

๕.๓ จัดเตรียมเครื่องขยายเสียง สำหรับการบรรยาย

๕.๔ ก่อนดำเนินการสอนควรเตรียมทำก้อนเชื้อเห็ดที่นิ่งฆ่าเชื้อทิ้งไว้ให้เย็นพร้อมหยอดเชื้อเห็ด และก้อนที่หยอดเชื้อและเดินแล้ว พร้อมเปิดหน้าต่าง เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้เห็นภาพที่ชัดเจนขึ้น

รูปแบบการสอนแบ่งเป็น ๒ รูปแบบ คือการบรรยายให้ความรู้และการลงมือปฏิบัติ

การบรรยายให้ความรู้ บอกวัตถุประสงค์ของการเรียนรู้/เล่าที่มาและความสำคัญของการสร้างความมั่นคงทางอาหาร โดยการสร้างความคุ้นเคยระหว่างผู้เข้าร่วมการอบรมและผู้บรรยาย เพื่อทดสอบความรู้พื้นฐานของผู้เข้าร่วมการอบรม ประมาณ ๑๐ นาที จากนั้นจึงเป็นการให้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเพาะเห็ด โดยแบ่งลักษณะของเห็ดออกเป็น ๒ ประเภท คือ เห็ดที่ต้องเพาะเลี้ยงในโรงเพาะ และเห็ดที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ จากนั้นจึงเป็นการบรรยายให้ความรู้ถึงขั้นตอนการเพาะเลี้ยงเห็ด โดยมีขั้นตอนที่สำคัญ ๓ ขั้นตอน คือ การทำก้อนเห็ด การนึ่งก้อนเห็ด และการหยอดเชื้อเห็ด ใช้เวลาประมาณ ๔๐ นาที เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เข้าใจ วิธีการเพาะเห็ดนางฟ้าภูฐาน และสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง เพื่อช่วยให้ผู้เรียนลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ และพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพต่อไปได้

ขั้นตอนการสอนสาธิตและฝึกปฏิบัติ

ขั้นตอนการเพาะเห็ดมีรายละเอียดที่สำคัญจำเป็นต้องถ่ายทอดแก่ผู้เข้ารับการอบรม ดังนี้

๑) ส่วนผสมก้อนเห็ด ดังนี้ ๑. ขี้เลื่อยไม้ยางพารา ๑๐ กก. ๒. รำละเอียด ๑ กก. ๓. ปูนขาว ๐.๑ กก ๔. ภูไมท์ ๐.๑ กก ๕. ยิปซั่ม ๐.๐๕ กก. ๖. ดิเกลีอ ๐.๐๒๕ กก. ๗. น้ำผสมเพิ่มความชื้นให้มีความชื้น ๖๐ - ๗๐% นำส่วนผสมที่ทำก้อนเห็ดทั้งหมดมาให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ดู ได้เห็น และอธิบายถึงความสำคัญของส่วนผสมแต่ละอย่าง ในสัดส่วนเท่าไรโดยสัดส่วนที่บรรยายในแต่ละครั้งจะเป็นสูตรที่ใช้ในการสาธิตได้ ก้อนเห็ดประมาณ ๒๐ - ๒๓ ก้อน (เหมาะกับการสอนประมาณ ๒๐ คน/๑ ชม.) จากนั้นจึงเป็นการอธิบายการผสมส่วนผสมแต่ละอย่างและอัดเป็นก้อน ก้อนละ ๑ กิโลกรัม แล้วให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ลงมือปฏิบัติ

๒) การผสมก้อนเห็ด เมื่อเตรียมส่วนผสมตามอัตราส่วนเรียบร้อยแล้ว ผสมให้เข้ากัน เพิ่มความชื้นโดยการรดน้ำให้มีความชื้น ๖๐ - ๗๐% การผสมก้อนเห็ดจะต้องทำในลานกว้างหรือกระบะขนาดใหญ่ จากนั้นจึงลงมือกรอกถุงพลาสติกขนาด ๑ กิโลกรัม และอัดให้แน่น ใส่คอขวด รัดด้วยยางรัดคอขวดปิดด้วยใยผ้าห่ม แล้วปิดด้วยกระดาษป้องกันเชื้อโรค เมื่ออัดลงถุงจนเสร็จจึงนำไปนึ่งด้วยความร้อนฆ่าเชื้อโรคต่อไป

๓) การนึ่งก้อนเห็ด นำไปนึ่งในถังเหล็ก ๒๐๐ ลิตร เป็นถังนึ่งและใส่ตะแกรงเหล็กด้านล่าง เมื่อจะทำการนึ่งจะเติมน้ำลงไปจากนั้นจึงวางก้อนเห็ดที่เตรียมไว้วางลงไปนึ่งในถังให้ได้มากที่สุด ซึ่งถังนึ่งหนึ่งถังจะนึ่งได้ประมาณ ๗๐ ก้อน แล้วจึงก่อไฟ เมื่อน้ำเดือด (๑๐๐ องศาเซลเซียส) จึงจับเวลาการนึ่งอย่างน้อย ๔ ชั่วโมงด้วยความร้อนที่สม่ำเสมอ เมื่อครบเวลาที่กำหนดจึงทำการดับไฟและทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ ๑ คืน เมื่อก้อนเห็ดเย็นตัวดีแล้ว ก็พร้อมที่จะทำการหยอดเชื้อเห็ดต่อไป

๔) การหยอดเชื้อเห็ด นำขวดเชื้อเห็ดที่เราเตรียมไว้ (เชื้อเห็ดจะเกาะติดเป็นก้อนอยู่ในเมล็ดข้าวฟ่าง) ดังนั้นก่อนที่เราจะหยอดเราต้องเขย่าขวดแก้วเพื่อให้เชื้อเห็ดแตกตัวทำให้ง่ายต่อการหยอด ก่อนหยอดต้องทำความสะอาดมือและซ้อน และขวดแก้วเชื้อเห็ด ด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้ออย่างน้อย ๗๐ ใช้ซ้อนตักลงไปขวดแก้วหรือหยอดจากปากขวดโดยตรงลงในก้อนเห็ดก้อนละ ๑๕ - ๒๐ เมล็ด (๑ ขวดสามารถหยอดได้ ๓๕-๔๐ ถุง) จากนั้นจึงใช้ใยผ้าห่มปิดปากขวดใช้กระดาษแบบบางรัดด้วยยางวงอีกครั้ง แล้วจึงนำก้อนเห็ดที่หยอดเชื้อเห็ดแล้วไปเก็บพักไว้ในที่ร่มหรือห้องพักเชื้อ รอจนกว่าเชื้อเห็ดจะเดินเชื้อประมาณ ๒๕-๓๐ วัน (เชื้อเดินเต็มจะขาวทั้งก้อน)

๕) การเขี่ยเชื้อเห็ด เมื่อเชื้อเห็ดเดินเต็มก้อนจึงทำการเปิดปากก้อน ซึ่งจะต้องทำความสะอาดมือและซ้อนที่ใช้เขี่ยเสียก่อน ด้วย (แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้ออย่างน้อย ๗๐ %) จากนั้นจึงดึงกระดาษและใยผ้าห่มออกจากปากก้อน แล้วจึงใช้ซ้อนเขี่ยเมล็ดข้าวฟ่างออกให้หมด นำก้อนเชื้อเห็ดนั้นไปไว้ในโรงเรือนที่เตรียมไว้

๖) การทำโรงเพาะเห็ด หลักการทำโรงเรือนคือ ป้องกันฝนตก ป้องกันแสงแดด และป้องกันแมลง ดังนั้นแต่ละพื้นที่สามารถทำโรงเรือนให้เหมาะสมกับตัวแวดล้อม หรือสภาพเศรษฐกิจของตัวเอง เน้นการลงทุนที่เหมาะสม ไม่เกินตัว หากได้ผลผลิตที่ดีขึ้นจึงขยายตามกำลัง

๗) การดูแลและเก็บผลผลิต เมื่อเราเปิดปากก้อนเชื้อเห็ดเสร็จแล้ว ให้นำไปไว้ในโรงเรือนวางก้อนเชื้อเห็ดเป็นแนวนอนเรียงต่อกัน ทำการรดน้ำก้อนเชื้อเห็ดอย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง โดยรดน้ำผ่านก้อนเชื้อเห็ดหรือบริเวณกันถุง ระวังไม่ให้น้ำซังบริเวณปากก้อน เพราะจะทำให้ก้อนเชื้อเห็ดขึ้นเกินไปจะทำให้เห็ดเป็นเชื้อราจนไม่สามารถออกผลผลิต ระยะเวลาที่ให้ผลผลิตคือ ๔ - ๕ เดือน (๕ - ๗ วันออกผลผลิต ๑ ครั้ง)

การให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ลงมือปฏิบัติ แบ่งเป็น ๒ ขั้นตอน คือ การทำก้อนเชื้อเห็ด และการเย็บเชื้อเห็ด เนื่องจากการนึ่งก้อนเห็ดต้องใช้เวลาอย่างน้อย ๔ - ๑๘ ชั่วโมง จึงไม่สามารถให้ผู้เข้ารับการอบรมลงมือปฏิบัติได้

๖. เทคนิคในการปฏิบัติงาน

๖.๑ ก่อนการบรรยายต้องสร้างบรรยากาศให้เป็นกันเองระหว่างผู้บรรยายและผู้เข้ารับการอบรมทำให้เกิดความคุ้นชิน ทำให้ผู้เข้ารับการอบรมกล้าที่จะแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

๖.๒ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการบรรยายและลงมือปฏิบัติ ต้องพร้อมอยู่เสมอ ต้องมีของจริงให้ผู้เข้ารับการอบรมได้เห็น ได้สัมผัส

๖.๓ ระหว่างการบรรยายต้องกระตุ้นผู้เข้ารับการอบรมให้มีส่วนร่วมมากที่สุด ต้องหาโอกาสชวนผู้ที่มีส่วนรวมในกิจกรรมเพื่อสร้างกำลังใจ

๖.๔ การเพาะเลี้ยงเห็ดในโรงเป็นกิจกรรมทางการเกษตรใหม่ที่หลายๆคน ไม่เคยทำมาก่อนจึงแนะนำให้ผู้ที่สนใจไปซื้อก้อนเห็ดที่พร้อมให้ผลผลิตมาเลี้ยงเสียก่อน หากสามารถดูแลรักษาให้ออกผลผลิตที่สม่ำเสมอได้ จึงขยายตามกำลัง ไม่ควรลงทุนเกินกำลังเกินตัวในคราวแรก

๗. ปัญหาที่พบและแนวทางการแก้ไขปัญหา

๗.๑ ผู้เข้ารับการอบรมไม่มีสมาธิหรือไม่ตั้งใจฟังระหว่างการบรรยาย แก้ปัญหาโดยการให้ลงมือปฏิบัติทันทีแล้วจึงสรุปกิจกรรมหลังลงมือปฏิบัติ

๗.๒ ผู้เข้าอบรมอาจมีความสนใจเรียนรู้มากและมีคำถามตลอดการเรียนรู้ ทำให้ขั้นตอนการอธิบายต้องใช้เวลามากกว่าปกติแนวทางแก้ไข ทำความตกลงกับผู้เข้าอบรมก่อนการเริ่มบรรยาย โดยเปิดโอกาสให้ผู้เข้าอบรมได้ซักถามอย่างละเอียดในช่วงเวลาของการลงมือปฏิบัติ เพื่อให้จดจำขั้นตอน กระบวนการได้ดียิ่งขึ้น

๗.๓ ผู้เข้ารับการอบรมไม่ร่วมกิจกรรมของฐานเรียนรู้ แก้ปัญหาโดยการเรียกชื่อบุคคลนั้นโดยตรงและขอให้ทำสิ่งนั้น สิ่งนี้ให้ผู้บรรยาย รวมทั้งการชื่นชม ชมเชย ในสิ่งที่บุคคลนั้นทำอย่างต่อเนื่อง

๘. ประโยชน์ขององค์ความรู้

๘.๑ ใช้เป็นอาหาร โดยดอกเห็ดเป็นอาหารที่มีโภชนาการสูง

๘.๒ เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการเพาะเห็ด สามารถนำความรู้ในส่วนนี้ไปต่อยอดเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตัวเองและครอบครัว

๘.๓ ผู้เข้ารับการอบรมและผู้บรรยายได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ซึ่งกันและกัน

