

หนังสืออ่านเพิ่มเติม กลุ่มงานและพื้นฐานอาชีพ



ชวนกันเพาะเห็ด



กระทรวงศึกษาธิการ

หนังสืออ่านเพิ่มเติม กลุ่มकरणและพื้นฐานอาชีพ
ชุด “อาชีพที่สร้างสรรค์ตัวเอง” (อาชีพอิสระ)
ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕-๖

เรื่อง



ชนกันเพาะเห็ด





ชวนกันเพาะเห็ด

พิมพ์แจกครั้งแรก พ.ศ. ๒๕๓๙

จำนวน ๕๘,๐๐๐ เล่ม

ลิขสิทธิ์เป็นของกรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ

ISBN 974-268-1775

คำนำ

“ชวนกันเพาะเห็ด” เป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มหนึ่งในโครงการจัดทำหนังสืออ่านเพิ่มเติมและส่งเสริมการอ่าน ชุด “อาชีพที่สร้างสรรค์ขึ้นเอง” (อาชีพอิสระ) ระดับประถมศึกษา ซึ่งกรมวิชาการได้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอนกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕-๖ กระทรวงศึกษาธิการได้มอบหมายให้นางยาใจ แสงศักดิ์ และนางสมปอง อึ้งสกุล เป็นผู้เขียน แต่งตั้งนางประยงค์ จินดาวงศ์ นายวิทยา สิริอนุวัฒน์ และนางวรรณจันทร์ศิริ เป็นผู้ตรวจชั้นสุดท้าย และคณะกรรมการยกร่างโครงสร้างและตรวจหรือพิจารณาต้นฉบับหนังสืออ่านเพิ่มเติมและส่งเสริมการอ่าน ชุด “อาชีพที่สร้างสรรค์ขึ้นเอง” (อาชีพอิสระ) ระดับประถมศึกษา ดังรายนามท้ายเล่มเป็นผู้พิจารณาต้นฉบับในภาพรวม

เนื้อหาของหนังสือเล่มนี้ให้ความรู้เกี่ยวกับเห็ด เริ่มตั้งแต่ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเห็ด การแนะนำเห็ดบางชนิด เช่น เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดเป๋าฮื้อ และเห็ดหูหนู รวมทั้งการเพาะเห็ดชนิดนั้น ๆ ให้เด็กได้รู้จัก นอกจากนั้นยังได้เสนอแนะให้เด็กทราบว่าการเพาะเห็ดชนิดต่าง ๆ นั้นสามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพได้ ซึ่งนอกจากจะจำหน่ายเป็นเห็ดสดแล้ว ยังสามารถนำเห็ดมาแปรรูปเป็นอาหารเพื่อจำหน่ายได้ด้วย ซึ่งจะเป็นการแก้ปัญหาในกรณีที่เห็ดล้นตลาด ขายเห็ดไม่ได้ ราคา หรือขายไม่หมด

กรมวิชาการหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอนตามสมควร และขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการจัดทำไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

นาง กษมา

(นางกษมา วรวรรณ ณ อยู่ยา)

อธิบดีกรมวิชาการ



สารบัญ

ปิดภาคเรียนฤดูร้อน

๑

อยู่กับคุณตาคุณยาย

๓

ไปดูเขาเพาะเห็ด

๙

ช่วยเก็บเห็ดฟาง

๑๘

เห็ดที่เรารู้จัก

๒๑

ไปดูของจริง

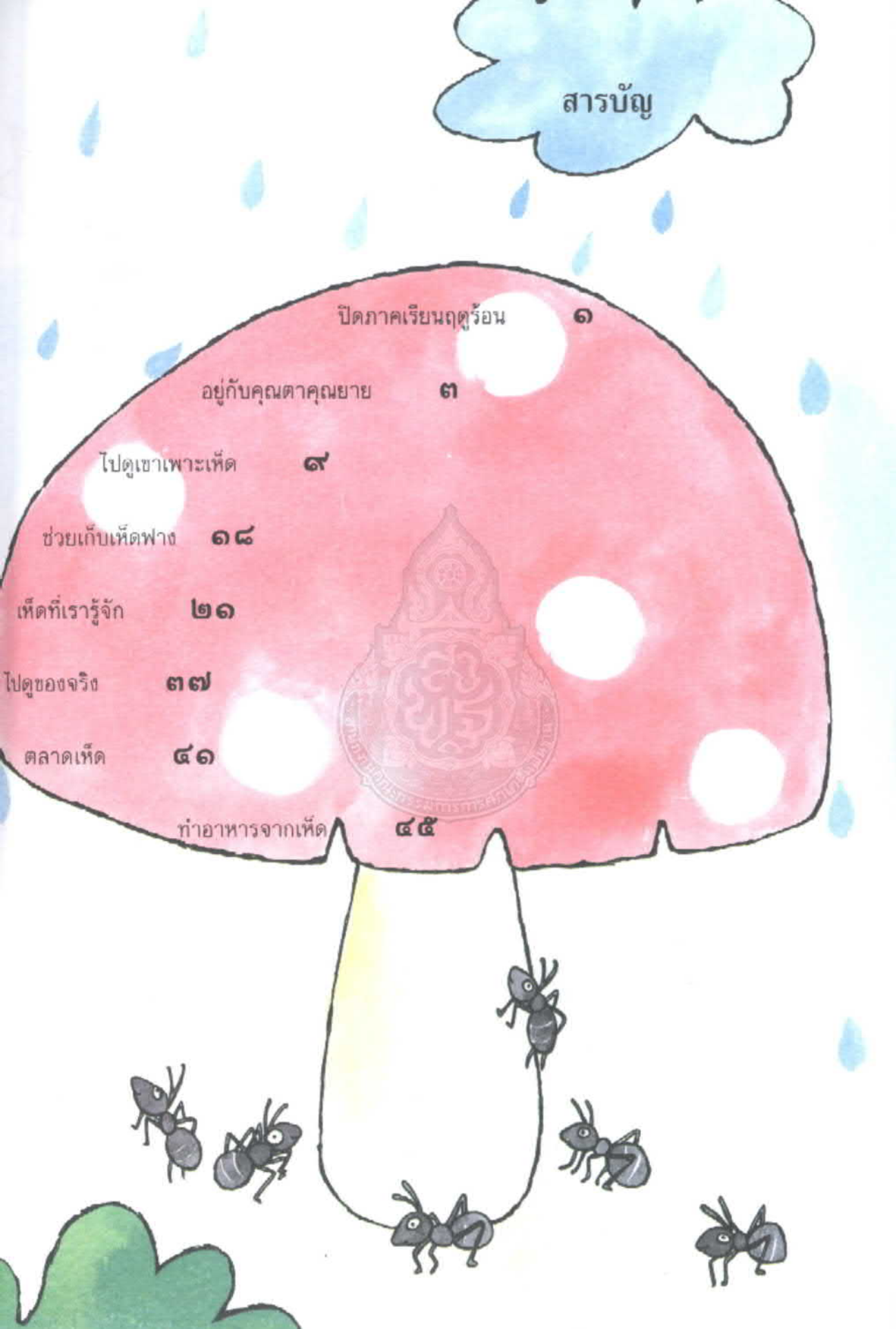
๓๗

ตลาดเห็ด

๔๑

ทำอาหารจากเห็ด

๔๕



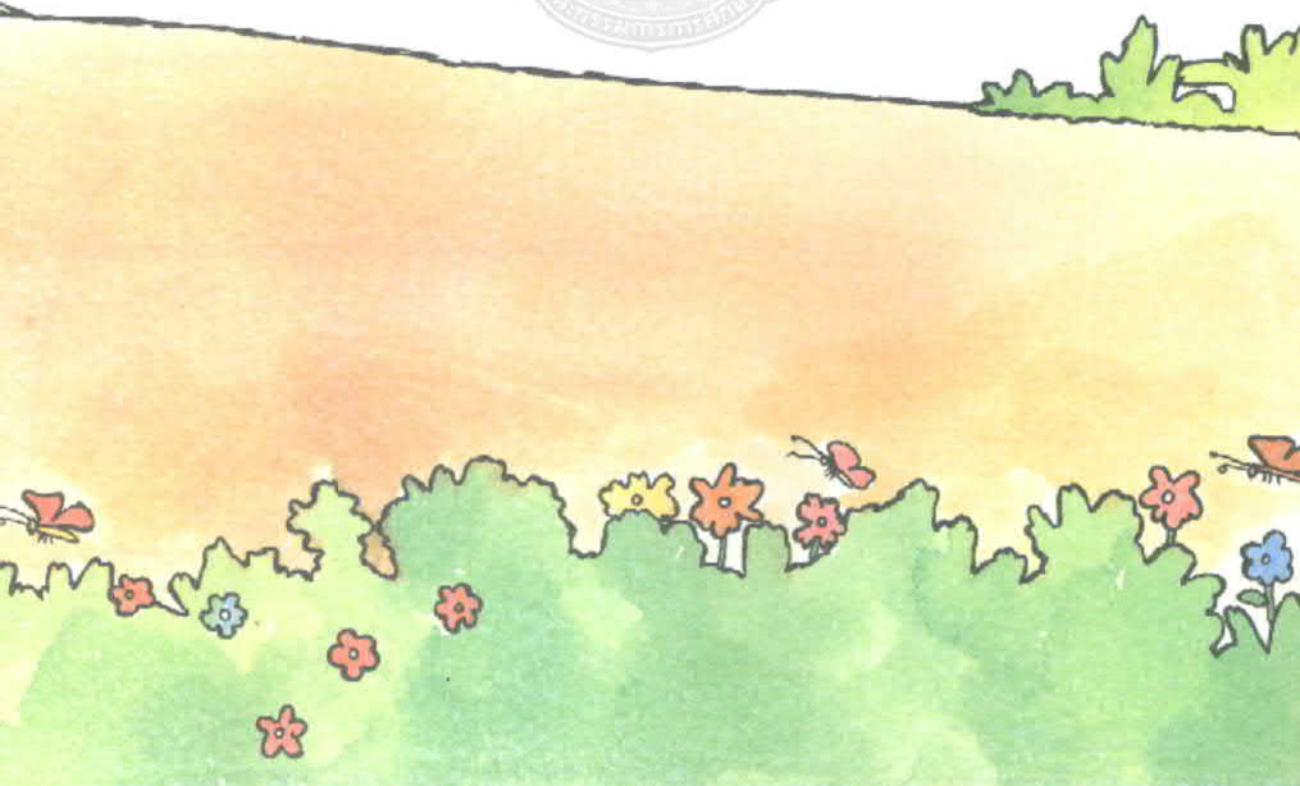


ปิดภาคเรียนฤดูร้อน

ปิดภาคเรียนนี้ ใฝ่กับฝั่งตั้งใจมาก เพราะจะได้ไปเยี่ยมตาและยายที่จังหวัดสุพรรณบุรี พ่อและแม่ได้บอกใฝ่กับฝั่งว่า “เราจะไปเยี่ยมและพักอยู่ที่บ้านคุณตาคุณยายสัปดาห์ และเมื่อครบกำหนดแล้วหากลูกยังอยากอยู่ที่บ้านคุณตาคุณยายต่ออีกก็ได้ พ่อกับแม่นุญดา ก็จะไปรับเมื่อลูกอยากกลับ แต่ควรกลับก่อนเปิดภาคเรียนสองสามวันเพื่อเตรียมตัวไปโรงเรียน”

ใฝ่กับฝั่งตื่นเต้นและตั้งใจมาก ใฝ่เคยไปเยี่ยมตาและยายตั้งแต่ยังเรียนอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕ ส่วนฝั่งเรียนอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓ ในปีนี้ใฝ่เรียนอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ และฝั่งเรียนอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕ ใฝ่กับฝั่งรักตาและยายมาก ตากับยายมักมาเยี่ยมเด็ก ๆ ที่กรุงเทพฯ บ่อย ๆ ตามีฝีมือในการทำวุ้นและของเล่นพื้นบ้านที่เด็กผู้ชายอย่างใฝ่ชอบมาก ส่วนฝั่ง หากยายมาเยี่ยมคราวใดก็มักขวนยายทำขนมเป็นประจำ แม่บอกว่าฝั่งเป็นเด็กผู้หญิง ควรรักการทำขนมและฝึกกับคุณยาย ต่อไปจะได้เก่งและเป็นแม่บ้านที่ดี

ใฝ่กับฝั่งตั้งใจทำงานบ้านที่พ่อแม่มอบให้จนเสร็จก่อนถึงวันที่ ๑ เมษายน อันเป็นวันที่พ่อและแม่กำหนดเป็นวันเดินทางไปเยี่ยมตาและยาย ทั้งหมดเดินทางออกจากบ้านตั้งแต่เช้า เมื่อไปถึงบ้านตาและยาย ยายเตรียมผักบัวไว้ให้เด็ก ๆ รับประทานด้วย



ไผ่บอกยายว่า “เพื่อน ๆ หลายคนที่กรุงเทพฯ ยังไม่เคยเห็นและไม่รู้จักผักบัว”

ยายบอกว่า “ผักบัวเป็นของพื้นบ้าน ขึ้นอยู่ตามลำคลองหนองบึงต่าง ๆ ในกรุงเทพฯ ลำคลองถูกถมจนหมดสิ้น จึงไม่มีที่สำหรับปลูกบัวไว้ดูดอกหรือกินผัก”

“จริงด้วยค่ะคุณยาย” ผึ้งแสดงความเห็นด้วยและพูดต่อว่า “คุณยายคะ ตอนที่ผึ้งนั่งรถผ่านเข้าจังหวัดสุพรรณบุรี ผึ้งเห็นโรงเรือนหลังคาจาก ผึ้งกับพี่ไผ่เล่นทายกับคุณพ่อว่าเป็นโรงอะไร จนถึงบ้านคุณตาคุณยายแล้ว ผึ้งกับพี่ไผ่ยังทายไม่ถูกเลย คิดยังงี้ก็คิดไม่ออก ถ้าเป็นคอกไก่ คอกเป็ด หรือคอกหมู พอรอดผ่านไปเราได้กลิ่นซีไก่อ๊ ชี้เปิดหรือชี้หมู เราจะทายได้ทันที แต่โรงเรือนที่ว่านี้ กลับไม่มีกลิ่น เลยไม่ทราบว่าเขาเลี้ยงอะไร คุณพ่อบอกว่าไม่ได้เลี้ยงสัตว์ แต่เป็นสถานที่ผลิตพืชที่เป็นอาหาร มีแต่ดอก ไม่มีใบ” ผึ้งพูดพลาง คิดพลาง

ในที่สุดไผ่ก็ร้อง “อ้อ นึกออกแล้ว”

“อะไรคะพี่ไผ่ บอกผึ้งด้วย” ผึ้งรีบซัก

“ก็เห็ดยังงี้ละ ดอกเห็ด ไม่มีใบ มีแต่ดอก เป็นอาหารที่จัดอยู่ในหมู่ที่ ๓ คือ พืชผัก เห็ดเป็นอาหารที่มีประโยชน์ กินแล้วได้ทั้งวิตามิน เกลือแร่ และโปรตีน คุณครูเคยสอน แต่พี่ยังไม่เคยเห็นโรงเพาะเห็ดมาก่อนเลย” ไผ่พูด

“แถวนี่เขาเพาะเห็ดหลายชนิดไว้ขาย และส่งขายกรุงเทพฯ ด้วย” ยายบอก

“มีเห็ดอะไรบ้างครับ” ไผ่ซักยายอย่างสนใจ

“มีเห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า และเห็ดเป๋าฮื้อจ๊ะ”

“คุณยายคะ คุณยายช่วยพาผึ้งกับพี่ไผ่ไปดูเขาเพาะเห็ดบ้างได้ไหมคะ” ผึ้งอ้อนวอนคุณยาย

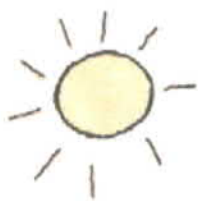
“ได้สิ คนแถวนี่เขาไม่หวงหรอก ไปดูเมื่อไรก็ได้ เอาไว้พรุ่งนี้หรืออีกสองวัน ยายจะให้ตาพาไปดูดีไหม” ยายตอบ

“ดีจังเลยคะ ผึ้งจะได้เอาไว้เขียนเรียงความส่งคุณครู” ผึ้งแสดงความดีใจและตื่นเต้นที่จะได้ไปดูเขาเพาะเห็ด คิดในใจว่าอยากใหถึงวันพรุ่งนี้เร็ว ๆ

อยู่กับคุณตาคุณยาย

เช้าวันรุ่งขึ้น หลังจากรับประทานอาหารเช้าเรียบร้อยแล้ว ไข่กับผึ้งก็ช่วยกันเก็บสำรับไปล้าง เมื่อเสร็จแล้ว ตาได้หยิบหนังสือเล่มหนึ่งมาให้ไข่ดู เป็นหนังสือเกี่ยวกับเห็ดชนิดต่างๆ ที่มีในเมืองไทย มีรูปภาพประกอบด้วย ไข่ขออนุญาตตาอ่านก่อนที่จะไปดูโรงเรียนเพาะเห็ดที่อยู่ไม่ไกลจากบ้านของตามากนัก ผึ้งพูดกับไข่ว่า “พี่ไข่ให้ผึ้งอ่านด้วยนะคะ” ไข่ตอบตกลง จากนั้นเด็กทั้งสองจึงนั่งลงอ่านหนังสือด้วยกัน





เมื่อเอ่ยคำว่า "เห็ด" คนในที่ต่าง ๆ ของโลกก็จะนึกถึงเห็ดที่มีอยู่ในประเทศนั้น เช่น คนไทยนึกถึงเห็ดฟาง คนจีนและญี่ปุ่นนึกถึงเห็ดหอม ชาวตะวันตกทั้งยุโรปและอเมริกาจะนึกถึงเห็ดฝรั่ง หรือเห็ดแชมปิญอง และชาวฝรั่งเศสเป็นชาติที่ยอมรับกันว่าเพาะเห็ดได้เป็นชาติแรก

ในประเทศไทย คำพูดเกี่ยวกับอาหารที่ติดปากคนไทยที่ว่า "หมู เห็ด เป็ด ไข่" ก็น่าจะเป็นเครื่องบอกได้ว่าคนไทยกินเห็ดมาตั้งแต่โบราณแล้ว ซึ่งสมัยนั้นเป็นการเก็บเห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมากินเท่านั้น แม้ในปัจจุบันก็ยังมีคนในชนบททำเช่นนั้นอยู่ จนบางครั้งคนกินเห็ดแล้วมาเกิดอันตรายถึงตายก็มี สำหรับการเพาะเห็ดในประเทศไทยเรานั้น เริ่มเมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๐ ราวเวลากว่า ๕๐ ปีมาแล้ว โดยอาจารย์กาน ชลวิจารณ์เป็นผู้บุกเบิกทางด้านเห็ดฟางที่สำคัญที่สุด และต่อมาได้มีผู้บุกเบิกเพาะเห็ดชนิดอื่นๆ เช่น เห็ดหูหนู เห็ดฝรั่ง เห็ดนางรม เห็ดนางฟ้า และเห็ดเป๋าฮื้อ

ผู้ที่สนใจการเพาะเห็ดจะต้องเข้าใจธรรมชาติและปัจจัยการเพาะเห็ดเสียก่อน เพราะสิ่งเหล่านี้เป็นตัวการสำคัญมากในการทำให้เห็ดเจริญเติบโตได้ดีหรือไม่เพียงไร ธรรมชาติและปัจจัยการเพาะเห็ดดังกล่าว ได้แก่ วัสดุที่ใช้เพาะเห็ด แหล่งอาหาร ความเป็นกรด ด่าง อากาศ อุณหภูมิ ความชื้น และแสงสว่าง



เห็ดหูหนู



เห็ดหอม



เห็ดนางฟ้า



เห็ดฟาง



เห็ดขอนขาว



เห็ดนางรม



เห็ดเป๋าฮื้อ

วัสดุที่ใช้เพาะเห็ด

เห็ดแต่ละชนิดใช้วัสดุในการเพาะแตกต่างกันออกไป เช่น เห็ดที่มีตามธรรมชาติเดิม เจริญเติบโตบนท่อนไม้ผุ ก็ใช้ไม้หรือขี้เลื่อยเป็นวัสดุในการเพาะเลี้ยง เช่น เห็ดหูหนู เห็ดนางรม เห็ดนางฟ้า

เห็ดบางพวกใช้วัสดุจำพวกปุ๋ยหมักก็เจริญเติบโตได้ดี เช่น เห็ดฟางเจริญได้ดีใน ฟางที่หมักไว้ให้มีความชื้นพอเหมาะ และในปัจจุบันสามารถใช้เปลือกถั่วลิสง ผักตบชวา ใบตองแห้ง เพาะเห็ดฟางได้ดีเช่นกัน

แร่ธาตุอาหาร

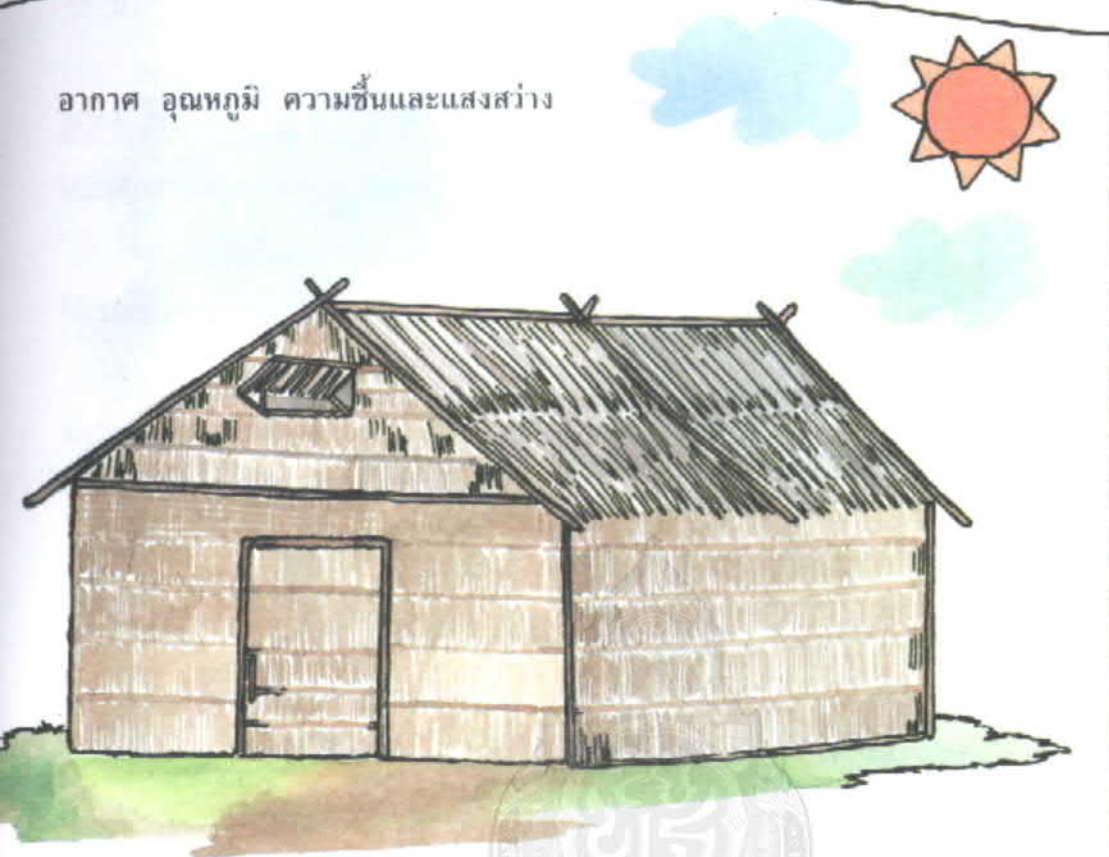
แร่ธาตุอาหารที่เห็ดแต่ละชนิดต้องการมีแตกต่างกัน เช่น เห็ดบางชนิดย่อยไม้ได้ เห็ดบางชนิดย่อยได้เฉพาะปุ๋ยหมัก ดังนั้นผู้ที่เพาะเห็ดจึงต้องศึกษาเรื่องอาหารและแร่ธาตุที่เห็ดแต่ละชนิดต้องการด้วย

สภาพความเป็นกรดเป็นด่างของอาหาร

โดยทั่วไปเห็ดเจริญเติบโตในสภาพเป็นกลาง คือ มีความเป็นกรดเป็นด่าง ๗ ถ้าหากอาหารที่ให้มีความเป็นกรด คือ มีความเป็นกรดเป็นด่างน้อยกว่า ๗ จะทำให้เส้นใยเห็ดเจริญเติบโตได้ดี แต่เกิดดอกยาก ดังนั้นจึงต้องปรับให้มีสภาพเป็นกลาง



อากาศ อุณหภูมิ ความชื้นและแสงสว่าง

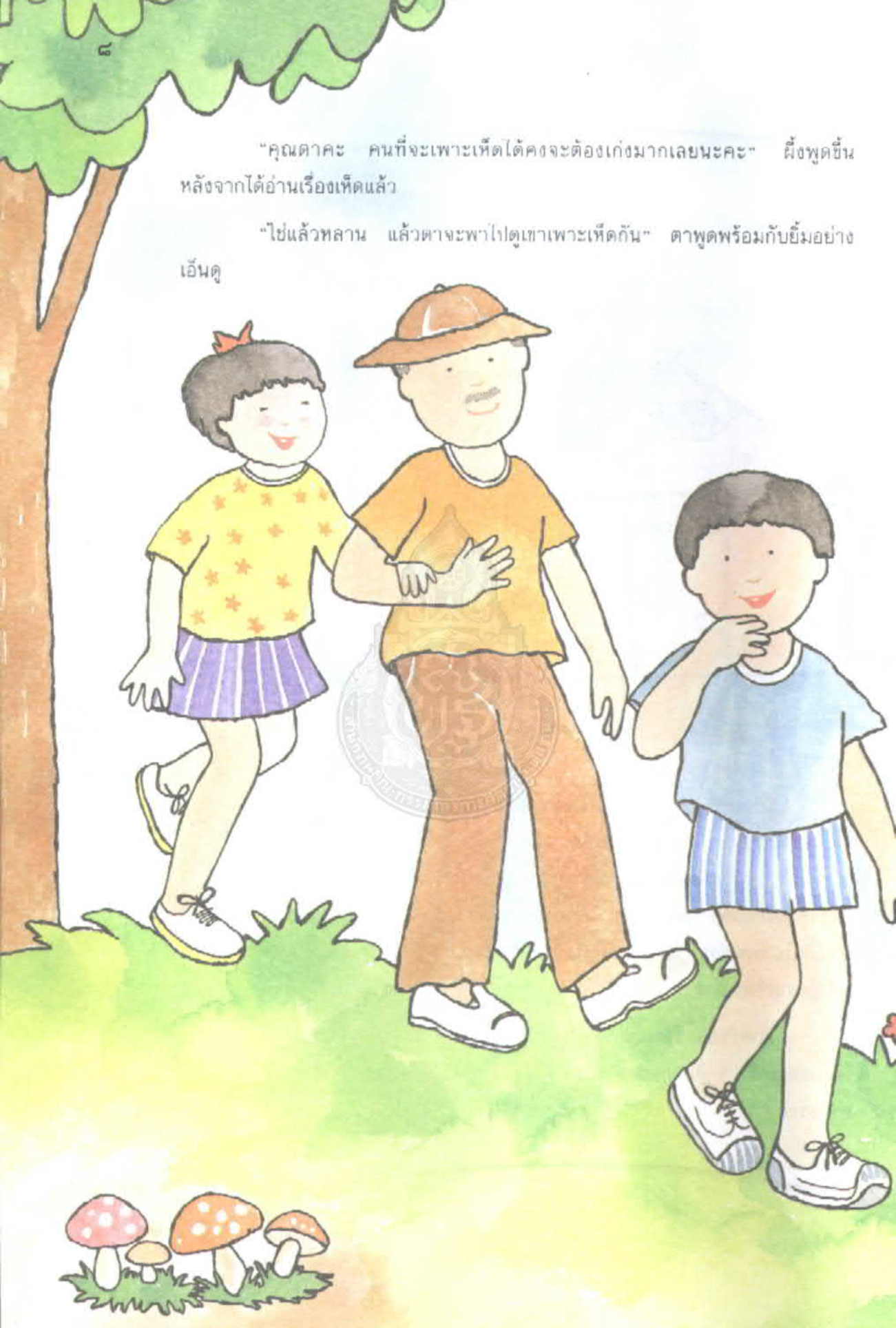


บริเวณที่จะเพาะเห็ดต้องมีอากาศถ่ายเทดีพอสมควร จะทำให้มีการหมุนเวียนอากาศเพื่อความเจริญเติบโตของเห็ด ดอกเห็ดที่อยู่ในอุณหภูมิสูง (ร้อน) จะบานเร็วและโรยเร็วกว่าเห็ดที่อยู่ในอุณหภูมิต่ำ (เย็น) นอกจากนี้การเพิ่มความชื้นในวัสดุที่เพาะเห็ดก็ควรทำสม่ำเสมอ โดยวิธีรดน้ำให้กองเพาะเห็ดขึ้นอยู่ตลอดเวลา แต่ก็ต้องระวังไม่ให้มากเกินไป เพราะจะทำให้จุลินทรีย์หรือสิ่งที่มีชีวิตที่มีขนาดเล็กมากตัวอื่น ๆ ในกองเพาะเห็ดเจริญแทนเห็ดที่เพาะไว้

สำหรับแสงสว่างนั้น เห็ดบางชนิด เช่น เห็ดฟางไม่ต้องการแสงสว่าง เห็ดที่ได้รับแสงมาก ๆ สีดอกจะคล้ำหรือดำ ส่วนเห็ดที่ไม่ได้รับแสงสว่างเลยจะขาวและสวยกว่าธรรมดา

๓
“คุณตาคะ คนที่จะเพาะเห็ดได้คงจะต้องเก่งมากเลยนะคะ” ผึ้งพูดขึ้น
หลังจากได้อ่านเรื่องเห็ดแล้ว

“ใช่แล้วหลาน แล้วตาจะพาไปดูเขาเพาะเห็ดกัน” ตาพูดพร้อมกับยิ้มอย่าง
เอ็นดู



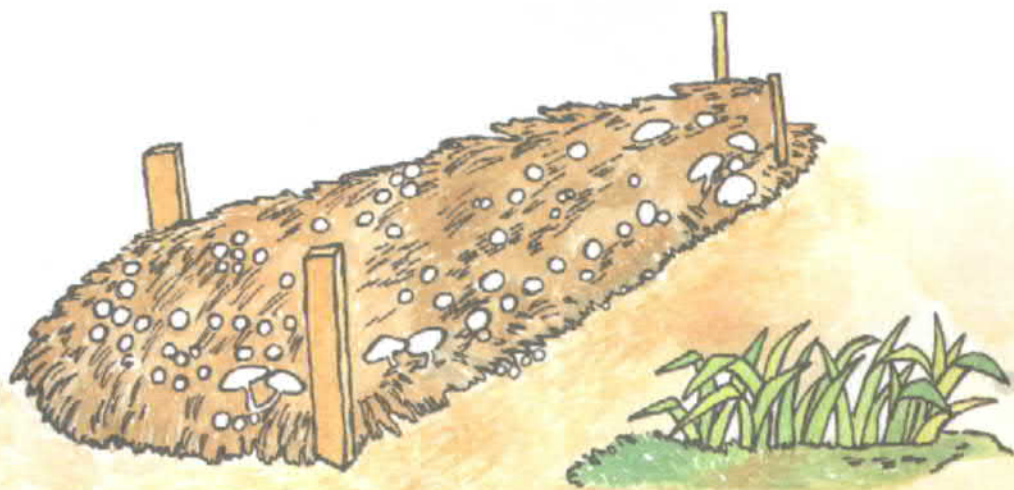
ไปดูเขาเพาะเห็ด

ตาพาไฟและผิงไปดูการเพาะเห็ดฟางที่บ้านลุงแหม่ม ตาแนะนำให้หลานๆ รู้จักลุงแหม่ม เมื่อเด็กทั้งสองแสดงความเคารพแล้ว ตาบอกกับลุงแหม่มว่าเด็กๆ สนใจอยากทราบรายละเอียดเกี่ยวกับการเพาะเห็ดฟาง อยากให้ลุงแหม่มเล่าให้ฟังและจะขอดูแปลงเพาะเห็ดของลุงแหม่มด้วย

ลุงแหม่มยิ้มต้อนรับเด็กทั้งสอง และบอกว่ายินดีอธิบายวิธีการเพาะเห็ดฟางให้ฟัง ลุงแหม่มได้เริ่มอธิบายว่า

“หลักการง่าย ๆ ในการเพาะเห็ด คือ เราต้องศึกษาธรรมชาติของเห็ดชนิดนั้น ๆ แล้วจัดสภาวะให้ตรงตามความต้องการของเห็ดชนิดนั้นให้มากที่สุด เช่น ธรรมชาติของเห็ดฟางมักขึ้นตามฟางเก่าๆ ที่เน่าเปื่อยและมีความชื้นมาก ๆ ดังนั้นเมื่อเราจะเพาะเห็ดฟาง เราจึงต้องจัดสภาพพื้นที่ที่จะเพาะเห็ดฟางให้เหมือนกับสภาพตามธรรมชาติให้มากที่สุด” ลุงแหม่มเล่าให้ฟังว่า “นอกจากเราจะพบเห็ดฟางในกองฟางเก่าๆ ตามธรรมชาติแล้ว บางครั้งเราอาจพบเห็ดฟางขึ้นอยู่ทั่วไปในกองปุ๋ยที่ผุพัง กองขยะที่เน่าทิ้งไว้ กองเปลือกทุเรียนที่กำลังหมักสลาย กองขี้เลื่อย ไม้ยาง และไม้เนื้ออ่อนหรือกองเศษใบไม้ใบหญ้า

ในประเทศไทยมีการเพาะเห็ดฟางแบบกึ่งธรรมชาตินานมาแล้วด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น เอาเปลือกบัว หรือฟางข้าวมาสุกกันคอกไว้ เอาขยะเททับลงไป แล้วรดน้ำให้ชุ่ม เปื่อย จนมีดอกเห็ดเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ”



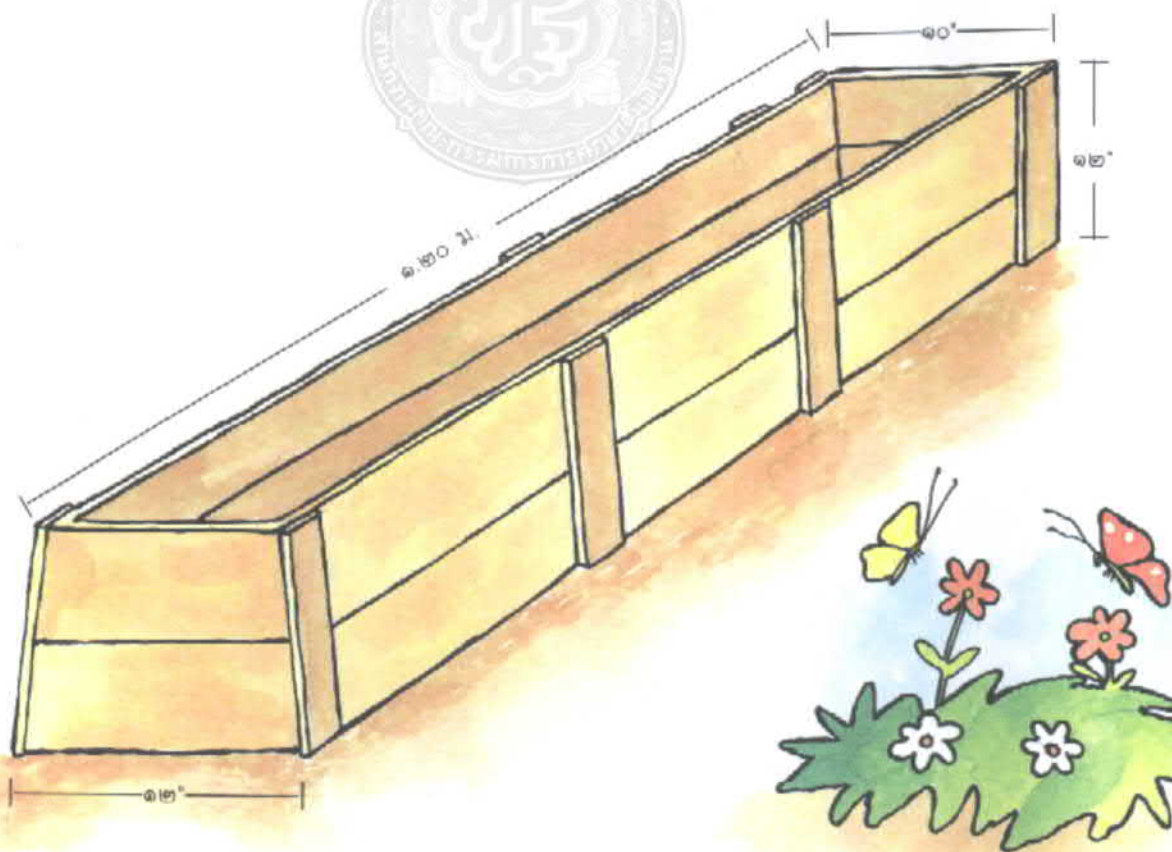
ลุงแซมได้เสนอแนะวิธีเพาะเห็ดฟางโดยอาศัยหลักการที่เห็ดฟางเจริญบนอินทรีย์วัตถุ คือ ฟางหรือซากพืช โดยนำมาทำให้เปียกและเนาเปื่อย จนมีบางส่วนกลายเป็นอาหารของเห็ดฟางได้

“คุณลุงครับ ทำไมเห็ดฟางจึงงอกได้โดยไม่ต้องใช้เมล็ดหรือกิ่งตอนอย่างต้นไม้อื่น ๆ ครับ”
ไม่ถามด้วยความสงสัย

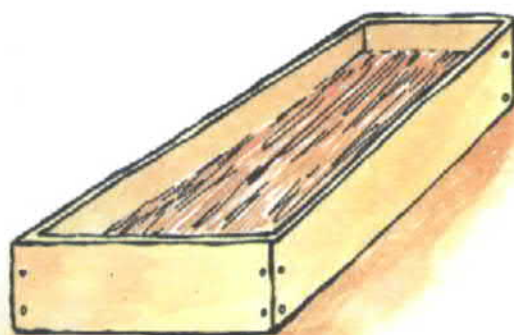
“อ้อ เราต้องใส่เชื้อเห็ดฟางลงไปนกกองฟางที่หมักแล้วเสียก่อน เชื้อเห็ดฟางเมื่อได้รับอาหารจากกองฟางที่เราเตรียมไว้ก็จะเกิดเป็นดอกเห็ด เพื่อให้หลานเข้าใจง่ายขึ้น ลุงจะพาไปดูกองเพาะเห็ดของลุง ซึ่งเป็นวิธีการเพาะเห็ดแบบกองเตี้ย แล้วลุงจะอธิบายเป็นเรื่องๆ ไป

ในการเพาะเห็ดฟางแบบกองเตี้ย สิ่งแรกที่เราจะต้องทำก็คือการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จะใช้ได้แก่

แบบพิมพ์ แบบพิมพ์ที่ใช้เพาะเห็ดฟางแบบกองเตี้ยมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมคางหมู ฐานด้านล่างกว้างกว่าด้านบน คือด้านล่างยาวประมาณ ๑๒ นิ้ว ส่วนด้านบนยาวประมาณ ๑๐ นิ้ว ความยาวของแบบพิมพ์ยาวประมาณ ๑.๒๐ - ๑.๕๐ เมตร และความสูงประมาณ ๑๒ นิ้ว



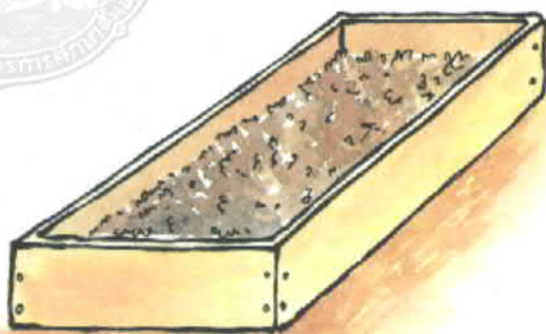
วัสดุที่ใช้เพาะ ซึ่งได้แก่ ฟางข้าว เศษฟาง ผักตบชวาแห้ง ฯลฯ ต้องนำวัสดุเหล่านี้ไปแช่น้ำจนอืดตัวประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง หรือจนเห็นว่ากองเพาะเห็ดนิ่มอืดตัว



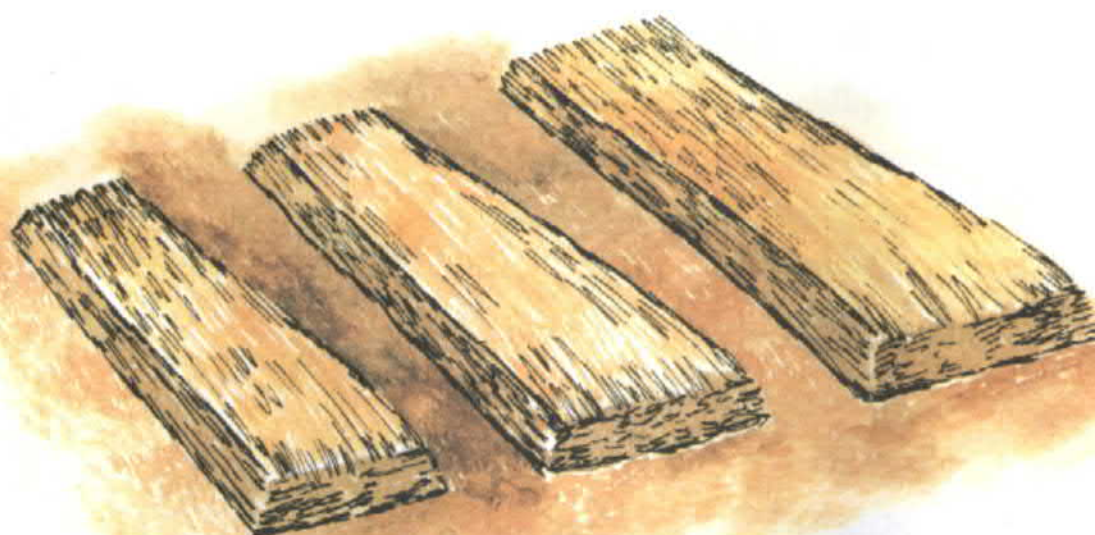
เชื้อเห็ดฟาง ควรเลือกเชื้อเห็ดฟางที่มีคุณภาพ ถ้าเป็นถุงเชื้อเห็ดต้องมีลักษณะเส้นใยสีขาวนวลคล้ายใยแมงมุม เส้นใยเต็มถึงก้นถุง มีกลิ่นหอมคล้ายดอกเห็ดฟาง และพยายามหาแหล่งผลิตเชื้อที่ใกล้กับแหล่งเพาะ เพื่อให้ได้เชื้อเห็ดฟางที่ดี มีเส้นใยสมบูรณ์



อาหารเสริม ใช้อาหารเสริมประเภทเส้นุ่น ถากฝ้าย ผักตบชวาสับละเอียดหรืออาจใช้มูลเป็ด มูลไก่ผสมดินร่วน ๑:๓ ส่วน วัสดุอาหารเสริมต้องเป็นวัสดุที่สามารถย่อยสลายได้ง่าย อมน้ำได้ดี และมีส่วนช่วยให้เห็ดฟางมีผลผลิตสูง แต่ระวังอย่าให้เชื้อราอื่น ๆ เจริญปน นำอาหารเสริมดังกล่าวมาแช่น้ำจนอืดตัว ยกเว้นมูลสัตว์ผสมดินร่วนซึ่งไม่ต้องแช่น้ำ



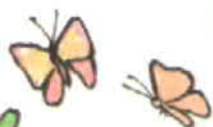
หลังจากเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับเพาะเรียบร้อยแล้วก็จะมาถึงขั้นตอนการเพาะเห็ด โชคดีที่หลาน ๆ มาวันนี้ ลุงกำลังจะเริ่มเพาะเห็ดอยู่พอดี" ลุงแถมเล่าพาลงมือเด็ก ๆ ไปยังสถานที่ที่เตรียมไว้สำหรับเพาะเห็ด เด็กทั้งสองยิ้มแสดงความดีใจ พร้อมกับเตรียมสมุดสำหรับบันทึกวิธีการเพาะเห็ดตามที่ได้เห็นลุงแถมแสดง



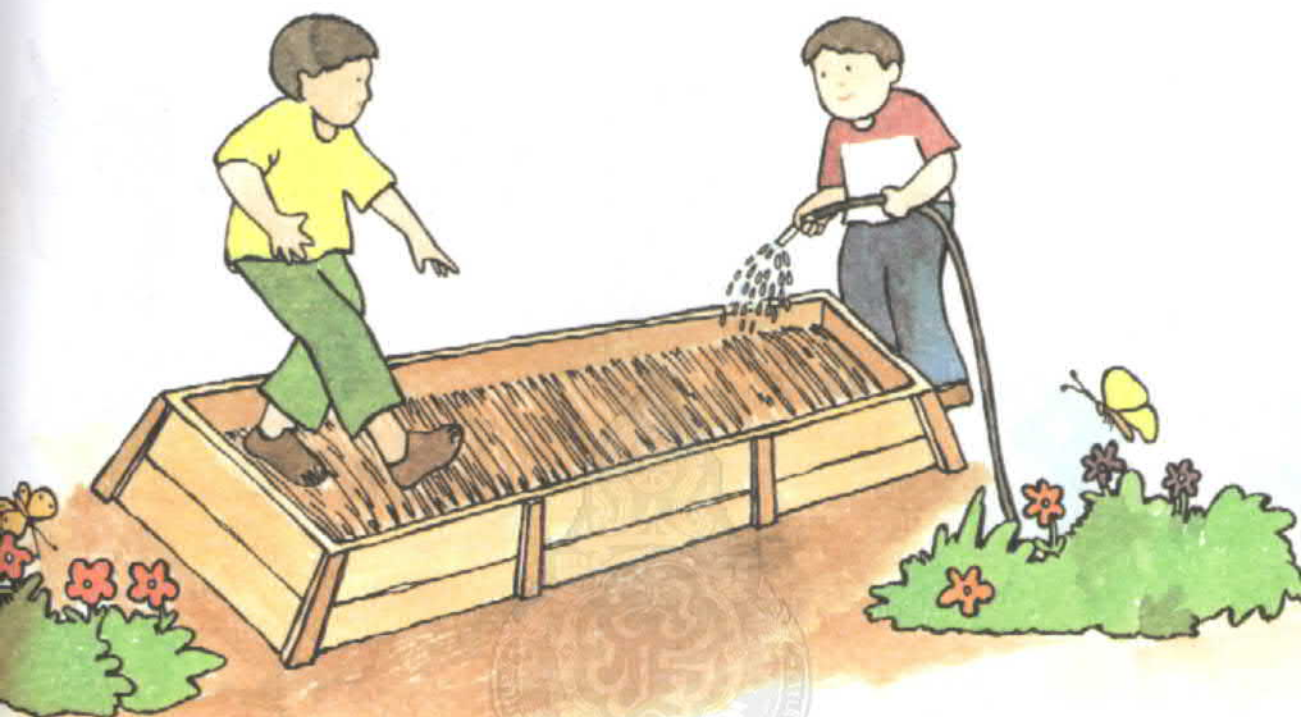
การเพาะเห็ดแบบกองเตี้ย

การเพาะเห็ดแบบกองเตี้ย มีขั้นตอนดังนี้

ขั้นแรก นำแบบพิมพ์ไปวางไว้ในสถานที่ที่เตรียมไว้แล้ว



ขั้นที่สอง นำวัสดุเพาะ เช่น ฟางข้าวที่ตัดขีดพื้นดิน (ต่อขัง) ฟางข้าวที่แช่น้ำประมาณ ๓ คืน แล้วใส่ลงในแบบพิมพ์เกลี่ยให้กระจายสม่ำเสมอ หนาประมาณ ๑๒ เซนติเมตร รดน้ำให้ชุ่มแล้วขึ้นย่ำไปกลับ ๒ เทียว การย่ำควรเน้นหนักบริเวณขอบๆ แบบพิมพ์ เมื่อย่ำเสร็จ ฟางข้าวจะยุบตัว เหลือความหนาประมาณ ๗-๘ เซนติเมตร



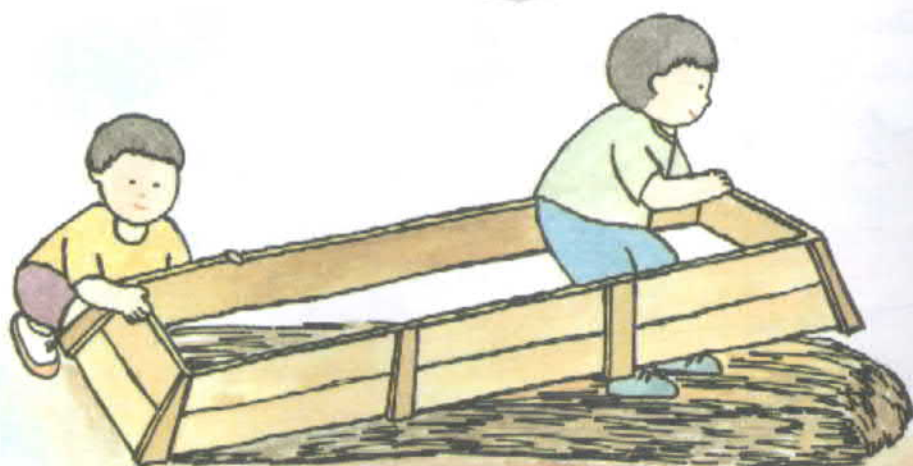
ขั้นที่สาม ใส่อาหารเสริมบริเวณขอบแบบพิมพ์และบริเวณที่ห่างจากขอบแบบพิมพ์ประมาณ ๖-๘ เซนติเมตร พร้อมทั้งโรยเชื้อเห็ดที่เตรียมไว้ในแนวเดียวกันกับอาหารเสริมเป็นคันเสร็จขั้นแรกขึ้นต่อๆ ไปคือ ขั้นที่ ๒ และขั้นที่ ๓ ก็ให้ปฏิบัติเช่นเดียวกับขั้นแรก



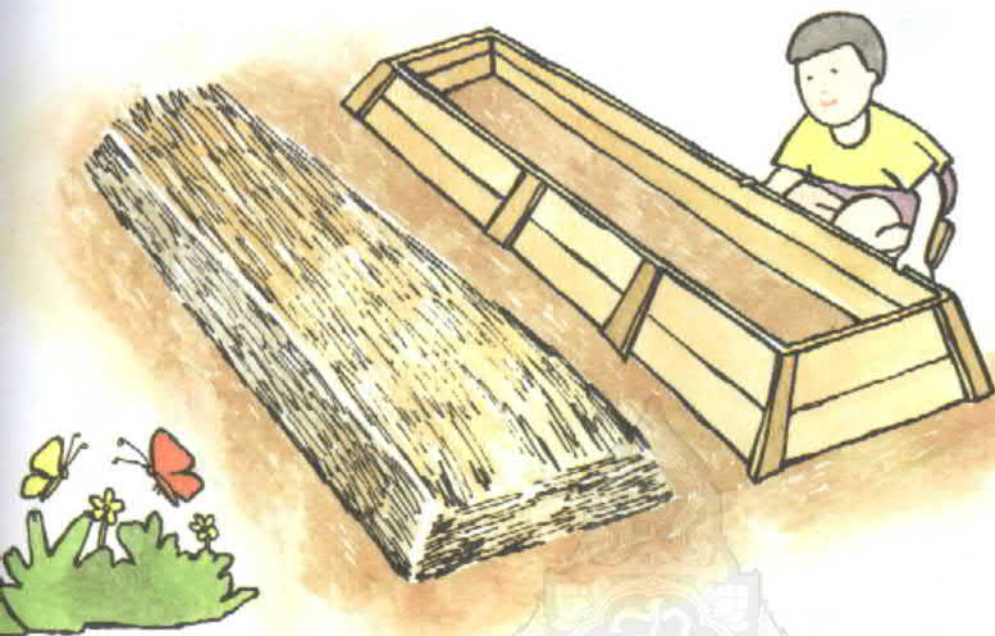
ขั้นที่สี่ ขั้นที่ ๔ ให้โรยอาหารเสริมและเชื้อเห็ดทั่วทั้งแปลง เสร็จแล้วใช้เศษฟางคลุมทับให้หมดประมาณ ๒.๕ เซนติเมตร กลับให้เสมอ ใช้มือกดทับให้แน่นพอสมควร พร้อมทั้งรดน้ำให้ชุ่มอีกครั้ง ก่อนยกแบบพิมพ์ออก



ขั้นที่ห้า ยกแบบพิมพ์ออกโดยจับด้านหัวของแบบพิมพ์ทั้งสองข้างยกขึ้น พร้อมกับใช้เท้ายันหลังกองเห็ด เพื่อไม่ให้เชื้อเห็ดแผ่ขยายขึ้นตามแรงดึงของแบบพิมพ์



ขั้นที่หก การทำกองเพาะเห็ดกองต่อไป ให้เว้นช่องทางเดินไว้ประมาณ ๒๕ เซนติเมตร แต่ถ้าเป็นฤดูหนาวควรวางกองเห็ดห่างให้ห่างกันเพียง ๑๕ เซนติเมตรก็เพียงพอแล้ว เพื่อควบคุมความชื้นและอุณหภูมิในกองเห็ด



ขั้นที่เจ็ด คลุมกองเพาะเห็ดด้วย

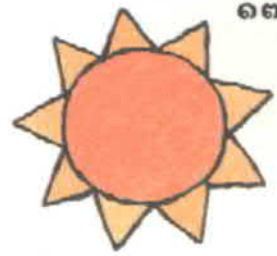
ผ้าพลาสติกใสให้ทั่วทุกกอง



ลุงแซมอธิบายเพิ่มเติมว่าในการเพาะเห็ดเพื่อให้ได้ผลผลิตสูงนั้น แต่ละขั้นของการเพาะเห็ดควรสลับโคนและปลายของตอซังคนละด้าน และแต่ละครั้งควรทำอย่างน้อย ๑๐ แปลง สำหรับการดูแลรักษาของเห็ดฟาง จะต้องคอยรดน้ำให้ความชื้นอยู่เสมอ และน้ำที่ใช้รดควรเป็นน้ำจืดที่สะอาด ไม่มียาปราบศัตรูพืช หรือของเสียจากแหล่งต่างๆ เจือปน เช่น โรงงานอุตสาหกรรม เป็นต้น ถ้าใช้น้ำประปาควรรองน้ำใส่โอ่งทิ้งไว้สัก ๒-๓ วัน เพื่อให้คลอรีนระเหยออกมาให้หมดเสียก่อน จึงใช้รดกองฟาง ถ้าเป็นน้ำที่มีสาหร่ายสีเขียว หรือมีลูกน้ำเจริญเติบโตอยู่ก็สามารถนำน้ำนั้นมาใช้ได้



“คุณลุงชา ทำโมกกองเพาะเห็ดถึงต้องมีผ้าพลาสติกคลุมด้วยละคะ” ผึ้งถาม



“เพื่อควบคุมความชื้นและอุณหภูมิซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการเพาะเห็ดฟาง ปกติกองเห็ดฟางที่เพาะเสร็จใหม่ๆ ฟางที่เพาะเห็ดจะชุ่มน้ำดี แต่ถ้าปล่อยให้ลมพัดโกรกหรือถูกแดด จะทำให้กองฟางแห้งเร็วขึ้น และขาดความอบอุ่น ดังนั้นเราจึงต้องใช้ผ้าพลาสติกคลุมไว้”

“ถ้าเอาพลาสติกคลุมแล้ว เราจะรู้ได้อย่างไรเล่าครับว่ากองเพาะเห็ดแห้งหรือไม่” ผึ้งถามด้วยความสงสัย

“การทดสอบความชื้นในกองฟาง ทำง่าย ๆ โดยวิธีดึงต้นฟางออกจากกอง เอามือบิดดู หากมีลักษณะหมาด ๆ พอซึมเปียกมือแสดงว่าแห้งเกินไป ก็ต้องใช้บัวรดน้ำรดน้ำกองเห็ดพoyขึ้น แล้วคลุมผ้าพลาสติกทับไว้ตามเดิม” ลุงแซมอธิบายพร้อมแสดงตัวอย่างให้เด็กทั้งสองดู “ปกติ ๓-๔ วันแรกหลังจากเพาะไม่ต้องทำอะไรเลย พอวันถัดไปถึงตรวจดูและรดน้ำถ้ากองฟางแห้ง และดูแลรักษาไปจนถึงวันที่ ๕-๑๒ เส้นใยเห็ดก็จะรวมตัวกันเข้ากลายเป็นตุ่มเล็กๆ สีขาว ซึ่งพร้อมที่จะเจริญเป็นดอกเห็ดและพร้อมที่จะเก็บได้”

“แล้วจะรู้ได้อย่างไรครับว่าดอกเห็ดดอกไหนเก็บได้” ผึ้งถามต่อ

“อันตามลุงมาทางนี้ ลุงจะพาไปดูเขาเก็บเห็ดฟางกัน” ลุงแซมพูดพลางเดินนำเด็กๆ ไปยังแปลงเพาะเห็ดฟางอีกแห่งหนึ่ง



ช่วยเก็บเห็ดฟาง

ไม้และผึ้งเดินตามลุงแซมไปที่กองเห็ดฟางอีกแห่งหนึ่ง พบบิชชลานของลุงแซมกำลังเก็บดอกเห็ดอยู่ ลุงแซมแนะนำบิชให้รู้จักไม้และผึ้ง บิชชวนเด็กทั้งสองไปช่วยกันเก็บเห็ด พร้อมทั้งอธิบายวิธีเก็บให้ฟัง

“เมื่อเพาะเห็ดไปแล้ว ๗-๙ วัน จะเริ่มเห็นตุ่มสีขาวเล็ก ๆ เกิดขึ้นรอบกองเพาะเห็ด ตุ่มสีขาวเหล่านี้จะเจริญเติบโตเป็นดอกเห็ด และจะเก็บได้เมื่อเพาะเห็ดไปแล้วประมาณ ๑๐-๑๒ วัน”

“แล้วถ้าเขาจำไม่ได้ว่าเพาะไปกี่วันแล้วเราจะทำอย่างไรล่ะคะ” ผึ้งถามด้วยความสงสัย

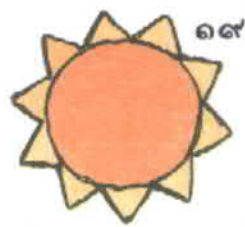
“เราก็สังเกตที่ดอกเห็ด ดอกเห็ดที่เก็บได้ควรมีลักษณะเป็นรูปไข่ เปลือกยังไม่แตก และดอกยังไม่บาน เพราะถ้าปล่อยให้เปลือกแตกและดอกบานแล้วจึงเก็บ จะทำให้น้ำหนักลดและขายได้ราคาต่ำ แต่ก็ต้องไม่เก็บดอกเห็ดที่ยังตูมหรือยังเป็นลูกกระตุมอยู่ เพราะดอกเห็ดยังโตได้อีก” บิชอธิบายพร้อมทั้งแสดงวิธีเก็บให้เด็กทั้งสองดู บิชบอกว่า “วิธีเก็บควรใช้นิ้วมือดึงโคนดอกเห็ด แล้วหมุนซ้าย ขวา เบา ๆ ดอกเห็ดจะหลุดมาโดยง่าย ถ้ามีดอกเห็ดขึ้นอยู่ติดกันหลายดอก ควรเก็บขึ้นมาพร้อมกันทั้งหมดทีเดียว ถ้าเก็บเฉพาะดอกเห็ดที่โตออกมา ดอกที่เหลือจะไม่โตและฝ่อตายไป”

“อย่างนี้เราเอามัดมัดจะเร็วกว่าไหมครับ” ไม้เสนอแนะ

“การใช้มัดมัดเร็วกว่าก็จริง แต่จะทำให้เศษที่เหลือเน่าอยู่ในกองเพาะ ซึ่งจะลุลามไปทั่วกองได้ การใช้มัดมัดจึงไม่เป็นที่นิยม และไม่ควรปฏิบัติอย่างยิ่ง” ลุงแซมอธิบายเพิ่มเติม

“เห็ดฟางมีหนอนหรือแมลงมากัดกินเหมือนผักที่เราปลูกทั่ว ๆ ไปหรือเปล่าครับ” ไม้ถาม ลุงแซมยิ้มแล้วชี้แจงข้อสงสัย “ศัตรูของเห็ดมีทั้งที่เป็นสัตว์และเชื้อราชนิดต่าง ๆ ที่เป็นสัตว์ ได้แก่ มด ปลวก และไร มดเป็นสัตว์ชอบทำรังบนกองเห็ด โดยเฉพาะอย่างยิ่งมดคันไฟทำให้ไม่สะดวกต่อการเก็บเกี่ยว ส่วนปลวกชอบกินเห็ดเป็นอาหาร ซึ่งมักจะทำรังอยู่ใต้กองเห็ด สำหรับไร





ถือว่าเป็นศัตรูเห็ดที่สำคัญมากชนิดหนึ่งเพราะเรามักจะทำลายเส้นใยเห็ด และสร้างความรำคาญแก่คนเก็บดอกเห็ดเป็นอย่างมาก แต่เราก็ป้องกันได้โดยเลือกสถานที่ที่จะเพาะเห็ดไม่ให้มีมด ปลวก หรืออาจใช้ยาฆ่าแมลงโรยทั่วพื้นก่อนทำการเพาะเห็ด ๒ สัปดาห์ พร้อมทั้งจุดไฟเผาพื้นที่และใช้ปูนขาวโรยทับ แต่ห้ามโรยยาฆ่าแมลงลงบนกองฟางที่เพาะเห็ดเป็นอันขาด เพราะจะเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค ต้องดูแลไม่ให้มีหนู คางคก กิ้งกือ และจิ้งเหลน ซึ่งจะคอยแยบกัดกินเชื้อเห็ด และขุดคุ้ยทำลายแปลงเพาะ นอกจากนี้ก็ยังมีเชื้อราที่ขบขึ้นในกองเห็ดและแย่งอาหารเห็ด ดังนั้นเราจึงต้องเลือกฟางข้าวที่สะอาดและรักษากองฟางให้ถูกวิธี โดยการเปิดผ้าพลาสติกคลุมแปลงออกบ้างบางโอกาส เพื่อลดอุณหภูมิและความชื้นในกองเห็ด"

ลุงแซมบอกว่าเมื่อเก็บเห็ดเสร็จแล้วจะต้องรับนำเห็ดไปส่งตลาดทันที เพราะเห็ดฟางเป็นเห็ดที่เน่าเสียได้ง่ายเมื่อเปรียบเทียบกับเห็ดชนิดอื่นๆ เนื่องจากเห็ดฟางมีอัตราการหายใจสูงมาก และจะทนน้ำย่อยออกมาอยู่ด้วยตัวเอง ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เห็ดฟางยุบตัวและมีรสขม นอกจากนี้ดอกเห็ดที่เก็บมาแล้วควรใช้มีดคมตัดแต่ง และเก็บฟางหรือวัสดุอื่นๆ ที่ติดกับโคนเห็ดออก บรรจุถุงเห็ดลงในเข่งหรือตะกร้าที่โปร่ง ระบายอากาศได้ ถ้าบรรจุแน่นจะทำให้เห็ดช้ำ และอย่าวางดอกเห็ดไว้กลางแดดหรือในที่ที่มีอากาศร้อน

"คุณลุงซา เราจะเก็บเห็ดฟางไว้ได้สักกี่วันคะ" ผึ้งถาม



“เห็ดฟางจะเก็บไว้ได้นานที่สุดประมาณ ๒-๓ วันในอุณหภูมิประมาณ ๑๕ องศาเซลเซียส แต่ถ้าอุณหภูมิที่ใช้เก็บสูงขึ้นถึง ๒๐ องศาเซลเซียส ดอกเห็ดจะบาน และถ้าเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำ คือตั้งแต่ ๑๐ องศาเซลเซียสลงไป ดอกเห็ดจะเกิดอาการฉ่ำน้ำ และจะยุบตัวภายหลังจากเก็บไว้ในอุณหภูมิดังกล่าวเพียง ๓ วัน” นอกจากนี้ลุงแถมยังบอกอีกด้วยว่า “การเก็บเห็ดไว้ในตู้เย็นควรใส่ถุงพลาสติกปิดปากถุง แล้วเจาะรูเล็กๆ ข้างๆ ถุง นำไปใส่ตู้เย็นช่องธรรมดา จะทำให้มีดอกเห็ดไว้รับประทานได้ ๒-๓ วัน และข้อสำคัญดอกเห็ดยังเก็บไว้นานวัน เห็ดจะมีคุณภาพลดลงและรสชาติไม่ดี”

“คุณลุงครับ ทำไมเราไม่คิดที่จะส่งเห็ดไปขายต่างประเทศบ้างเล่าครับ” ไข่ถาม

“จริง ๆ แล้วตลาดต่างประเทศที่ต้องการเห็ดฟางสดจากไทยก็มี เช่นฮ่องกง สิงคโปร์ มาเลเซีย และญี่ปุ่น แต่การส่งไปจำหน่ายต้องเสียค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาสูงมาก และการบรรจุหีบห่อของเรายังไม่ดีพอ ทำให้เกิดปัญหาเน่าเสียระหว่างทาง” ลุงแถมอธิบายและบอกต่อว่า “ลุงมีรายได้จากการเพาะเห็ดดีพอสมควร บางช่วงที่เห็ดราคาดี เช่น ฤดูร้อนจะขายได้ถึงกิโลกรัมละ ๕๐ บาท แต่ถ้าในช่วงฤดูฝนซึ่งจะมีเห็ดออกมามาก ๆ ราคา ก็จะตกลงไปเหลือกิโลกรัมละ ๒๐-๓๐ บาท”

เด็ก ๆ สนใจการเพาะเห็ดฟางของลุงแถมมาก จนตาต้องเดินมาตามและชวนให้กลับบ้าน ไข่กับผิงจึงลาลุงแถมกลับบ้าน เด็กทั้งสองบอกขิดว่า “แล้ววันหลังเราจะมาช่วยเก็บเห็ดอีกนะ”

เห็ดที่เรารู้จัก



ไผ่กับผิงอยู่กับตาและยายได้สองวันแล้ว และหลังจากไปตุล่งแช่มเพาะเห็ดและฟังคำบอกเล่าของลุงแช่มแล้ว เด็กทั้งสองก็ยังสนใจที่จะศึกษาวิธีเพาะเห็ดชนิดอื่น ๆ อีก

ตาสัญญาว่าจะพาหลานทั้งสองไปดูการเพาะเห็ดในหมู่บ้านของตาให้ครบทุกชนิด แต่ก่อนไปตาได้นำหนังสือมาให้หลานทั้งสองคนอ่าน ตาบอกว่า "อยากให้หลานได้ศึกษาวิธีการเพาะเห็ดจากหนังสือที่ตาเอามาให้เสียก่อน เพื่อจะได้เข้าใจมากขึ้น และถ้าหลานมีอะไรสงสัยก็ให้จดเอาไว้แล้วไปถามกับคนเพาะเห็ดที่เราจะไปดู" ตาบอกพลางยื่นหนังสือให้เด็กทั้งสอง ๓-๔ เล่ม

"มีเห็ดตั้งหลายชนิดเลยล่ะพี่ไผ่ รูปสวยๆ ทั้งนั้นเลย ผิงขออ่านเล่มนี้ก่อนนะคะเรื่องเห็ดนางฟ้า" ผิงพูดพลางเลือกหนังสือไว้สำหรับตนเอง

เด็กทั้งสองอ่านหนังสือที่ตานำมาให้อย่างขะมักเขม้น คราวนี้เด็ก ๆ ได้รู้จักเห็ดเพิ่มขึ้นอีกสองสามชนิด

"คุณตาครับเห็ดเป่าฮื้อ เห็ดนางฟ้า และเห็ดหูหนู มีวิธีการเพาะคล้ายๆ กันเลยนะครับ" ไผ่พูดขึ้นหลังจากอ่านหนังสือที่ตานำมาให้จนหมดแล้ว

"จริงด้วยค่ะคุณตา การเพาะเห็ดทั้งสามชนิดนี้จะต้องมีโรงเรือนเหมือนๆ กัน ดังนั้นโรงเรือนที่หนูกับพี่ไผ่เห็นในหนังสือก็คือโรงเรือนเพาะเห็ดที่เราเห็นมาแล้วนั่นเอง คิดต้องเป็นโรงเรือนที่ระบายอากาศได้ดี ทำความสะอาดได้สะดวก และเก็บความชื้นได้ดีด้วยนะคะ นอกจากนี้วัสดุสร้างโรงเรือนต้องไม่เป็นที่สะสมโรคและแมลงศัตรูเห็ด โรงเรือนต้องล้างอบฆ่าเชื้อโรคได้ มีแสงสว่างเข้าได้พอประมาณ และตั้งอยู่ในแนวเดียวกับทิศทางลมด้วยค่ะ" ผิงเสริมพี่ชาย

"หนังสือเล่มนี้มีการแนะนำการสร้างโรงเรือนเพาะเห็ด โดยกรมส่งเสริมการเกษตรด้วยนะครับ" ไผ่พูดพลางเปิดหนังสือหน้าที่พูดถึงการสร้างโรงเรือนและอ่านให้ตาฟัง





ภายในโรงเรือนแสดงให้เห็นชั้นวางก้อนเชื้อเห็ด

“โรงเรียนที่กรมส่งเสริมการเกษตรแนะนำมีลักษณะดังนี้ คือ โรงเรียนขนาดกว้าง ๓ เมตร ยาว ๕ เมตร สูง ๒ เมตร โดยสร้างเป็นรูปหน้าจั่ว มุงด้วยหลังคาจาก พื้นโรงเรียนปูด้วยทราย หรืออิฐหัก ด้านข้างของโรงเรียนภายในปูด้วยพลาสติก ด้านนอกกันด้วยใบจาก มีประตูเข้าออก และมีชั้นภายในโรงเรียนเพื่อวางก้อนเชื้อเห็ด”

“ก้อนเชื้อเห็ดคืออะไรคะพี่ไผ่” ผึ้งถาม

“ก้อนเชื้อเห็ด ก็คือ อาหารสำหรับเพาะเห็ดไผ่ละ ก้อนเชื้อเห็ดนี้จะทำขึ้นเองหรือว่าซื้อเขาก็ได้ ถ้าจะทำเองก็ไม่ยากเลย ทำจากวัสดุพื้นบ้านที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ฟาง หรือขี้เลื่อยก็ได้ ถ้าจะใช้ฟางสับก็ใช้สูตรฟางข้าวสับ (ยาวประมาณ ๑-๒ นิ้ว) ๑๐๐ กิโลกรัม ปุ๋ยเคมี (สูตร ๑๖-๒๐-๐) ๑ กิโลกรัม ดินกลี๋ย ๒๐๐ กรัม ปูนขาว ๑ กิโลกรัม น้ำหรือความชื้น ๗๐-๗๕ เปอร์เซ็นต์” ไผ่ตอบด้วยความภูมิใจ

“แล้ววิธีทำก้อนเชื้อเห็ดละคะพี่ไผ่ ในหนังสือเขาบอกไว้หรือเปล่าคะว่าทำอย่างไร” ผึ้งถามด้วยความอยากรู้

“มีสิ นี่ยังไผ่ละ” ไผ่ตอบพร้อมกับชี้ให้ผึ้งดู

“ไผ่ลองอ่านวิธีทำก้อนเชื้อเห็ดให้ตาฟุ้งหน่อยได้ไหมละ” ตาเอย่ขึ้นหลังจากฟังเด็กทั้งสองสนทนากัน

“ได้ครับคุณตา” ไผ่ตอบรับด้วยความเต็มใจ พร้อมทั้งเปิดหนังสืออ่านให้น้องและตาฟุ้ง



“วัสดุและอาหารเสริมที่จะใช้ทำก้อนเชื้อเห็ดนางรม เห็ดนางฟ้า และเห็ดเป๋าฮื้อจะไม่แตกต่างกัน กล่าวคืออาจใช้ฟางข้าวสับผสมอาหารเสริมขี้เลื่อยไม้เนื้ออ่อน เช่น ไม้ยางพาราผสมอาหารเสริม หรือขี้วัวโพดผสมอาหารเสริม ก็ได้

วิธีทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้าโดยใช้ฟางข้าวสับ



๑. นำฟางข้าวมาสับให้มีขนาดความยาวประมาณ ๑-๒ นิ้ว



๒. รดน้ำบนกองฟางให้เปียกชื้นทั่วกอง หลังจากนั้นใส่ปุ๋ยเคมีสูตร ๑๖-๒๐-๐ และ ตีเกล็ดลงไปในกองฟาง พร้อมกับคลุกเคล้าให้เข้ากัน กองหมักไว้ในที่ร่ม



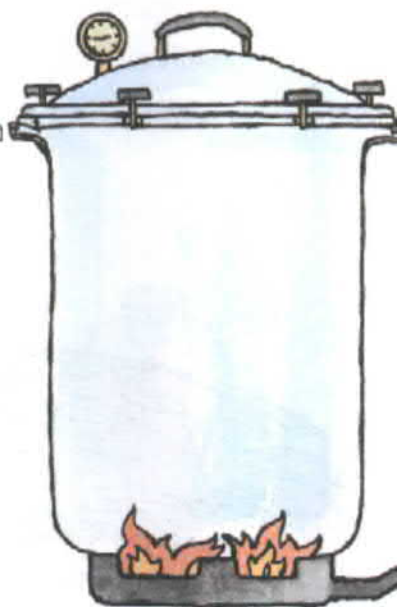
๓. กลับกองฟางปุ๋ยหมักครั้งแรกหลังจากหมักไว้สามวัน และหลังจากนั้นอีกสามวันให้กลับกองฟางปุ๋ยหมักครั้งที่สอง



๔. หลังจากกลับกองฟางครั้งที่สองแล้ว ต่อจากนั้นอีกสองวัน ให้กลับกองฟางครั้งที่สาม พร้อมกับใส่ปูนขาวลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว เพื่อไล่ก๊าซแอมโมเนียและปรับสภาพความเป็นกรดในกองปุ๋ย แล้วทิ้งไว้ ๒ คืน จึงบรรจุลงในถุงพลาสติกทนความร้อน สวมคอขวดปิดจุกด้วยสำลี และหุ้มด้วยกระดาษอีกชั้นหนึ่ง



๕. นำถุงก่อนเชื้อไปนึ่งฆ่าเชื้อโรคนาน ๒-๓ ชั่วโมง
ก่อนนำไปใส่เชื้อเห็ด



๖. นำถุงก่อนเชื้อที่ผ่านการฆ่า
เชื้อโรคแล้วไปใส่เชื้อเห็ด ไว้ในห้องที่
ปลอดเชื้อและมีลมสงบ วิธีการใส่หัว
เชื้อทำได้โดยมือหนึ่งจับจุกของถุงก่อน
เชื้อซึ่งเปิดจุกออกแล้ว อีกมือหนึ่งจับ
ขวดหัวเชื้อเทลงในถุงก่อนเชื้อ ถัดนั้นเขี่ย
๑ ถุง ให้ใส่หัวเชื้อซึ่งมีอยู่ในเมล็ดข้าว
ฟางลงไปประมาณ ๒๐-๓๐ เมล็ด

๗. นำไปเก็บไว้ในห้องที่มีดหรือค่อนข้างมืด

เส้นใยจะเพิ่มเต็มถุงก่อนเชื้อภายใน

๒ สัปดาห์ ถ้าหากสถานที่บ่มเชื้อ

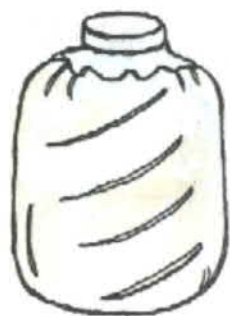
มีมดชุกชุม ควรใช้ยามาแมลง

ฉีดถุงก่อนเชื้อเห็ดเพื่อ

ป้องกันไม่ให้มดมากัดกิน

ถุงก่อนเชื้อ เพราะจะ

ทำให้เกิดเชื้อเสียได้



๘. เมื่อเส้นใยเต็มถุงก่อนเชื้อเห็ดแล้ว ให้บ่มเชื้อต่อไปอีกระยะหนึ่งประมาณ ๕-๗ วันเพื่อให้เชื้อรัดตัวพร้อมที่จะเกิดดอก หลังจากนั้นจึงนำเข้าโรงเพาะเห็ด เปิดถุงให้เกิดดอก โดยวิธีใช้มีดสะอาดกรีดข้างถุงประมาณ ๓-๔ แถว

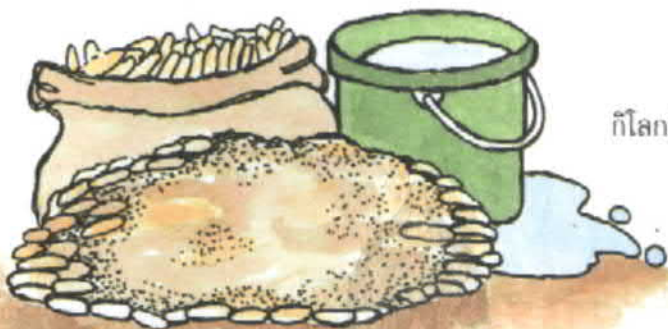


๙. รดน้ำให้มีความชื้น ประมาณ ๕-๗ วันก็จะเริ่มเกิดดอก ขนาดของดอกขึ้นอยู่กับจำนวนและขนาดของรอยกรีด ถ้ามีรอยกรีดมากเห็ดจะออกดอกจำนวนมาก แต่ดอกจะมีขนาดเล็ก ถ้ารอยกรีดน้อย เห็ดจะออกดอกน้อยแต่ดอกจะมีขนาดใหญ่

วิธีทำก่อนเชื้อเห็ดเป่าซื้อโดยใช้ขี้วัวโพด



๑. นำขี้วัวโพดบดแห้ง ๑๐๐
กิโลกรัม ผสมน้ำ ๑๐๐ ลิตร

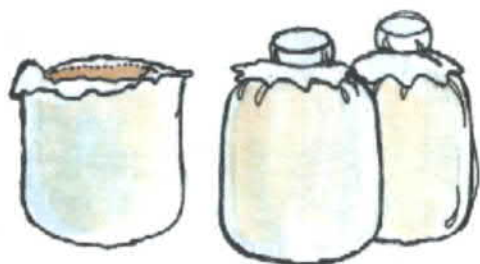


๒. คลุกเคล้าให้ความชื้นซึมเข้าทั่วถึง
แล้วกองเป็นรูปสามเหลี่ยม เอาผ้า
พลาสติกคลุมหมักไว้ ๓ วัน

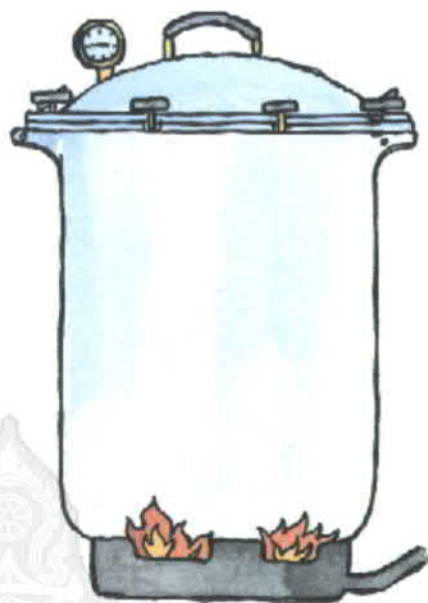


๓. ใส่ปูนขาวลงไป ๑ กิโลกรัม
คลุกเคล้าให้เข้ากัน ทิ้งไว้
หนึ่งคืนเพื่อไล่ก๊าซแอม-
โมเนีย และปรับสภาพ
ความเป็นกรดในกองขี้
วัวโพดหมัก

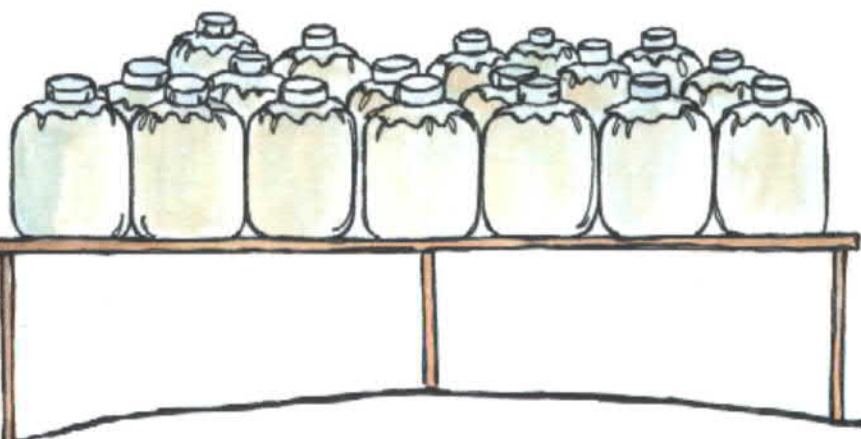




๔. บรรจุในถุงพลาสติกทนความร้อน
แล้วนำไปฆ่าเชื้อด้วยการนึ่งเช่นเดียวกับก้อนเชื้อ
ที่ทำจากฟางข้าวสับ



๕. นำก้อนเชื้อเห็ดไปต้มไว้ในห้อยที่มีแสงสว่างน้อยที่สุด และมีอุณหภูมิ
ประมาณ ๒๘-๓๒ องศาเซลเซียส ไม่ควรวางก้อนเชื้อซ้อนกัน เพราะจะทำให้เกิด
ความร้อน ซึ่งจะทำให้เส้นใยเดินช้าหรือชะงักการเจริญเติบโต

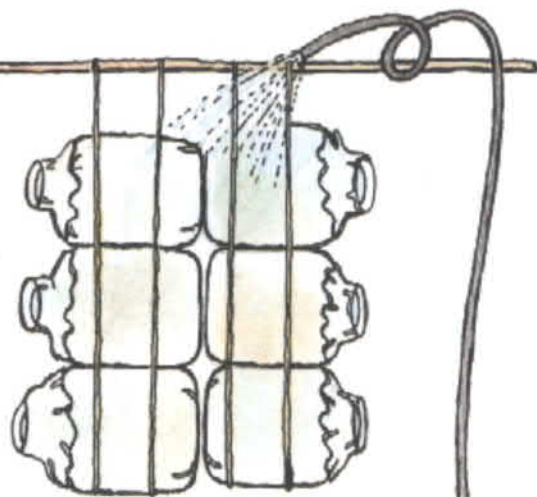


๖. บ่มเชื้อประมาณ ๑-๒ เดือน ดังนั้นก่อนทำการบ่มเชื้อจึงควรทำความสะอาดโรงเรือน และฉีดยาฆ่าแมลงคลุมทับดูงก่อนเชื้อเสียก่อน



๗. เมื่อเส้นใยเพิ่มเติมดูงก่อนเชื้อเห็ดแล้ว การเปิดดอกเห็ดเป้าอื้อ นิยมใช้วิธีเปิดคอขวดออก แล้วพับถุงให้อยู่ในรูปเดิม





๘. ใช้วิธีฉีดพ่นฝอยวันละ
๑-๓ ครั้ง ตามสภาพอากาศในแต่ละ
ฤดูกาล เพื่อให้ความชื้นแก่ถุงก่อนเชื้อ
เห็ด

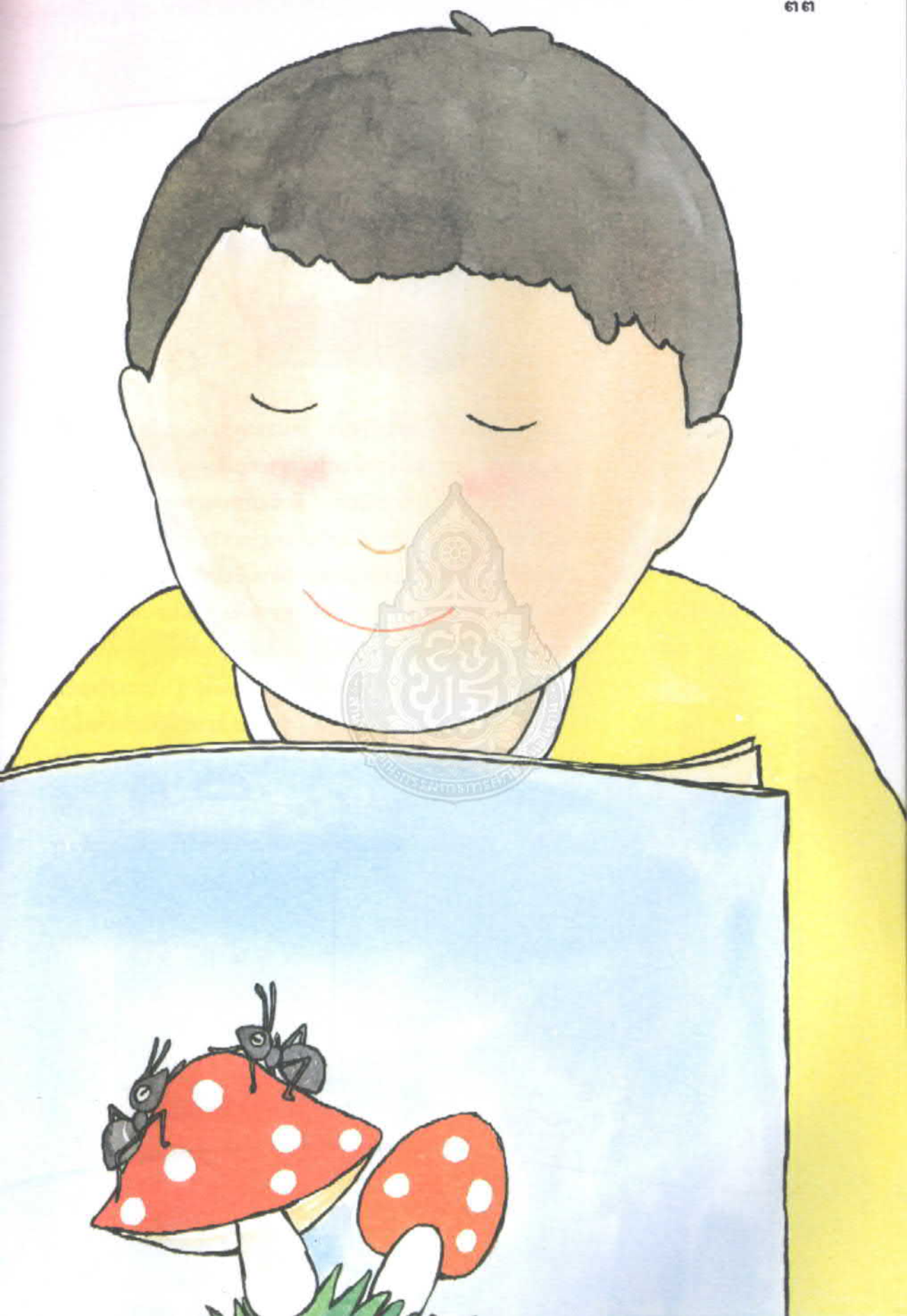
๙. ก่อนเชื้อเห็ดเป่าเชื้อรุ่มหนึ่งจะให้ผลผลิตประมาณ ๓-๕ ครั้ง การเก็บดอก
เห็ดควรเก็บดอกเห็ดที่มีอายุปานกลาง คือ ดอกไม้บานเต็มที่ โดยสังเกตที่ขอบหมวกดอก
ยังโค้งลงอยู่





“ฟังดูแล้วไม่ยากเลยนะค่ะพี่ไผ่ แต่ผิวยังสงสัยอยู่ว่าหัวเขื่อเห็ดเราเอามาจาก
ไหนกันค่ะ” ผิวดถาม

“หัวเขื่อเห็ดมาจากไหนหรือ นี่ไง ในหนังสือก็บอกไว้” ไผ่ตอบคำถามน้อง
พร้อมกับเปิดหนังสืออ่านต่อ



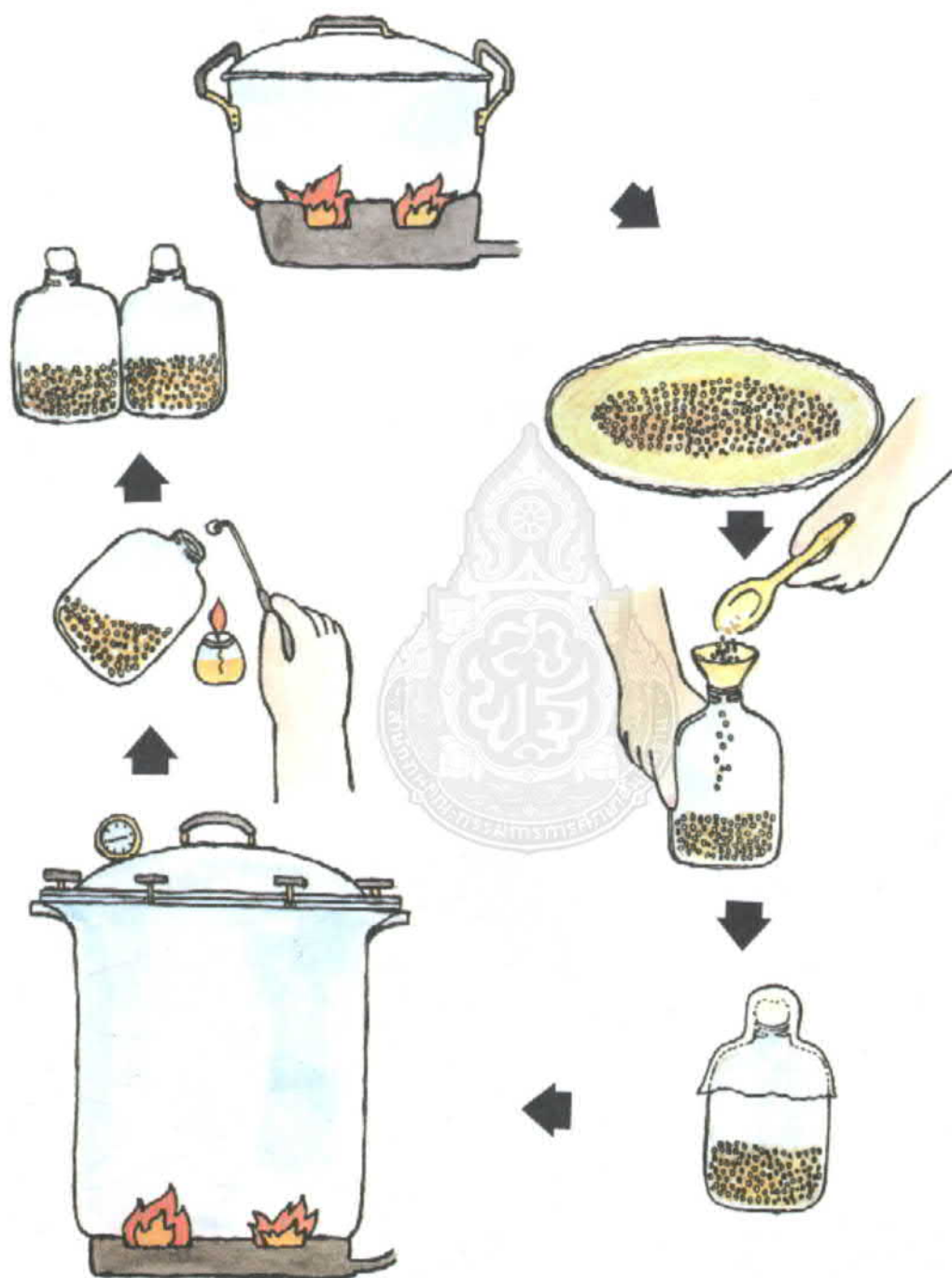
หัวเชื้อเห็ดมาจากไหน



หัวเชื้อเห็ดที่นำมาเติมใส่ในถุงก่อนเชื้อเห็ดนั้น ได้มาจากการนำเมล็ดข้าวฟ่างมาต้มจนเมล็ดปริแตกออกมา แต่ไม่ถึงกับบาน จากนั้นกรองเอาแต่เมล็ด นำมาผึ่งลม โดยเกลี่ยบางๆ ในกระด้ง อาจใช้พัดลมเป่าจนหายเปียก คือมีสภาพหมาดๆ (ใช้เวลาราว ๑-๒ ชั่วโมง) จากนั้นกรอกเมล็ดข้าวฟ่างเหล่านี้ลงในขวดแบนหรือขวดกัก ประมาณหนึ่งในสามของขวด โดยใช้กรวยช่วยเพื่อป้องกันเมล็ดข้าวฟ่างเปื้อนปากขวด จากนั้นอุดจุกลำไส้หุ้มกระดาษสาสีเขียว นำไปนึ่งฆ่าเชื้อในหม้อนึ่ง ความดัน ๑๘ ปอนด์ อุณหภูมิ ๑๒๑.๕ องศาเซลเซียส นาน ๑ ชั่วโมง แล้วจึงทิ้งไว้ให้เย็น นำไปเขี่ยเชื้อเห็ดจากถุงลงไปในขวดชั้นเล็กๆ ประมาณ ๑ ตารางเซนติเมตร จากนั้นเชื้อเห็ดขึ้นเล็กๆ นี้จะเจริญเป็นเส้นใยเห็ดจนเต็มขวด ภายในเวลาประมาณ ๒ สัปดาห์ ก็นำเมล็ดข้าวฟ่างที่มีเชื้อเห็ดนี้ไปใช้ได้ (ไปเทใส่ถุงก่อนเชื้อเห็ดนั่นเอง)

การทำหัวเชื้อเห็ดนี้ บางรายใช้วิธีตัดชิ้นเนื้อเห็ดจากดอกเห็ดมาใส่ลงไปในขวดเมล็ดข้าวฟ่างที่ฆ่าเชื้อแล้วโดยตรง แต่วิธีนี้ไม่เป็นที่นิยมมากนัก เพราะโอกาสที่จะมีเชื้อราอื่นๆ ปนเปื้อนจะมีมากกว่า





“การทำหัวเชื้อเห็ดนี้ยุ่งยากเหมือนกันนะคะ” ผึ้งเอ๋ยขึ้นด้วยสีหน้าไม่สบายใจนัก

“ใช่แล้วหลาน ดังนั้นคนที่เพาะเห็ดส่วนใหญ่ก็เลยใช้วิธีซื้อเชื้อสำเร็จรูปมาใช้” ตาเสริมทัน

“เชื้อสำเร็จรูปเป็นอย่างไรหรือคะคุณตา”

“เชื้อสำเร็จรูปก็คือ หัวเชื้อที่มีขายในท้องตลาดทั่วไปใกล้ะหลาน หรือถ้าจะซื้อมากๆ และต้องการหัวเชื้อที่มีคุณภาพเชื่อถือได้ ก็ต้องสั่งซื้อไปที่กองโรคพืชและจุลชีววิทยา กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ภายในบริเวณมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพมหานคร”

“อย่างนี้ คนที่อยู่ต่างจังหวัดอยากจะเพาะเห็ดบ้างก็ลำบากแย่สิครับ” ผึ้งแย้งขึ้น

“ไม่หรอกหลาน นอกจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์แล้ว ในต่างจังหวัดเราสามารถขอซื้อหัวเชื้อเห็ดได้จากเกษตรจังหวัด เกษตรอำเภ หรือเกษตรตำบล หรือถ้าจังหวัดใดมีวิทยาลัยเกษตรกรรมก็จะมีเห็ดขาย และโรงเรียนมัธยมศึกษา โรงเรียนประถมศึกษาบางแห่งที่สอนวิชาการเพาะเห็ดก็อาจมีเห็ดแบ่งขายเหมือนกัน รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางด้านการเกษตร หรืออื่นๆ ก็อาจมีหัวเชื้อเห็ดขาย” ตาตอบข้อสงสัยของเด็กๆ พร้อมกับชวนเด็กๆ ไปดูยายเก็บสายบัว ไม้กับผึ้งช่วยยายเก็บสายบัว ยายบอกว่าจะทำขนมสายบัวซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านของจังหวัดสุพรรณบุรีให้กิน เด็กทั้งสองตื่นเต้นมาก เพราะไม่เคยรู้จักขนมชนิดนี้มาก่อนเลย



ไปดูของจริง



เข้าวันนี้เด็ก ๆ ตีใจและตื่นเต้นอีกครั้งที่ตาจะพาไปเยี่ยมอาไสวซึ่งเป็นเพื่อนของพ่อ บ้านของอาไสวอยู่อีกตำบลหนึ่ง แต่อยู่ในอำเภอเดียวกันกับบ้านตาและยาย วันนี้ตาและพ่อจะเป็นคนพาไปและฝั่งไปบ้านอาไสวเพื่อดูการเพาะเห็ด ส่วนแม่กับยายจะทอดข้าวเกรียบเห็ดไว้รอเด็ก ๆ กลับมารับประทาน

คณะผู้ไปดูการเพาะเห็ดใช้เวลาในการเดินทางประมาณ ๒๐ นาทีก็ถึงบ้านทรงไทยของอาไสว หลังจากทักทายกันแล้ว อาไสวก็พาเด็ก ๆ ไปดูโรงเรือนเพาะเห็ด พร้อมกับบอกเด็ก ๆ ว่า

“บ้านของอาเพาะเห็ดหลายชนิด ที่มีมากก็คือ เห็ดนางฟ้า เห็ดเป๋าฮื้อ และเห็ดหูหนู”

“การเพาะเห็ดหลาย ๆ ชนิดไม่ยุ่งยากบ้างหรือครับคุณอา” ไข่ถามขึ้น

“ไม่เลย เพราะการเพาะเห็ดแต่ละชนิดจะมีข้อปฏิบัติคล้าย ๆ กัน ที่สำคัญคือเราต้องมีโรงเรือนที่เหมาะสม อาจจะมีข้อแตกต่างกันบ้างเล็กน้อย เท่านั้นเอง เช่น การบ่มเชื้อ” อาไสวอธิบาย

“การบ่มเชื้อคืออะไรหรือครับคุณอา” ไข่ซักอย่างสนใจ

“เมื่อนำก้อนเชื้อเข้าโรงเรือน จะต้องบ่มเชื้อเพื่อให้แน่ใจว่าก้อนเชื้อเห็ดมีเส้นใยเจริญเต็มถุง พร้อมทั้งคอยตรวจสอบการเพิ่มของเส้นใยรวมทั้งการปนเปื้อนจากเชื้อราชนิดอื่น ๆ หากพบต้องเก็บทำลายทิ้งเสีย” อาไสวตอบพร้อมทั้งเดินนำเด็ก ๆ เข้าไปในโรงเรือน

“เส้นใยของเห็ดแต่ละชนิดจะเจริญได้ดีต้องอยู่ในที่ที่มีอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสม” อาไสวอธิบายเพิ่มเติม

“แล้วเราจะทราบได้อย่างไรล่ะคะว่าเห็ดชนิดไหนต้องการอุณหภูมิและความชื้นขนาดไหน” ฝั่งถามขึ้นบ้างหลังจากเป็นผู้ฟังมานาน

“ก่อนที่จะเพาะเห็ดชนิดใด เราก็ต้องศึกษาประวัติและธรรมชาติของเห็ดชนิดนั้นอย่างละเอียดเสียก่อน สำหรับอา อาใช้วิธีการอ่านจากหนังสือแนะนำการเพาะเห็ดซึ่งมีขายอยู่มากมาย นอกจากนี้ก็ใช้วิธีถามผู้รู้ซึ่งจะได้แก่คนที่เคยเพาะเห็ดมาก่อนเรา เช่น เกษตรจังหวัด เกษตรอำเภอ เกษตรตำบล หรือแม้แต่อาจารย์สอนวิชาเกษตรในโรงเรียน ถ้ามีปัญหาหรืออยากรู้อะไร อาก็จะใช้วิธีถามเอา จากนั้นก็มาทดลองทำดูด้วยตัวเอง ถ้าประสบความสำเร็จ

ก็จะจดบันทึกเอาไว้ กันสิม"

"จริงด้วยคุณอา เมื่อวันก่อนคุณตาให้พวกเราอ่านหนังสือเกี่ยวกับการเพาะเห็ด ผึ้งว่า เขาอธิบายไว้ละเอียดมากเลยละ แม้แต่อุณหภูมิที่เหมาะสมของเห็ดแต่ละชนิดก็อธิบายไว้ด้วย" ผึ้งสนับสนุนคำพูดของอาไสว

"จะ หลานผึ้ง อุณหภูมิที่เหมาะสมของเห็ดแต่ละชนิดจะมีดังนี้ เห็ดนางฟ้า ๒๕ องศาเซลเซียส เห็ดเป๋าฮื้อ ๒๘-๓๒ องศาเซลเซียส เห็ดหูหนู ๒๕ องศาเซลเซียส ส่วนความชื้นจะไม่แตกต่างกัน คือ จะควบคุมความชื้นภายในโรงเรือนให้ไม่ต่ำกว่า ๘๐%" นอกจากนี้อาไสวยังได้บอกอีกว่า "ในการเพาะเห็ด เราจะต้องวางเรียงก้อนเชื้อเห็ดให้เป็นระเบียบ และสามารถรดน้ำได้ทั่วถึง ไม่ควรวางก้อนเชื้อเห็ดซ้อนกัน เพราะจะทำให้เกิดความร้อน จนทำให้เส้นใยเพิ่มเข้าหรือชะงักการเจริญเติบโต ควรรดน้ำอย่างน้อยวันละ ๑-๒ ครั้ง ถ้าฤดูแล้ง ให้รดน้ำวันละ ๒-๓ ครั้ง นอกจากนี้ยังควรรดน้ำรอบๆ โรงเรือน ให้เปียกตลอดเวลา"

"คุณอาครับ ผมเห็นมีคนกำลังเอาไม้ดกริดถุงเชื้อเห็ดอยู่ เขากำลังทำอะไรหรือครับ" ฝาชีมือไปที่คนเหล่านั้นพร้อมกับถามอย่างสงสัย

"อ้อ เขากำลังเปิดดอกเห็ดหูหนูอยู่ ตามอาบาลี อาจะพาไปดู" เด็ก ๆ เดินตามอาไสวไป เมื่อไปถึง อาไสวจึงเล่าให้ฟังว่า "หลังจากบ่มเชื้อแล้ว จะมีการเปิดดอกเห็ด วิธีการเปิดดอกเห็ดจะแตกต่างกันตามชนิดของเห็ด เช่น เห็ดนางฟ้าและเห็ดเป๋าฮื้อจะใช้วิธีการเปิดฝาจุกสำลีสัก ออก หลังจากบ่มเชื้อดีแล้ว นำมาเรียงบนชั้นภายในโรงเรือน แล้วให้น้ำ การเก็บดอกเห็ดครั้งแรกถึงครั้งสุดท้ายจะใช้เวลาไม่เท่ากัน แล้วแต่ชนิดของเห็ด เห็ดนางฟ้าจะใช้เวลาประมาณ ๓-๕ เดือน ส่วนเห็ดหูหนู หลังจากบ่มเชื้อแล้ว นำก้อนเชื้อมารีดข้างถุงให้เป็นรอยเฉียง โดยกรีดถุงละ ๖-๘ รอบ แล้วนำก้อนเชื้อไปแขวนไว้ในชั้นภายในโรงเรือน ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้นาน ๒-๒ $\frac{๑}{๒}$ เดือน"

การเปิดดอกเห็ดนางฟ้า



การเปิดดอกเห็ดเป๋าฮื้อ



การเปิดดอกเห็ดหูหนู



ตลาดเห็ด

วันนี้ไผ่และผิงนั่งคุยกับยายที่ลานเรือน ผิงบอกยายว่าโตขึ้นจะมาอยู่กับยาย แล้วก็เพาะเห็ดขาย

ไผ่ถามว่า “เพาะแล้วจะเอาไปขายที่ไหน”

“ก็ขายที่ตลาดนะสิ” ผิงตอบ

“ถ้าขายไม่หมด จะทำอะไร” ไผ่ถามต่อ

“เอาไปทำอะไรดีคะคุณยาย” ผิงหันไปถามยาย

ยายหัวเราะและบอกว่า “เห็ดบางชนิดก็สามารถเอาไปตากให้แห้ง และเก็บไว้ได้นาน เช่น เห็ดหูหนู เมื่อทำให้แห้ง สามารถเก็บไว้ใช้ได้นาน ๆ พอจะใช้ก็นำมาแช่น้ำ สักครู่เดียวก็ใช้ได้แล้ว ส่วนเห็ดอื่น ๆ ก็มีการนำไปบรรจุกระป๋องจำหน่ายบ้างแล้ว”

“ถ้าอย่างนั้น คนเพาะเห็ดก็ต้องประสบปัญหาการเก็บรักษาใช่ไหมครับ” ไผ่ถาม

“ก็มีบ้าง เพราะเห็ดส่วนใหญ่เก็บรักษาไว้นาน ๆ ไม่ได้ ก็เหมือนพืชผักสวนครัวอย่างอื่น ๆ นั่นแหละ” ยายชี้แจง

พอถึงตรงนี้ ตาเข้ามาพอดี จึงเสริมว่า “นอกจากปัญหาด้านการตลาดในบางครั้งแล้ว ผู้เพาะเห็ดก็อาจพบปัญหาอื่น ๆ อีก เช่น ปัญหาแมลงกินเห็ด ปัญหาโรคที่เกิดกับเห็ด เป็นต้น”

“คุณยายคะ ผิงนี่ออกแล้ว เราก็กินเห็ดไปทำอาหารขายสิคะ”

“ใช่แล้วจะ เติมน้ำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ยำเห็ด ต้มยำ ผัดต้มจืด ต้มข่า นอกจากนั้นยังนำไปทำขนมต่าง ๆ ได้อีก” ยายเสริม

ไผ่หันไปทางตา พลาญพูดขึ้น “แต่ผมว่าการเพาะเห็ดช่วยให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นดูอย่างลุงแถมกับอาโลวสิครับ เขาก็เลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้จากการเพาะเห็ดจริงไหมครับ”

“จริงทีเดียวหลาน” ตาพูดพร้อมกับยิ้ม

แม้นั่งฟังอยู่นานแล้วจึงเข้าร่วมวงสนทนาบ้าง “ลูกรู้ไหมจะคนที่เพาะเห็ดได้นั้นต้องมีคุณสมบัติอะไรบ้าง”

“ต้องมีใจรักที่จะเพาะเห็ดครับ” ไผ่ตอบแม่

“หนูว่าเขาต้องรู้วิธีการเพาะเห็ดด้วย” ผิงตอบบ้าง



“ถูกแล้วลูก มีอะไรอีกที่ลูกคิดว่าจำเป็นสำหรับอาชีพนี้” แม่ถามต่อ

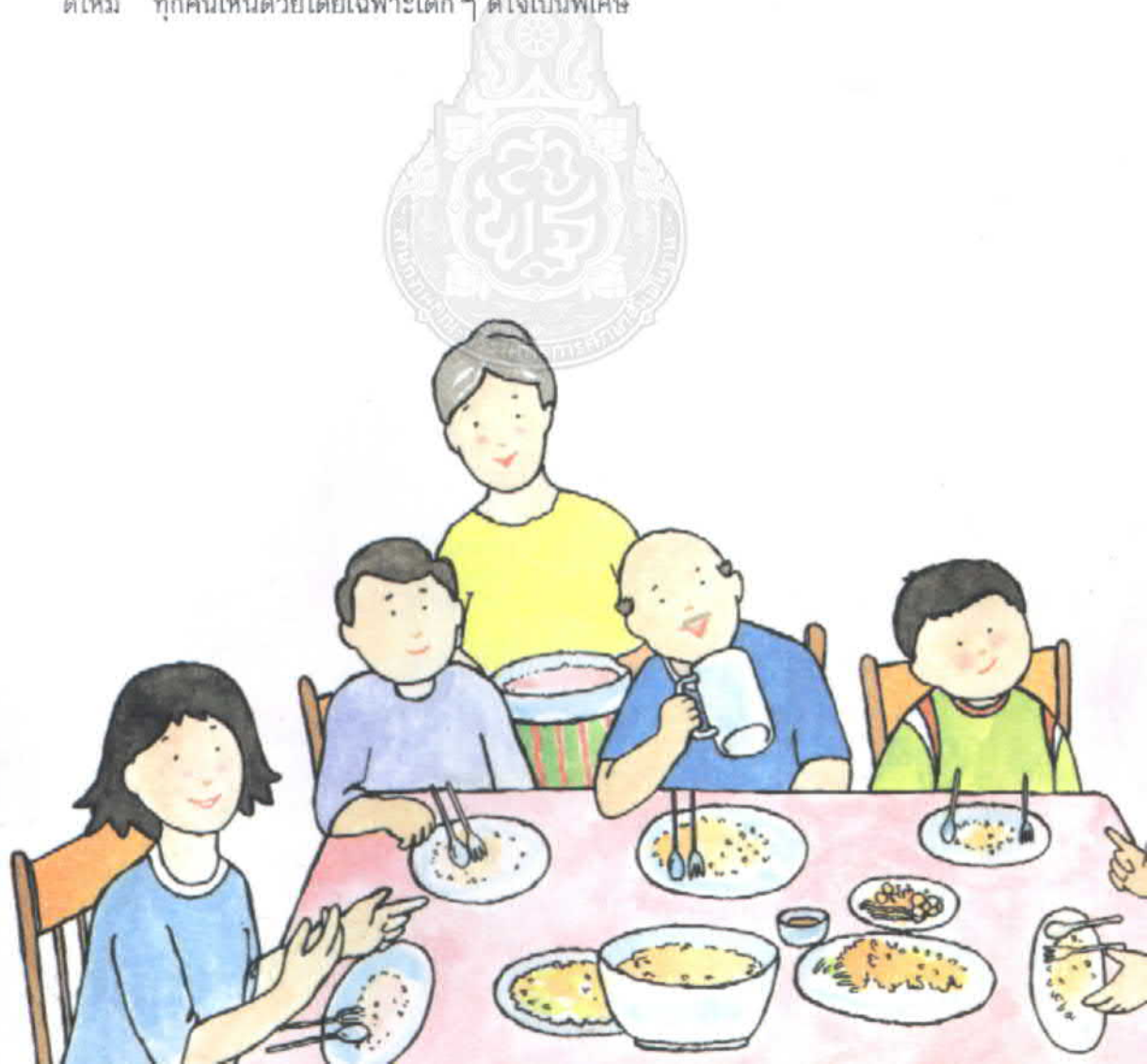
“ผมว่าต้องใจเย็น รักความสะอาด และรอบคอบ ไม่งั้นก่อนเข็เหตุจะมีเชื้ออื่น ๆ ปะปนทำให้ขาดทุนได้” ไม่ตอบ

“เก่งมากลูก” แม่ขมเฝื่อนแล้วหันไปถามผิง “หนูว่าคนเพาะเห็ดควรมีลักษณะอย่างไรอีก”

“หนูว่าต้องอดทน และช่างสังเกต คือ ต้องอดทนกว่าเห็ดจะงอก และต้องคอยสังเกต ด้วยว่าเห็ดจะบานหรือยัง” ผิงตอบ

“เก่งจัง” แม่ยิ้มพร้อมกับชวนทุกคนไปกินอาหารเย็น “วันนี้มีตั้มยำเห็ดนางฟ้า ยา วันเส้นใส่เห็ดฟาง ผัดเห็ดหูหนูกับต้นหอม น้ำพริกผักตั้ม และมีเห็ดเป่าฮ้อตั้มสำหรับกินกับน้ำพริกด้วย”

เข้าวันต่อมา สมาชิกทุกคนนั่งคุยกันที่บ้านเรือน หลังจากรับประทานอาหารเช้าเสร็จเรียบร้อยแล้ว ยายเอ่ยขึ้นว่าวันนี้อากาศดี เราไปเที่ยวตลาดสดใกล้วัดที่ท้ายสวนอาไฉวกัน ดีไหม ทุกคนเห็นด้วยโดยเฉพาะเด็กๆ ตีใจเป็นพิเศษ





ในตอนสายทุกคนก็เดินทางมาถึงตลาดใกล้วัดตามความตั้งใจ มีผู้คนนำสินค้ามาขายหลายอย่าง ซึ่งรวมทั้งดอกเห็ดของอาไสวด้วย

เมื่อเด็ก ๆ เห็นอาไสวก็รีบเข้าไปทักทาย ผึ้งถามขึ้นว่า "เห็ดเป่าฮ้อราคา กิโลกรัมละเท่าไรคะ"

อาไสวตอบว่า "๒๕ บาทครับ"

ผึ้งเสริมขึ้นว่า "๕ กิโล ๑๐๐ บาทครับ คุณนายผึ้งจะรับกี่กิโลครับ"

ผึ้งหันไปค้อนพี่ชาย "อย่ามาล้อเขานะ"

ผึ้งหัวเราะชอบใจ

“เห็ดนางฟ้าก็มีด้วย” แม่เอ๋อขึ้น “ตอนนี้ราคากิโลกรัมละเท่าไรคะ”

“ช่วงนี้ถูกลงราคากิโลกรัมละ ๒๐ บาท ถ้าช่วงไหนเห็ดออกมาหน่อย ราคาในท้องตลาดก็สูงขึ้นอีก ๕-๕ บาท อย่างเห็ดฟางนี้อาจขึ้นไปถึงกิโลละ ๕๐ บาทก็มี เห็ดหูหนูกับเห็ดนางฟ้าราคาจะพอๆ กัน แต่เห็ดหูหนูนี้นิยมเอาไปตากแห้งเก็บไว้ขายได้นานๆ และเมื่อตากแห้งแล้วจะขายได้ราคากิโลกรัมละ ๘๕-๙๕ บาท” อาโสวตอบ

ที่ใกล้ๆ กับตะกร้าใส่เห็ดของอาโสว มีผลิตภัณฑ์จากเห็ดอีกหลายอย่างวางขายด้วย อาทิ ข้าวเกรียบเห็ด น้ำพริกเผาเห็ด และครองแครงเห็ด ซึ่งแม่สนใจมาก อาโสวเล่าว่า ผลิตภัณฑ์เหล่านี้มีวิธีทำไม่ยุ่งยากนัก ภรรยาของอาโสวเองเป็นคนคิดสูตรการทำอาหารจากเห็ดนี้ขึ้นเพื่อแก้ปัญหาเวลาเห็ดล้นตลาด ขายไม่ได้ราคา หรือขายไม่หมดก็นำมาทำผลิตภัณฑ์อาหารไว้ขาย แม่สนใจมาก ชักถามรายละเอียดจากอาโสว จนกระทั่งอาโสวบอกว่าพรุ่งนี้จะให้คนนำสูตรนี้ไปให้ที่บ้านคุณตา แม่กล่าวขอบคุณอาโสว จากนั้นทุกคนจึงเดินเที่ยวชมตลาด จนบ่ายจึงเดินทางกลับบ้าน



ทำอาหารจากเห็ด

วันรุ่งขึ้นอาโศวให้คนนำสูตรการประกอบอาหารจากเห็ด อันเป็นการแปรรูปเพื่อถนอมอาหารจากเห็ดมาให้แม่ แม่ดีใจมาก จากนั้นจึงช่วยกันศึกษาสูตรแปรรูปเห็ด ดังนี้

น้ำพริกเผา



เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่	๕๐	กรัม (๐.๕ ขีด)
เห็ดนางฟ้าสด	๒๕๐	กรัม (๒.๕ ขีด)
(อาจใช้เห็ดอื่นแทน ยกเว้นเห็ดหูหนู)		
กระเทียม	๒๕๐	กรัม (๒.๕ ขีด)
หัวหอม	๒๕๐	กรัม (๒.๕ ขีด)
น้ำตาลทราย	๔	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	๑	ถ้วยตวง
น้ำมันมะขามเปียกคั้นข้นปานกลาง	๑ $\frac{๑}{๒}$	ถ้วยตวง

วิธีทำ

๑. ปอกเปลือกกระเทียม หัวหอม ล้างให้สะอาด ซอยบางๆ
๒. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน เจียวกระเทียมให้เหลือง ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน ต่อไปจึงเจียวหัวหอม เสร็จแล้วเจียวพริกแห้ง ตั้งพักไว้ให้เย็น
๓. ตัดโคนเห็ดออก ล้างให้สะอาด จิกเป็นชิ้นเล็ก ๆ สับหรือโขลกให้ละเอียด โขลกหัวหอม กระเทียม พริกแห้ง ให้ละเอียด
๔. ใส่น้ำมันที่เหลือจากเจียวกระเทียม หอม พริก ใสในกระทะตั้งไฟ นำเครื่องที่โขลกแล้วใส่ลงไปผัดให้ทั่ว แล้วจึงใส่เครื่องปรุงอื่น ชิมดูรสตามชอบ เคี่ยวด้วยไฟอ่อนจนได้ที่

วิธีรับประทาน

ใช้รับประทานกับข้าว ทาขนมปัง หรือเป็นเครื่องจิ้ม เป็นของฝาก

วิธีเก็บรักษา

บรรจุน้ำพริกเผานี้ลงในภาชนะที่ยังร้อนอยู่ แล้วเติมน้ำมันที่ร้อนลงบนผิวหน้าก่อนปิดฝา จะสามารถเก็บไว้ได้นานๆ โดยไม่เสีย และไม่ต้องเจือสารกันบูด เมื่อนำมารับประทาน ควรรับประทานให้หมดขวด ถ้าไม่หมด ควรเก็บไว้ในตู้เย็น

เห็ดสวรรค์



เครื่องปรุง

เห็ดนางฟ้าแห้ง	๑๐๐	กรัม (๑ ขีด)
(อาจจะใช้เห็ดอื่นแทนได้ ยกเว้นเห็ดหูหนู)		
น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ	๑๐๐	กรัม (๑ ขีด)
พริกไทยป่น	๑	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาวอย่างดี	๓	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. ฉีกเห็ดเป็นฝอยให้เส้นเท่าๆ กัน ตากแดดจัดๆ ๑ แดด นำมาทอดในน้ำมัน แล้วนำขึ้นสะเด็ดน้ำมัน พักไว้ให้เย็น (อย่าให้เหลืองมากเกินไป จะขม)

๒. ตักน้ำมันออกจากกระทะ เหลือไว้เพียงเล็กน้อย ใส่ซีอิ๊ว น้ำตาล และพริกไทย เคี่ยวให้เหนียวเล็กน้อย ใส่เห็ดที่ทอดเสร็จแล้วลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว

วิธีรับประทาน

รับประทานขณะที่ยังอุ่นจะอร่อยดีมาก ถ้าทอดเห็ดแห้งให้ได้ที่จริงๆ จะค่อนข้างกรอบ อย่าให้เห็ดสวรรค์ถูกลมนานเกินไปจะเหนียว

วิธีเก็บรักษา

ผึ่งเห็ดที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในภาชนะให้เย็น จึงบรรจุใส่ภาชนะปิดฝา หรือบรรจุใส่ถุง ปิดปากถุงให้สนิทก็จะคงสภาพอยู่ได้นาน ๒-๓ อาทิตย์ นำติดตัวเดินทางไกล เป็นทั้งอาหารหวาน หรือรับประทานกับข้าวก็ได้

ข้าวเกรียบเห็ด



เครื่องปรุง

แป้งมัน

น้ำ

น้ำตาลทราย

เห็ด (ทุกชนิด ยกเว้นเห็ดหูหนู)

งาป่น

พริกไทยป่น

เกลือป่น

๒-๑

๑-๑

๒

๒๐๐

๑

๑-๑

๑-๑

ถ้วยตวง

ถ้วยตวง

ช้อนโต๊ะ

กรัม (๒ ชีด)

ช้อนโต๊ะ

ช้อนชา

ช้อนชา

วิธีทำ

ฉีกเห็ดเป็นชิ้นเล็กๆ พักไว้ นำเครื่องปรุงที่เหลือทั้งหมดผสมให้เข้ากัน แล้วเอาของทั้งหมดใส่เครื่องปั่นให้ละเอียด ใช้อุปกรณ์แบบการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ตั้งน้ำให้เดือด แล้วนำของเหลวที่ปั่นละเอียดมาละเลงบนผ้าขนานขนาดเล็กใหญ่ตามต้องการ ปิดฝา พอสุกก็แซะใส่ตะแกรงไปตากแดดจัดๆ ๒ แดด นำมาทอดในกระทะน้ำมันร้อนๆ ก็จะได้ข้าวเกรียบเห็ด

วิธีรับประทาน

ใช้จมน้ำพริกเผาหืด หรือใช้รับประทานเปล่าๆ เป็นของว่างก็ได้

วิธีเก็บรักษา

สามารถเก็บแผ่นข้าวเกรียบแห้งได้นานๆ โดยบรรจุไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท เป็นของฝากได้ ข้าวเกรียบที่ทอดเสร็จ ไม่ควรให้ถูกลมเพราะจะทำให้เหนียว ควรบรรจุในภาชนะที่ปิดฝาสนิท สามารถเก็บได้นาน



หนังสืออ้างอิง

วิฑูรย์ พลาวิฑูรย์. การทำเชื้อและการเพาะเห็ด. โครงการหนังสือมิตรเกษตรเพื่อยกระดับ
มาตรฐานการเกษตรไทย, กรุงเทพมหานคร, ๒๕๒๗.

กรมส่งเสริมการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. การดูแลรักษาเห็ดในโรงเรือน. แผ่นพับ
เผยแพร่, มปป.

กรมวิชาการ, กระทรวงศึกษาธิการ. การเพาะเห็ดฟาง. กรุงเทพมหานคร : ศุภสมาคมพรวัว,
๒๕๒๖.

วิทยา ไม่ชาผล. ประสิทธิ์ คำภูแสน และน้อย สุวรรณมณี. หลักการเพาะเห็ดและการทำเชื้อเห็ด.
พาร์อิสพับบลิชชั่น, กรุงเทพมหานคร, ๒๕๓๒.

ผู้จัดทำ

คณะกรรมการยกร่างโครงสร้างและตรวจหรือพิจารณาด้านฉบับหนังสือ
อ่านเพิ่มเติมและส่งเสริมการอ่าน ชุด “อาชีพที่สร้างสรรค์ขึ้นเอง” (อาชีพ
อิสระ) ระดับประถมศึกษา

อธิบดีกรมวิชาการ	ที่ปรึกษา
รองอธิบดีกรมวิชาการ	ที่ปรึกษา
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาหนังสือ	ที่ปรึกษา
นางประยงค์ จินดาวงศ์	ประธานกรรมการ
นางอารีรัตน์ วัฒนสิน	กรรมการ
นายลุงขาว พงษ์บริบูรณ์	กรรมการ
นางศรีสมร คงพันธุ์	กรรมการ
นางจรรยา สุบรรณ์	กรรมการ
นางบุญลัก โฉมรุ่ง	กรรมการ
นางนริวัช เกตุระหงษ์	กรรมการ
นางวนิดา เสาร์โสภณ	กรรมการ
นางสาวลัคนา เบญจรรววงศ์	กรรมการ
นายวิทยา สิริอนุวัฒน์	กรรมการ
นางเข็มทอง รักษาพรหมณ์	กรรมการ
นางสาวสจิร์ สุกัณ ณ อยุธยา	กรรมการ
นายเอี่ยม จัษฎะเสรีฐ	กรรมการ
นางเพชรภรณ์ รื่นรมย์	กรรมการ
นายสมเจตน์ กาฬดิษฐ์	กรรมการ
นางยาใจ แสงศักดิ์	กรรมการ
นางวิไล ชารส	กรรมการ
นายอุทัย ไชยกลาง	กรรมการ
นางวรรณ จันทศิริ	กรรมการและเลขานุการ

ผู้เขียน

นางยาใจ แสงศักดิ์
นางสมปอง อึ้งสกุล

ผู้ตรวจ

นางประยงค์ จินดาวงศ์
นายวิทยา สิริอนุวัฒน์
นางวรรณิ์ จันทรศิริ

บรรณาธิการ

นางวรรณิ์ จันทรศิริ

ผู้ออกแบบปก ถ่ายภาพ และวาดภาพประกอบ

นางสุมิตรา เทียนตระกูล





ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

เรื่อง อนุญาตให้ใช้หนังสือในโรงเรียน

ด้วยกรมวิชาการได้จัดทำหนังสืออ่านเพิ่มเติม กลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ ชุด “อาชีพที่สร้างสรรค์ขึ้นเอง” (อาชีพอิสระ) เรื่อง ขวนกันเพาะเห็ด สำหรับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕-๖ ขึ้น กระทรวงศึกษาธิการพิจารณาแล้ว อนุญาตให้ใช้หนังสือนี้ในโรงเรียนได้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๓๘

(นายสุวิทย์ รัศมิญาติ)

รองปลัดกระทรวง ปฏิบัติราชการแทน
ปลัดกระทรวงศึกษาธิการ



พิมพ์ที่ โรงพิมพ์การศาสนา

๓๑๔-๓๑๖ ถนนบำรุงเมือง กรุงเทพฯ ๑๐๑๐๐ โทร. ๒๓๓-๓๓๕๑

นายปกรณ์ ตันสกุล ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา ปีที่พิมพ์ ๒๕๓๙

