

รายวิชา สังคมศึกษา

รหัส สด๕๑๐๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕

เรื่อง ร่วมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น

ครูผู้สอน ครูนจรักษ์ สุขเจริญ

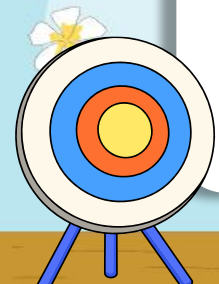


ร่วมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายวิธีการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการดำเนินชีวิต
๓. เกิดความภาคภูมิใจในการร่วมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น





ความหมายภูมิปัญญาท้องถิ่น



ความรู้อันเกิดจากความสามารถ
ประสบการณ์และความเฉลียวฉลาด
ในการประดิษฐ์คิดค้นของคนใน
ท้องถิ่น



ความหมายภูมิปัญญาท้องถิ่น



เพื่อใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิต
โดยเป็นผลงานจากการสั่งสม
ประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการ
เรียนรู้ พัฒนาและถ่ายทอดสืบต่อ
กันมาจากบรรพบุรุษ



หัวข้อที่ศึกษา

๑.

การแปรรูปอาหาร

๒.

เครื่องมือจับสัตว์น้ำ

๓.

การประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้



ปลาร้า

ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการถนอมอาหารของไทย

"ปลาร้า" เป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของคนไทยตั้งแต่โบราณ
ซึ่งมีอยู่ทุกภูมิภาค



ทำปลาร้าเพื่อเก็บปลา
ในดินฤดูฝนไว้กินได้นานๆ



การหมักปลาร้า
ส่วนใหญ่หมักในไหใบโพ



มีวิธีการหมักคล้ายคลึงกัน
แตกต่างกันที่ส่วนผสมและระยะเวลา



ภาษาอีสานเรียกว่า
"ปลาดก"

การหมักปลาร้ามี 2 แบบ

ปลาร้าข้าวคั่ว

- ใช้ปลาน้ำจืดขนาดเล็กและขนาดใหญ่ เช่น ปลารูตืด ปลาสลิด ปลาหมอเทศ ปลาดุก ปลาช่อน
- หมักร่วมกับเกลือและข้าวคั่ว
- ปลาร้าที่ได้จะมีเนื้อนุ่ม สีส้มเข้ม กลิ่นหอม
- นิยมนำไปปรุงอาหารประเภทน้ำพริกและส้ม



ปลาน้ำจืดขนาดเล็ก



เกลือ



ข้าวคั่ว

ปลาร้า

- ใช้ปลาน้ำจืดขนาดใหญ่ เช่น ปลารูตืด ปลารูตืด ปลารูตืด
- หมักร่วมกับเกลือและข้าวคั่ว
- ปลาร้าที่ได้จะมีสีคล้ำ ปลาขุ่นมีกลิ่นเป็นฉุนเป็นเนื้อ
ไม่แน่นมาก มีกลิ่นแรงกว่าปลาร้าข้าวคั่ว
- นิยมนำไปปรุงอาหารประเภทน้ำแกง ส้มตำ ลาบ ก้อย
คั่วไก่ ข้าวเหนียว



ปลาน้ำจืดขนาดใหญ่



เกลือ



ข้าวคั่ว



ปลาร้า ได้รับการขึ้นบัญชี
เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ
ประจำปีพุทธศักราช 2555



สำหรับเรื่องราวด้านนี้



การแปรรูป อาหาร

กระชังใส่ปลา

เครื่องมือประมง
ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านงานจัดสาร



กระชังใส่ปลา

กระชังใส่ปลา คือเครื่องมือประมงที่ใช้สำหรับจับสัตว์น้ำเช่น กุ้ง หอย ปู ปลา สัตว์น้ำนานาชนิด ที่ถือว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านของคนไทยด้านงานจัดสารที่สืบทอดกันมา รุนด รุนดตั้งแต่โบราณจนถึงปัจจุบันและยังไม่ทลายระบบนิเวศน์

วัสดุที่ใช้

การทำกระชังใส่ปลา มักทำด้วยไม้ไผ่สานให้โปร่ง ถ้าทำด้วยหวายอาจมีการยัดด้วยหรือซี่เสื่อผูกกับโครงรูปทรงกระบอก มีฝาสำหรับเปิดปิดสำหรับใส่สัตว์น้ำเข้าหรือเอาออกได้ หัวท้ายเรียบมีเชือกเป็นหูเพื่อใช้สำหรับแขวน มักใช้แขวนไว้กับสะพานท่าน้ำหรือ กระชังบางชนิดจะมีท่อนไม้ไผ่ขนาดทั้งสองข้างเพื่อให้กระชังลอยน้ำได้ และกระชังในปัจจุบันมีหลายรูปทรงและหลากหลายขนาด

วิธีการใช้งาน

การใช้งานกระชัง สามารถจับสัตว์น้ำได้หลายชนิดเก็บไว้เป็นอาหาร ขึ้นอยู่กับชาวบ้านในแต่ละพื้นที่แถบนั้นว่า นิยมจับสัตว์น้ำชนิดไหน นิยมจับปลาที่เรียกกระชังปลา นิยมจับกุ้งก็เรียกกระชังกุ้ง มักใช้แขวนไว้ในที่มีน้ำไหลเพื่อไม่ให้สัตว์น้ำที่จับมาตาย

เครื่องมือ จับสัตว์น้ำ



กระติบ

กระติบ หรือ กระติบข้าว คือ ภาชนะในการเก็บอาหารที่เป็นงานหัตถกรรมอันทรงคุณค่าชนิดหนึ่งที่มากด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นของที่มีประจำบ้านของชาวไทยทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคเหนือมายาวนาน ใช้สำหรับบรรจุข้าวเหนียว เป็นเครื่องจักสานที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่ ใบจาก ใบตาล ใบลาน ดันคล้า หรือ จากต้นพีชที่มีลักษณะยาวเรียว

การประดิษฐ์สิ่งของ
เครื่องใช้

วิธีการสานกระติบข้าว



๑. นำปล้องไม้ไผ่มาตัดหัวท้าย ตัดเอาข้อออก ฝ่าเป็นซีกทำเส้นดอกราวประมาณ ๒-๓ ม.ม. ชูตให้เรียบและบาง
๒. นำเส้นดอกรที่ได้นำสานเป็นรูปร่างกระติบข้าว หนึ่งลูกมี ๒ ฝ่า มาประกอบกัน
๓. นำกระติบข้าวที่ได้จากข้อ (๒.) มาพับครึ่งให้เท่า ๆ กันพอดี เรียกว่า ๑ ฝ่า
๔. ขั้นตอนการทำฝ่าปิด โดยจักเส้นดอกรที่มีความกว้าง ๑ นิ้ว สานเป็นลายตามะกอก และลายขัด
๕. นำฝ่าปิดหัวท้ายมาตัดเป็นวงกลม มาใส่เข้าที่ปลายทั้งสองข้าง
๖. ใช้ด้ายในล่อน และเข็มเย็บเข้าด้วยกันรอบฝ่าปิดหัวท้าย
๗. นำก้านตาลที่มันไว้มาเย็บติดกับฝ่าล่าง ที่เป็นตัวกระติบข้าว
๘. นำกระติบข้าวที่ได้ไปรมควันจากฟางข้าว เพื่อกันแมลงเจาะ และเพื่อความสวยงาม ทนทาน ไม่เกิดราดำ
๙. นำไม้มาเหลาเป็นเส้นดอกร กลมยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒-๓ ม.ม. ความยาวรอบ บางเท่า กับ ฝ่ากระติบพันด้วยด้ายในล่อน แล้วเย็บติดฝ่าขอบบน เพื่อความสวยงาม
๑๐. เจาะรูที่เชิงกระติบข้าว ด้วยเหล็กแหลม ๒ รู ให้ตรงข้ามกัน แล้วทำหูที่ฝาด้านบน ตรงกับรู ที่เจาะเชิงไว้
๑๑. ใช้ด้ายในล่อนสอดเข้าเป็นสายไว้สะพายไปมาได้สะดวก จะได้กระติบข้าวที่สำเร็จเรียบร้อย สามารถนำมาใช้และจำหน่ายได้

การประดิษฐ์สิ่งของ เครื่องใช้

ขั้นปฏิบัติ

คำชี้แจง : ให้นักเรียนทำสมุดเล่มเล็ก
ร่วมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น



คำชี้แจง

คำชี้แจงกิจกรรมนักเรียน

๑. ให้นักเรียนทำสมุดเล่มเล็ก
ร่วมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น

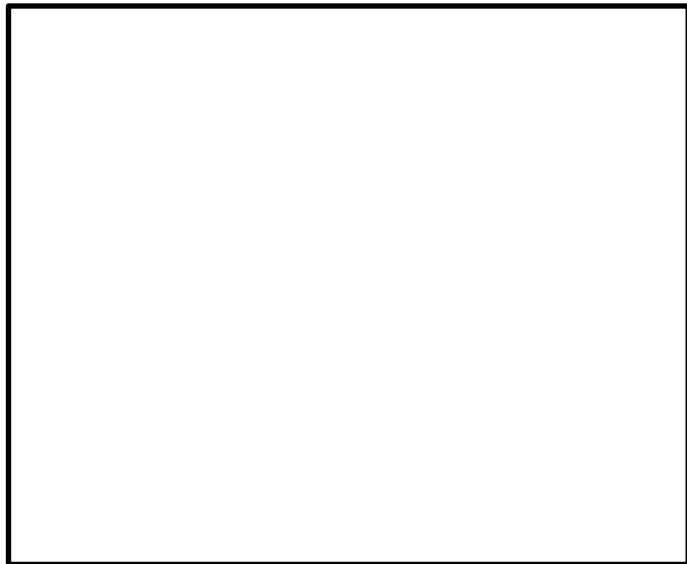


คำชี้แจงครูปลายทาง

๑. ครูให้นักเรียนทำสมุดเล่มเล็ก
ร่วมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ครูเดินดูและให้ความช่วยเหลือ
ตามความเหมาะสม

ใบงานที่ ๑๑ เรื่อง ร่วมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง วัฒนธรรมที่มีผลต่อการดำเนินชีวิต
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑๑ เรื่อง ร่วมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น
รายวิชา สังคมศึกษา รหัสวิชา ส๑๕๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕

คำชี้แจง : ให้นักเรียนทำสมุดเล่มเล็กร่วมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อ.....นามสกุล.....ชั้น.....เลขที่.....



ใบงานที่ ๑๑

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th



สรุปบทเรียน

การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนสามารถปฏิบัติได้หลายประการ เช่น ศึกษาค้นคว้าความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาในท้องถิ่นที่ตนเองอยู่ การให้ความรู้แก่บุคคลอื่น การมีส่วนร่วมในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสืบสานภูมิปัญญา





สรุปบทเรียน

การรณรงค์การใช้ผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น และการช่วยประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อประเภทต่าง ๆ รวมไปถึงการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาให้มีความทันสมัยต่อการดำรงชีวิตในปัจจุบัน วิธีการเหล่านี้ย่อมทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีคุณค่าคงอยู่ต่อไป





บทเรียนครั้งต่อไป

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๔ พลเมืองดี

เรื่อง

สถานภาพ บทบาท





สิ่งที่ต้องเตรียม

ใบงานที่ ๑

เรื่อง สถานภาพ บทบาท

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

