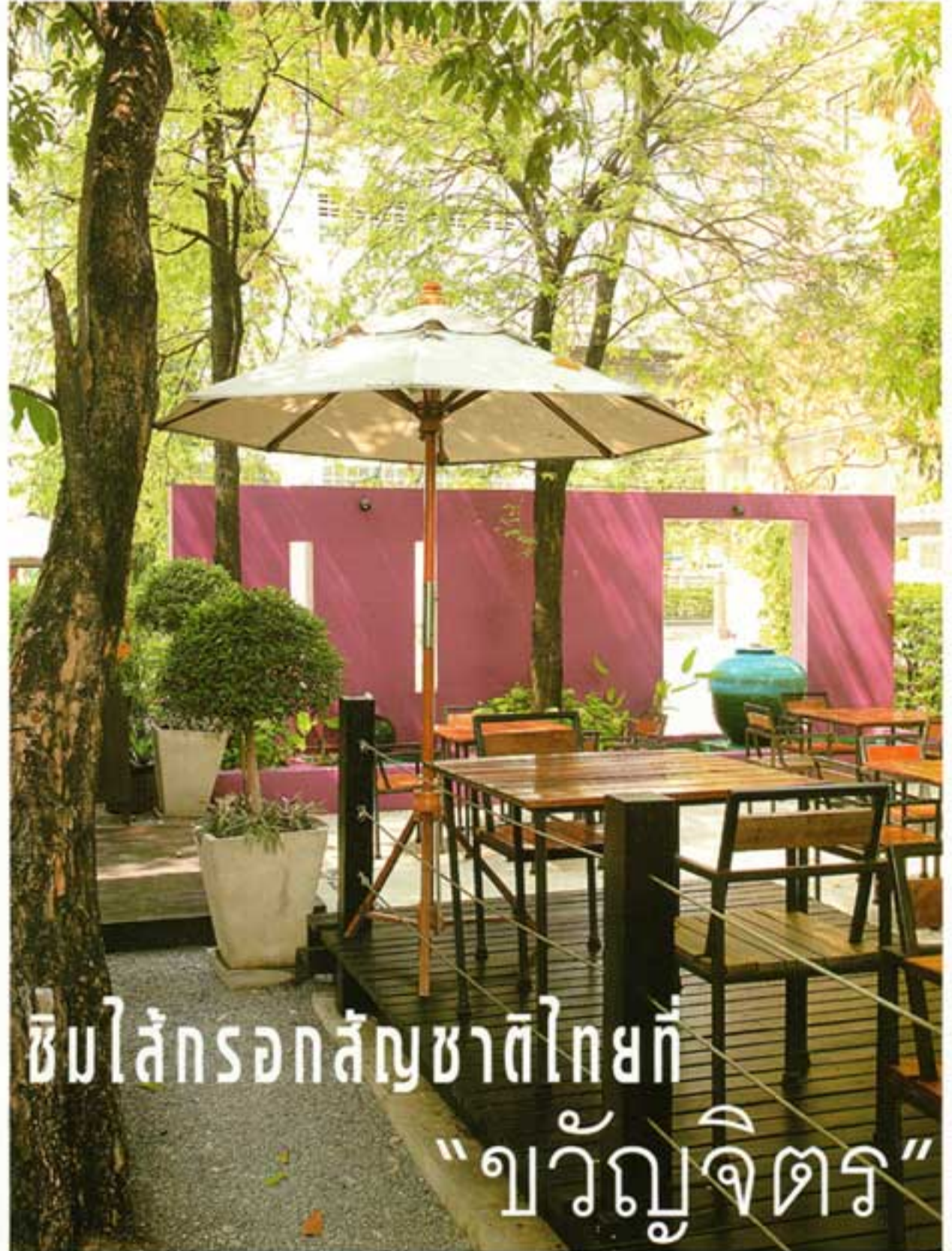
สปาเกตตีเส้นดำน้ำมันมะกอกปลาสด

สปาเกตตีเส้นดำต้มสุก	150	กรัม
ปลาสดทอดกรอบ (หันเป็นชิ้น)	1	ตัว (ครึ่งตัวมัดใส่สปาเกตตี อีกครึ่งตัวใช้แต่งหน้า)
น้ำมันมะกอก	2	ช้อนโต๊ะ
เนยจืด	1	ช้อนโต๊ะ
มะกอกดำหั่น	1	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูสดหั่น	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยดำทุบหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
ปาปริกกา	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูแห้งทอด	4	เม็ด
โหระพาซอย	5	ใบ
เกลือ พริกไทย	1	ช้อนชา

วิธีทำ

ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันมะกอก
แล้วผัดกระเทียม เนยจืด และปลาสด
หันเป็นชิ้นให้หอม จากนั้นใส่เครื่องปรุงรส
เตรียมไว้ (ยกเว้นเส้นสปาเกตตี) ผัดให้เข้ากัน
เสร็จแล้วนำเส้นสปาเกตตีต้มสุกลงผัดรวมเข้า
แล้วตักใส่จาน แต่งหน้าด้วยพริกขี้หนูสด
ใบโหระพา และปลาสดทอดกรอบ
แค่นี้ก็พร้อมเสิร์ฟแล้วค่ะ





ชิมไส้กรอกสัญชาติไทยที่ "ขวัญจิตร"

เห็นชื่อร้านแล้วหลายคนคงคิดว่าเราจะพาไปชิมอาหารไทยตำรับแม่ขวัญจิตรกันเป็นแน่ ไม่ใช่เนอะ...ไม่ใช่ เห็นชื่อร้านไทยจำขนาดนี้ แต่จะบอกให้ว่า ที่นี่เขามีดีที่ไส้กรอกค่ะ

ร้านขวัญจิตรเปิดกิจการจำหน่ายไส้กรอกอย่างเดียวนานกว่าห้าสิบปีแล้ว หลังๆทนเสียงเรียกร้องจากลูกค้าไม่ไหว ก็เลยตัดสินใจเปิดเป็นร้านอาหาร แรกๆมีไม่กี่ที่นั่งหรอกค่ะ ทว่าปากต่อปากที่รำลือถึงความอร่อยเหาะของอาหารฝรั่งหลากหลายเมนู ทำให้ต้องขยับขยายร้านจนใหญ่โต และได้บรรยากาศโดนใจอย่างที่เห็นนี่ละค่ะ

แน่นอนว่ามาถึงร้านขวัญจิตรแล้วไม่ได้ชิมไส้กรอกก็เหมือนมาไม่ถึง เราเลยขอเริ่มต้นมื้อนี้ด้วยเมนู "ไส้กรอกขวัญจิตร" การรวมตัวของไส้กรอกสูตรเด็ดของร้าน ทั้งไส้กรอกเวียนนารสดั้งเดิม พริกไทยดำ พริกขี้หนู และโบโลญญาแผ่นทั้งหมูและเนื้อรสกระเทียมและพริกขี้หนู ผ่านการย่างบนเตาไฟอ่อน ราดน้ำเกรวี่ เพิ่มรสจัดด้วยการใส่พริก ได้อารมณ์เหมือนซอสพริกผสมกับน้ำเกรวี่แบบฝรั่ง อิม...น้ำลายสอแล้วใช่ไหมคะ ต่อกันด้วย "ยำผลไม้ปลาแซลมอน" เห็นสีสวยหวานอย่างนี้ อย่าได้ไว้ใจเชียวนะคะ เพราะความแซบของน้ำยำ ทำให้ต้องเรียกหา "น้ำมะม่วงปั่น" เครื่องดื่มขึ้นชื่อของร้าน มาเสริมทัพแทบไม่ทัน มาถึงเมนูเด็ดอีกเมนูของที่นี่ นั่นก็คือสเต๊กค่ะ เราลองชิม "Rib Eye Steak" ที่เหนียวนุ่มเข้าเนื้อ เด็ดตรงน้ำเกรวี่ที่ได้เมิดพริกไทยอ่อนมาช่วยให้เจริญอาหารขึ้นอีกเป็นกอง ปิดท้ายด้วยเมนูของหวานล้างปากอย่าง "White Chocolate Cake" ที่ทำให้มือนี้สมบูรณ์สุดๆค่ะ

ร้านขวัญจิตร ถนนพหลโยธิน 24 โทรศัพท์ 0-2579-1840-1