

เรียนรู้วิถีเกษตรกรรมอย่างสร้างสรรค์
ด้วยการอ่านและลงมือทำด้วยตนเอง



กล้วย

ประพันธ์ ชานนท์ เรียบเรียง



กล้วย

ประพันธ์ ชานนท์ เรียบเรียง



ดร.ชินวัฒน์ ยั้ววัฒนพันธ์ บรรณาธิการ ลลิตา นิมมานเหมินท์ ภาพประกอบ

ชุด เกษตรกรรมลองทำดู กล้วย

ประพันธ์ ชานนท์ เรียบเรียง
ลลิตา นิมมานหมินท์ ภาพ
เมทนี สุคนธ์รักษ์ ดร.โชคชัย เอกทัศน์นารวณ และ ฤทัย จงสฤษดิ์ บรรณาธิการที่ปรึกษา
ดร.ชินวัฒน์ ยี่พวงพนธ์ บรรณาธิการต้นฉบับ

พิมพ์ครั้งที่ 1 ตุลาคม 2558

ราคา 195 บาท

© ลิขสิทธิ์ 2558: บริษัท นานมีบุ๊คส์ จำกัด
สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ (ฉบับเพิ่มเติม) พ.ศ. 2558

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

ประพันธ์ ชานนท์.

กล้วย. -- (ชุด เกษตรกรรมลองทำดู). -- กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์, 2558.
52 หน้า.

1. กล้วย. I. ลลิตา นิมมานหมินท์, ผู้วาดภาพประกอบ. II. ชื่อเรื่อง.
634.772
ISBN 978-616-04-1485-7

กรรมการผู้จัดการ สุวดี จงสฤษดิ์วัฒนา • รองกรรมการผู้จัดการ คิม จงสฤษดิ์วัฒนา • ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ ราตรี สังสฤกษ์
• ผู้จัดการสำนักพิมพ์ สุชาดา งามวัฒนจินดา • บรรณาธิการบริหาร สุภารัตน์ ภูไตรรัตน์ • บรรณาธิการเล่ม ชลธิชา ป้อมสุวรรณ
• หัวหน้าพิสูจน์อักษร ดวงพร วิญญูธรรมรัตน์ • พิสูจน์อักษร รณชัย ทุมรัตน์ • ผู้จัดการฝ่ายศิลปกรรม เบญจสิงห์ สมบุญ
• ผู้จัดการกองศิลปกรรม กฤษดา เส่งสงค์ • ผู้ช่วยผู้จัดการกองศิลปกรรม สุนันท์ เพชรวาว • กราฟิก จิตติมา ศรีตันทิพย์
• หัวหน้าประสานงานการผลิต จรัสศรี พรหมเทพ • ประสานงานการผลิต นัทรทิพย์ กลสิทธิ์

เพลตที่ พี.พี.เพลท แอนด์ ฟิล์ม โทร. 0-2274-7988 พิมพ์ที่ H.N. Group โทร. 0-2295-3544

จัดพิมพ์และจัดจำหน่ายโดย

 **NANMEEBOOKS**

บริษัท นานมีบุ๊คส์ จำกัด

เลขที่ 11 ซอยสุขุมวิท 31 (สวัสดี) ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

โทร. 0-2670-9800, 0-2662-3000 โทรสาร 0-2662-0919

e-mail: editorial@nanmeebooks.com • www.nanmeebooks.com • www.facebook.com/nanmeebooksfan

หนังสือเล่มนี้พิมพ์ด้วยหมึกธรรมชาติจากน้ำมันถั่วเหลือง จึงปลอดภัยต่อมนุษย์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

หากหนังสือเล่มนี้ผลิตไม่ได้มาตรฐาน สำนักพิมพ์ยินดีรับผิดชอบเปลี่ยนเล่มใหม่ให้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น
โปรดส่งไปเปลี่ยนตามที่อยู่บริษัท หรือติดต่อ Nanmeebooks Call Center โทร. 0-2662-3000 กด 1

คำแนะนำนักพิมพ์

"กล้วย" เป็นพืชที่อยู่คู่กับสังคมไทยมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นพืชสารพัดประโยชน์ที่ปลูกไว้กินผลและขายภายในประเทศ รวมทั้งส่งออกไปขายยังตลาดต่างประเทศอีกด้วย

กล้วยมีกี่ชนิด หลายคนอาจตอบว่า กล้วยไข่ กล้วยน้ำว้า หรือกล้วยหอม แต่ความจริงแล้ว ยังมีกล้วยอีกมากมายหลายชนิดที่มีผลลักษณะแปลก ๆ ซึ่งบางคนอาจไม่เคยเห็นมาก่อน แต่เราได้รวบรวมไว้แล้วในหนังสือเล่มนี้ โดยจะพาไปรู้จักส่วนต่างๆ ของกล้วย ถิ่นกำเนิดของกล้วย รู้จักกล้วยแต่ละสายพันธุ์ จากที่เคยกินกล้วยหลายคนอาจอยากปลูกกล้วย เราก็แนะนำวิธีการปลูกกล้วยอย่างง่าย ๆ การป้องกันโรคและกำจัดศัตรูพืช รวมทั้งแนะนำเมนูอาหารจากกล้วย การแปรรูปกล้วย

นอกจากนี้ยังสอดแทรกเนื้อหาเรื่องวิถีชีวิตของคนไทยที่นำส่วนต่างๆ ของกล้วยมาใช้ประโยชน์ได้ด้วย ซึ่งนานมีบุ๊คส์หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะช่วยให้ท่านผู้อ่านได้รับความรู้เกี่ยวกับกล้วยและเห็นคุณค่าของเกษตรกรรม

นานมีบุ๊คส์



ถึงครูและผู้ปกครอง

เริ่มต้นด้วยการอ่าน

หนังสือชุด **เกษตรกรรมลองทำดู** จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เด็กและเยาวชนได้รู้จักผักผลไม้ ดอกไม้ และสัตว์ ซึ่งเป็นสินค้าเกษตรที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศไทย เนื้อหาในเล่มประกอบด้วย 3 ส่วน ซึ่งนำไปสู่การเรียนรู้เรื่องเกษตรกรรม โดยให้เด็กอ่านและลงมือทำด้วยตนเอง

ส่วนที่ 1 ความรู้ทั่วไป

แนะนำให้รู้จักกล้วย เริ่มตั้งแต่ลักษณะทั่วไป แหล่งกำเนิด และพันธุ์กล้วยที่ปลูกในประเทศไทย เนื้อหาส่วนนี้ช่วยปูพื้นฐานให้เข้าใจธรรมชาติของกล้วย ซึ่งนำไปประยุกต์ใช้ในการปลูกได้

สายพันธุ์กล้วยในประเทศไทย

เคยแปลกใจไหมว่า ทำไมกล้วยจึงมีลักษณะไม่เหมือนกัน เช่น บางชนิดมีผลโตเขียวขาว บางชนิดมีผลเล็กมีขน บางชนิดมีผลมีขน บางชนิดมีผลมีขนน้อยหรือไม่มีขนเลย



กล้วยสายพันธุ์กล้วย

เดิมพันธุ์กล้วยมีเพียง 2 กลุ่ม คือ กลุ่มกล้วยป่า (จีโนม A) และกลุ่มกล้วยตานี (จีโนม B) ต่อมากล้วยที่ปลูกในสวนกล้วยพันธุ์ใหม่ได้เกิดจากพันธุ์กล้วยป่าและกล้วยตานี เราจึงแบ่งพันธุ์กล้วยได้ 3 กลุ่ม คือ กลุ่มกล้วยป่า กลุ่มกล้วยตานี และกลุ่มกล้วยลูกผสม

กลุ่มกล้วยป่า (จีโนม A)

มีถิ่นกำเนิดจากป่า มีเนื้อนุ่ม รสหวานหอม

แบ่งได้ 2 ประเภท ดังนี้

กล้วยปากเล็ก ได้แก่ กล้วยไข่ กล้วยไข่ทอง

ฝรั่ง กล้วยเล็บมือนาง กล้วยหอมจันทร์ กล้วยน้ำว้า

กล้วยหอมกรรณำ และกล้วยหอมเจ้าป่า

กล้วยปากใหญ่ ได้แก่ กล้วยหอมทอง กล้วย

หอมเขียว กล้วยนาก กล้วยไข่พระตะบอง และกล้วย

คลองจี่



กล้วยปากเล็ก



กล้วยตานี

มีถิ่นกำเนิดจากป่า แต่เนื้อแข็ง รสไม่หวาน

บางชนิดมีผลเล็ก นิยมใช้ลดข้อต่ออาหารหรือทำให้อุณหภูมิเย็นได้แก่ กล้วยเทพพนม กล้วยตานี และกล้วย

เล็บมือนาง



กลุ่มกล้วยลูกผสม

กล้วยลูกผสมมีถิ่นกำเนิดจาก การรวมกันของกล้วยป่า (A) และกล้วยตานี (B) ผลมีขนาดแตกต่างกันตามสายพันธุ์ มีสีทั้งสีแดงและ

สีเหลืองปนเขียว แตกง่าย รสหวาน

กลุ่ม AAB เป็นลูกผสมระหว่างกล้วยป่า 2 ส่วนกับกล้วยตานี 1 ส่วน

มีรสหวาน เนื้อเหนียว เช่น กล้วยไข่สีม่วงแดง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วย

น้ำว้าเหลือง กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยตานี

กลุ่ม ABB เป็นลูกผสมระหว่างกล้วยป่า 1 ส่วนกับกล้วยตานี 2 ส่วน

ได้แก่ กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยไข่สีม่วงแดง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วย

น้ำว้าเหลือง กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยตานี

กลุ่ม AAB เป็นลูกผสมระหว่างกล้วยป่า 2 ส่วนกับกล้วยตานี 1 ส่วน

ได้แก่ กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยไข่สีม่วงแดง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วย

น้ำว้าเหลือง กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยตานี

กลุ่ม ABB เป็นลูกผสมระหว่างกล้วยป่า 1 ส่วนกับกล้วยตานี 2 ส่วน

ได้แก่ กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยไข่สีม่วงแดง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วย

น้ำว้าเหลือง กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยตานี

กลุ่ม AAB เป็นลูกผสมระหว่างกล้วยป่า 2 ส่วนกับกล้วยตานี 1 ส่วน

ได้แก่ กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยไข่สีม่วงแดง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วย

น้ำว้าเหลือง กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยตานี

กลุ่ม ABB เป็นลูกผสมระหว่างกล้วยป่า 1 ส่วนกับกล้วยตานี 2 ส่วน

ได้แก่ กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยไข่สีม่วงแดง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วย

น้ำว้าเหลือง กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยตานี

กลุ่ม AAB เป็นลูกผสมระหว่างกล้วยป่า 2 ส่วนกับกล้วยตานี 1 ส่วน

ได้แก่ กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยไข่สีม่วงแดง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วย

น้ำว้าเหลือง กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยตานี

กลุ่ม ABB เป็นลูกผสมระหว่างกล้วยป่า 1 ส่วนกับกล้วยตานี 2 ส่วน

ได้แก่ กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยไข่สีม่วงแดง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วย

น้ำว้าเหลือง กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยตานี

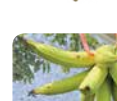
กลุ่ม AAB เป็นลูกผสมระหว่างกล้วยป่า 2 ส่วนกับกล้วยตานี 1 ส่วน

ได้แก่ กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยไข่สีม่วงแดง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วย

น้ำว้าเหลือง กล้วยไข่สีน้ำตาล กล้วยตานี



กล้วยไข่



กล้วยปากเล็ก



กล้วยปากใหญ่



กล้วยปากเล็ก



กล้วยปากใหญ่



กล้วยปากเล็ก



กล้วยปากใหญ่



กล้วยปากเล็ก



กล้วยปากใหญ่



กล้วยปากเล็ก



กล้วยปากใหญ่



กล้วยปากเล็ก



กล้วยปากใหญ่

เค้กกล้วยหอม

ลองนึกดูว่า ถ้าเราได้กินเค้กกล้วยหอม เนื้อนุ่ม รสหวานละมุนลิ้นจะรู้สึกดีแค่ไหน ยิ่งถ้าได้กินกับนมหรือชาเย็นก็อร่อยยิ่งกว่า

ส่วนผสม

• กล้วยหอมสุก 200 กรัม

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

• แป้งเค้ก 200 กรัม

• ไข่ไก่ 3 ฟอง

• เกลือ 1/2 ช้อนชา

• นมข้นจืด 1 ถ้วยตวง

• น้ำมันพืช 180 กรัม

</

ภาษาสิ่งแวดล้อม

มีประโยชน์มากมายต่อสิ่งแวดล้อม ช่วยให้โลกน่าอยู่ มากไปกว่านี้ได้อย่างไรบ้าง

ก่อน

ก่อนปลูกกล้วยไม้ต้องเตรียมดินให้ดี

จากนั้นจะค่อยๆ ปลูกกล้วยไม้ลงไปในดิน

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น

กล้วยไม้จะค่อยๆ เติบโตขึ้น



กล้วยทานต่อความแห้งแล้ง

กล้วยเป็นพืชที่ทนน้ำ เมื่อปลูกแล้วกล้วยจะใช้น้ำที่เก็บไว้ในลำต้นมาหล่อเลี้ยงตัวเองให้รอดจากสภาพแวดล้อมที่ขาดแคลนน้ำไปได้



กล้วยสร้างความร่มรื่นให้ที่อยู่อาศัย

ใบกล้วยมีขนาดใหญ่ ช่วยสร้างร่มเงา บดบังแสงแดดและความร้อนของแสงแดด ให้ความเป็นกันเองที่อาศัยได้เป็นอย่างดี



ต้นกล้วยและใบกล้วยย่อยสลายได้ง่ายตามธรรมชาติ

วัสดุที่ทำจากต้นกล้วยและใบกล้วย เช่น ต้นกล้วยที่ใช้ทำกระทง ใบกล้วยใช้ห่ออาหาร สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม



ส่วนที่ 3 เกร็ดความรู้เสริม

สอดแทรกข้อมูลที่มีประโยชน์ เช่น คุณค่าทางโภชนาการ วิถีไทยกับงานใบตอง และเทคนิคการปลูกผักบนต้นกล้วย

ช่วยให้เด็ก ๆ เห็นความสำคัญและนำไปเชื่อมโยงกับการใช้ชีวิตประจำวันได้

เนื้อหาสั้น ๆ อ่านเพลิน

อธิบายวิธีปฏิบัติเป็นขั้นตอน

กล้วยบวชชี

กล้วยบวชชีเป็นของหวานที่คู่กับใครหลายคน การทำกล้วยบวชชีมีขั้นตอนไม่ยุ่งยาก เชื่อว่าทุกคนต้องทำได้แน่ เริ่มจากเตรียมวัตถุดิบให้พร้อม แล้วเข้าครัวลงมือทำได้เลย

วิธีทำ

1. ปอกกล้วยเปลือกกล้วยและหั่นครึ่งตามขวาง และล้างกล้วย 1 ลูกจะได้ประมาณ 4 ชิ้น

2. ตั้งหม้อต้มน้ำ ใส่ใบเตย เมื่อเดือดแล้วใส่กล้วยที่หั่นครึ่งลงไปต้มไป

3. รอเดือดสักครู่ แล้วเติมน้ำตาลปีบ น้ำตาลทรายขาว และเกลือเล็กน้อย

4. ต้มต่อจนเดือดจึงใส่กล้วยที่ ปอกเปลือกแล้ว ต้ม 3 นาที ถ้าต้องการให้กะทิเหนียวก็ใส่แป้งมันประมาณ 1 ช้อนชา คนให้ละลาย

5. เมื่อสุกได้ที่แล้วดับไฟ ตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ

ส่วนผสม

- กล้วยน้ำว้า 8 ลูก (เลือกกล้วยสุก)
- หัวกะทิ 450 มิลลิลิตร
- หางกะทิ 500 มิลลิลิตร
- ใบเตย 2 ใบ
- น้ำตาลทรายขาว 40 กรัม
- เกลือ 1/4 ช้อนชา

4. ต้มต่อจนเดือดจึงใส่กล้วยที่ ปอกเปลือกแล้ว ต้ม 3 นาที ถ้าต้องการให้กะทิเหนียวก็ใส่แป้งมันประมาณ 1 ช้อนชา คนให้ละลาย

5. เมื่อสุกได้ที่แล้วดับไฟ ตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ

เมื่อสุกได้ที่แล้วดับไฟ ตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ

เมื่อสุกได้ที่แล้วดับไฟ ตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ

เมื่อสุกได้ที่แล้วดับไฟ ตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ

เมื่อสุกได้ที่แล้วดับไฟ ตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ

เมื่อสุกได้ที่แล้วดับไฟ ตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ

เมื่อสุกได้ที่แล้วดับไฟ ตักใส่ถ้วยพร้อมเสิร์ฟ

สานต่อด้วยการลงมือปฏิบัติ

ครูและผู้ปกครองควรอ่านหนังสือเล่มนี้ร่วมกับเด็ก เมื่ออ่านจบแล้วควรชักชวนและสนับสนุนให้เด็กลงมือปลูกกล้วยด้วยตนเอง

กล้วยใช้เวลาเจริญเติบโตหลายเดือน ระหว่างนี้ควรกระตุ้นให้เด็กสังเกตและจดบันทึกการเจริญเติบโตของกล้วย การสังเกตเป็นพื้นฐานสำคัญของการเพาะปลูก เพราะช่วยให้รู้ว่าพืชผักสมบูรณ์ดีหรือไม่ หากมีปัญหาหรือโรคระบาด ก็จะแก้ไขได้ทัน

แนะนำให้เด็กนำกล้วยสุกมาแปรรูปหรือทำอาหาร เพื่อให้เด็กเกิดความภูมิใจและเห็นประโยชน์ของการทำเกษตรกรรม ซึ่งจะกระตุ้นให้เด็กรักและสนใจอาชีพเกษตรกรรมต่อไป

สารบัญ



ความรู้ทั่วไป

รู้จักกล้วย.....	8
บันทึกการเดินทางของกล้วย.....	10
กล้วยกับวิถีชีวิตคนไทย.....	12
สายพันธุ์กล้วยในประเทศไทย.....	14
กล้วยพันธุ์นี้ปลูกไว้ขาย.....	16

ลองทำดู: ปลูก

คัดสรรพันธุ์กล้วยเพื่อปลูก.....	17
ธรรมชาติของกล้วย.....	18
เตรียมการปลูกกล้วย.....	20
ลงมือปลูกกล้วย.....	22
บำรุงดูแลกล้วยอย่างถูกวิธี.....	24
ปลูกกล้วยแบบกลับหัว.....	26
โรคและแมลงศัตรูของกล้วย.....	28
ได้เวลาเก็บกล้วย.....	30
เคล็ดลับการป่มกล้วยให้สุกเร็ว.....	32
ปฏิทินการปลูกกล้วย.....	34



ลองทำดู: ทำอาหาร

เคັกกกล้วยหอม.....	36
กล้วยบวชชี.....	37
ทอดมันหัวปลีสูตรโบราณ.....	38



ลองทำดู: แปรรูป

กล้วยตาก.....	40
ขนมกล้วย.....	41

เกร็ดความรู้เสริม

กินกล้วยช่วยให้สุขภาพดี.....	42
วิธีไทยกับงานใบตอง.....	44
กล้วยช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม.....	46
ป้อนน้ำหมักจากหน่อกล้วย.....	48
เทคนิคการปลูกผักบนต้นกล้วย.....	50



รู้จักกล้วย

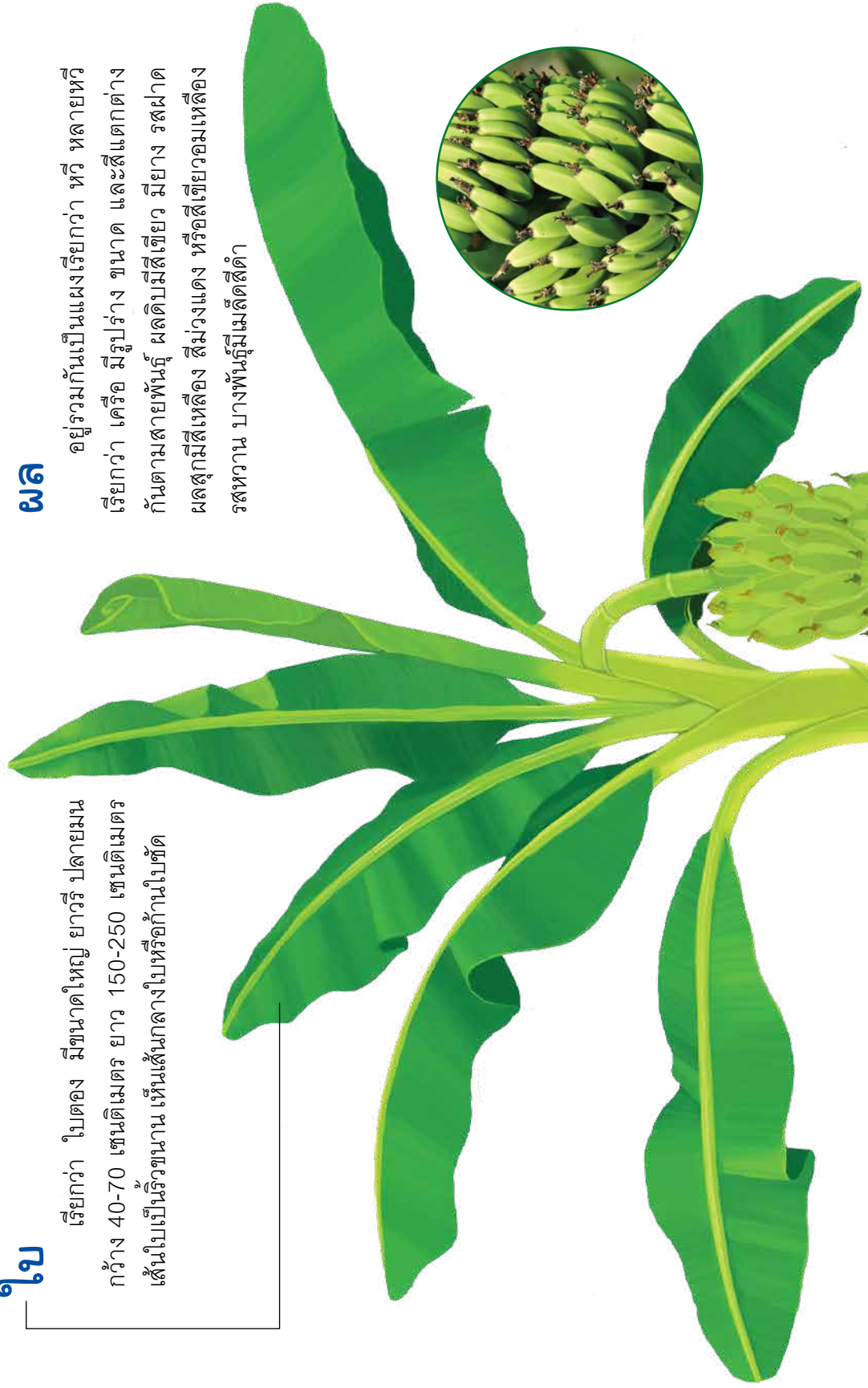
กล้วยเป็นพืชสารพัดประโยชน์ที่มีวิวัฒนาการของสายพันธุ์มานานกว่า 50 ล้านปี มนุษย์นำกล้วยมาปลูกไว้ใกล้ที่พักอาศัยเพื่อใช้เป็นอาหาร กล้วยปลูกราย โตไว และให้ผลผลิตตลอดปี มนุษย์ชอบกินกล้วยเพราะอิมมูทของสัตว์อีกหลายชนิด เช่น ช้าง ลิง กระรอก นก ค้างคาว ก็ชอบกินกล้วยเช่นกัน ส่วนต่างๆ ของกล้วยมีดังนี้

ใบ

เรียกว่า ใบตอง มีขนาดใหญ่ ยาวรี ปลายมน กว้าง 40-70 เซนติเมตร ยาว 150-250 เซนติเมตร เส้นใบเป็นริ้วขนาน เห็นเส้นกลางใบหรือก้านใบชัด

ผล

อยู่รวมกันเป็นแผงเรียกว่า หวี หลายหวี เรียกว่า เครือ มีรูปร่าง ขนาด และสีแตกต่างกันตามสายพันธุ์ ผลดิบมีสีเขียว มียาง รสฝาด ผลสุกมีสีเหลือง สีม่วงแดง หรือสีเทียวอมเหลือง รสหวาน บางพันธุ์มีเมล็ดสีดำ





ลำต้นเทียม

ลำต้นที่มองเห็นคือกาบใบ เป็น แผ่นก้านใบที่ซ้อนกันแน่นเป็นรูปทรง กระบองอกจากเหง้า เมื่อโตเต็มที่สูง 2-9 เมตร ภายในมีแกนสีขาวเรียกว่า หอยวก



ดอก

เรียกว่า ปลี รูปร่างเรียวยาว ปลายแหลม มีกาบรองดอกสีแดงอมม่วงซ้อนเป็นชั้น มี 2 ส่วน คือ

ดอกย่อยเพศผู้ สีขาวนวล ถูกห่อหุ้มด้วยกาบรองดอกสีแดงอมม่วง อยู่ส่วนปลาย เรียกว่า หัวปลี

ดอกย่อยเพศเมีย คือส่วนที่พัฒนาเป็นผลกล้วย เรียกว่า เป็นแฉงอยู่เหนือส่วนหัวปลี



หน่อ

ต้นอ่อนที่งอกออกจากเหง้าหรือลำต้นใต้ดิน จะงอกขึ้นมาใกล้ๆ โคนต้นเดิม

เหง้า

อยู่ใต้ดิน เป็นลำต้นจริงของกล้วย รูปร่างค่อนข้างกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง 20-30 เซนติเมตร

ราก

เป็นระบบรากฝอย งอกออกจากเหง้าและแผ่กระจายใต้ดินเป็นบริเวณกว้าง