

รายวิชา ภาษาไทย

รหัสวิชา ท๑๔๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔

เรื่อง การพูดลำดับขั้นตอน (๑)

ครูผู้สอน ครูธีระพล แก้วคำจันทร์



คำไทยใช้ให้ถูก



๑.

กล้วยบวชชี



๒.

กล้วยบวดชี



คำไทยใช้ให้ถูก

กล้วยบัวชชี

[กล้วย-บัว-ชี] หมายถึง

(น.) ชื่อของหวานชนิดหนึ่งทำด้วยกล้วย
ต้มกับกะทิและน้ำตาล.



กล้วยบวชชี



ทบทวน

ความรู้เดิม



เพลินใจไปกับบทเพลง

พระราชนิพนธ์ “ส้มตำ”





สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า
กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา
เจ้าฟ้ามหาดจักรีสิรินธร
มหาวชิราลงกรณวรราชภักดี
สิริกิติ์การิณีพีรยพัฒน

รัฐสีมาคุณากรปิยชาติ สยามบรมราชกุมารี

“

ชวณคิด ชวณคุย



บทเพลงพระราชนิพนธ์ที่นักเรียนฟังมีเนื้อหากล่าวถึงสิ่งใด

ลองทบทวนขั้นตอนการทำสั้มตำจากบทเพลงพระราชนิพนธ์



กระเทียม

มะนาว

ถั่วลิสง

มะเขือเทศ

กุ้งแห้ง

ถั่วฝักยาว

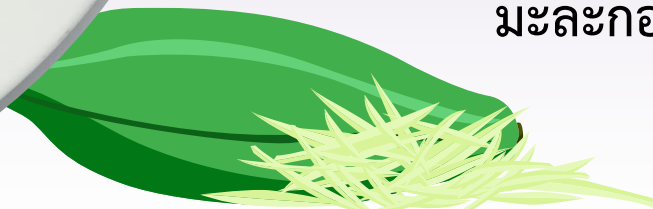
น้ำตาล



น้ำปลา

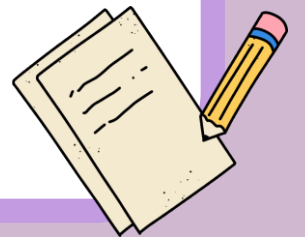


มะละกอ



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. บอกหลักการพูดลำดับขั้นตอนได้
๒. พูดลำดับขั้นตอนการทำขนมไทยที่สนใจได้
๓. มีมารยาทในการพูด



เพิ่มเติม

ความรู้ใหม่



“

ชวนคิด ชวนคุย



นักเรียนคิดว่า การพูดลำดับขั้นตอน มีความสำคัญอย่างไร

เราควร จะพูดลำดับขั้นตอนอย่างไรให้ประสบความสำเร็จ



การพุด
ลำดับขั้นตอน



การพูดลำดับขั้นตอน



การพูดลำดับขั้นตอน เป็นการพูด
รายงานเรื่องหรือประเด็นที่ศึกษาค้นคว้าจากการ
ฟังการดูและการสนทนาอย่างหนึ่งถือเป็นวิธีการ
ที่เหมาะสมสำหรับแลกเปลี่ยนความรู้ เช่น ขั้นตอน
การปฏิบัติงาน หรือขั้นตอนการทำสิ่งต่าง ๆ



หลักการ พูดลำดับขั้นตอน





กิจกรรม Walk Rally สำรวจป่าयนิเทศ ขั้นตอนการทำขนมไทย



กล้วยบวชชี

ส่วนประกอบ

๑. กล้วยน้ำว้า ๘ ลูก (ตำม ๗)
๒. หัวกะทิ ๒๒๕ มิลลิลิตร
- ๓.หางกะทิ ๓๐๐ มิลลิลิตร
๔. ใบเตย ๒ ใบ
๕. น้ำตาลปี๊บ ๓๐ กรัม
๖. น้ำตาลทราย ๒๐ กรัม
๗. เกลือป่นหยิบช้อนชา

วิธีการทำ

๑. ปอกเปลือกกล้วยน้ำว้า ตัดเป็นชิ้นพอรับประทานแล้วนำแช่ลงในน้ำเปล่าผสมเกลือ
๒. ต้มหางกะทิกับใบเตยจนเดือด ใส่เกลือป่น น้ำตาลทราย และน้ำตาลปี๊บลงไป คนให้ละลายรอจนเดือดอีกครั้ง
๓. ใส่ไฟลงแล้วนำกล้วยที่ต้มเตรียมไว้ใส่ลงไป รอจนเดือดอีกครั้งและกล้วยสุกนุ่ม

ขนมเปียกปูน

วัตถุดิบคัดพิเศษ
สูตรโบราณของไทย

ส่วนประกอบ

๑. แป้งข้าวเจ้า ๖๐๐ กรัม
๒. แป้งเต้ายายม่อม ๑๖๐ กรัม
๓. น้ำปูนใส ๑ ถ้วยตวง
๔. น้ำตาลปี๊บ ๑ กิโลกรัม
๕. น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น ๒ ถ้วยตวง
๖. มะพร้าวคั่วหั่นเป็นเส้น
(สำหรับโรยหน้า)

วิธีการทำ

๑. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งเต้ายายม่อม และน้ำปูนใสเล็กน้อยให้เหลว ๆ คนให้ละลายเข้าด้วยกัน
๒. ใส่น้ำใบเตยลงไปคนให้เข้ากัน ทาน้ำตาลปี๊บคนให้ละลาย จากนั้นนำน้ำไปกรองผ่านกระชอน
๓. เทส่วนผสมลงในกระทะทองเหลืองตั้งไฟกระทะเทพลอน นำขึ้นตั้งกวนด้วยไฟแรงจนส่วนผสมงวดและแห้งเหนียว
๔. ตักส่วนผสมใส่พิมพ์ พักทิ้งไว้จนส่วนผสมเซตตัว ปล่อยให้เย็น ๆ โรยมะพร้าวคั่วที่เตรียมไว้

ข้าวเหนียวมะม่วง

ส่วนประกอบ

๑. ข้าวเหนียว ๓๕๐ กรัม
๒. กะทิ ๕๐๐ กรัม
๓. น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม
๔. เกลือ ๑ ช้อนชา
๕. แป้งข้าวเจ้า ๑ ช้อนชา
๖. ใบเตย ๔-๕ ใบ
๗. มะม่วงสุก ๒ ลูก

วิธีการทำ

๑. ล้างข้าวเหนียวให้สะอาดแล้วแช่น้ำทิ้งไว้ข้ามคืน
๒. สกัดน้ำข้าวเหนียวใส่ในหิ้ง วางใบเตยลงไปประมาณ ๒ ใบ แล้วไปหึ่งด้วยไฟอ่อนข้างบน ประมาณ ๓๐ นาทีจนข้าวเหนียวสุก
๓. นำกะทิประมาณ ๓/๔ ถ้วย ใส่ลงในหม้อ เติมน้ำตาลและใส่ใบเตยแล้วนำไปตั้งไฟ ใช้ทัพพีคนเรื่อยๆ จนน้ำตาลละลาย รอจนกะทิเดือดจึงปิดเตาและยกลงพักไว้
๔. ตักข้าวเหนียวที่สุกแล้วใส่ลงในภาชนะ แล้วเทกะทิจัด ร้อนๆ ใส่ลงไป คนให้ทั่ว แล้วปิดฝาให้ข้าวเหนียวระอุอีกประมาณ ๑๕ นาที
๖. นำกะทิส่วนที่เหลือ มาผสมกับแป้งข้าวเจ้าและเกลือ เติมน้ำตาลและเกลือ ๑ ช้อนชา จากนั้นนำไปตั้งบนไฟอ่อน คนจนกะทิข้นและเดือด เพื่อให้แป้งกะทิลำห้จับตัวกัน
๗. ตักข้าวเหนียวใส่จาน ราดด้วยน้ำกะทิที่เตรียมไว้ เสิร์ฟพร้อมมะม่วงสุก





ลอดช่อง

แตงไทย

ส่วนประกอบ

แตงไทย	๑	ลูก
ลอดช่องน้ำใบเตย	๕๐๐	กรัม
น้ำกะทิ	๖๐๐	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	๒๕๐	กรัม
เกลือ	๑	ช้อนชา

วิธีการทำ

๑. นำน้ำกะทิ น้ำตาลปี๊บ และเกลือป่นผสมให้เข้ากันแล้วกรองด้วยตะแกรง
๒. นำส่วนผสมทั้งหมดไปตั้งไฟปานกลาง และค่อย ๆ เคี่ยวประมาณ ๕-๑๐ นาที
๓. ใส่ลอดช่องตามลงไป ปิดไฟ
๔. รอให้เย็นสักพัก
๕. ใส่แตงไทยที่เตรียมไว้ ตักน้ำแข็งลงในถ้วย พร้อมรับประทาน

วุ้นมะพร้าว



ส่วนประกอบ

- ❖ มะพร้าวน้ำหอม ๔ ถ้วยตวง
- ❖ เนื้อมะพร้าวอ่อน ๑ ลูก
- ❖ ผงวุ้น ๑ ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย ๓/๔ ถ้วยตวง
- ❖ เกลือ ๑/๔ ช้อนชา



วิธีการทำ

๑. ใส่น้ำมะพร้าวที่เตรียมไว้ลงในหม้อ
๒. ใสผงวุ้นแล้วคนให้เข้ากัน ทิ้งไว้ ๑๐ นาที ให้ผงวุ้นอมน้ำ
๓. เปิดไฟกลางตั้งหม้อให้น้ำมะพร้าวเดือดอ่อน ๆ จากนั้นเติมน้ำตาลทรายแล้วคนให้ละลาย
- ❖ ๔. นำน้ำมะพร้าวเทลงในลูกมะพร้าว แล้วใสเนื้อมะพร้าวลงไป
๕. นำไปแช่ตู้เย็น ๑ ชั่วโมง จากนั้นจะได้วุ้นมะพร้าวพร้อมรับประทาน



ขอองฝึกจากคุณครู

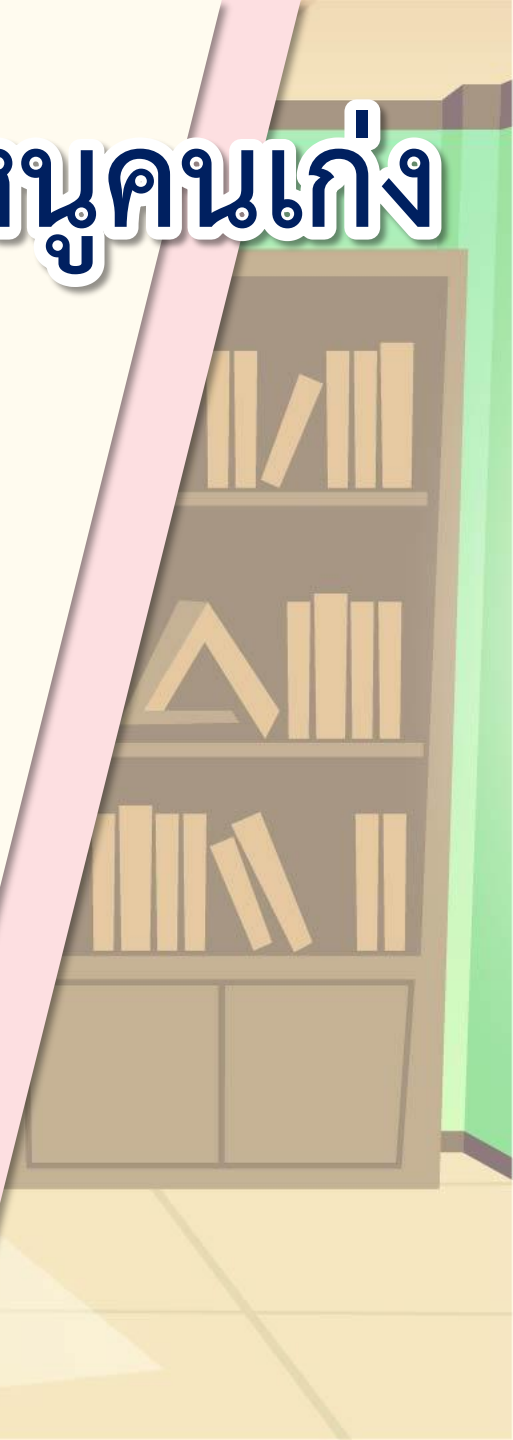
ให้หนูคนเก่ง



ของฝากจากครูให้หนูคนเก่ง

บทบาทนักเรียนปลายทาง

๑. นักเรียนฟังคำสั่งแจ้งการทำใบงานที่ ๙
เรื่อง พูดสื่อสารดีมีสาระ (กิจกรรมกลุ่ม)
๒. นักเรียนปฏิบัติกิจกรรมใบงานที่ ๙
เรื่อง พูดสื่อสารดีมีสาระ



ของฝาก



จากครูให้หนูคนเก่ง

คำชี้แจง เขียนขั้นตอนการทำขนมไทย
ที่สนใจ ๑ ชนิด โดยเรียงลำดับ
ให้ถูกต้อง และเตรียมความพร้อม
ในการพูดลำดับขั้นตอน



๑) แนะนำขนมไทย รูปลักษณ์ และรสชาติ (๑ ชนิด)

๒) แนะนำส่วนประกอบของขนมไทยที่เลือกจากข้อ ๑

๓) อธิบายขั้นตอนการทำขนมไทยที่เลือกจากข้อ ๑

สรุป บทเรียน





เฉลยใบงาน



๑) แนะนำขนมไทย รูปลักษณะ และรสชาติ (๑ ชนิด)

กล้วยบวชชี เป็นขนมหวานไทยที่มีส่วนประกอบหลัก คือ กล้วยน้ำว้า น้ำกะทิ และน้ำตาล ในสมัยก่อนคนไทยนิยมใช้กะทิเป็นส่วนประกอบของอาหาร จึงทำให้เกิดเมนูนี้ นอกจากนี้ยังนำกล้วยบวชชีไปทำบุญที่วัด ใช้รับแขกที่มาบ้าน งานขึ้นบ้านใหม่หรือตามประเพณีต่าง ๆ สาเหตุที่ชื่อ กล้วยบวชชี เพราะลักษณะ มีสีขาวจึงเปรียบได้กับเครื่องแต่งกายของชี



เฉลยใบงาน



๒) แนะนำส่วนประกอบขนมไทยที่เลือกจากข้อ ๑

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| ๑) กล้วยน้ำว้า ๘ ลูก (เลือกห้าม ๆ) | ๒) หัวกะทิ ๒๒๕ มิลลิลิตร |
| ๓) หางกะทิ ๓๐๐ มิลลิลิตร | ๔) ใบเตย ๒ ใบ |
| ๕) น้ำตาลปีบ ๓๐ กรัม | ๖) น้ำตาลทราย ๒๐ กรัม |
| ๗) เกลือปลายช้อนชา | ๘) แป้งมัน ๑ ช้อนชา |



เฉลยใบงาน



๓) อธิบายขั้นตอนการทำขนมไทยที่เลือกจากข้อ ๑

- ๑) นำกล้วยน้ำว้าไปนึ่งในน้ำเดือดประมาณ ๓ - ๕ นาที หรือจนกระทั่งผิวของกล้วยน้ำว้าเริ่มแตกออก แล้วปิดไฟ นำออกมาปอกเปลือก และหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอดีคำ
- ๒) นำหางกะทิไปต้มในหม้อ ใส่ใบเตยลงไปเพื่อเพิ่มความหอม เมื่อเดือดแล้วก็ใส่น้ำตาลปีบ น้ำตาลทรายขาว และเกลือ คนให้ละลายดีแล้วใส่กล้วยที่หั่นไว้แล้วลงไป
- ๓) เมื่อกะทิเริ่มเดือดอีกครั้งใส่หัวกะทิลงไป และปล่อยให้ทิ้งไว้ให้เดือดอีกประมาณ ๓ นาที ถ้าต้องการให้น้ำข้นเหนียวก็ให้ใส่แป้งมันลงไปและคนให้ละลายทั่วกันดี
- ๔) ไม่ควรต้มกล้วยบวชชีนานจนเกินไปเพราะจะทำให้กล้วยเละได้ “กล้วยบวชชี” ควรจะยังแข็งนิ่มหน่อย จากนั้นตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

ฝาก นักเรียนปลายทาง

ให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม ฝึกซ้อมการพูดลำดับขั้นตอน
และเตรียมประเมินการพูดลำดับขั้นตอนในช่วงต่อไป

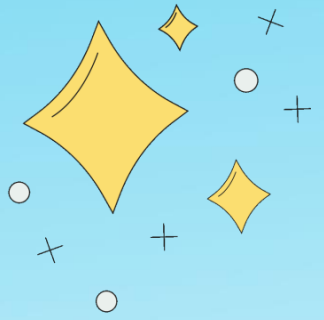


สิ่งที่โรงเรียนปลายทางต้องเตรียม

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

๑. เกณฑ์การประเมิน เรื่อง การพูดลำดับ
ขั้นตอน

๒. แบบประเมิน เรื่อง การพูดลำดับขั้นตอน



บทเรียนครั้งต่อไป

“การพูดลำดับขั้นตอน (๒)”

รายวิชาภาษาไทย
ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔

