

กล้วย

นำเสนอเมื่อ : 11 ม.ค. 2552

สอนแบบกล้วยๆ

สมหวัง วิทยาปัญญาหนท์

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