



มาทำความรู้จักกับ

เห็ดก้อนกรวด



เห็ดก้อนกรวด Gemeiner Erbsenstreuling

ชื่อวิทยาศาสตร์: **Pisolithus tinctorius Pers**

ชื่ออื่นๆ: เห็ดก้อนกรวด, เห็ดก้นถัง, เห็ดหัวเช่า

การใช้ประโยชน์: นำมารับประทานได้ มีโปรตีนสูง

แหล่งที่พบ พบในเขตป่าเต็งรัง เกิดบนพื้นดินลักษณะดินเป็นดิน
ร่วนปนทราย เกิดดอกเดี่ยวแต่อยู่เป็นกลุ่ม กลุ่มละ 2-5



ลักษณะ ดอกเห็ดมีลักษณะเป็นทรงกลม สีน้ำตาลอมเหลือง ผิวด้านนอกดอกเห็ดมีลักษณะขรุขระ ก้านดอกฝังอยู่ใต้ดิน ดอกเห็ดโผล่บนดิน



ก้านดอกฝังอยู่ใต้ดิน



ลักษณะภายในดอกเห็ด

แบ่งออกเป็น 2 ส่วน

ดอกเห็ดด้านบน ประกอบด้วย เนื้อเยื่อกำเหนิด
สปอร์ (hymenium) และเส้นใยที่อัดกันแน่น
มีสีน้ำตาลอมเหลือง(คล้ายเม็ดกรวดอัดแน่น)



ดอกเห็ดด้านล่าง มีลักษณะต่อเป็นแผ่น
เดียวกับก้านดอกและมีลักษณะเป็นกลุ่มเส้นใยจับ
ตัวกันอย่างหลวมๆ มีสีเหลืองอมดำ

ภายในมีวัตถุธีสีเหลือง
บรรจุอยู่ในระยะที่เป็นเห็ด
อ่อน แต่ จะ ค่อย ๆ
เปลี่ยนไปเป็นผงน้ำตาล
เมื่อดอกเห็ดแก่เต็มที่ การ
เปลี่ยนแปลงจะเริ่มจาก
ตอนบนลงมาตอนล่าง วัตถุ
สีเหลืองที่เปลี่ยนเป็นฝุ่นผง
สีน้ำตาลคือสปอร์ของเห็ด
ชนิดนี้



ด้านในมีเส้นใยที่อัดกันแน่นมีสีน้ำตาลอมเหลือง





ดอกอ่อน

มีลักษณะแน่นและเหนียว





ดอกแก่ มีลักษณะ
แห้งและกรอบ ข้างใน
เต็มไปด้วยผงสปอร์สี
น้ำตาล

มีสปอร์ อยู่ด้านใน

สปอร์ (Basidiospore)
สปอร์มีรูปร่างกลม ผิวสปอร์
ขรุขระมีหนามโดยรอบ





หีดกัอนกรวด_หั่นตาก
แดดให้แห้งเก็บไว้ทำซอส
(เยอรมัน นิยมและราคา
สูง)ผสมอาหารปรุงแต่งสี
และกลิ่นได้คะ



02.06.2016 16:02





ประโยชน์ เห็ดก้อนกรวดนิยม
รับประทานกันในระยะที่เป็น
เห็ดอ่อน

ส่วนมากใช้เป็น
เครื่องปรุงแต่งรสอาหาร เห็ด
ชนิดนี้มีกลิ่นแรงมาก จึงใช้
เพียงเล็กน้อยในการหุงต้ม
เพื่อให้อาหารมีกลิ่นเห็ดและสี
เหลืองอมน้ำตาล ทำให้อาหาร
น่ารับประทานยิ่งขึ้น หรือใส่
แกงรวมกับเห็ดชนิดอื่นเป็น
เห็ดที่รับประทานได้





ประโยชน์ เห็ดก้อน
กรวดที่ยุโรป ราคา
ค่อนข้างแพงทำซอส
น้ำซุป สะเต็ก ทำ
รสชาติให้เข้มข้น และ
มีโปรตีนสูง



แหล่งค้นคว้าข้อมูล

บัญชีภาพถ่าย กรมป่าไม้

<http://www.greenclinic.in.th/dictyophora.html>

กลุ่มเพาะเลี้ยงเห็ดปลวก ข้อมูลและภาพบางส่วน

www.biogang.net/plant_view.php?uid=3493&id=11195

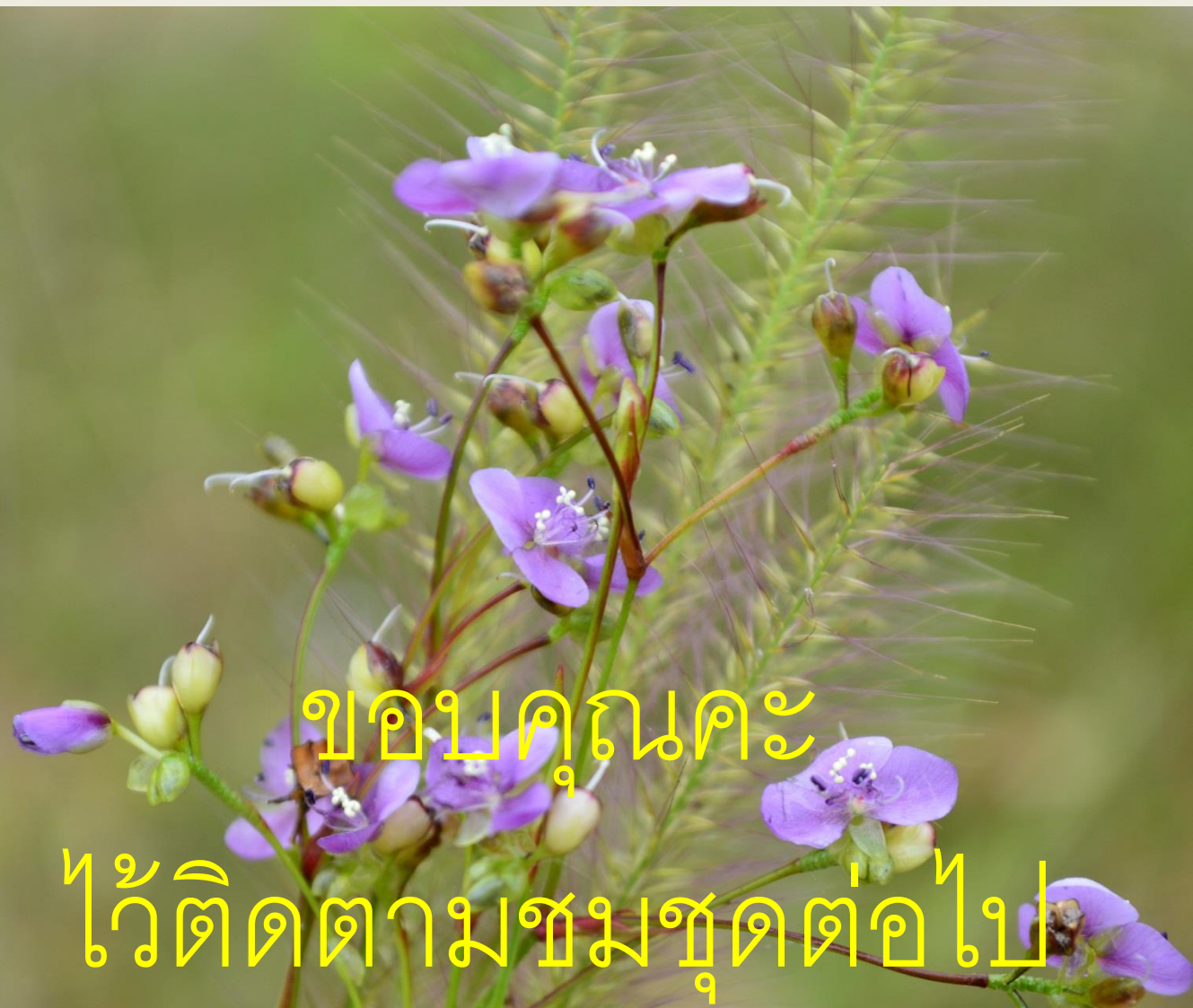
http://biology.ipst.ac.th/?bwg_gallery=03-2557

สสวท.



ส่วนมากใช้เป็นเครื่องปรุงแต่งรสอาหาร
เห็ดชนิดนี้มีกลิ่นแรงมาก จึงใช้เพียง
เล็กน้อย

ประโยชน์ มีโปรตีนค่อนข้างสูง



ขอบคุณคะ

ไว้ติดตามชมชุดต่อไป