

## กล้วย

นำเสนอเมื่อ : 11 ม.ค. 2552

### สอนแบบกล้วยๆ

สมหวัง วิทยาปัญญาหนท

1. กล้วยอ่อน
2. กล้วยดิบ
3. กล้วยกิ่งสุก
4. กล้วยสุก หั่นเป็นแว่นหึ่งเปลือก  
เหมาะสำหรับทำแกงกล้วย  
เพื่อลดรสฝาด  
และลดความแข็งของเปลือก

เหมือนการสอนเด็กก่อนที่ต้องการความ  
กลุ่มกลมมนุ่มนวล  
ไม่ต้องละเอียดลึกซึ้งมากนัก  
มีเนื้อแน่น ๆ  
เหมาะสำหรับทำกล้วยฉาบ  
มีทั้งรสเค็มและรสหวานเหมือนการสอน  
เด็กวัยรุ่นที่ต้องโลดโผนฉาบ ๆ  
เรียนไปสนุกไป  
เหมาะสำหรับทำกล้วยบวชชีมีรสกลม  
กลม เนื่องจากน้ำกะทิ  
เหมือนการสอนผู้ใหญ่ที่พันวัยโลดโผน  
ต้องใช้วิธีการจูงใจให้เขาเรียน  
ชี้ให้เห็นประโยชน์  
มีเซนนั้นจะนั่งหลับแน่  
เนื้อกล้วยจะอ่อนเหลว  
เหมาะสำหรับทำกล้วยตากหรือกล้วยอบ  
บางครั้งก็ต้องเอาไปชุบน้ำผึ้ง  
เหมือนการสอนคนสูงวัย  
ไม่ควรใช้วิธีการสอนแบบกระชอกโศก  
ฮาก ต้องสอนด้วยความเคารพ  
พูดคำหวาน ไม่กระทบจิตใจมาก  
เพราะคนสูงอายุมักใจน้อย

ขอบคุณเจ้าของข้อความเป็นอย่างสูงค่ะ

ในการสอนคนนั้น  
ต้องปรับให้เหมาะสมกับวัยของผู้เรียนเห  
มือนกัน ซึ่งจะจูงใจให้เขามาสนใจ  
และเขาใจใตงาย ดังนี้