



บทเรียนด้านการเรียนรู้ บทที่ 44

เรื่อง การทำเนยถั่ว

ผลที่คาดว่าจะได้รับ:	แสดงแรงจูงใจและทักษะที่จะเป็นผู้เลี้ยงตนเองได้อย่างประหยัด
ตัวชี้วัด:	เรียนรู้และใช้ทักษะที่ก่อให้เกิดรายได้อย่างน้อยที่สุดหนึ่งอย่าง
สาระการเรียนรู้:	แสดงความสามารถทางอาชีพด้วยการมีทักษะที่ก่อให้เกิดรายได้อย่างน้อยหนึ่งอย่าง

กลุ่มอายุ:	9-11 ปี
หัวข้อหลัก:	ทางเลือกที่ก่อให้เกิดรายได้ : การทำเนยถั่ว
บทเรียน:	การทำเนยถั่ว
เวลาที่ใช้ในการสอน:	45 นาที

วัตถุประสงค์ในการเรียนรู้ :

1. เด็กสามารถทำเนยถั่ว เนยอัลมอนด์ หรือเม้ดมะม่วงหิมพานต์ได้
2. เด็กสามารถประเมินคุณภาพเนยถั่วได้
3. เด็กสามารถบ่งบอกโอกาสที่จะมีการใช้เนยถั่วในท้องถิ่นได้

อุปกรณ์การสอนที่ต้องใช้:

1. ถั่วสด (ควรจะเป็นถั่วลิสง) ซึ่งเก็บไว้อย่างปลอดภัยโดยไม่มีมอด
2. กระทะใบใหญ่ (หรือกระทะก้นลึกถ้าหาได้) สำหรับคั่วถั่ว
3. ผ้า สำหรับลอกเปลือกถั่ว
4. ขวดเก่าที่ใช้แล้วหรือไม้กลิ้งสำหรับบดถั่วให้เป็นผง
5. โม่หิน (หรือ mortar and pestle) สำหรับบดแบ่งถั่วให้เนียน
6. น้ำมันพืช เช่น น้ำมันถั่ว, น้ำมันพืช, ข้าวโพด, หรือคาโนบาออยล์
7. เกลือ
8. น้ำผึ้งหรือน้ำตาล
9. อุปกรณ์ให้เด็ก ๆ ใช้ชิมเนยถั่ว เมื่อครูเดิมสีต่าง ๆ ลงไป

10. โหลสำหรับเก็บเนยถั่ว

หมายเหตุสำหรับครู : ครูสามารถปรับเป็นทำอาหารหรือขนมอย่างอื่นได้เพื่อเข้ากับบริบทที่เด็กอยู่ รวมทั้งหาวัตถุดิบที่ได้ง่ายในบริบทนั้น ๆ

สิ่งที่ผู้สอนต้องเตรียม :

1. ทบทวนและทำความเข้าใจบทเรียนทั้งบท
2. เตรียมอุปกรณ์การสอนที่ต้องใช้

ขั้นตอนการเรียนรู้การสอน

การนำเข้าสู่บทเรียน:

อธิบายให้เด็ก ๆ เข้าใจว่าในวันนี้กิจกรรมที่จะช่วยกันทำคืออะไร แนะนำอุปกรณ์และวิธีการต่าง ๆ ให้เด็กพอเห็นภาพก่อนลงมือปฏิบัติจริง หลังจากครูเริ่มแจกอุปกรณ์เพื่อให้เด็กเริ่มทำตามขั้นตอนที่ครูเขียนไว้บนกระดาน ในการทำกิจกรรมนี้จะให้เด็กช่วยกันทำทั้งห้องหรือจะแบ่งกลุ่มแล้วแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ ให้ครูตัดสินใจตามเหมาะสมที่ครูว่าควรสามารถปรับได้

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน:

ขั้นตอนของการเนยถั่วมีดังต่อไปนี้

1. เตรียมถั่วสด หรือถั่วลิสง ซึ่งเก็บไว้อย่างปลอดภัยโดยไม่มีมอด และสะอาด
2. ให้นำกระโถนใบใหญ่ ที่มีก้นลึกถ้าหาได้ แล้วนำมาตั้งไฟสำหรับคั่วถั่ว
3. พอถั่วสุกแล้ว ให้ปล่อยให้เย็นแล้วให้เอาผ้า สำหรับลอกเปลือกถั่ว หรือจะใช้มือถูไปมากับถั่ว เพื่อให้เปลือกหลุดออกก็ได้
4. หลังจากนั้นให้นำขวดเก่าที่ใช้แล้วหรือไม้กลิ้งสำหรับบดถั่วให้เป็นผง หรือจะใช้โครกในการตำถั่วให้ละเอียด
5. ให้นำถั่วที่ละเอียดแล้วมาผสมน้ำมันพืช เช่น น้ำมันถั่ว, น้ำมันพืช, ข้าวโพด, หรือคาโนบาออยล์ พอประมาณเพื่อที่จะนวดได้อาจจะใช้มือนวดหรือใช้โมหิน (หรือ mortar and pestle) สำหรับนวดแป้งถั่วให้เหนียวก็ได้เอาที่สะดวก
6. หลังจากนั้นให้ใส่เกลือนิดหน่อยตามความชอบ

เมื่อเนยถั่วพร้อมจะให้ชิมแล้ว ครูแจกเนยถั่วให้เด็ก ๆ เพื่อชิม ครูขอให้เด็ก ๆ แต่ละคนเขียนลงบนกระดาษว่า เขามีความรู้้อย่างไรต่อเนยถั่วนี้ว่าเขาชอบหรือไม่ชอบ ครูขอให้เด็กอธิบายรสชาติและลักษณะ แล้วเติมคำอธิบายเพิ่มเติม เพื่อบรรยายเนยถั่วนี้ เช่น หอม ควัน, เหนียว, ขม ฯลฯ) จากนั้น อาจจะเพิ่มเกลือนิดหน่อยตามความชอบ

เมื่อทำเสร็จ ครูแจกเนยถั่วอีกครั้งหนึ่งให้เด็ก ๆ และให้เขาจดบันทึกไว้ว่าเขาชอบหรือไม่ เมื่อเติมเกลือแล้ว ท้ายที่สุด เติมน้ำตาลหรือน้ำผึ้งลงไปเนยถั่วที่เหลืออยู่ตามรสชาติที่ชอบ

7. หลังจากที่เด็ก ๆ ได้มีการปรุงแต่งรสเนยถั่วแล้ว ให้ครูแจกขวดโหลหรือกระป๋องเพื่อที่จะให้เด็กใส่เนยถั่วของตนเอง

การสรุปทบทวน:

ให้ครูถามคำถาม บางคำถาม หรือจะถามทั้งหมดให้ครูพิจารณาตามความเหมาะสมจากเวลาที่เหลือ ว่าควรจะถามแล้วให้เด็กถามสักกี่ข้อ คำถามมีดังต่อไปนี้

1. เด็ก ๆ ชอบเนยถั่วแบบใดมากที่สุด จืด, ใส่เกลือ, หรือแบบหวาน, ?
(ให้เด็กเขียนคำตอบไว้ในกระดาษที่ครูแจกให้)
2. เด็ก ๆ มีความคิดที่จะปรับปรุงรสชาติของเนยถั่วนี้อย่างไรบ้าง ?
3. เด็ก ๆ จะนำเนยถั่วไปกินคู่กับอาหารท้องถิ่นอย่างอื่นได้อย่างไรบ้าง ?
4. เด็ก ๆ รู้จักใครในท้องถิ่นบ้างที่คิดว่าเขาน่าจะชอบเนยถั่วนี้ ?

หลังจากที่เด็กตอบคำถามเสร็จ ให้เวลาเด็กที่มีความต้องการจะแบ่งปันคำตอบของตนเองในชั้นเรียน หลังจากที่ยกแบ่งปันเสร็จ ให้ครูขออาสาสมัครที่จะอธิฐานขอบคุณพระเจ้าที่ทรงประทานอาหารให้เราในแต่ละวันขอบคุณพระองค์สำหรับการเลี้ยงดูที่มาจากพระองค์

(กิจกรรมใดที่ได้ผลดี? กิจกรรมใดที่ได้ผลไม่ดี? ฉันจะเตรียมบทเรียนครั้งต่อไปให้ดีขึ้นได้อย่างไร?)

[illegible][illegible]