

โครงการแปรรูปอาหาร
เรื่อง การทำขนมเห็ดนางฟ้า

จัดทำโดย

เด็กจุฑามณี บินทุรัตน์
เด็กหญิงสุภาศิริ สุขเฉลิม
เด็กหญิงศิริ วรรณ โสมหาว

ครูที่ปรึกษา

นางสุพัชณี พลหนองแขวง

โรงเรียนบ้านสกุล

กลุ่มพัฒนาคุณภาพการศึกษา ๑

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาศรีสะเกษ เขต ๓

บทคัดย่อ

เห็ดนางฟ้า เป็นเห็ดที่เพาะง่าย และหาได้ง่ายในบ้านของเรา ซึ่งเห็ดนางฟ้ามีการเพาะปลูกมากในชุมชนบ้านสกุลและบ้านตระกูลน้อยทำให้มีเห็ดออกมาสู่ชุมชนมาก

โครงการ การทำเห็ดนางฟ้า มีจุดมุ่งหมายในการทำงาน โดยนำเห็ดมาแปรรูปทำเป็นแหนมเพื่อเพิ่มราคาของเห็ดและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ และยังเป็นการนำสิ่งที่หาได้ง่ายภายในชุมชนมาใช้ให้เป็นประโยชน์ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความสามัคคีเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ แก่คนในกลุ่มอีกด้วย

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณ ท่านผอ. จิรศักดิ์ จันทร์ภักดิ์ ที่ให้คำปรึกษา ความรู้และให้ความอนุเคราะห์ในการจัดหางบประมาณในการจัดทำโครงการถ่ายทอดวิธีการทำขนมเห็ดนางฟ้า ด้วยความเมตตาและตั้งใจจริง ขอบพระคุณ คุณครูสุพัชณี พลหนองแขวง คุณครูทิว อามัสสา ที่กรุณาให้คำแนะนำในการจัดทำโครงการ อำนวยความสะดวกจัดหาอุปกรณ์ วัสดุ และเป็นที่ปรึกษาโครงการ โดยเฉพาะการนำเสนอที่ถูกต้อง

สุดท้ายนี้ขอขอบใจเพื่อนนักเรียน โรงเรียนบ้านสกุล ทุกคนที่ให้ความร่วมมือ ร่วมแรงร่วมใจ ให้ข้อเสนอแนะแนะนำ ทำให้ผลงานออกมาดีเป็นอย่างดี

คณะผู้จัดทำ

คำนำ

รายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอโครงการ การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ระดับประถมศึกษา ในหัวข้อ แหนมเห็ดนางฟ้า

คณะผู้จัดทำโครงการได้ศึกษาจากหนังสือ รวบรวมข้อมูลและเก็บบันทึกข้อมูล เพื่อ
ศึกษาสูตรการทำแหนมเห็ด

ด้วยความตั้งใจ สามัคคี ในการนำเสนอโครงการชิ้นนี้ เพื่อให้ได้ประโยชน์ทั่วไป

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

| | หน้า |
|---|-----------|
| บทคัดย่อ | 2 |
| กิตติกรรมประกาศ | 3 |
| คำนำ | 4 |
| สารบัญ | 5 |
| บทที่ 1 บทนำ | 6 |
| ที่มาและความสำคัญของโครงการ | 6 |
| วัตถุประสงค์ของการศึกษา | 6 |
| ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | 6 |
| บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง | 7 |
| เอกสารอ้างอิง | 7 |
| เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษา | 7 |
| บทที่ 3 วิธีการดำเนินโครงการ | 8 |
| เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษา | 9 |
| วิธีการศึกษา | 10 |
| บทที่ 4 ผลการศึกษา | 11 |
| ผลการศึกษา | 11 |
| การศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น | 11 |
| บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา | 12 |
| สรุปผลการศึกษา | 12 |
| ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ | 12 |

บทที่ 1

บทนำ

ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ปัจจุบันมีผู้บริโภคนิยมมาก และมีขายเกลื่อนตลาด ดังนั้นกลุ่มผู้จัดทำจึงคิดว่านอกจากเนื้อสัตว์แล้วน่าจะมีสิ่งอื่นมาทำเป็นแทนได้ ว่าในชุมชนเพาะเห็ดจำหน่ายและเห็ดก็มีราคาถูก จึงนำมาลองทำป่นแทนเห็ดนางฟ้าและก็ประสบผลสำเร็จผู้บริโภคเป็นจำนวนมากพอสมควรและเมื่อทานแล้วก็เกิดความรู้สึกอร่อยในรสชาติใหม่ๆที่เกิดขึ้น อีกทั้งก็ไม่ส่งผลต่อสุขภาพด้วย

วัตถุประสงค์ของการการศึกษา

1. เพื่อส่งเสริมอาชีพให้กับคนที่ว่างงาน
2. การใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
3. การแปรรูปจากเห็ดที่ราคาถูกมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ราคาเพิ่มมากขึ้น
4. เป็นการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
5. การมีความคิดสร้างสรรค์ในการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ใหม่ๆในท้องตลาด
6. ใช้ของที่หาง่ายๆมาเพิ่มราคา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

สามารถทำรับประทานและจำหน่ายได้ อีกทั้งไม่ส่งผลเสียต่อร่างกาย และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

บทที่ 2

การศึกษาเอกสารอ้างอิง

- เห็ดนางฟ้า** Pleurotus sajor-caju (Fr.) Singer
- ชื่อวิทยาศาสตร์** Pleurotus sajor-caju (Fr.) Singer
- ถิ่นกำเนิด** เห็ดนางฟ้าถูกนำไปเลี้ยงในอาหารวุ้นเป็นครั้งแรกโดย Jandaik ในปี ค.ศ. 1947 ต่อมา Rangaswami และ Nadu แห่ง Agricultural University, Coimbatore ในอินเดียเป็นผู้นำเชื้อบริสุทธิ์ของเห็ดนางฟ้าเข้ามาฝากไว้ที่ American Type Culture Collection (ATCC) ในอเมริกาเมื่อปี ค.ศ. 1975 ได้ทราบว่าประมาณปี ค.ศ. 1977 ทางกองวิจัยโรคพืช กรมวิชาการเกษตร เป็นผู้นำเชื้อจาก ATCC เข้ามาประเทศไทยเพื่อทดลองเพาะดู ปรากฏว่าสามารถเจริญได้ดี
- รูปลักษณะ** ลักษณะของดอกเห็ดนางฟ้า มีลักษณะคล้ายกับดอกเห็ดเป๋าฮื้อ และดอกเห็ดนางรม เมื่อเปรียบเทียบกับเห็ดเป๋าฮื้อ ดอกเห็ดนางฟ้าสีจะอ่อน
- ชื่อท้องถิ่น** เห็ดแขก
- ลักษณะทั่วไป** ลักษณะของดอกเห็ดนางฟ้า มีลักษณะคล้ายกับดอกเห็ดเป๋าฮื้อ และดอกเห็ดนางรม เมื่อเปรียบเทียบกับเห็ดเป๋าฮื้อ ดอกเห็ดนางฟ้าสีจะอ่อนกว่า และมีครีบอยู่ชิดกันมากกว่า เห็ดนางฟ้าสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นนานได้หลายวัน เช่นเดียวกับเห็ดเป๋าฮื้อ เนื่องจากเห็ดชนิดนี้ไม่มีการย่อยตัวเหมือนกับเห็ดนางรม ด้านบนของดอกจะมีสีนวลๆ ถึงสีน้ำตาลอ่อน ในอินเดีย ดอกเห็ดมีขนาดตั้งแต่ 5 - 14 เซนติเมตร และจะมีน้ำหนักอยู่ระหว่าง 30 - 120 กรัม เห็ดนางฟ้ามีรสอร่อย เวลานำไปปรุงอาหารจะมีกลิ่นชวนรับประทาน เห็ดชนิดนี้สามารถนำไปตากแห้ง เก็บไว้เป็นอาหารได้ เมื่อนำเห็ดมาปรุงอาหาร ก็นำไปแช่น้ำเห็ดจะคืนรูปเดิมได้

บทที่ 3

วิธีการดำเนินโครงการ



หนังหมูต้มหั่นบางๆใส่ลงไปนในซาม



ใส่กระเทียมโขลกละเอียดลงไป





จากนั้นใส่เห็ดนางฟ้าลงไป



คลุกเคล้าให้เข้ากันประมาณ 10 นาที



นำมาใส่ถุงแล้วมัดด้วยหนังยาง

เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการศึกษา

วัสดุ อุปกรณ์ \ เครื่องปรุง

1. เห็ดนางฟ้า (บีบน้ำออกจนแห้ง)
2. กระเทียม 40 กรัม
3. เกลือป่น 30 กรัม
4. น้ำตาลทราย 5 กรัม
5. ข้าวเหนียวหนึ่ง 40 กรัม
6. หนั๋งหมู
7. พริกชี้หนู

วิธีการศึกษา

1. ศึกษาจากวิทยากรท้องถิ่น
2. ศึกษาจากเอกสารอ้างอิง และคำบอกเล่าของผู้รู้
3. ประเด็นการศึกษา
 - ได้รู้ถึงสรรพคุณของเห็ดนางฟ้า
 - ได้รู้วิธีในการทำแหนมเห็ด

ผลการศึกษา

1. ได้ศึกษาการเพาะเห็ดนางฟ้า
2. ได้ศึกษาวิธีการทำแหนมเห็ด

บทที่ 4

ผลการศึกษา

1. ได้ศึกษาสรรพคุณของเห็ดนางฟ้า
2. ได้ศึกษาวิธีการทำแหนม



บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา

สรุปผลการศึกษา

การศึกษาการทำเหมืองเห็ดนางฟ้า เป็นการนำสิ่งที่ใกล้ตัวมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ เป็นการฝึกอาชีพ เพื่อที่จะนำมาพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

1. ได้ศึกษาการทำเหมืองจากเห็ดนางฟ้า
2. ได้ศึกษาสรรพคุณของเห็ดและการเพาะเห็ดนางฟ้า
3. นำมาพัฒนาให้เกิดรายได้

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาโครงการการทำเหมืองเห็ดนางฟ้า สามารถพัฒนาให้เป็นอาชีพเสริมได้

บัญชีรายรับ – รายจ่าย

| รายจ่าย | | | รายรับ | | | | | |
|---------------|---------|------------|--------|--------------------|------------|------------|-----------|----------|
| รายการ | จำนวน | จำนวนเงิน | ลำดับ | รายการ | จำนวน | ราคา/หน่วย | จำนวนเงิน | หมายเหตุ |
| เห็ดนางฟ้า | 1 กก. | 50 บ. | 1 | ทำแหนมได้ | 50 | 5 บ. | 250บ. | |
| หนังหมู | 2 ชีด | 20 บ. | | | | | | |
| กระเทียม | 40 กรัม | 5บ. | | รวมรายจ่าย | | | 102 | |
| พริก | 20 กรัม | 5บ. | | เหลือ | | | 148 | |
| ข้าวเหนียว | | 5บ. | | | | | | |
| เกลือ | | 2บ. | | | | | | |
| น้ำตาล | | 5บ. | | | | | | |
| ถุงพลาสติก | | 10บ. | | | | | | |
| ต้นทุน | | 102 | | ขายได้สุทธิ | 250 | | | |
| | | | | ต้นทุน | 102 | | | |
| | | | | กำไร | 148 | | | |

เด็กหญิงวิณา โคนาบาล

หัวหน้า

เด็กหญิงนารี แพงวิเศษ

กรรมการ

เด็กหญิงจุฑามณี บินทุรัตน์

เลขา