

## √กิจกรรม ข้าวทำอะไรก็อร่อย (ข้าวหลามในลูกมะพร้าว)

จัดทำโดย นางสาวเข็มจิรา คันธรส

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดป่าข่อยใต้ จังหวัดเชียงใหม่

ระดับชั้นอนุบาล ๑

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้เด็กสามารถบอกขั้นตอนการทำข้าวหลามในลูกมะพร้าวได้
๒. เพื่อให้เด็กบอกประโยชน์ที่ได้รับจากการรับประทานข้าวหลามในลูกมะพร้าวได้
๓. เพื่อให้เด็กสามารถทำข้าวหลามในลูกมะพร้าวได้
๔. เพื่อให้เด็กสามารถ วางแผน ออกแบบ การเลือกวัตถุดิบที่ใส่ลงในข้าวหลามได้
๕. เพื่อให้เด็กสามารถสังเกตและบอกถึงความแตกต่างระหว่างข้าวหลามในกระบอกไม้ไผ่และในลูกมะพร้าวได้

ภาพรวมกิจกรรม

ครูนำอุปกรณ์ในการทำข้าวหลามในลูกมะพร้าว มาให้เด็กดูเช่น ข้าวเหนียว กะทิ มัน ข้าวโพด มะพร้าวอ่อน เป็นต้น เด็กและครูร่วมสนทนาถึงประโยชน์ของข้าวและวัตถุดิบที่ใช้ทำ จากนั้นครูแนะนำชื่อของวัตถุดิบและขั้นตอนวิธีการทำข้าวหลามในลูกมะพร้าวให้เด็กดูอย่างละเอียด แบ่งกลุ่มให้เด็กลงมือทำข้าวหลามในลูกมะพร้าว โดยสามารถเลือกวัตถุดิบที่จะใส่ จัดวาง เรียงตามจินตนาการของตนเอง และให้เด็กนับจำนวนวัตถุดิบที่เลือกใช้มีกี่ชนิดอะไรบ้าง จากนั้นออกมานำเสนอผลงานของกลุ่มตัวเอง ชิมรสชาติของกลุ่มตัวเองและกลุ่มเพื่อน ร่วมกันสรุป

ขั้นสร้างความสนใจ

เด็กและครูร่วมกันท่องคำคล้องจอง “ข้าว” พร้อมทั้งทำท่าทางประกอบตามจินตนาการของตนเอง

ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม

๑. ครูนำรูปภาพข้าวหลามของแต่ละภาคในประเทศไทยให้เด็กดู พร้อมกับอธิบายวัฒนธรรมการทำ ความหลามให้เด็กฟังสั้นๆ

ข้าวหลามเป็นภูมิปัญญาในการทำอาหารและถนอมอาหารให้เข้ากับวัฒนธรรมชาติคือ ต้นไม้ ซึ่งเป็นพืชที่ปลูกและมีอยู่ในทุกภาคของประเทศไทย การทำข้าวหลามแรกเริ่มเดิมที คือนำข้าวสารหรือข้าวเหนียวมาหุงในกระบอกไม้ไผ่ แต่ที่นิยมมักใช้ข้าวเหนียวมาหุงเป็นข้าวหลามซึ่งต่อมาได้มีการพัฒนาการหุงข้าวหลามเหนียวให้เป็นอาหารหวานที่ปรุงรสด้วยน้ำกะทิ มีรสชาติหวาน มัน เค็ม ต้นไม้ที่นิยมมาหุงข้าวหลามนั้นคือ ไม้ข้าวหลาม ซึ่งลำต้นจะเป็นปล้องยาว ๓๐-

๖๐ เซนติเมตร มีหลายขนาด คุณสมบัติพิเศษของไข่ข้าวหลามคือเยื่อไข่จะร้อนออกดีมาก ง่ายต่อการปอกออกจากลำไข่และคงความหอม อีกทั้งได้รูปทรงกระบอกส่วนไข่ปา หรือไข่ชนิดอื่นๆ ถึงแม้จะใช้ได้ แต่เมื่อนำมาหุงข้าวหลามพบว่าเยื่อจะไม่ค่อยร้อนจึงไม่เป็นที่นิยม

๒. ครูนำวัตถุดิบต่างๆมาให้เด็กดู เช่น ข้าวเหนียว กะทิ มัน ข้าวโพด มะพร้าวอ่อน เป็นต้น

๓. ครูตั้งคำถามเพื่อให้เด็กได้ตอบ

๓.๑ เด็กรู้จักชื่อของวัตถุดิบชนิดใดบ้าง

๓.๒ วัตถุดิบที่ใช้ในวันนี้มีสีอะไรบ้าง เด็กชอบสีไหนที่สุด เพราะอะไร

๓.๓ วัตถุดิบ มีรูปร่างลักษณะและรสชาติอย่างไร

๔. ครูแนะนำวัตถุดิบ ข้าวเหนียว กะทิ มัน ข้าวโพด มะพร้าวอ่อน ถั่วแดงต้มสุก และสาธิตวิธีการทำที่ละขั้นตอนอย่างละเอียดดังนี้

๔.๑ นำลูกมะพร้าวมาเจาะรูให้กว้างพอใส่ข้าวและวัตถุดิบอื่นๆเข้าไปได้

๔.๒ นำเนื้อมะพร้าวอ่อนออกมาจากลูกมะพร้าวหั่นเนื้อมะพร้าวขนาดพอดีเตรียมไว้

๔.๓ นำกะทิผสมน้ำตาลปีบ เกลือ มาขยำด้วยกันจนน้ำตาลปีบละลาย นำข้าวเหนียวลงไป

คลุก (อย่าให้ข้าวเหนียวจับเป็นก้อนบีให้ข้าวแตกออกจากกัน)

๔.๔ ใส่ข้าวเหนียวที่ผสมแล้วใส่ลงในลูกมะพร้าว นำเนื้อมะพร้าวและวัตถุดิบอื่นๆลงไปตามที

เด็กๆชอบ (ใส่ตามความชอบ) ตามด้วยน้ำกะทิใส่ราดหน้าอีกครั้ง

๔.๕ นำเข้าเตาอบหรือหม้อหนึ่ง ประมาณ ๒๕-๓๐ นาที

๕. แบ่งกลุ่มเด็ก ๔ -๕ คน เพื่อลงมือปฏิบัติ

๖. เด็กสังเกตและชิมรสชาติข้าวหลามในลูกมะพร้าวของกลุ่มตัวเองและกลุ่มเพื่อน

ขั้นสรุป

๑. อาสาสมัครแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอผลงานของตนเอง

๒. เด็กสังเกตลักษณะและชิมรสของกลุ่มตนเองและกลุ่มเพื่อน

๓. เด็กและครูร่วมสรุปกิจกรรมที่ได้ลงมือปฏิบัติข้าวหลามในลูกมะพร้าว ว่ามีความแตกต่างจากข้าวหลามในกระบอกไม้ไผ่อย่างไร และข้าวหลามในลูกมะพร้าวอ่อนมีประโยชน์ต่อร่างกายหรือไม่อย่างไร

ตารางวิเคราะห์กระบวนการเรียนรู้

กระบวนการสืบเสาะหาความรู้	กิจกรรม ข้าวทำอะไรก็อร่อย (ข้าวหลามในลูกมะพร้าว)
๑. กำหนดปัญหาและความต้องการ	- ชื่อนำมาทำอะไรได้บ้าง
๒. การรวบรวมข้อมูล	- ทดลองทำข้าวหลามในลูกมะพร้าว - สังเกตวัตถุดิบต่างๆที่นำมาทำแล้วร่วมกันตั้งคำถาม **ข้าวสามารถนำมาทำอะไรรับประทานได้บ้าง - สังเกตสีของข้าวหลามจากการเลือกวัตถุดิบใส่ลงไป - ชิมรสชาติข้าวหลามในลูกมะพร้าว
๓. การออกแบบปฏิบัติการ	ขั้นตอนการทำข้าวหลามในลูกมะพร้าว - นำลูกมะพร้าวมาเจาะรูให้กว้างพอใส่ข้าวและวัตถุดิบอื่นๆเข้าไปได้ - นำเนื้อมะพร้าวอ่อนออกมาจากลูกมะพร้าวหั่นเนื้อมะพร้าวขนาดพอดีเตรียมไว้ - นำกะทิผสมน้ำตาลปีบ เกลือ ใบเตย มาขยำด้วยกันจนน้ำตาลปีบละลาย ใส่ข้าวเหนียวลงไปคลุกข้าวให้เม็ดข้าวแตกออกจากกัน - ใส่ข้าวเหนียวลงในลูกมะพร้าว นำเนื้อมะพร้าวและวัตถุดิบอื่นๆลงไปตามที่เด็กๆชอบ (ใส่ตามความชอบ) ตามด้วยน้ำกะทิตราดหน้าอีกครั้ง - นำเข้าเตาอบหรือหม้อหนึ่ง ประมาณ ๒๕-๓๐ นาที
๔. การประเมินผล	- สังเกตการนำเสนอผลงานของเด็กแต่ละกลุ่ม - สังเกตเด็กตอบคำถามได้ชัดเจน - สังเกตเด็กร่วมกันสรุปถึงสีของข้าวหลามจากการเลือกวัตถุดิบใส่ลงไป - สังเกตการร่วมสนทนาสรุปถึงรสชาติและประโยชน์ของข้าวหลามในลูกมะพร้าว

## การบูรณาการ

### ➔ วิทยาศาสตร์

การสังเกต การบอกชื่อ การทดลองปฏิบัติ

### ➔ คณิตศาสตร์

- บอกขั้นตอนการทำ
- การเรียนรู้รูปทรง
- การนับจำนวนของวัตถุ
- การคำนวณ
- การเปรียบเทียบ

### ➔ กระบวนการเทคโนโลยีหรือกระบวนการทางวิศวกรรม

- การออกแบบ การจัดเรียง
- การใช้อุปกรณ์ต่างๆในการทำข้าวหลามในลูกมะพร้าว

### ➔ สาระการเรียนรู้อื่นๆ

- ศิลปะ : การจัดเรียงวัตถุ
- ภาษา : การสนทนา การแสดงความคิดเห็นร่วมกับผู้อื่น
- การทำงานร่วมกับผู้อื่น
- ระวังความปลอดภัยจากอุปกรณ์และความร้อน

## บันทึกหลังการสอน

### ผลการสอน

๑. เด็กบอกขั้นตอนในการทำข้าวหลามในลูกมะพร้าวได้
๒. เด็กบอกประโยชน์ที่ได้รับจากการรับประทานข้าวหลามในลูกมะพร้าวได้
๓. เด็กทำข้าวหลามในลูกมะพร้าวได้ถูกตามขั้นตอน
๔. เด็กแต่ละกลุ่ม วางแผน ออกแบบ การเลือกวัตถุดิบที่ใส่ลงในข้าวหลามของตัวเองตามความชอบ
๕. เด็กสังเกตและสามารถบอกถึงความแตกต่างระหว่างข้าวหลามในกระบอกไม้ไผ่และความหลามในลูกมะพร้าวได้

### ปัญหา / อุปสรรค

๑. มีเด็กพิเศษเรียนร่วม น้องชอบป่วนเพื่อน เพื่อนจะโวยวายเวลาที่เขานอนเข้าไปใกล้
๒. เด็กหลายคนยังไม่รู้จักการรอคอย ครูต้องคอยเตือนบ่อยๆ

### ข้อเสนอแนะ / แนวทางแก้ไข

๑. มีครูคอยดูแลเด็กเวลาทำกิจกรรม
๒. ครูฝึกให้เด็กรู้จักการรอคอยให้มากขึ้น

(ลงชื่อ)

ผู้สอน

( เขมจิรา คันธรส )

วันที่ ๓ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

# ภาคผนวก

## คำคล้องจอง “ข้าว”

ข้าวให้คุณค่า คาร์โบไฮเดรต      ใช้ทำอาหาร คาว หวาน มากมี  
ชาวไทยทั่วประเทศ กินข้าวทั้งปี      เศรษฐกิจไทยดี เพราะมีข้าวเอ๋ย

รูป





ข้าวหลามในลูกมะพร้าว

