ครูบ้านนอก .คอม
www.kroobannok.com

กล้วย

นำเสนอเมื่อ : 11 ม.ค. 2552

สอนแบบกล้วยๆ

สมหวัง วิทยาปัญญานนท์

1. **<u>กล้วยอ่อน</u>**
2. กล้วยดิบ
3. กล้วยกึ่งสุก
4. กลวยสุก หั่นเป็นแว่นทั้งเปลือก
   เหมาะสำหรับทำแกงกลวย
   เพื่อลดรสฝาด
   และลดความแข็งของเปลือก

เหมือนการสอนเด็กอ่อนที่ต้องการความกลมกล่อมนุ่มนวล
ไม่ต้องละเอียดลึกซึ้งมากนัก
มีเนื้อแน่น ๆ
เหมาะสำหรับทำกล้วยฉาบ
มีทั้งรสเค็มและรสหวานเหมือนการสอนเด็กวัยรุ่นที่ต้องโลดโผนจ๊าบ ๆ
เรียนไปสนุกไป
เหมาะสำหรับทำกล้วยบวชชีมีรสกลมกล่อม เนื่องจากน้ำกะทิ
เหมือนการสอนผู้ใหญ่ที่พ้นวัยโลดโผน
ต้องใช้วิธีการจูงใจให้น่าเรียน
ชี้ให้เห็นประโยชน์
มิเช่นนั้นจะนั่งหลับแน่
เนื้อกล้วยจะอ่อนเหลว
เหมาะสำหรับทำกล้วยตากหรือกล้วยอบ บางครั้งก็ต้องเอาไปชุบน้ำผึ้ง
เหมือนการสอนคนสูงวัย
ไม่ควรใช้วิธีการสอนแบบกระโชกโฮกฮาก ต้องสอนด้วยความเคารพ
พูดคำหวาน ไม่กระทบจิตใจมาก
เพราะคนสูงอายุมักใจน้อย

ขอบคุณเจ้าของข้อความเป็นอย่างสูงค่ะ

ในการสอนคนนั้น
ต้องปรับให้เหมาะสมกับวัยของผู้เรียนเหมือนกัน ซึ่งจะจูงใจให้เขามาสนใจ
และเข้าใจได้ง่าย ดังนี้