**กะหรี่ปั๊บจับใจ**

**ระดับชั้น ป.4-6 เวลา 6 ชั่วโมง**

กะหรี่ปั๊บเป็นขนมที่คู่กับคนไทยมาช้านานและนิยมรับประทานมีรสชาติที่อร่อยเหมาะสำหรับเป็นของว่างกะหรี่ปั๊บมีส่วนประกอบสำคัญ คือ แป้งสาลี น้ำตาล เกลือ น้ำ น้ำมัน ส่วนของไส้ขนมมี ส่วนประกอบของเนื้อไก่ มันฝรั่ง และเครื่องปรุงรส การทำกะหรี่ปั๊บนั้นจะต้องละลายส่วนที่เป็นของแข็งก่อนแล้ว จึงสามารถนำมาผสมกันได้ ส่วนการทอดจะต้องใช้ความร้อนเพื่อทำให้สุก ความร้อนจากเตาแก๊ส จะทำให้กระทะร้อนส่งผลให้น้ำมันร้อน เนื่องจากกระทะนำความร้อนมายังน้ำมัน ส่วนสารอาหารในกะปั๊บ มีสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ คือ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต เกลือแร่ วิตามิน และไขมัน และอีกทั้งยังใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการทำกะหรี่ปั๊บ และการใช้คอมพิวเตอร์ในการนำเสนอข้อมูล

**ตัวชี้วัด**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| วิทยาศาสตร์ | คณิตศาสตร์ | คอมพิวเตอร์ | ออกแบบและเทคโนโลยี |
| - สังเกตและอธิบาย การเปลี่ยน  แปลงของสาร เนื่องจากเกิดการละลาย  - วิเคราะห์สารอาหารและอภิปรายความจำเป็นที่ร่างกายต้องได้รับสารอาหารในสัดส่วนที่เหมาะสมกับเพศและวัย | - การตวง | -การสืบค้นข้อมูล |  |

**สาระการเรียนรู้**

**วิทยาศาสตร์**

เมื่อใส่ตัวละลายในตัวทำละลายจะได้สารละลายที่มองเห็นเป็นเนื้อเดียวกันมีสถานะเดียวกันกับตัวทำละลายในสารละลายสารที่มีปริมาตรมากกว่าหรือมีสถานะเดียวกับสารละลาย จัดเป็นตัวทำละลายที่อุณหภูมิหนึ่ง ๆ ตัวทำละลายไม่สามารถละลายในตัวทำละลายได้อีกสารละลายที่ได้เป็นสารละลายอิ่มตัว

การนำความร้อน คือการส่งผ่านความร้อนจากจุดที่มีอุณหภูมิสูงกว่าไปยังจุดทีมีอุณหภูมิต่ำกว่า มีวัตถุเป็นตัวกลางโดยวัตถุจะอยู่กับที่ แต่ความร้อนจะค่อยๆ แผ่กระจายไปตามเนื้อวัตถุนั้น  เช่น  เราจับแก้ว

สารอาหาร ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน แร่ธาตุ วิตามิน และน้ำมีความจำเป็นต่อร่างกาย มนุษย์จำเป็นต้องได้รับสารอาหารในสัดส่วนที่เหมาะสมกับเพศและวัยเพื่อการเจริญเติบโตและการดำรงชีวิต

**คณิตศาสตร์**

การตวงต้องตวงให้ถูกวิธี ในการตวงของเหลวควรตวงให้ถึงขีดที่กำหนด สำหรับของแห้งต้องตวงให้เรียบเสมอขอบ และควรเลือกใช้เครื่องมือตวงและหน่วยการตวงให้เหมาะสมกับสิ่งที่ต้องการจะตวง เช่น ควรใช้ถ้วยตวงในการตวงน้ำตาลทราย ซอสปรุงรส และควรใช้ช้อนตวงในการตวงเกลือป่น พริกไทยป่น ผงกะหรี่ เป็นต้น

**เทคโนโลยี (คอมพิวเตอร์และออกแบบเทคโนโลยี)**

การค้นหาข้อมูลอย่างเป็นขั้นตอนช่วยให้ได้ข้อมูลตรงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ขั้นตอนการดำเนินการค้นหา รวบรวมข้อมูลประกอบด้วย การกำหนดวัตถุประสงค์ การกำหนดขอบเขต การวางแผนรวบรวมข้อมูล การดำเนินการค้นหาและรวบรวมข้อมูล การพิจารณาและสรุปผล การนำเสนอ

**จุดประสงค์**

1.นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำ

2.นักเรียนสามารถเลือกอุปกรณ์ วัตถุดิบที่นำมาใช้ทำได้เหมาะสม

3.นักเรียนสามารถเลือกและใช้เครื่องมือตวงให้เหมาะสมกับสิ่งที่ต้องการจะตวง

4.นักเรียนสามารถสังเกตและอธิบายตัวละลายและตัวทำละลาย

5.นักเรียนสามารถวิเคราะห์และบอกคุณค่าของสารอาหารในกะหรี่ปั๊บได้

6. นักเรียนสังเกตและอธิบายการนำความร้อนได้

**วัสดุอุปกรณ์**

หอมหัวใหญ่ เนื้ออกไก่ มันเทศ ซอสปรุงรส น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทยป่น ผงกะหรี่

เนยสด แป้งสาลี น้ำมันพืช น้ำดื่มเย็น น้ำปูนใส น้ำตาลทราย ถาดใส่อาหาร หม้อ ถ้วยตวง ช้อนตวง

เครื่องชั่งน้ำหนัก มีด กระทะ เขียง

**แนวการจัดกิจกรรมการเรียนรู้**

**1. กิจกรรมนำเข้าสู่บทเรียน**

1.1) ครูแบ่งนักเรียนออกเป็น 5 กลุ่ม จากนั้นให้นักเรียนสังเกตขนมกะหรี่ปั๊บที่ครูเตรียมมาจากนั้นถามนักเรียนโดยใช้คำถามดังนี้

- นักเรียนรู้จักขนมที่ครูนำมาหรือไม่ ขนมนี้มีชื่อเรียกว่าอะไร

- นักเรียนเคยกินขนมที่ครูนำมาก่อนหรือไม่

1.2) ครูให้นักเรียนลองชิมกะหรี่ปั๊บจากนั้น นำอภิปรายโดยใช้คำถามต่อไปนี้

- กะหรี่ปั๊บที่ชิมมีรสชาติเป็นอย่างไร

- เนื้อสัมผัสของกะหรี่ปั๊บเป็นอย่างไร

- กลิ่นของกะหรี่ปั๊บเป็นอย่างไร

- รูปร่างของกะหรี่ปั๊บเป็นอย่างไร

- นักเรียนชอบกินกะหรี่ปั๊บที่ครูนำมาหรือไม่ เพราะเหตุใด

1.3) ครูตรวจสอบความรู้เดิมของนักเรียนเกี่ยวกับกะหรี่ปั๊บโดยใช้คำถามดังต่อไปนี้

- นักเรียนเคยทำกะหรี่ปั๊บหรือไม่

- นักเรียนคิดว่าต้องใช้วิธีการใดทำให้ขนมสุกได้บ้าง

- นักเรียนรู้หรือไม่ว่ากะหรี่ปั๊บทำอย่างไรแล้วมีสารอาหารอะไรบ้าง

**2. กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน**

**ขั้นที่ 1 กำหนดปัญหาหรือความต้องการ**

2.1 ครูกำหนดปัญหาให้แต่ละกลุ่ม โดยนำอภิปรายถึงลักษณะของกะหรี่ปั๊บที่นักเรียนคิดว่าอร่อยโดยใช้คำถามดังต่อไปนี้

- นักเรียนคิดว่ากะหรี่ปั๊บที่นักเรียนคิดว่าอร่อยควรมีลักษณะอย่างไร

2.2 ครูให้นักเรียนในกลุ่มร่วมกันอภิปรายและเขียนลักษณะของกะหรี่ปั๊บลงในกระดาษตัวแทนกลุ่มนำเสนอและครูจดบันทึกของนักเรียนบนกระดาษ

2.3 ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มแบ่งหน้าที่กันเพื่อเตรียมอุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ทำกะหรี่ปั๊บ

**ขั้นที่ 2 รวบรวมข้อมูล**

2.4 ครูแจกใบความรู้เกี่ยวกับวิธีการทำกะหรี่ปั๊บให้แต่ละกลุ่มศึกษา และเปิดโอกาสให้นักเรียนสืบค้นข้อมูลจากอินเตอร์เน็ต

2.5 ครูอธิบายส่วนผสมหลักในการทำและขั้นตอนในการทำอย่างคราวๆ

**ขั้นที่ 3 เลือกวิธีการ**

2.6 นักเรียนปรึกษากันในกลุ่มของตนเองเกี่ยวกับวิธีการทำกะหรี่ปั๊บจากข้อมูลที่นักเรียนรวบรวมไว้

**ขั้นที่ 4 ออกแบบและปฏิบัติการ**

2.7 นักเรียนแต่ละกลุ่มช่วยกันออกแบบกะหรี่ปั๊บของตนเอง

2.8 นักเรียนวางแผนการซื้อวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ทำกะหรี่ปั๊บ

**ขั้นที่ 5 ทดสอบ**

2.9 นักเรียนแต่ละกลุ่มลงมือทำกะหรี่ปั๊บตามที่ออกแบบไว้ จากนั้นร่วมกันอภิปรายถึงปัญหาและอุปสรรคในการทำ

2.10 นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอกะหรี่ปั๊บจากการลงมือทำ

**ขั้นที่ 6 ปรับปรุงแก้ไข**

2.11 นักเรียนแต่ละกลุ่มวางแผนร่วมกันเพื่อปรับปรุงกะหรี่ปั๊บของตนเองให้มีลักษณะและรสชาติที่น่ากินและอร่อย

**ขั้นที่ 7 ประเมินผล**

2.12 นักเรียนจัดแสดงผลงานของตนเองเพื่อให้นักเรียนต่างกลุ่มชิม

2.13 ให้นักเรียนแต่ละคนลงคะแนนเลือกกะหรี่ปั๊บที่ตนเองชอบมากที่สุด

**การวัดและประเมินผล**

1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 5 คะแนน

2. ความเหมาะสมของภาชนะและอาหาร 5 คะแนน

3. รสชาติและกลิ่น 5 คะแนน

4. ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร 5 คะแนน

5. การจัดแสดงผลงาน 10 คะแนน

6. การนำเสนอผลงาน 10 คะแนน

**สื่อและแหล่งเรียนรู้**

1. ใบความรู้เรื่อง การทำกะหรี่ปั๊บ

2. <https://cooking.kapook.com/view116161.html>

3. <https://www.youtube.com/watch?v=UrbI63TblLE>

**แผนผังมโนทัศน์**



**ใบความรู้ เรื่อง กะหรี่ปั๊บ**





**วิธีทำกะหรี่ปั๊บ**

**ส่วนผสม ไส้กะหรี่ปั๊บ**

          • หอมใหญ่ (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก) 100 กรัม

          • หอมแดงสับ 20 กรัม

          • เนื้ออกไก่ 200 กรัม

          • มันเทศ หรือ มันฝรั่ง (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก) 300 กรัม

(นำไปต้มให้สุกประมาณ 5 นาที แล้วสะเด็ดน้ำพักไว้ )

          • ซอสปรุงรส 2-3 ช้อนโต๊ะ

          • น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ

          • เกลือป่น 1 ช้อนชา

          • พริกไทยป่น 1 ช้อนชา

          • ผงกะหรี่ 1 1/2 ช้อนชา

          • เนยสดเล็กน้อย (สำหรับผัด)

**วิธีทำ ไส้กะหรี่ปั๊บ**

          • 1. ใส่เนยลงในกระทะเล็กน้อย

          • 2. พอเนยร้อนใส่หอมใหญ่ลงไปผัดให้เหลืองหอม

          • 3. ตามด้วยหอมแดง ผัดให้หอม

          • 4. ใส่เนื้อไก่ลงไปผัดจนสุก

          • 5. ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย ซอสปรุงรส เกลือป่น พริกไทยป่น และผงกะหรี่

          • 6. ใส่มันต้มสุกลงไปผัดให้เข้ากัน

          • 7. ผัดจนให้ส่วนผสมแห้งดี ยกลงจากเตา ตักใส่จานพักไว้จนส่วนผสมแห้งสนิท

**แป้งกะหรี่ปั๊บ**  
**ส่วนผสม แป้งชั้นใน**  
          • แป้งสาลีอเนกประสงค์ 140 กรัม  
          • น้ำมันพืช 6 ช้อนโต๊ะ





**วิธีทำ แป้งชั้นใน**  
          • 1. ร่อนแป้ง 1 ครั้ง แล้วทำหลุมตรงกลางแป้ง

          • 2. ใส่น้ำมันพืชลงไปในหลุม ใช้ไม้พายคนตะล่อมจนแป้งจับตัวเป็นก้อน จากนั้นใช้มือนวดจนแป้งเนียน

**ส่วนผสม แป้งชั้นนอก**  
          • แป้งสาลีอเนกประสงค์ 270 กรัม  
          • น้ำมันพืช 6 ช้อนโต๊ะ   
          • น้ำเย็น 6 ช้อนโต๊ะ  
          • น้ำปูนใส 6 ช้อนโต๊ะ  
          • น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ  
          • เกลือ 1 ช้อนชา  
**วิธีทำ แป้งชั้นนอก**  
          • 1. ร่อนแป้ง 1 ครั้ง แล้วทำแป้งเป็นหลุมตรงกลาง

          •  2. ผสมน้ำปูนใส น้ำตาลทราย เกลือป่น และน้ำเย็นเข้าด้วยกัน คนผสมให้ละลาย

          • 3. เทน้ำมันพืชและน้ำที่ผสมไว้ลงไปในหลุมแป้งแล้วนวดพอเข้ากัน

  • 4.หลังจากทำแป้งทั้ง 2 ชั้นเสร็จแล้ว แบ่งแป้งทั้งสอง เป็น 10 ก้อนขนาดเท่า ๆ กัน

• 5. แผ่แป้งชั้นนอกเป็นแผ่น ๆ แล้วนำไปหุ้มแป้งชั้นในให้มิด คลึงเป็นก้อนกลม ๆ แล้วพักแป้งทิ้งไว้ประมาณ 10 นาทีนำแป้งที่พักแล้วมารีดเป็นแผ่นยาว ๆ



•6. นำแป้งที่ม้วนไว้ 1 ก้อน มารีดตามยาวให้ได้ความยาวประมาณ 5-6 นิ้ว  จากนั้นม้วนแป้งให้แน่น

•7. จับแป้งวางแนวตั้งแล้วรีดให้ได้ความยาวประมาณ 10-11 นิ้ว จากนั้นม้วนแป้งให้แน่น

  •8. ตัดแบ่งแป้งเป็น 3 ส่วน พักแป้งแล้วรีดอีกครั้ง (ทำเหมือนเดิม พักแป้งอีกครั้งประมาณ 10 นาที แต่จริง ๆ แล้ว พอรีดแป้งหมดแล้ว แป้งที่รีดไปก่อนก็พร้อมตัดแบ่ง ไม่ต้องรอพักนาน เอาด้านที่สวยคว่ำลง (ด้านที่โดนมีดหั่น) จับปลายแป้งมาแปะไว้ตรงกลาง  
 •9.  รีดแป้งออกเป็นแผ่นวงรี หนาประมาณ 1/8 นิ้ว

• 10. ตักส่วนผสมไส้ใส่ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ  
•11. จับริมแป้งแล้วพับทบเข้าหากัน บีบริมแป้งให้แน่น ๆ แล้วจับจีบให้สวยงาม ทำจนหมด เตรียมไว้

•12. นำกะหรี่ปั๊บที่ห่อแล้วไปทอดในน้ำมันร้อน ๆ ใช้ไฟค่อนข้างอ่อน หมั่นพลิกไปพลิกมาเรื่อย ๆ จนขนมเป็นสีเหลืองสวย จากนั้นเร่งไฟแรงก่อนตักขึ้น

แหล่งอ้างอิง**:**https://cooking.kapook.com/view116161.html



**รูปการทำกิจกรรมของนักเรียนชั้น ป. 5 โรงเรียนสายมิตรหนองบุญมาก 11**









**ผู้จัดทำ**

**1.นางสาววชิราภรณ์ แล่นโคตร 59B0101418**

**2.นางสาวสุมาลี ปิ่นคำ 59B0101421**

**ป.บัญฑิตวิชาชีพครู รุ่น 3 หมู่ 4**

**มหาวิทยาลัยราชภัฎนครราชสีมา**