

เส้นทางเห็ดโคนน้อย

กล่องความรู้กินได้

Knowledge Box Set



ผู้จัดทำ.....นางสาวศิริินภา ธงภักดิ์

หน่วยงาน....กศน.อำเภอสันทราย



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมिव บิลด์ิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

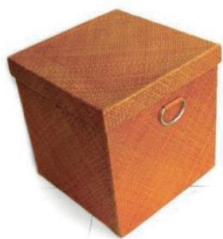
เส้นทางเห็ดโคนน้อย

กล่องความรู้กินได้ Knowledge Box Set



กล่องความรู้กินได้ คือ บริการความรู้แบบ One Stop Service ที่จัดไว้ให้บริการประชาชน โดยการคัดสรรสื่อความรู้ประเภทต่างๆ (หนังสือ รูปภาพ สื่อมัลติมีเดีย ตัวอย่าง และแหล่งค้นคว้าอ้างอิง) มาจัดรวบรวมไว้ในกล่องเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้ และเป็นแนวทางให้ผู้สนใจได้เริ่มต้นศึกษาหาความรู้เพื่อการทำมาหากินได้ง่ายๆ

คำแนะนำในการใช้บริการกล่องความรู้กินได้



กล่องความรู้กินได้มีไว้สำหรับให้บริการภายในห้องสมุดเท่านั้น หากต้องการยืมหนังสือหรือสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ ที่อยู่ภายในกล่อง กรุณาติดต่อเคาน์เตอร์บริการ

"ร่วมแบ่งปันความรู้ ด้วยการใช้สื่ออย่างระมัดระวัง"



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิทยารังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

ชุดความรู้ทำมาหากิน “..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

บทนำ

- หลักการและเหตุผล

การส่งเสริมอาชีพการเพาะเห็ดโคนน้อยให้แก่ชุมชน น่าจะมีส่วนช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและสังคมฐานรากของชุมชนภาคเหนือ โดยเฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ได้อีกช่องทางหนึ่ง เห็ดโคนน้อยจัดได้ว่าเป็นเห็ดอีกชนิดหนึ่งที่มีศักยภาพสูงที่สามารถนำมาส่งเสริมให้ประกอบอาชีพได้

ในปัจจุบันการเพาะเห็ดชนิดนี้เริ่มมีการผลิตแบบโรงเรือน เพื่อต้องการผลผลิตให้เพียงพอกับความ ต้องการในท้องตลาด



ชุดความรู้ทำมาหากิน

“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

- วัตถุประสงค์ของการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน

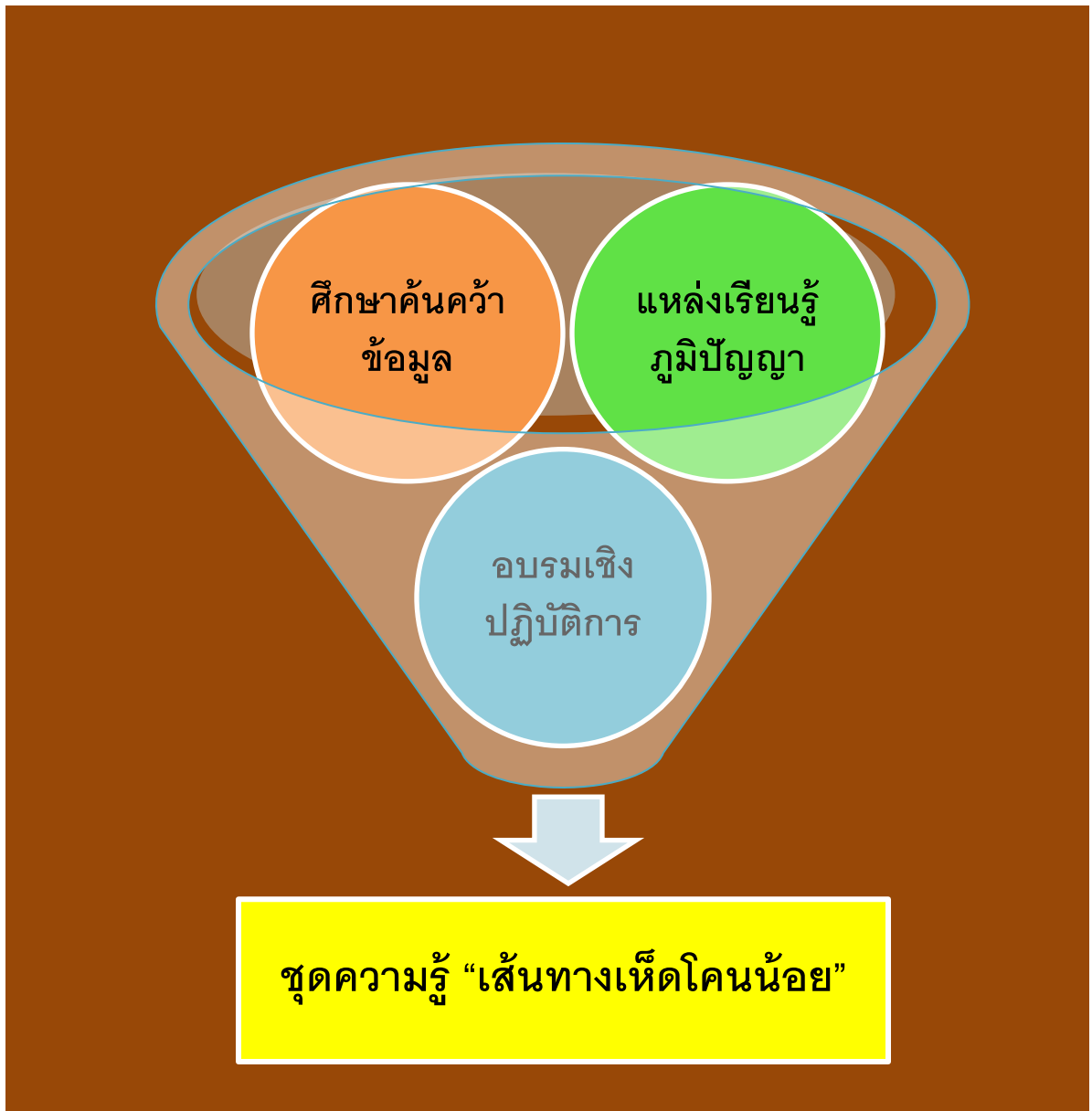
- เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน
- เพื่อเพิ่มทางเลือกและพัฒนาด้านงานอาชีพ
- เพื่อเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้หรือพัฒนาเป็นอาชีพหลัก
- เพื่อให้คนในชุมชนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าและปลอดภัย

- กลุ่มเป้าหมาย : ประชาชนทั่วไป



ชุดความรู้ทำมาหากิน “..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

- ขั้นตอนการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน



ชุดความรู้ทำมาหากิน “..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

- ขั้นตอนการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน (ต่อ)

ศึกษาค้นคว้า ข้อมูล

- หนังสือ วารสาร เอกสารประกอบ
ฝึกอบรวมเกี่ยวกับเห็ด
- เว็บไซต์ความรู้เรื่องเห็ด

แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา

- อ.สันต์ชัย มุกดา
- ศูนย์เรียนรู้เห็ดแม่โจ้
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จ.เชียงใหม่

อบรมเชิง ปฏิบัติการ

- โครงการเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง
“การเพาะเห็ดโคนน้อย”



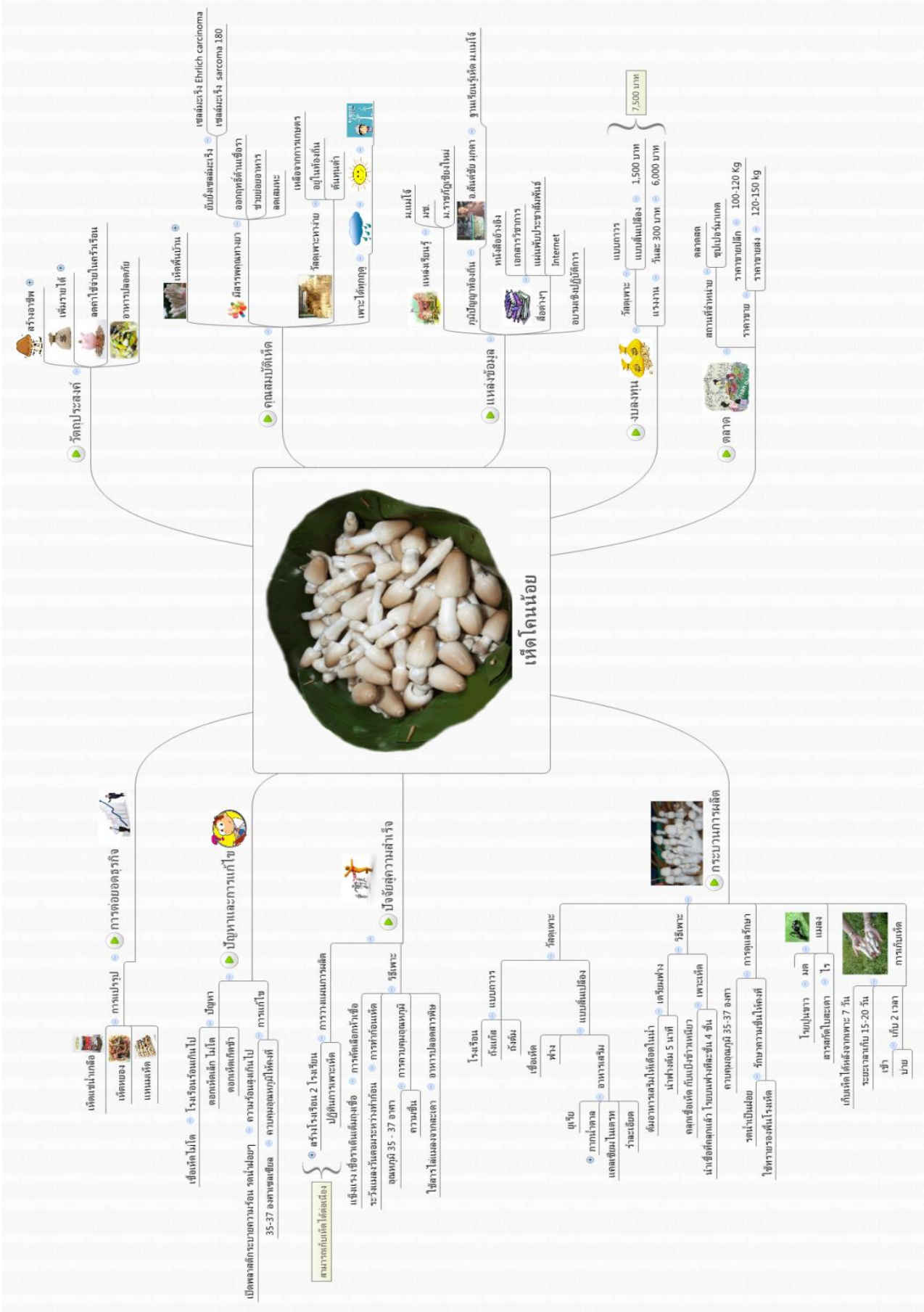
ชุดความรู้ทำมาหากิน “..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ลดรายจ่ายในครัวเรือน มีรายได้เสริม ส่งผลให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น
- สามารถเพาะเห็ดโคนน้อยได้อย่างถูกวิธี
- มีทักษะกระบวนการความรู้พื้นฐานการเพาะเห็ด เพื่อนำไปพัฒนาทักษะการเพาะเห็ดชนิดอื่นต่อไป
- ได้รับอาหารที่มีประโยชน์ ปลอดภัยสารพิษ



Mind Map



ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

- ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ

เห็ดโคนน้อย ในประเทศไทยมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปเนื่องจากมีการกระจายพันธุ์ทั่วทุกภาคของประเทศไทย มีชื่อเรียกตามวัสดุเพาะ เช่น เห็ดถั่ว เห็ดถั่วเหลืองหรือ เห็ดถั่วเน่า เห็ดโคนบ้าน เห็ดโคนขาว (ภาคเหนือ) เห็ดคราม เห็ดปลวกน้อย (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) เห็ดโคนเพาะ เห็ดโคนน้อย เห็ดหมึก(ภาคกลาง)

เป็นเห็ดที่ขึ้นง่าย

ลักษณะคล้ายเห็ดโคน สีขาว

สีหมวกสวยงาม สมส่วน

ก้านดอกขนาดเท่าดินสอดำ

ความยาวของต้นเห็ดประมาณ

2 - 3 นิ้ว



ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต (ต่อ)

- ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ

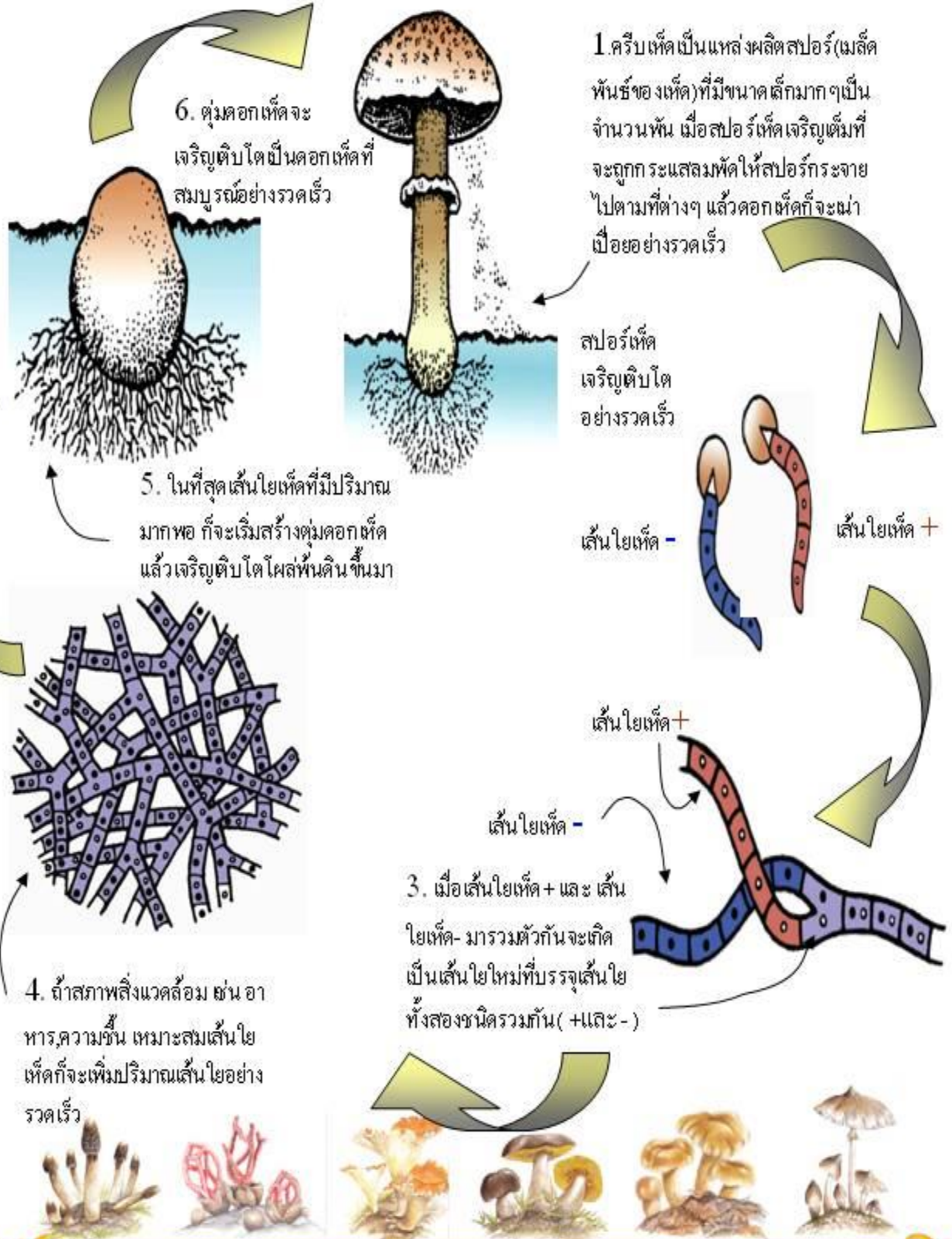
เนื่องจากความนิยมบริโภคเห็ดโคนของประชาชนทั่วไปมีสูง เพราะเป็นเห็ดที่มีรสชาติอร่อย อุดมด้วยโปรตีนและคุณค่าทางอาหารสูง และมีราคาค่อนข้างสูง แต่ในปัจจุบันยังไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้ เพราะเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยพบว่ามีความสัมพันธ์กับปลวก และจะพบขึ้นในช่วงปลายฤดูฝน ประมาณ กันยายน-ตุลาคม

ดังนั้นจึงเริ่มมีผู้นำเห็ดถั่วนำมาเพาะเป็นการค้า เนื่องจากเล็งเห็นว่ามีรสชาติใกล้เคียงแม้ว่าจะไม่เทียบเท่าเห็ดโคน โดยตั้งชื่อให้เป็นจุดสนใจว่าเห็ดโคนน้อยหรือเห็ดโคนเพาะ ซึ่งต่อมาก็ได้มีการพัฒนาและคัดเลือกสายพันธุ์ของเชื้อเห็ดถั่วที่มีลักษณะดีนำมาเพาะเลี้ยงจนกระทั่งเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ตามภูมิภาคต่างๆของประเทศไทย เช่น เชียงใหม่ ลำปาง กำแพงเพชร ลพบุรีและกาญจนบุรี เป็นต้น ซึ่งในแต่ละพื้นที่ก็มีเทคนิคในการเพาะแตกต่างกันออกไป



ชมรมเห็ดไทย

เห็ดเกิดขึ้นได้อย่างไร



ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต (ต่อ)

- ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ

คุณสมบัติของเห็ด

1. รสชาติอร่อยไม่แพ้เห็ดโคน
2. ขบวนการและกรรมวิธีในการเพาะไม่ยุ่งยาก ลงทุนต่ำ
3. ให้ผลผลิตค่อนข้างสูงแน่นอนและสม่ำเสมอ อัตราการให้ดอกเห็ดจากการเพาะด้วยฟาง 1 กก. จะได้ดอกเห็ดโคนน้อย 1 กก.
4. สามารถใช้วัสดุที่มีราคาถูกได้หลายอย่างในการเพาะ เช่น ฟาง ขี้เถ้า ใส่นุ่น ต้นถั่วต่างๆ ผักตบชวา ต้นกล้วย เปลือกมัน ลำปะลั้ กาบมะพร้าว วัสดุที่ใช้เพาะเห็ดอย่างอื่นแล้ว เป็นต้น
5. เพาะได้ตลอดทั้งปี ทุกฤดู
6. เพาะได้ในพื้นที่ที่จำกัด (หลังจากเก็บผลผลิต เอาปุ๋ยหมักเก่าออกและทำความสะอาดแล้ว ก็สามารถเพาะต่อในที่เดิมได้เลย)
7. ใช้เวลาในการเพาะสั้น (ประมาณ 7 วัน)
8. ปัญหาเรื่องแมลงศัตรูมีน้อย
9. คุณภาพดอกเห็ดดีกว่าการเพาะแบบพื้นบ้าน
10. ไม่จำเป็นต้องใช้โรงเรือนก็ได้

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต (ต่อ)

- ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ

สรรพคุณของเห็ด

เห็ดชนิดนี้นอกจากจะมีคุณค่าทางอาหารสูงแล้วยังพบว่ามีสรรพคุณทางสมุนไพร ช่วยในการย่อยอาหารและลดเสมหะ ถ้าทำให้ละเอียดใช้พอกภายนอกจะช่วยบรรเทาอาการปวดต่างๆได้ มีรายงานวิจัยที่แสดงว่าเห็ดนี้สามารถยับยั้งเซลล์มะเร็ง

sarcoma 180 และ

เซลล์มะเร็ง Ehrlich

carcinoma ได้สูง

90 -100% ตามลำดับ

และยังพบว่ามีสาร

ออกฤทธิ์ที่ต้านเชื้อรา

ได้อีกด้วย



ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต (ต่อ)

- ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ

สรรพคุณของเห็ด

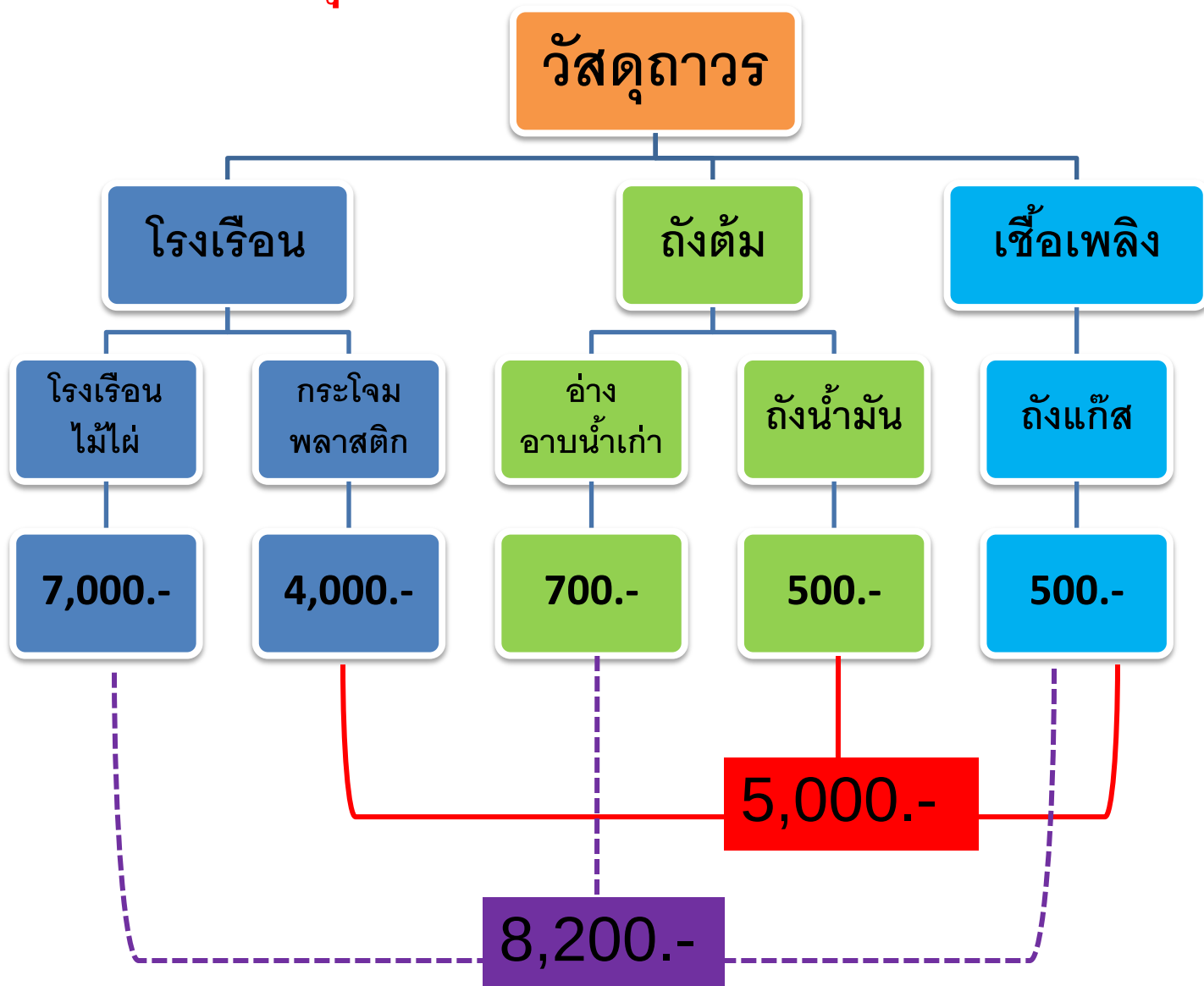


ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต (ต่อการเพาะเห็ด 100 ก้อน)

- เงินลงทุนทำไร่/การจัดการเงิน



กรณีเพาะแบบก้อน : ใช้บล็อกไม้เป็นแม่แบบหรือตะกร้าสี่เหลี่ยมแทนก็ได้

กรณีเพาะแบบตระกร้า : ใช้ตระกร้า เบอร์2002 โดยตัดช่องด้านข้างออก
เพิ่มค่าตระกร้าใบละ 35 บาท 100 ตะกร้า

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต (ต่อการเพาะเห็ด 100 ก้อน)

- เงินลงทุนทำโรง/การจัดการเงิน

วัสดุสิ้นเปลือง

เชื้อ
เห็ด

แป้งข้าว
เหนียว

ฟาง

แก๊ส

อาหารเสริม

กาก
น้ำตาล

ปุ๋ย
ยูเรีย

รำ
ละเอียด

แคลเซียม
ในเตรท

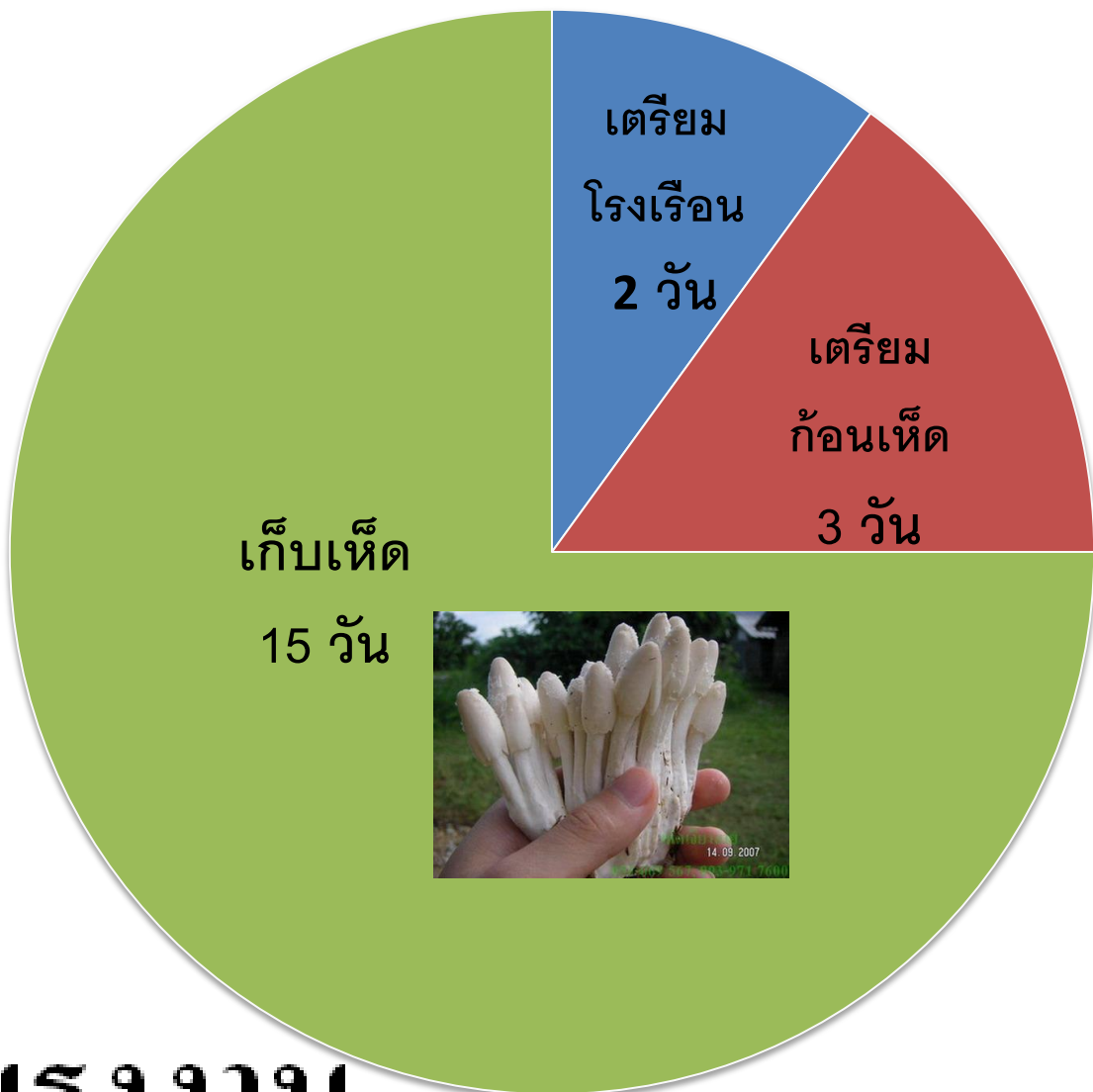
....1,500...บาท

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต (ต่อการเพาะเห็ด 100 ก้อน)

- การจัดการกำลังคน



แรงงาน

20 วันๆละ 1 คน ค่าแรงวันละ 300 บ.

เป็นเงิน 6,000 บ.

ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

- เครื่องมือ/อุปกรณ์

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

โรงเรือน

ภายนอก



ลักษณะโรงเรือนเพาะเห็ดโคนน้อย ขนาดกว้าง 5 เมตร ยาว 6 เมตร สูง 3.5 เมตร สามารถบรรจุตะกร้าเพาะได้ประมาณ 100 ตะกร้า โครงสร้างอาจใช้ไม้ไผ่หรือไม้ยูคาทั้งหมด หลังคามุงด้วยหญ้าคา พื้นโรงเรือนเป็นพื้นดินอัดแน่นหรือพื้นทราย ส่วนผนังทั้ง 4 ด้าน ปิดคลุมด้วยหญ้าคาหรือใช้สแลมปิดโดยรอบเพื่อกันลมและแดดฟาด โคนโรงเรือนโดยตรง มีประตูทางเข้า-ออก 1 บาน หลังจากที่ทำ โครงสร้างรวมทั้งมุงหลังคาและผนังเสร็จแล้วให้ใช้ผ้าพลาสติกคลุม ปิดภายในทั้ง 4 ด้าน ส่วนเพดานใช้ผ้าพลาสติกปิด โดยความสูงวัด จากพื้นโรงเรือนถึงเพดานพลาสติก สูง 2.5 เมตร เพื่อกักเก็บความชื้น

ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

- เครื่องมือ/อุปกรณ์

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

โรงเรือน

ภายใน



แบบก้อน



แบบตระกร้า



ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

- เครื่องมือ/อุปกรณ์

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

อุปกรณ์ต้มฟาง

ถังต้ม



แบบอ่างอาบน้ำเก่า



แบบถังน้ำมัน

เชื้อเพลิง



แบบถังแก๊ส



แบบฟืน

ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

- เครื่องมือ/อุปกรณ์

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

แม่พิมพ์

เพาะแบบก้อน



แบบพลาสติก



แบบบล็อกลูกไม้

เพาะในตะกร้า



ตะกร้าเบอร์ 2002



ถัง 15 นิ้ว

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต

- วัตถุดิบ

เตรียมฟาง

ประกอบด้วย

- ฟาง 20 มัด
- น้ำ 100 ลิตร
- กากน้ำตาล 1 กิโลกรัม
- รำละเอียด 1 กิโลกรัม
- ปุ๋ยยูเรีย 1 กิโลกรัม
- ปุ๋ยแคลเซียมไนเตรท (15-0-0) 1 กิโลกรัม



ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต

- วัตถุดิบ

ประกอบด้วย

- หัวเชื้อ 100 ก้อน
- แป้งข้าวเหนียว 3 ถุง



เตรียมเชื้อเห็ด

ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

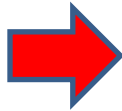
- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

การเตรียมฟาง

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”



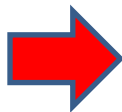
1. ใสน้ำ 100 ลิตร ลงในหม้อต้ม
ตามด้วยกากน้ำตาลและรำละเอียด
อย่างละ 1 กก. ต้มจนเดือด



2. จากนั้นให้น้ำปฏูยรี 1 กก.
และปฏูยเคลเซียมในเตรท 1 กก.
ใส่งหม้อต้มจนให้ละลาย



3. ตัดเป็นท่อนยาว 40 เซนติเมตร



4. นำฟางลงต้มในน้ำปฏูย
นาน 3-5 นาที จนฟางนิ่ม

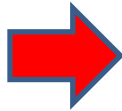
ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

การเตรียมฟาง



5. นำฟางขึ้นจากหม้อต้มโดยช้อนขึ้นมาค้ำไว้จนสะเด็ดน้ำแล้วนำไป
กองรวมบนพื้นเพื่อป่มทิ้งไว้ 1 คืน



6. กองรวมกันแล้วคลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิด 1 คืน ก่อนเพาะ

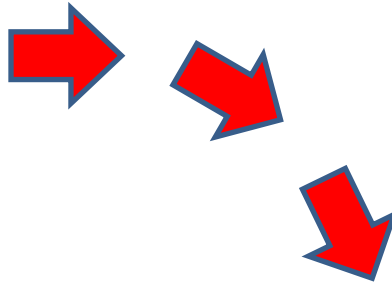
ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

การเตรียมหัวเชื้อ



7. นำหัวเชื้อ 1 ก้อน
มายีแล้วผสมด้วย
แป้งข้าวเหนียว
2 ช้อนโต๊ะ คลุกให้
เข้ากัน โดยแบ่งเป็น
4 ส่วน



ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

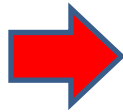
ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

วิธีเพาะแบบก้อน



8. นำแม่พิมพ์วางบนพื้นและ
นำฟาง 2 เส้นวางลงในแม่พิมพ์



9. นำฟางที่ปมไว้วางลงใน
แม่พิมพ์หนาประมาณ 4 ซม.



10. นำเชื้อเห็ดโคนน้อย 1 ส่วน
มาโรยรอบขอบตะกร้าด้านใน
ทั้ง 4 ด้านให้สม่ำเสมอ



11. นำฟางที่ปมไว้วางลงทับ
ในแม่พิมพ์หนาประมาณ
4 ซม. เป็นชั้นที่ 2

ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

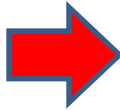
- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

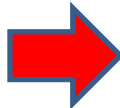
วิธีเพาะแบบก้อน



12. ชั้นสุดท้ายปิดด้วยฟางบางๆ



13. มัดเชือกฟางทั้งสองให้แน่นๆ



14. คว่ำตะกร้าเพื่อเอาก้อนออกจากตะกร้า

ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

วิธีเพาะแบบก้อน

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”



15. นำก้อนเชื้อเห็ดเรียงกับพื้นเพื่อรดน้ำอีกครั้งก่อนนำไปบ่ม



16. รดน้ำให้ชุ่มพอประมาณแล้วใช้พลาสติกคลุมให้มิดชิดบ่มไว้ 1 เดือน

ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

วิธีเพาะแบบก้อน



17. นำก้อนเชื้อเห็ดที่บ่มครบ 1 คืนมาวางบนชั้น



18. บ่มก้อนเชื้อเห็ดในโรงเรือนอีก 5- 6 วันก็จะออกดอก

ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

วิธีเพาะแบบตะกร้า



ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

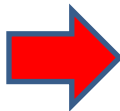
ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

การดูแลรักษา



19. ข้อควรปฏิบัติ ต้องตรวจสอบความชื้นให้ได้ 80 เปอร์เซ็นต์
ความชื้นในโรงเรือนที่เหมาะสม (ดูหยดน้ำเกาะที่ผ้าใบด้านบน)



20. การเกิดดอกเห็ดหลังเพาะได้ 7 วัน

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

การดูแลรักษา

1. การสร้างโรงเรือนเพาะเห็ดโคนน้อย ไม่ควรสร้างหลังใหญ่หลังเดียว แต่ควรสร้างหลังเล็กหลายๆหลัง เป็นการป้องกันการระบาดของโรคและศัตรูเห็ด
2. โรงเรือนควรมีการระบายถ่ายเทอากาศดีแต่สามารถเก็บรักษาความชื้นได้ด้วย

ดอกเห็ดแห้ง



ลมโกรก
ความชื้นน้อย

ดอกเห็ดแฉะเน่า



ความชื้น
มากเกินไป

ดอกเห็ดผิดรูป หงิก งอ



ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
ในโรงเรือนมีมากเกินไป



ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

การดูแลรักษา

สำหรับการดูแลรักษาโดยทั่ว ๆ ไป หลังการเพาะจะต้องดูแลเรื่องศัตรูพืช เช่น มด ไรต่าง ๆ ไม่ให้มารบกวน อาจโรยปูนขาวรอบๆ กองหรือรมควันเพื่อไล่แมลงศัตรูเห็ด และ ควรจะให้อุณหภูมิอยู่ประมาณ 30 - 35 องศาเซลเซียส



ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

การดูแลรักษา

สูตร สมุนไพรไล่แมลง

สะเดา



ประโยชน์ : กำจัดแมลงศัตรูพืช เช่น หนอนผีเสื้อ หนอนด้วง จั๊กไล่แมลง เพลี้ยอ่อน แมลง หวีขาว

วิธีใช้ : ๑. เมล็ดแก่ ประมาณ ๑ กก. บดและในน้ำ ๑ ปีบนาน ๑ คืน กรองเอาน้ำไปฉีดฆ่าแมลงหรือไล่แมลงได้หลายชนิด
๒. ใบสด ๑-๒ กก. บดแช่น้ำ ๑ ปีบนาน ๑ คืน กรองเอาน้ำฉีดไล่แมลง เนื่องจากใบสะเดามีกลิ่นฉุนรุนแรง

ส่วนที่ใช้ : ใบ เมล็ด

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

การดูแลรักษา

สูตร สมุนไพรไล่แมลง

ตะไคร้หอม



ประโยชน์ : ใช้ขับไล่แมลง

วิธีใช้ : 1) ตะไคร้หอมใช้ผสมกับน้ำมันอื่น นวดพ่นไล่แมลงศัตรูพืช
2) ใบสดแก่จัด 4 กก. หัวข่าสด 4 กก. ใบสะเดาสด 4 กก. บดรวมกันแช่ใน น้ำ 2 ปีบ 1 คั้น กรอง เอาน้ำเป็นหัวเชื้อ เวลาใช้ให้นำหัวเชื้อ 10 ช้อนแกงผสมน้ำ 20 ลิตร นวดกำจัดแมลงในผัก ข้าว และ ไม้ผล

ส่วนที่ใช้ : ต้น ใบ

ประมวลเนื้อหา

1. กระบวนการผลิต

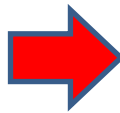
- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

การเก็บดอกเห็ด



ใช้มือสอดเข้าไปที่ฐานของดอกเห็ด
บิดซ้ายขวาแล้วดึงออก ใส่ตะกร้า
โปร่ง



นำไปทำความสะอาดด้วยการ
ล้างน้ำหรือการใช้มีดขูดก้าน
เห็ดไม่ให้ถูกน้ำ



ใช้ตะกร้าโปร่งและ
ไม่ควรใส่ดอกเห็ด
เกิน 3 กิโลกรัมต่อ
ตะกร้า

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

1. กระบวนการผลิต

- กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

การเก็บดอกเห็ด

1. หากเก็บไว้ในที่มีอุณหภูมิสูงจะทำให้ดอกเห็ดไม่มีคุณภาพ น้ำหนักเบา บานง่าย ดังนั้นการเก็บเกี่ยวเห็ดโคนน้อยไม่ควรเก็บใส่ในภาชนะที่ทึบและอับ ไม่ควรใส่เข้าไปในภาชนะให้มีปริมาณมากจนเกินไป มักจะนิยมใช้ตะกร้าโปร่งที่สามารถใส่ดอกเห็ดได้ประมาณ 4-5 กิโลกรัม
2. เมื่อทำการเก็บเกี่ยวเรียบร้อยแล้วควรรีบนำไปตัดแต่งทำความสะอาดแล้วนำไปจำหน่ายโดยเร็ว หากปล่อยทิ้งไว้ดอกเห็ดจะบานและกลายเป็นสีดำอย่างรวดเร็ว เนื่องจากเห็ดมีการสลายตัว แต่ถ้าต้องการยืดอายุในการเก็บรักษา ควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 8-10 องศาเซลเซียส สามารถเก็บในรูปเห็ดสดได้นานข้ามวันได้



ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

2. การตลาด



ดอกเห็ดที่ตลาดต้องการ
ไม่ว่าจะเป็นตลาดสด
หรือโรงงานแปรรูป จะ
รับซื้อในลักษณะของ
ดอกเห็ดตูมที่เจริญเต็ม



แช่น้ำล้างทำความสะอาดก่อนจำหน่าย

หรือ ใช้มีดขูดทำความสะอาดก้านเห็ดแทนการล้างน้ำ

กรณีเก็บไว้ได้หลายวัน

ประมวลเนื้อหา

2. การตลาด

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

ราคาขายส่ง



ราคาขาย



1 กิโลกรัม :

100 – 120 บาท



ราคา
ขายปลีก



ราคาขาย

1 กิโลกรัม :

120 – 150 บาท



บรรจุถุงละ 1 จีด
(20 บาท) หรือ
(3 ถุง 50 บาท)

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

2. การตลาด

รายได้ (ต่อการเพาะเห็ด 100 ก้อน)

1 วัน	เก็บเห็ดได้	10 กิโลกรัม
15 วัน	เก็บเห็ดได้	150 กิโลกรัม

เห็ดราคาขายส่ง กิโลกรัมละ 120 บาท

1 วัน	มีรายได้	1,200 บาท
15 วัน	มีรายได้	18,000 บาท



หมายเหตุ : ช่วงการเพาะเห็ดหนึ่งครั้ง สามารถเก็บเห็ดได้ประมาณ 15 วัน

ประมวลเนื้อหา

2. การตลาด

ตลาดสด



ซูเปอร์มาเก็ต



ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

3. ปัญหา/วิธีการตัดสินใจ/กระบวนการแก้ปัญหา

1. เชื้อเห็ดไม่เจริญเติบโต ควรเป็นสายพันธุ์เห็ดที่ผ่านการคัดเลือกแล้วว่า เพาะได้ผลเป็น อย่างดี ทั้งนี้เพราะเชื้อเห็ดจะมีแรงและเจริญได้ดีกว่าเชื้อเห็ดทั่วไป



2. ดอกเห็ดเกิดช้า เกิดจากอุณหภูมิโรงเรือนตั้งแต่แรกเริ่มต่ำ มักเกิดขึ้นในฤดูหนาว หรือความร้อนภายในโรงเรือนสูงเกินไป ในฤดูร้อนไม่ควรทำกองโตหรือสูงเกินไป หากอุณหภูมิภายในโรงเรือนสูงเกิน 45 องศาเซลเซียส ให้เปิดผ้าพลาสติกด้านข้างโรงเรือน เพื่อให้ความชื้นและความร้อนส่วนเกินระเหยออกไปบ้าง หรือทำการฉีดพ่นน้ำที่พื้นโรงเรือน ขณะที่อากาศภายนอกร้อนจัด เมื่อน้ำที่ฉีดรดลงไประเหย ความร้อนภายในโรงเรือนจะลดลง

3. ดอกเห็ด ดอกเล็กไม่ยอมโต ส่วนใหญ่เกิดขึ้นเนื่องจากการปรับสภาพแวดล้อมไม่เป็นไปตามที่เห็ดต้องการ อาจทำการรดน้ำขณะที่เห็ดกำลังเกิดดอกหรือความชื้นระเหยเร็วเกินไปจนกระทั่งดอกเห็ดขาดน้ำตาย

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

4. ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

การวางแผนกระบวนการผลิต

โรงเห็ด 1

เตรียม โรง เรือน 1-2	เตรียม ก้อน เห็ด 3-5	เพาะเห็ด 6-12	เก็บเห็ด 13-27
-------------------------------	-------------------------------	------------------	-------------------

วันที่ 1 5 10 15 20 25 30



โรงเห็ด 2

เตรียม โรง เรือน 16- 17	เตรียม ก้อน เห็ด 18- 20	เพาะเห็ด 21-27	เก็บเห็ด 28 → (เก็บไปอีก 15 วัน)
-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------	---

ประมวลเนื้อหา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

5. แนวคิดใหม่ใน

การพัฒนาอาชีพ

เห็ดโคนน้อยบรรจุขวด

แปรรูปเป็นเห็ดโคนน้อยบรรจุขวด โดยนำเห็ดที่เกลาแล้วมาล้างให้สะอาด แล้วนำไปลวกน้ำร้อนให้สุกปล่อยให้สะเด็ดน้ำ 5 นาที นำไปบรรจุลงขวดที่ผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อแล้วเติมน้ำเกลือเข้มข้น 20 เปอร์เซ็นต์จนเต็มแล้วนำไปนึ่งต่ออีก 10 - 25 นาที ปิดฝาขวดแล้วนำไปใส่หม้อนึ่งความดันไอน้ำเพื่อฆ่าเชื้ออีก 30 นาที เมื่อเย็นแล้วปิดผนึกฝาขวดก็สามารถเก็บไว้ได้นานถึง 2 ปี



ประมวลเนื้อหา

5. แนวคิดใหม่ใน

การพัฒนาอาชีพ

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

แหนมเห็ด

อุปกรณ์/เครื่องมือ

1. กระทะ
2. กระชอน
3. เครื่องคั่นกะทิ
4. เครื่องปั่น
5. กะละมัง
6. ตาข่าย
7. ถุงขนาด 5x7 นิ้ว
8. ถุงมือ

วัตถุดิบ

1.เห็ดโคนน้อย	10	กก.
2.กระเทียม	500	กรัม
3.พริกขี้หนู	1/2	กก.
4.เกลือ	180	กรัม
5.ผงชูรส	3	ช้อนโต๊ะ
6.ข้าวเหนียว	1.2	กก.



ขั้นตอนการการผลิต

- 1.นำเห็ดนางรมภูฐานมาฉีกฝอย นำไปลวกน้ำร้อนและบีบน้ำออก
- 2.นำเครื่องปรุงมาคลุกเคล้าให้ทั่ว
- 3.นำมาบรรจุในถุงพลาสติก
- 4.บรรจุ

ข้อควรระวัง

- 1.ลวกเห็ดให้สุกบีบน้ำให้แห้ง
- 2.มัดแหนมให้แน่น
- 3.คลุกเคล้าเครื่องปรุงให้เข้ากัน

ประมวลเนื้อหา

5. แนวคิดใหม่ใน

การพัฒนาอาชีพ

อุปกรณ์/เครื่องมือ

1. กระทะ 2. ตะหลิว 3. กระชอนทอด 4. กะละมังเล็ก
5. ตะขัง 6. ถังมือยาง 7. เตาอบ 8. กระดาษซับมัน 9. เตาแก๊ส

วัตถุดิบ

- | | | | |
|----------------|--------|------------|------------|
| 1. หีดย่อยแห้ง | 6 จีค | 5. พริกไทย | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 2. น้ำมันพืช | 1 ขวด | 6. งาขาว | 1 จีค |
| 3. ซอส+ซีอิ๊ว | 2 ถ้วย | 7. แบะแซ | 10 กรัม |
| 4. น้ำตาลปีบ | 7 จีค | | |

ขั้นตอนการการผลิต

1. นำหีดย่อยแห้งลงทอดให้เหลืองแล้วนำขึ้นสะเด็ดน้ำมัน โดยนำหีดย่อยที่ทอดเทวางบนกระดาษซับน้ำมันสีน้ำตาล

2. นำกระทะอีกใบตั้งไฟเต ซอส+ซีอิ๊ว รอนจนเดือดแล้วใส่น้ำตาลปีบลง คนจนน้ำตาลละลายตามด้วย แบะแซ ใส่พริกไทยป่นลงไปคนให้เข้ากัน

3. เมื่อคนให้เข้ากันและเหนียวได้ที่ นำหีดย่อยที่ทอดแล้วใส่ลงไปผสมกันให้ทั่วแล้วนำงาคั่วแล้วใส่ลงไปคลุกเคล้าจนเข้ากัน

4. นำกระดาษซับมันสีน้ำตาลปูในถาด แล้วนำหีดย่อยใส่ถาดเกลี่ยให้ทั่วถาด อบด้วยไฟ 250 F 1 ชม. (คอยกลับหีดย่อยไปมาประมาณ 4-5 ครั้ง)

5. นำหีดย่อยที่อบแล้ว เกลี่ยไปมาจนเย็นบรรจุใส่ถุง



ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

เห็ดสวรรค์

Check List

สื่อประจำกล่องความรู้กันได้

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”



แนะนำหนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

จำนวน 11 รายการ

แนะนำแหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

จำนวน 7 รายการ



แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

จำนวน 3 รายการ

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์

จำนวน 24 รายการ



โครงการศูนย์ความรู้กันได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิล딩 ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

ไฮไลท์ ★★★★★



หลักสูตรการทำเชื้อเห็ดและเพาะเห็ดเศรษฐกิจ

โดย ฐานเรียนรู้อเห็ดแม่ใจ

คณะผลิตกรรมการเกษตรมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จ.เชียงใหม่

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ



อารีย์ลักษณ์ อุดมแก้ว. (2554). การเพาะเห็ดฟาง / กรุงเทพฯ



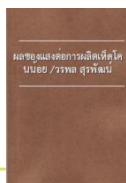
อมรินทร์. (2552). เมนูจานเห็ด / กรุงเทพฯ



ครูบุญเลิศ ไทยทัตกุล.การแปรรูปอาหารจากเห็ด / ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทย สาขาเกษตรกรรม “การเพาะเห็ด” อำเภอบางไทร จังหวัดสมุทรปราการ



นิมมล ลิ้มปิโชติพงษ์. (2543). ผลของอุณหภูมิและแสงต่อการเจริญเติบโตและการสลายตัวของเห็ดโคนน้อย / นิมมล ลิ้มปิโชติพงษ์.เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.



วรพล สุรพัฒน์. (2545). ผลของแสงต่อการผลิตเห็ดโคนน้อย / วรพล สุรพัฒน์. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ (ต่อ)



ผลดี สายชนะพันธ์. (2548). สมุนไพรกำจัดแมลงและศัตรูพืช/ กรุงเทพฯ



เกษตร โพกัส ปีที่ 1 ฉบับที่ 5 ประจำเดือนกรกฎาคม (2555) หน้าที่ 56-58.การเพาะเห็ดโคนน้อย(เห็ด7วัน)สร้างอาชีพเพิ่มรายได้ /กรุงเทพฯ



การเพาะเห็ดโคนน้อย ทำง่าย รายได้ดี

<http://www.chiangmainews.co.th>



CD-ROM การเพาะเลี้ยงเห็ดโคนน้อย

สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตู้ ปณ. 111 โทรศัพท์ (053) 94 2454-8, 94 2477-9



CD-ROM เส้นทางสร้างเงิน เห็ดโคนน้อย

<http://www.nawatasanbook.com>

บริษัทนวสาร



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

ไฮไลท์ ★★★★★



ฐานเรียนรู้เห็ดแม่โจ้

คณะผลิตกรรมการเกษตร

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จ.เชียงใหม่

โทรศัพท์ 0-5387-5840

ศูนย์บริการข้อมูลรวมถึงฐานการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
เกี่ยวกับเห็ด

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ



การเพาะเห็ดโคนน้อย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

<http://www.ist.cmu.ac.th>



สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

<http://www.stri.cmu.ac.th>



สำนักงานวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร

<http://webcache.googleusercontent.com>



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

ไฮไลท์ ★★★★★

การแปรรูปเห็ดโคนน้อย



เนื่องจากเห็ดโคนน้อยมีถิ่นกำเนิดในเขตภาคเหนือของประเทศไทย และยังเป็นเห็ดที่มีรสชาติอร่อยและดีต่อสุขภาพ เห็ดโคนน้อยจึงได้รับการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิด เช่น เห็ดโคนน้อยบรรจุขวดแช่แข็ง เห็ดโคนน้อยบรรจุขวดแช่เย็น เห็ดโคนน้อยบรรจุขวดแช่แข็ง และเห็ดโคนน้อยบรรจุขวดแช่เย็น เป็นต้น

แนวทางการแปรรูปเห็ดโคนน้อย

- 1. การแปรรูปเห็ดโคนน้อย
- 2. การแปรรูปเห็ดโคนน้อย
- 3. การแปรรูปเห็ดโคนน้อย
- 4. การแปรรูปเห็ดโคนน้อย



การแปรรูปเห็ดโคนน้อย

<http://www.ist.cmu.ac.th/researchunit/coprinus/processing.html>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ



หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ สินค้า OTOP
<http://www.thaitambon.com>

IDJM



การแปรรูปเห็ด การทำแหนมเห็ด
<http://www.ideajobmoney.com>



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

ไฮไลต์ ★★★★★



<http://www.ifarm.in.th> บริการข้อมูล เกี่ยวกับเห็ดโคนน้อย ทั้งวิธีการเพาะปลูก การดูแลรักษา สรรพคุณ ข้อดี ข้อเสีย

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ

บริษัท ฟาร์มเห็ดบ้านสวน จำกัด

117 หมู่ 1 บ้านทุ่งพา ตำบลวอแก้ว อำเภอห้วยฉัตร จังหวัดลำปาง 52190 ติดต่อ : นายภาณุวรรณ ชูเลาตระกูล โทร : 08 1432 3483 โทรสาร : 02 9098672, 02-9919648

e-mail : hbansuan@thaimail.com

จิระวัฒน์ฟาร์มเห็ด

จำหน่าย วัสดุอุปกรณ์ หั้วเชื้อเห็ด ก้อนเห็ดนางรมฮังการี นางฟ้าภูฐาน และไหม่ล่าสดเชื้อเห็ดโคนน้อยสายพันธุ์ดี ให้คำแนะนำการเพาะเห็ดทุกชนิด ติดต่อ สันต์ชัย มุกดา 08 9554 2325 หรือที่ฟาร์ม แม่โจ้ เชียงใหม่และร้านไชยวัฒน์การเกษตร 053 869540,



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิทยาดิรั้งสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaipproject.net>

- เจ้าของความรู้



อ.สันต์ชัย มุกดา
ฐานเรียนรู้เห็ดแม่โจ้ คณะผลิตกรรมการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้

วัดถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัดถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

โรงเรือนแบบไม้ไผ่



โรงเรือนแบบกระโจม



เพาะแบบก้อน



เพาะแบบตะกร้า



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมिव บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

ชุดความรู้ทำมาหากิน

“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

อ่างเก่า



ถังน้ำมัน



ถังแก๊ส



ไม้จาม



เชือกฟาง



พลาสติกคลุม



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมिव บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

บล็อกไม้



ตะกร้าพลาสติก



ตะกร้า เบอร์ 2002



ถัง 15 นิ้ว



พลาสติกคลุมก้อนเห็ด



หัวเชื้อเห็ด



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

ฟางข้าว



กากน้ำตาล



แคลเซียมไนเตรท



ปุ๋ยยูเรีย



รำละเอียด



แป้งข้าวเหนียว



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

แผนการถ่ายทอดองค์ความรู้ และรูปแบบกิจกรรมหรือนิทรรศการ



สื่อ
มัลติมีเดีย

เอกสาร
ความรู้

แหล่ง
ค้นคว้า

แนะแนวการ
ประกอบ
อาชีพ

สอดแทรกใน
กระบวนการ
เรียนการ
สอน

กิจกรรม
อำเภอก
เคลื่อนที่



ประชาชนทั่วไป , นักเรียน , นักศึกษา

ประมวลเนื้อหา

5. แนวคิดใหม่ใน

การพัฒนาอาชีพ

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

เมนูเห็ด

แกงเห็ดใส่ยอดผักทอง

1. โขลกน้ำพริก ได้แก่ กระเทียม หอมแดง กะปิ พริกชี้หนู ให้เข้ากัน
2. จากนั้นตั้งน้ำ รอน้ำเดือดจึงใส่น้ำพริกที่โขลกเตรียมไว้ใส่ลงในหม้อ
3. ใส่ผักทองลูกเล็กที่หั่นไว้(หากมี) รอน้ำผักสุก ใส่ยอดผักทองและเห็ดโคนน้อยพร้อมกัน รอน้ำเดือดอีกครั้ง ยกออกจากเตา
4. หากมีปลาอย่าง ก็นำปลามาใส่ด้วยได้



หมายเหตุ :

ไม่ต้องปิดฝาหม้อ เวลาน้ำเดือด เพราะจะทำให้ผักมีสีเหลืองไม่สวยงาม

ประมวลเนื้อหา

5. แนวคิดใหม่ใน

การพัฒนาอาชีพ

ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

เมนูเห็ด

ผัดเห็ดโคนน้อยน้ำมันหอย

ตั้งกระทะให้ร้อน เทน้ำมันพืชลงในกระทะ จากนั้นรอจนน้ำมันร้อน ทุบกระเทียมใส่ลงไป รอจนกระเทียมส่งกลิ่นหอม สีเหลืองนวล ใส่หมูที่หั่นเป็นชิ้น หรือจะใช้หมูสับก็ได้ ใส่ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส รอจนหมูสุก จากนั้นก็ใส่เห็ดโคนน้อยที่ล้างเตรียมไว้แล้ว คนไปมา ใส่น้ำมันหอยผัดจนหมูสุก



หมายเหตุ :

- 1.ไม่ต้องผัดเห็ดนานเกินไป จะทำให้เห็ดเสียรสชาติและเห็ดเหนียว
- 2.สามารถนำเห็ดหลายชนิดมาผัดรวมกันได้

ประมวลเนื้อหา

5. แนวคิดใหม่ใน

การพัฒนาอาชีพ



ชุดความรู้ทำมาหากิน
“..เส้นทางเห็ดโคนน้อย..”

เมนูเห็ด

น้ำพริกเห็ดโคนน้อย

ถั่วไปต้มให้สุก แต่อย่าสุกมากเกินไปจะเละ ก่อนเห็ดถั่วจะสุก ก็เอาปลาร้าลงไปต้มด้วย

ทุบตะไคร้ 2 หัว ตั้งน้ำให้เดือด ใส่ตะไคร้ลงไป เมื่อน้ำเดือดก็เอาเห็ด

จากนั้นก็เอาเห็ดถั่วออก น้ำต้มถั่วที่มีส่วนผสมของปลาร้า ก็เก็บเอาไว้ส่วนผสมของน้ำพริก มีพริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดง เกลือเม็ด และข่าสีก 2 แว่น เอาพริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดง ไปเผาให้สุกแล้วแกะเปลือกออก ตำข่าและเกลือเม็ดให้ละเอียด ใส่พริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดงที่ลอกเปลือกออกแล้วตำให้ละเอียด เห็ดถั่วที่ต้มสุกแล้ว พักไว้ให้เย็นก่อน จากนั้นก็ใส่เห็ดถั่วลงไปบดในครกพอแหลก นำน้ำต้มถั่วเมื่อสักครู่นี้ที่ต้มปลาร้าด้วย

เอามาใส่ในครกไม่ต้องเยอะ คนให้เข้ากัน แบ่งพักไว้กับใบหอมซอยมาครึ่งหนึ่ง เอาไปบดกับเห็ดถั่วในครก

