

ใบงานหน่วยที่ 3 เรื่อง ภูมิปัญญาด้านอาหาร

คำชี้แจง ให้นักเรียนนำข้อความทางด้านบนมาตอบคำถามให้ถูกต้องและสัมพันธ์กันมากที่สุด

ตัวเลือก		
-วัฒนธรรมข้าว	-อุปกรณ์ภาชนะแบบโบราณ	-อาหารภาคกลาง
-อาหารภาคอีสาน	-อาหารภาคเหนือ	-อาหารภาคใต้

คำถาม

1. องค์ความรู้ที่นำมาใช้ในการทำอาหารที่ทำกันมาแต่โบราณ ส่วนมากเป็นแบบง่ายๆ เช่น ข้าวแช่ ต้มโคล้ง แกงป่า น้ำพริก และหลน.....
2. มีความสำคัญกับความเชื่อ และชนบประเพณี ตำนานเรื่องข้าว และหลักฐานโบราณคดีเกี่ยวกับข้าว วิธีชีวิตของคนไทยผูกพันกับการปลูกข้าว.....
3. เป็นพิธีหลวง มีการผสมผสานความเชื่อดั้งเดิมกับอิทธิพลจากศาสนาพราหมณ์ กับพระพุทธศาสนา เพื่อบำรุงขวัญและกำลังใจให้ราษฎรในการปลูกข้าว แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของบ้านเมือง.....
4. ชาวนาจะต้องประกอบพิธีบูชาเทวดา เจ้าที่เจ้านา บรรพบุรุษ และแม่โพสพ ส่วนภาคอีสานจะมีพิธีเลี้ยงตาแฮก ซึ่งเป็นเขตปลูกข้าวเสี่ยงทาย.....
5. แบบดั้งเดิม ใช้มือเปิบ (การใช้นิ้วตะล่อมข้าวเข้าปาก) แบบใหม่ ที่มีการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ คือ การนั่งโต๊ะอาหารรับประทานพร้อมกัน และใช้ช้อนส้อมเป็นอุปกรณ์สำคัญในการรับประทาน
6. เป็นการนำวัสดุธรรมชาติ เช่น ดิน ไม้ กะลา มาใช้ในหุงต้ม เช่น หม้อข้าว ปั้นจากดินเหนียวแล้วนำไปเผากระຈ่า ทำด้วยกะโหลกมะพร้าว
7. อาหารมีรสชาติมีครบทั้ง 5 รส (เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ดร้อน).....
8. รสชาติอาหารจะหนักไปทางเผ็ด เค็ม และเปรี้ยว.....
9. รสชาติอาหารจะนิยมรสอ่อนไม่หวาน ค่อนข้างมัน แต่น้ำพริกจะเผ็ด และเค็ม
10. อาหารส่วนใหญ่มีรสเค็ม เผ็ดจัด และใส่ผงขมิ้น แต่บางแห่งก็นิยมรสหวานด้วย.....