

ชุดการสอน
การประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยลำไย
ชุดที่ 3 เรื่อง การทำขนมเทียนลำไย
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6



นางธนภรณ์ วังษา
โรงเรียนเทศบาลประตูลี้ อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน
กองการศึกษาเทศบาลเมืองลำพูน
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย



คำนำ

ชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยลำไย ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ได้พัฒนาขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนให้มีความรู้ มีทักษะ ในการปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยลำไย ซึ่งมีทั้งหมด 10 ชุดประกอบไปด้วย

- ชุดที่ 1 ลำไยและพืชสมุนไพรในท้องถิ่น
- ชุดที่ 2 เรื่อง การประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร
- ชุดที่ 3 เรื่อง ขนมหั่นลำไย
- ชุดที่ 4 เรื่อง ขนมหั่นแปบลำไย
- ชุดที่ 5 เรื่องขนมหั่นลอยงาดำลำไย
- ชุดที่ 6 เรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพรใบเตยลำไย
- ชุดที่ 7 เรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพรกระเจี๊ยบลำไย
- ชุดที่ 8 เรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพรมะตูมลำไย
- ชุดที่ 9 เรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพรขิงผงขงลำไย
- ชุดที่ 10 เรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพรตะไคร้ผงขงลำไย

ชุดการสอนชุดนี้เป็นชุดที่ 3 เรื่องการทำขนมหั่นลำไย ผู้ศึกษาได้พัฒนาขึ้นเพื่อนำไปใช้ในการพัฒนาทักษะการทำงานร่วมกันในการทำขนมหั่นลำไย ให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้าเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจ ผึกทักษะการปฏิบัติเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างมีระบบโดยครูผู้สอนให้คำแนะนำเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่ยั่งยืนและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าชุดการสอนชุดนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการจัดการเรียนรู้และมีส่วนสำคัญในการนำเอาทรัพยากรในท้องถิ่นมา ประยุกต์ดัดแปลงให้เป็นประโยชน์อย่างสูงสุด

ธนภรณ์ วังษา
โรงเรียนเทศบาลประตูลี้



สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
คำแนะนำในการใช้ชุดการสอนสำหรับนักเรียน	ค
จุดประสงค์การเรียนรู้	3
สาระการเรียนรู้ การทำขนมเทียนลำไย	4
ใบความรู้ที่ 1 เรื่อง การทำขนมเทียนลำไย	6
ใบงานที่ 1 เรื่อง การทำขนมเทียนลำไย	16
แบบทดสอบหลังเรียน	18
เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน	19
บรรณานุกรม	20



คำแนะนำในการใช้ชุดการสอนสำหรับนักเรียน



ชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่องการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยลำไยชั้นประถมศึกษาปีที่ 6
ก่อนใช้ชุดการสอนนักเรียนควรปฏิบัติดังนี้

1. ศึกษาจุดประสงค์การเรียนรู้และสาระการเรียนรู้ให้เข้าใจ
2. ศึกษาวิดีโอ เรื่อง การทำขนมเทียนลำไย
3. ศึกษาใบความรู้ที่ 1 การทำขนมเทียนลำไย
4. ทำใบงานที่ 1 เรื่อง การทำขนมเทียนลำไย
5. ทำแบบทดสอบหลังเรียน จำนวน 10 ข้อ และตรวจคำตอบ



จุดประสงค์การเรียนรู้

เมื่อนักเรียนเรียนชุดการสอน เรื่องการทำขนมเทียนลำไยแล้ว นักเรียนต้องมีความสามารถดังนี้

1. นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมเทียนลำไยได้ (Knowledge)
2. นักเรียนสามารถทำขนมเทียนลำไยได้ (Process)
3. นักเรียนสามารถเลือกใช้ เก็บ บำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ วัสดุอุปกรณ์ในการทำงานได้ (Process)
4. นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้และมีความตั้งใจ เอาใจใส่ทำงานจนสำเร็จ พอใจและยอมรับการทำงาน (Attitude)



สาระการเรียนรู้

1. การทำขนมเทียนลำไย
2. อุปกรณ์ในการทำ
3. ส่วนผสมไส้ขนม
4. เครื่องปรุงรสบ้างขนม
5. ขั้นตอนการทำแป้งขนม
6. การห่อขนม



ใบความรู้ที่ 1

เรื่อง ขนมเทียนลำไย



ขนมเทียน หรือขนมจ็อก อาหารหวานของคนภาคเหนือและถือเป็นของหวานที่เป็นขนมยอดนิยมทำกันทุกบ้าน ในเวลาเทศกาลโดยเฉพาะวันสงกรานต์ เทศกาลเข้าพรรษา เดือนยี่เป็ง เวลาไปทำบุญที่วัดเราจะได้เห็นขนมพื้นบ้านที่ทุกบ้านนิยมทำคือ ขนมจ็อก คำว่า “จ็อก” เป็นคำกริยาที่หมายถึงการทำให้มีลักษณะเป็นคล้ายๆกระดูก มียอมแหลม คือการห่อขนมเทียนของทางภาคเหนือ ขนมจ็อกทางภาคเหนือนิยมทำไส้หวานจากมะพร้าว



อุปกรณ์ในการทำ

1. กระทะทองเหลือง
2. ไม้พาย
3. มือแมวขูดมะพร้าว
4. เชียง
5. มีด
6. ชามใบใหญ่
7. ลังถึงสำหรับนั่งขนม



1. กระทะทองเหลือง



2. ไม้พาย



3. มือแมวขูดมะพร้าว





4. เขียง



5. มีด



6. ชามใบใหญ่



7. ลังถึงสำหรับนึ่งขนม



เครื่องปรุงแป้ง



1. แป้งท้าวยายม่อม 2 ถ้วย
2. แป้งมัน 2 ถ้วย
3. น้ำ 4 ถ้วย
4. ดอกอัญชัน 15 ดอก
5. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย



วิธีทำแป้ง



1. คั้นดอกอัญชันกรองเอาแต่น้ำ





2. ผสมแป้งทั้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกัน เติมน้ำดอกอัญชัน น้ำตาลทรายคนให้เข้ากัน



3. ยกขึ้นตั้งไฟกวนให้เข้ากันจนแป้งใส



4. พักแป้งไว้ให้อุ่น



การทำไส้หวาน

ส่วนผสม



- | | | |
|----------------------------|-----|--------|
| 1. มะพร้าวทึนทึก | 300 | กรัม |
| 2. น้ำตาลปีบ | 200 | กรัม |
| 3. ลำไยอบแห้ง | 20 | ผล |
| 4. เกลือป่น | 1 | ช้อนชา |
| 5. งา (งาเมือง, งาขี้ม่อน) | 2 | ช้อนชา |



มะพร้าวทึนทึก



น้ำตาลปีบ

ที่มา: ธนภรณ์ วังษา





. ลำไยอบแห้ง

งา (งาเมือง, งาขี้ม่อน)



ที่มา: ธนภรณ์ วังษา



การเตรียมไส้ขนม(ไส้หวาน)



1. มะพร้าวทึนทึก



2. ขูดเป็นเส้นเล็กๆ



3. หั่นลำไยเป็นชิ้นเล็กๆ



วิธีทำไส้ขนม(ไส้หวาน)



1. นำมะพร้าวทึนทึกขูดผสมกับน้ำตาล
ปื๊บและเกลือ ยกขึ้นตั้งไฟใช้ไฟอ่อนๆ
คนให้เข้ากัน



2. ใส่ลำไยอบแห้งหั่นฝอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ
ผสมลงไปคนให้เข้ากัน



3. ยกลงพักไว้ให้เย็น คั่วงาด้วยไฟ
อ่อน ๆ ให้หอมโรย คนให้เข้ากัน

ที่มา: ธนภรณ์ วังษา





4. ปั่นไส้ขนมเป็นก้อนกลมนำไปอบ
ด้วยควันเทียน



วิธีทำไส้ขนม (ไส้เค็ม)

ส่วนผสม

- | | | |
|---------------------|-----|----------|
| 1. ถั่วเขียวซีก | 300 | กรัม |
| 2. น้ำตาลปีบ | 100 | กรัม |
| 3. ลำไยอบแห้ง | 20 | ผล |
| 4. เกลือป่น | 1 | ช้อนชา |
| 5. พริกไทยเม็ด | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 6. หอมแดงสับละเอียด | 2 | ถ้วยตวง |
| 7. น้ำมันพืช | 5 | ช้อนโต๊ะ |





ถั่วเขียวซีก



น้ำตาลปีบ



ลำไยอบแห้ง



เกลือป่น



พริกไทยเม็ด



หอมแดง



น้ำมันพืช



การเตรียมไส้ขนม(ไส้เค็ม)



1. แช่ถั่วเขียวในน้ำเปล่าไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง



2. นำไปนึ่งให้สุก บดให้ละเอียด



3. ปอกเปลือก ถั่วงอกและหัวหอมแดงให้ละเอียด





4. หั่นลำไยเป็นชิ้นเล็กๆ

วิธีทำ



1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช เจียวหอมให้เหลือง



2. ใส่ถั่วที่บดไว้ พริกไทย น้ำตาลปีบ เกลือ และลำไยที่หั่นไว้



3. กวนให้เข้ากันจนแห้งพอปั้นได้ ยกลงรอให้เย็น





4. นำไส้ขนมมาปั้นเป็นก้อนกลมขนาด
เท่าหัวแม่มือ



เครื่องประกอบเฉพาะ

1. ใบตองกล้วยน้ำว้าเช็ดให้สะอาดฉีกกว้างประมาณ 5 นิ้ว
เจียนให้หัวป้านท้ายเรียว
2. น้ำมันพืช สำหรับทาใบตอง
3. เทียนอบ



ที่มา: ธนภรณ์ วังษา



วิธีห่อขนม



1. เตรียมน้ำมันพืชสำหรับทาใบตอง



ที่มา: ธนภรณ์ วังษา

2. ปั้นแบ่งเป็นก้อนกลมขนาดผ่าศูนย์กลาง $\frac{3}{4}$ นิ้ว แบ่งให้แบนใส่ไส้ตรงกลางหุ้มแบ่งให้มิดไส้ขนม





3. จับใบตองทำกรวยทางด้านป้านใส่ก้อนแป้งลงไปในกรวย พับใบตองด้านปากกรวย พับฐานให้เป็นสี่เหลี่ยมด้านเท่าโดยเสียบปลายใบตองเข้าไปในรอยพับ



ที่มา: ธนภรณ์ วังษา

เรียงห่อขนมในลังถึงนำไปนึ่งประมาณ 20 นาที



ข้อเสนอแนะ

1. ใส่ขนมถ้าเป็นไส้มะพร้าวควรอบด้วยควันเทียน
2. เพื่อเพิ่ม สี สัน ประโยชน์และคุณค่าให้กับอาหารถ้าต้องการสีเขียว ควรใช้ ใบเตย ถ้าต้องการสีแสดควรใช้แครอท ถ้าต้องการสีเหลือง ควรใช้ ฟักทอง ถ้าต้องการสีชมพูควรใช้ดอกเฟื่องฟ้า เป็นต้น



สีเขียวจากใบเตย



สีเหลืองจากฟักทอง



สีแสดจากแครอท



สีชมพูจากดอกเฟื่องฟ้า





ที่มา: ธนกรณ์ วังษา



ใบงานที่ 1

เรื่อง การทำขนมเทียนลำไย

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

คำชี้แจง ให้นักเรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมเทียนลำไย แล้วบันทึกการปฏิบัติงานตามหัวข้อที่กำหนดให้ต่อไปนี้

1. วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้

.....

.....

.....

2. ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

3. กิจกรรมที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน

.....

.....

4. ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำงาน

.....

.....

.....

5. ข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นและการแก้ไข

.....

.....



แบบทดสอบหลังเรียน

เรื่อง การทำขนมเทียนลำไย

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนเทศบาลประตูลี้

.....
คำชี้แจง ให้นักเรียนทำเครื่องหมายถูก ✓ หน้าข้อที่ถูกและทำเครื่องหมายผิด
✕ หน้าข้อที่ผิด

-1. ส่วนผสมหลักในการทำขนมเทียนลำไย ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า
-2. ใบตองที่เหมาะสมสำหรับนำมาห่อขนมเทียนลำไยควรเป็น
ใบตองกล้วยน้ำว้า
-3. การ เตรียมจัดวัสดุอุปกรณ์มาให้ครบถ้วนวางแผนในการทำ
ขนมเทียนลำไย
-4. ลำไยที่นำมาใช้ในการทำไส้ขนมเทียนลำไย คือ ลำไยอบแห้ง
-5. การบำรุงรักษาอุปกรณ์ในการทำขนมเทียนลำไยที่ต้อง
คือใช้แล้วเก็บเข้าที่
-6. น้ำดอกอัญชันนำมาใส่ขนมในขั้นตอนการนวด
-7. การเคี้ยวไส้ขนมควรใช้ไม้พายคน
-8. ขั้นตอนสุดท้ายหลังจากห่อขนมเสร็จควรนำขนมไปต้มใน
น้ำเดือด
-9. การแสดงความคิดเห็นในกลุ่มเป็นการแสดงความอวดเก่ง
-10. การให้ความร่วมมือของสมาชิกในกลุ่มส่งผลให้งาน
ประสบผลสำเร็จน้อย



เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน

เรื่อง การทำขนมเทียนลำไย

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนเทศบาลประตูลี้

1.	×
2.	✓
3.	✓
4..	✓
5.	×
6.	✓
7.	✓
8.	×
9.	×
10.	×



บรรณานุกรม

จันทนา เพชรสงคราม. (2546). งานใบตอง. พิมพ์ครั้งที่10 กรุงเทพฯ:

บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชจำกัด.

<http://www.saiua.com/menu/tuapi1.html>

<http://www.google.co.th/search>



ภาคผนวก
กิจกรรมการเรียนรู้การสอน



จัดจำหน่ายในงานนิทรรศการการจัดการศึกษาที่เมืองทองธานี



