คำอธิบายรายวิชาเพิ่มเติม

งานประดิษฐ์ **กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ**

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๔-๖ **เวลา ๒๐ ชั่วโมง จำนวน ๐.๕ หน่วยกิต**

ศึกษาความสำคัญและประโยชน์ของงานประดิษฐ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน หลักการเลือกผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก หลักการเลือกและใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก วิธีการแกะสลักผักและผลไม้ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ความสำคัญและจุดมุ่งหมายของงานประดิษฐ์กับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และงานประดิษฐ์ที่แสดงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาไทย หลักการออกแบบผลิตภัณฑ์กับการดำรงชีวิตด้วยความคิดสร้างสรรค์ ความสำคัญ ประเภท และคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับงานประดิษฐ์

ฝึกปฏิบัติการเลือกผักและผลไม้ เลือกและใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ประดิษฐ์ของใช้ของตกแต่งที่อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เลือกและใช้วัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ได้ถูกต้อง เหมาะสม คุ้มค่า ออกแบบและสร้างผลิตภัณฑ์ ออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับงานประดิษฐ์ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เน้นเอกลักษณ์ไทย ใช้กระบวนการสร้างความรู้ความคิด ความเข้าใจ ทักษะกระบวนการทำงาน การจัดการ การสื่อสาร การแก้ปัญหาด้วยหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ทักษะ ในการแสวงหาความรู้โดยใช้กระบวนการเทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลและออกแบบสร้างสิ่งของเครื่องใช้อย่างสร้างสรรค์ นำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อการเตรียมตัวเข้าสู่อาชีพและทักษะที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพ

เพื่อให้มีลักษณะนิสัยในการทำงาน ทำงานร่วมกับผู้อื่นด้วยความสามัคคี มีวินัย รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ เสียสละ ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม อยู่อย่างพอเพียง อนุรักษ์ประเพณี วัฒนธรรม เอกลักษณ์ไทย และภูมิปัญญาท้องถิ่น รักความเป็นไทย มีจิตสาธารณะ เห็นคุณค่า และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายความสำคัญและประโยชน์ของงานประดิษฐ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
๒. บอกหลักการเลือกผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก
๓. บอกหลักการเลือกและใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก
๔. อธิบายวิธีการแกะสลักผักและผลไม้ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
๕. บอกความสำคัญและจุดมุ่งหมายของงานประดิษฐ์กับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและงานประดิษฐ์ที่แสดงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาไทย
๖. อธิบายหลักการออกแบบผลิตภัณฑ์กับการดำรงชีวิตด้วยความคิดสร้างสรรค์
๗. อธิบายความสำคัญและระบุประเภทและคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับงานประดิษฐ์
๘. ฝึกปฏิบัติการเลือกผักและผลไม้ เลือกและใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
๙. ประดิษฐ์ของใช้ของตกแต่งที่อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม โดยเลือกและใช้วัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ได้ถูกต้อง เหมาะสม และคุ้มค่า
๑๐. ออกแบบ สร้างผลิตภัณฑ์ และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับงานประดิษฐ์ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เน้นเอกลักษณ์ไทย
๑๑. ใช้กระบวนการสร้างความรู้ ความคิด ความเข้าใจ ทักษะกระบวนการทำงาน การจัดการ การสื่อสาร การแก้ปัญหาด้วยหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
๑๒. มีทักษะในการแสวงหาความรู้โดยใช้กระบวนการเทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลและออกแบบสร้างสิ่งของเครื่องใช้อย่างสร้างสรรค์
๑๓. นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อการเตรียมตัวเข้าสู่อาชีพและทักษะที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพ
๑๔. มีลักษณะนิสัยในการทำงาน ทำงานร่วมกับผู้อื่นด้วยความสามัคคี มีวินัย รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ เสียสละ และใฝ่เรียนรู้
๑๕. มุ่งมั่นในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม และอยู่อย่างพอเพียง
๑๖. อนุรักษ์ประเพณี วัฒนธรรม เอกลักษณ์ไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น รักความเป็นไทย มีจิตสาธารณะ เห็นคุณค่า และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

รวมทั้งหมด ๑๖ ผลการเรียนรู้

หนังสือเรียน รายวิชาเพิ่มเติม การงานอาชีพ

งานประดิษฐ์

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๔-๖

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ
ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑

ผู้เรียบเรียง
ภาวศุทธิ ด้วงหอม

ผู้ตรวจ
ผศ.ดร.ปัญญา ทองนิล
ผศ.ดร.กิตติคม คาวีรัตน์
จันทนา นนทิกร

บรรณาธิการ
ผศ.ดร.ชัยฤทธิ์ ศิลาเดช

หนังสือเรียน รายวิชาเพิ่มเติม
การงานอาชีพ

งานประดิษฐ์

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๔–๖

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ
ภาวศุทธิ ด้วงหอม.
หนังสือเรียน รายวิชาเพิ่มเติม งานประดิษฐ์ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6.--กรุงเทพฯ : แม็คเอ็ดดูเคชั่น, 2563.
116 หน้า.
1. การประดิษฐ์ของตกแต่ง-การศึกษาและการสอน (มัธยมศึกษา).
I. ชื่อเรื่อง.
745.5
ISBN 978-616-345-177-4

สงวนลิขสิทธิ์ : มกราคม ๒๕๖๓
สงวนลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย ห้ามลอกเลียน ไม่ว่าจะเป็นส่วนหนึ่งส่วนใดของหนังสือเล่มนี้ นอกจากจะได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร

จัดทำโดย

MACEDUCATION

ส่งธนาณัติสั่งจ่ายไปรษณีย์ลาดพร้าว
ในนาม **บริษัท แม็คเอ็ดดูเคชั่น จำกัด**
เลขที่ ๙/๙๙ อาคารแม็ค ซอยลาดพร้าว ๓๘ ถนนลาดพร้าว
แขวงจันทรเกษม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๙๐๐
☎ ๐-๒๙๓๘-๒๐๒๒-๗ โทรสาร ๐-๒๙๓๘-๒๐๒๘
www.MACeducation.com

พิมพ์ที่ : บริษัท ๘๘๘ อินเตอร์กรุ๊ป จำกัด

คำนำ

หนังสือเรียน รายวิชาเพิ่มเติม งานประดิษฐ์ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๔-๖ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ เล่มนี้ ผู้เขียนได้จัดทำขึ้น โดยนำมาตรฐานการเรียนรู้และสาระการเรียนรู้ของหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ มาวิเคราะห์และจัดทำผลการเรียนรู้ พร้อมทั้งเพิ่มเติมสาระการเรียนรู้ที่เน้นงานประดิษฐ์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาอย่างลึกซึ้งมากยิ่งขึ้นโดยเฉพาะการนำไปปฏิบัติได้จริงในชีวิตประจำวัน

การนำหนังสือเรียน รายวิชาเพิ่มเติม เล่มนี้ไปใช้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนในรายวิชาการงานอาชีพได้ เนื่องจากในการจัดทำหนังสือเรียนรายวิชาเพิ่มเติม ผู้เขียนได้ยึดตัวชี้วัดช่วงชั้น มัธยมศึกษาปีที่ ๔-๖ ที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแกนกลาง กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ โดยนำมาเพิ่มเติมรายละเอียดในเนื้อหาความรู้ กิจกรรมการฝึกปฏิบัติจริง ภาระงานตามสภาพจริงให้ชัดเจนและลึกซึ้งยิ่งขึ้น โดยผู้เรียนให้ดูจากผลการเรียนรู้และจุดประสงค์การเรียนรู้ที่กำหนดไว้ ส่วนครูผู้สอนให้ดูเพิ่มเติมจากแผนการจัดการเรียนรู้ที่ผู้เขียนได้จัดทำไว้คู่กับหนังสือเรียน รายวิชาเพิ่มเติม เล่มนี้

ท้ายนี้ผู้เขียนหวังว่า หนังสือเรียน รายวิชาเพิ่มเติม งานประดิษฐ์ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๔-๖ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ เล่มนี้ คงจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้เรียนและผู้ที่สนใจเกี่ยวกับงานประดิษฐ์ไม่มากก็น้อย หากมีข้อเสนอแนะประการใด ผู้เขียนยินดีน้อมรับเพื่อนำไปปรับปรุงต่อไป

ภาวศุทธิ ด้วงหอม

คำชี้แจง

สำหรับครูผู้สอนและผู้ปกครอง

หนังสือเรียน รายวิชาเพิ่มเติม งานประดิษฐ์ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๔-๖ บริษัท แม็คเอ็ดดูเคชั่น จำกัด ได้จัดทำและพัฒนาขึ้นใหม่ให้ตรงตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ โดยในการจัดทำและพัฒนาหนังสือเรียนครั้งนี้ นอกจากการจัดเนื้อหาให้ตรงกับสาระแกนกลางที่กระทรวงศึกษาธิการกำหนดแล้ว ยังได้นำผลการวิจัยประเมินผลการใช้สื่อการเรียนรู้ตามหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๔๔ ซึ่งบริษัท แม็คเอ็ดดูเคชั่น จำกัด ได้ดำเนินการศึกษาวิจัยมาดำเนินการพัฒนาหนังสือเรียนชุดนี้ ดังนี้

๑. จัดทำสาระการเรียนรู้ให้ตรงตามมาตรฐานการเรียนรู้ของหลักสูตรแกนกลางกำหนดให้เรียนในแต่ละปี

๒. จัดทำผลการเรียนรู้เพื่อการประเมินคุณภาพภายนอกด้านผู้เรียนของสำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (สมศ.) และสะท้อนให้เห็นถึงความตระหนักและความพยายามของสถานศึกษา ที่จะจัดการเรียนการสอนให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

๓. จัดให้มีกิจกรรมเพื่อฝึกกระบวนการเรียนรู้ที่มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จนบรรลุตามมาตรฐานการเรียนรู้ ซึ่งสามารถศึกษารายละเอียดได้จากแผนการจัดการเรียนรู้ที่บริษัทได้จัดทำขึ้นตามแนวทางการวางแผนแบบมองย้อนกลับ (Backward Design) ทั้งนี้ผู้สอนควรชี้แจงและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อให้ผู้เรียนทุกคนปฏิบัติได้จริง

๔. จัดทำเนื้อหาเพิ่มเติมนอกเหนือจากหนังสือเล่มนี้ โดยบริษัทเป็นผู้รับผิดชอบคุณภาพเองในรูปแบบ MAC e-knowledge ผู้สอนและผู้เรียนที่มีความสนใจจะศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม สามารถหาข้อมูลได้ที่ www.MACeducation.com ซึ่งมีฐานข้อมูลที่ท่านสามารถ Download มาศึกษาได้

๕. เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้สอนได้วิจัยชั้นเรียนและเขียนรายงานการวิจัยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม ทางบริษัทได้จัดทำแบบฟอร์มแนวทางการเขียนรายงานเพิ่มไว้ในทุกหน่วยการเรียนรู้เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ผู้สอนตระหนักว่า ควรใช้กระบวนการวิจัยในการแก้ปัญหาและพัฒนาผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ

หนังสือเรียน รายวิชาเพิ่มเติม งานประดิษฐ์ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ เล่มนี้ ได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพโดยคณาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ ดังนั้นจึงมั่นใจได้ว่าเป็นสื่อการเรียนรู้ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน ท้ายนี้ บริษัท แม็คเอ็ดดูเคชั่น จำกัด ขอขอบพระคุณทุกท่านที่ได้ให้ความไว้วางใจเลือกใช้สื่อการเรียนรู้ของบริษัทด้วยดีเสมอมา และเพื่อสนองไมตรีจิตอันดียิ่งของท่าน จึงขอตั้งปณิธานว่า จะสร้างสรรค์สื่อการเรียนรู้ที่มีคุณค่าและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อวงการศึกษาตลอดไป

บริษัท แม็คเอ็ดดูเคชั่น จำกัด

สารบัญ

	หน้า
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ งานประดิษฐ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน	๑
ตรงตามมาตรฐาน ง ๑.๑	
๑. ความสำคัญและประโยชน์ของงานประดิษฐ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน	๒
๒. การเลือกผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก	๔
- การเลือกผัก	๔
- การเลือกผลไม้	๙
๓. การเลือกใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก	๑๒
- มีดแกะสลัก	๑๒
- มีดปอกหรือมีดบาง	๑๒
- เครื่องใช้ในการตกแต่งผักและผลไม้แบบต่างๆ	๑๓
๔. วิธีการแกะสลักผักและผลไม้ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน	๑๕
๕. ตัวอย่างการแกะสลักผักและผลไม้	๑๘
- ดอกบัว	๑๘
- ผีเสื้อ	๑๙
- นกเพนกวิน	๒๐
- ดอกไม้เงิน ดอกไม้ทอง	๒๑
- ดอกไข่ดาว	๒๒
- ดอกกุหลาบ	๒๓
แบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนประจำหน่วย	๒๔
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ งานประดิษฐ์กับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	๒๕
ตรงตามมาตรฐาน ง ๑.๑	
๑. ความสำคัญของงานประดิษฐ์กับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	๒๖
- ประเภทของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	๒๗
- ความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	๒๘

หน้า

- กิจกรรมของมนุษย์ที่ส่งผลกระทบต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ๒๘

๒. จุดมุ่งหมายของการประดิษฐ์กับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ๒๙

- การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ๒๙

๓. การประดิษฐ์ของใช้ของตกแต่งที่อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ๓๒

- ขวดไวน์ใส้กระดาษ ๓๒
- ดอกกุหลาบจากผ้าใยบัว ๓๔

แบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนประจำหน่วย ๓๘

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ งานประดิษฐ์ที่แสดงเอกลักษณ์ไทย ๓๙

ตรงตามมาตรฐาน ง ๑.๑

๑. งานประดิษฐ์ที่แสดงถึงเอกลักษณ์ไทย ๔๐

๒. ประเภทของงานประดิษฐ์ที่เป็นเอกลักษณ์ไทย ๔๐

- งานดอกไม้สด ๔๐
- งานใบตอง ๔๔
- งานแกะสลัก ๔๘
- งานเครื่องปั้นดินเผา ๕๐
- งานจักสาน ๕๑

๓. งานประดิษฐ์ที่เป็นเอกลักษณ์ไทย ๕๒

- การพับกลีบใบตอง ๕๒
- กระทงลอย ๕๙
- กระทงดอกไม้ ๖๐
- บายศรีปากชาม ๖๑

แบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนประจำหน่วย ๖๗

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๔ การใช้เทคโนโลยีออกแบบงานประดิษฐ์อย่างสร้างสรรค์ ๖๘

ตรงตามมาตรฐาน ง ๑.๑ และ ง ๒.๑

๑. การออกแบบ ๖๙

- ความหมายของการออกแบบ ๖๙

หน้า

- ความสำคัญของการออกแบบ ๗๐
- ประโยชน์ของการออกแบบ ๗๑
- หลักการออกแบบพื้นฐาน ๗๑
- คุณสมบัติของนักออกแบบที่ดี ๗๔

๒. การออกแบบผลิตภัณฑ์กับการดำรงชีวิต ๗๔

- หลักการออกแบบผลิตภัณฑ์ ๗๕
- การออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการดำรงชีวิต ๗๖

๓. การออกแบบและสร้างผลิตภัณฑ์ด้วยกระบวนการเทคโนโลยี ๘๐

- เทคโนโลยีกับการออกแบบ ๘๐
- กระบวนการเทคโนโลยี ๘๑
- เทคโนโลยีสะอาด ๘๒
- การเลือกใช้เทคโนโลยี ๘๓
- การประเมินผลเทคโนโลยี ๘๕

๔. ความคิดสร้างสรรค์ ๘๖

- องค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์ ๘๖
- บุคลิกลักษณะของคนที่มีความคิดสร้างสรรค์ ๘๗

๕. การใช้กระบวนการเทคโนโลยีออกแบบงานประดิษฐ์ด้วยความคิดสร้างสรรค์ ๘๙

แบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนประจำหน่วย ๙๐

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๕ บรรจุภัณฑ์สำหรับงานประดิษฐ์ ๙๑

ตรงตามมาตรฐาน ง ๑.๑

๑. ความสำคัญ ประเภท และคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ ๙๒

- ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ ๙๒
- ประเภทและคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ ๙๕

๒. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับงานประดิษฐ์ ๙๙

- ตัวอย่างการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับงานประดิษฐ์ ๑๐๐

หน้า

๓. การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับงานประดิษฐ์โดยใช้เทคโนโลยี ๑๐๑
- วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับงานประดิษฐ์ ๑๐๒
- ข้อควรพิจารณาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับงานประดิษฐ์ ๑๐๒

แบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนประจำหน่วย ๑๐๔

บรรณานุกรม ๑๐๕

ดัชนี ๑๐๖

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑

งานประดิษฐ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายความสำคัญและประโยชน์ของงานประดิษฐ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
๒. เลือกผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก
๓. เลือกและใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้
๔. แกะสลักผักและผลไม้ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน
๕. มีทักษะการทำงานเป็นทีมและมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำงาน
๖. ทำงานและใช้ทรัพยากรในการปฏิบัติงานอย่างประหยัดและคุ้มค่า

๑. ความสำคัญและประโยชน์ของงานประดิษฐ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน

ศิลปวัฒนธรรมไทยของเรานั้นมีอยู่มากมาย แฝงไว้ด้วยความสวยงาม อ่อนช้อย ประณีต ทั้งในแง่ของรูปธรรมและนามธรรม ตลอดจนชีวิตและความเป็นอยู่ของคน ปัจจุบันนี้ศิลปวัฒนธรรมของไทยเรานั้นเป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางในหมู่ชาวต่างประเทศ ทั้งในแถบเอเชีย ยุโรป และอเมริกา การแกะสลักผักและผลไม้เป็นหนึ่งในศิลปะที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมอันดีงามของไทย สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตของการกินอยู่ของคนไทยที่ประณีต มีความเป็นผู้มีศิลปะ ไม่สุกเอาเผากิน เป็นการสะท้อนให้เห็นถึงความรัก ความปรารถนาดีของผู้ประดิดประดอยเพื่อให้แขกหรือผู้เป็นที่รักได้รับประทานผักและผลไม้แบบวิจิตรบรรจง ใช้ประดับบนโต๊ะอาหารให้สวยงาม และยังสะท้อนให้เห็นถึงความเป็นผู้มีวัฒนธรรมอีกด้วย

การแกะสลักผักและผลไม้หรือเรียกว่าการทำเครื่องสด หมายถึง การนำผักและผลไม้มาเปลี่ยนแปลงจากรูปทรงเดิมเป็นรูปทรงใหม่ตามต้องการได้อย่างเหมาะสม โดยใช้เครื่องมือแกะหรือขูด เช่น แกะสลักเป็นรูปดอกไม้ ใบไม้ สัตว์ ของใช้ และลวดลายต่างๆ

การแกะสลักผักและผลไม้ เดิมเป็นวิชาการขั้นสูงของกุลสตรีในวัง ที่ต้องฝึกฝนและเรียนรู้จนเกิดความชำนาญ บรรพบุรุษของไทยได้มีการแกะสลักกันมานานแล้ว แต่จะเริ่มกันมาตั้งแต่สมัยใดนั้นไม่มีผู้รู้เนื่องจากไม่มีหลักฐานที่แน่ชัด จากหนังสือเล่มหนึ่งชื่อว่า ตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์ ได้กล่าวถึงพิธีต่างๆ ในสมัยสุโขทัยเป็นราชธานี ซึ่งอยู่ในช่วงรัชสมัยของสมเด็จพระร่วง มีพิธีหนึ่งเรียกว่า พระราชพิธีจองเปรียง ตรงกับวันเพ็ญเดือนสิบสอง เป็นนักขัตฤกษ์ชักโคมลอย ได้มีนางสนมคนหนึ่งชื่อ นางนพมาศหรือท้าวศรีจุฬาลักษณ์ ได้คิดตกแต่งโคมลอยให้งดงามประหลาดกว่าโคมของพระสนมทั้งปวง ได้เลือกผกากเกสรลีต่างๆ ประดับเป็นรูปดอกกระมุทบานกลีบรับแสงพระจันทร์ ล้วนแต่พรรณของดอกไม้ซ้อนสีสลับให้เป็นลวดลาย แล้วจึงนำเอาผลพฤกษาลดาชาติมาแกะสลักเป็นมยุระคณานกวิหคหงส์ ให้จับจิกเกสรบุปผชาติอยู่ตามกลีบดอกกระมุทเป็นระเบียบร้อยวิจิตรไปด้วยสีย้อมสดส่ง ควรจะทอดทัศนายิ่งนัก ทั้งเสียบแซมเทียนชูปและประทับน้ำมันเปรียงเจือด้วยไขข้อโค จึงได้มีหลักฐานการแกะสลักมาตั้งแต่สมัยนั้น

ในสมัยรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยทรงโปรดการประพันธ์ยิ่งนัก พระองค์ทรงพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานและเห่ชมผลไม้ ได้พรรณนาชมฝีมือการทำอาหาร การปอกคว้านผลไม้และการประดิดประดอยขนมอย่างสวยงามและรสชาติอร่อยทั้งหลายว่า เป็นฝีมืองามเลิศของสตรีชาววังสมัยนั้น พระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานตอนหนึ่งว่า

น้อยหน่านำเมล็ดออก ปล้อนเปลือกปอกเป็นอัศจรรย์
มือใครไหนจักทัน เทียบเทียมที่ฝีมือนาง
ผลเงาะไม่งามแงะ มล่อนเมล็ดและเหลือปัญญา
หวนเห็นเช่นรจนา จำเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม

นอกจากนั้นยังมีปรากฏในวรรณกรรมไทยแทบทุกเรื่อง เมื่อเอ่ยถึงตัวนางซึ่งเป็นตัวเอกของเรื่องว่ามีคุณสมบัติของกุลสตรี เพียบพร้อมด้วยฝีมือการปรุงแต่งประกอบอาหารและประดิดประดอยให้สวยงาม ทั้งมีฝีมือในการประดิษฐ์งานช่างทั้งปวง ทำให้ทราบว่ากุลสตรีสมัยนั้นได้รับการฝึกฝนให้พิถีพิถันกับการจัดตกแต่งผัก ผลไม้ และการปรุงแต่งอาหารเป็นพิเศษ จากข้อความนี้น่าจะเป็นที่ยืนยันได้ว่า การแกะสลักผักและผลไม้เป็นศิลปะของไทยที่กุลสตรีในสมัยก่อนมีการฝึกหัดเรียนรู้ ผู้ใดฝึกหัดจนเกิดความชำนาญก็จะได้รับการยกย่อง

การนำผักและผลไม้มาแกะสลักก็เพื่อทำให้อาหารจานนั้นสวยงาม น่ารับประทาน และสามารถรับประทานผักและผลไม้ได้สะดวกมากยิ่งขึ้น เช่น สมัยก่อนผู้หญิงที่เป็นแม่ศรีเรือนจะต้อนรับแขกผู้มาเยือนด้วยการปอกเปลือกผลไม้ บางชนิดก็ตัดเป็นชิ้น และบางชนิดก็คว้านเอาเมล็ดออก ทำให้แขกผู้มาเยือนเกิดความประทับใจ เพราะสิ่งเหล่านี้เป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความตั้งใจและเต็มใจของผู้ทำ

ปัจจุบันงานแกะสลักผักและผลไม้มีบทบาทในชีวิตประจำวันและเชิงธุรกิจมากขึ้น เป็นสิ่งที่ต้องประดิษฐ์และตกแต่งบนโต๊ะอาหารในการจัดเลี้ยงแขกต่างประเทศ ตลอดจนงานเลี้ยงเนื่องในโอกาสพิเศษต่างๆ ก็จะใช้งานศิลปะการแกะสลักเข้าไปผสมผสานเพื่อให้เกิดความสวยงาม หรูหรา และประทับใจแก่แขกในงานหรือสถานที่นั้นๆ งานแกะสลักผักและผลไม้จึงมีส่วนช่วยตกแต่งอาหารได้มาก เพราะเป็นงานที่ต้องอาศัยความประณีต ความอดทน และความละเอียดอ่อนในการทำ เป็นศิลปวัฒนธรรมที่มีมาแต่สมัยโบราณ จัดเป็นศิลปะประจำชาติซึ่งควรค่าแก่การส่งเสริมและอนุรักษ์ไว้เป็นสมบัติของชาติเพื่อให้คนรุ่นหลังได้ศึกษาหาความรู้และมีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ตลอดจนสามารถสร้างสรรค์งานแขนงนี้สืบไป

ประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้

การแกะสลักผักและผลไม้มีประโยชน์มากมายทั้งในชีวิตประจำวัน ในโอกาสพิเศษ ซึ่งเป็นการอนุรักษ์ศิลปะของไทยไว้ การเรียนการแกะสลักผักและผลไม้นอกจากจะให้ความเพลิดเพลินระหว่างเรียนแล้ว ยังสามารถพัฒนาฝีมือเพื่อยึดเป็นอาชีพแขนงหนึ่งได้ จึงสามารถสรุปประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ได้ดังนี้

๑. ในด้านชีวิตประจำวัน เช่น จัดตกแต่งผักและผลไม้ให้สวยงามวิจิตร น่ารับประทาน และสะดวกในการรับประทาน หรือนำมาจัดแจกันทรงต่างๆ วางบนโต๊ะอาหาร

๒. ในโอกาสพิเศษ เช่น

๒.๑ งานประเพณีต่างๆ สามารถตกแต่งอาหารคาวหวานให้สวยงามเพื่อเลี้ยงพระและรับรองแขก หรือใช้ตกแต่งสถานที่ เช่น งานบวชนาค งานขึ้นบ้านใหม่ งานพิธีมงคลสมรส

๒.๒ งานวันสำคัญ เช่น เนื่องในโอกาสวันขึ้นปีใหม่สามารถนำผลไม้ไปเชื่อม บรรจุใส่ในภาชนะที่สวยงาม แล้วนำไปมอบให้กับญาติผู้ใหญ่หรือผู้ที่เคารพนับถือ

๒.๓ งานพระราชพิธีต่างๆ โดยการนำไปจัดแจกันเป็นรูปทรงต่างๆ เพื่อประดับสถานที่ให้ดูวิจิตรสวยงาม

๓. จัดประกวดการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อเป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของชาติ

๔. จัดตกแต่งรถขบวนแห่ในเทศกาลต่างๆ เช่น งานแห่เทียนพรรษา ขบวนรถบุปผชาติต่างๆ

๕. ทำให้ผู้แกะสลักเกิดความภาคภูมิใจในผลงานและได้รับการยกย่อง

๖. สร้างงานและรายได้ให้ผู้ประดิษฐ์เพิ่มมากขึ้น

๒. การเลือกผักและผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก

การเลือกผักและผลไม้เพื่อการแกะสลักนั้นมีแนวทางในการเลือกซื้อ ดังนี้

๑. เลือกตามฤดูกาลที่มี จะมีผักและผลไม้ให้เลือกในปริมาณมาก มีทั้งความสด และมีราคาถูก

๒. เลือกให้ตรงกับความต้องการหรือวัตถุประสงค์ในการแกะสลัก เช่น เพื่อการปอก ควั่น นำมารับประทาน เพื่อตกแต่ง หรือเพื่อเป็นภาชนะบรรจุอาหารหรือขนม

๓. เลือกให้มีขนาดและรูปทรงเหมาะสมกับผลงานที่จะแกะสลัก

๔. เลือกที่สดและสวยตามลักษณะของผักและผลไม้ที่แกะสลัก

ผักและผลไม้นั้นมีมากมายหลายชนิด แต่ที่นิยมนำมาแกะสลักเพื่อใช้ในงานอาหาร มีวิธีการเลือกซื้อและการเก็บรักษาตามลักษณะเฉพาะของผักและผลไม้แต่ละชนิด ดังนี้

การเลือกผัก

การเลือกผัก มีแนวทางการเลือกดังนี้

หอมหัวใหญ่

หอมหัวใหญ่ เป็นผักที่ใช้บริโภค ส่วนหัวมีสีขาวอมเหลืองและแดง เปลือกสีน้ำตาล มีรูปร่างกลมแป้น กลมรี (ทรงสูง) สามารถตกแต่งได้ง่าย เป็นตัวช่วยปรุงรสอาหารให้กลมกล่อม หรือใช้ตกแต่งจานอาหาร รับประทานได้ทั้งดิบและสุก หอมหัวใหญ่ประกอบด้วยแป้ง น้ำตาล และวิตามินซี วิธีการเลือกและการเก็บรักษา มีดังนี้

๑. ควรเลือกหอมทรงกลม ผิวเรียบตึง มีหัวเดียว ไม่แบ่งเป็นหัวย่อยและเลือกรูปร่างหอมตามลักษณะใช้งาน เช่น เลือกหอมกลมแป้นใช้ทำดอกบัวสัตตบงกช กุหลาบ แต่ถ้าทำดอกบัวบูชาต้องใช้หอมทรงกลมสูง

๒. หลังจากปอกหอมแล้วควรแช่ในน้ำไว้ประมาณ ๕ นาที เพื่อไม่ให้แสบตาระหว่างแกะสลัก

๓. เมื่อทำเสร็จแต่ละดอกแล้ว ควรดัดกลีบดอกให้บานตามต้องการแล้วนำไปแช่น้ำเย็นประมาณ ๕ นาที จะทำให้กลีบทรงตัวและสดชื่นขึ้น

๔. ถ้าต้องการย้อมสีไม่ต้องแช่น้ำเย็น แต่ใช้น้ำเย็นผสมกับน้ำสี แช่ประมาณ ๑๐ นาที สีจะซึมเข้าไปและไม่ควรแช่นานจะทำให้เกิดรอยช้ำ

๕. ก่อนนำไปใช้หรือหลังจากใช้แล้วควรแยกเก็บตามสีที่ย้อมเพื่อป้องกันสีตกใส่กัน ควรใส่กล่องแช่ไว้ในตู้เย็น หรือใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำคลุมไว้

๖. ไม่ควรตัดรากออกหมด เพราะรากจะช่วยทำให้หอมอยู่ได้ทนขึ้น

๗. เวลานำไปจัดควรใช้ไม้หรือลวดเชื่อมระหว่างหอมกับกิ่งไม้สด จะทำให้ก้านดอกไม้ไม่หักง่าย

กระเทียม

กระเทียม เป็นพืชตระกูลเดียวกับหอมหัวใหญ่ แต่มีลักษณะแตกต่างจากหอมหัวใหญ่ คือ หัวจะมีขนาดเล็กหรือกลีบห่อหุ้มอยู่ในเปลือกเดียวกัน (กระเทียมที่มีหัวเดียวก็มีเรียกว่า กระเทียมโทน แต่หัวไม่ใหญ่มีกลิ่นฉุนกว่าหอม) กระเทียมเป็นตัวช่วยปรุงรส แต่งกลิ่นของอาหาร หรือใช้ตกแต่งจานอาหาร รับประทานได้ทั้งดิบและสุก มีคุณค่าทางอาหารโดยตรงไม่มากนัก แต่เป็นสมุนไพรชนิดหนึ่ง ช่วยลดไขมันในหลอดเลือดและป้องกันโรคหัวใจ วิธีการเลือกและการเก็บรักษา มีดังนี้

๑. ควรเลือกกระเทียมที่มีหัวแข็ง เนื้อแน่น กลีบไม่ฝ่อ ไม่มีรา

๒. เลือกใช้กลีบริมๆ ที่ไม่ใหญ่นัก

๓. ต้นกระเทียมควรเลือกที่มีลำต้นตรงและสด

๔. เมื่อตกแต่งเสร็จแล้ว ควรนำไปแช่น้ำจะทำให้สดขึ้น

๕. ใบกระเทียมใช้สานเป็นภาชนะใส่อาหารหรือจะนำไปประกอบอาหารก็ได้

มะเขือเทศ

มะเขือเทศ ผลมีรูปร่างหลายขนาดขึ้นอยู่กับพันธุ์ มีลักษณะเนื้อนิ่ม เปลือกบาง มีสีแดงสวยงาม สามารถนำมาตกแต่งเป็นดอกไม้ ตัวสัตว์ และรูปร่างต่างๆ ได้หลายแบบ นิยมรับประทานสด ใช้ปรุงอาหาร และทำผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ซอสมะเขือเทศ น้ำมะเขือเทศ มะเขือเทศประกอบด้วยน้ำตาลและเกลือแร่ วิธีการเลือกและการเก็บรักษา มีดังนี้

๑. ควรเลือกมะเขือเทศที่มีเนื้อแน่น ผิวเรียบตึงสม่ำเสมอ ไม่มีรอยแตก มีไหล่เขียวเล็กน้อย และเมื่อสุกจะต้องมีสีแดงสม่ำเสมอกันทั้งผล

๒. ควรใช้มีดที่คมเมื่อปอกหรือหั่นมะเขือเทศแล้วจะไม่ช้ำ

๓. การตกแต่งต้องทำอย่างนุ่มนวล ไม่รุนแรง

๔. ควรตกแต่งก่อนนำไปใช้ไม่เกิน ๑ ชั่วโมง และไม่ควรพรมน้ำมาก จะทำให้ผิวช้ำและบูดง่าย

แตงกวาและแตงร้าน

แตงกวาและแตงร้าน เป็นผักที่มีรูปร่างยาวรี ความยาวปานกลาง แตงกวาลูกจะเล็กกว่าแตงร้าน มีเปลือกสีเขียวอ่อนจนถึงเขียวเข้ม สามารถนำมาตกแต่งให้เป็นรูปต่าง ๆ ตามความต้องการได้ง่าย รับประทานได้ทั้งดิบและสุก หรือนำไปดอง นิยมใช้ประดับจานอาหาร แตงกวาและแตงร้านมีน้ำมาก มีวิตามินซี วิตามินเอ และโพแทสเซียม วิธีการเลือกและการเก็บรักษา มีดังนี้

๑. ควรเลือกแตงกวาที่มีเนื้อแน่น ผิวเรียบ และมีนวล เนื่องจากเป็นผักที่อมน้ำ ควรเลือกที่มีน้ำหนักผลสีเขียวอ่อน หรือเขียวเข้ม ถ้าแตงเก่าจะเหี่ยวเหลือง และเลือกตามลักษณะการใช้งาน

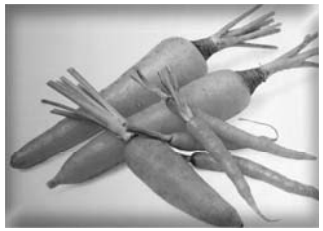
๒. เมื่อปอกหรือหั่นควรล้างยางออกให้หมด ผิวจะไม่ดำ

๓. การประดิษฐ์เป็นรูปต่าง ๆ ถ้าหั่นชิ้นบางควรแช่ในน้ำเย็นจัดประมาณ ๓ – ๑๐ นาที ถ้าหั่นชิ้นหนาหรือทำเป็นตัวสัตว์ ควรแช่ในน้ำเย็นจัดประมาณ ๑๕ – ๓๐ นาที เพื่อให้สด คงรูป และอยู่ได้นาน

๔. เมื่อนำขึ้นจากน้ำเย็นแล้วควรพักไว้ในกล่องปิดฝาเก็บไว้ในตู้เย็น ถ้าไม่มีตู้เย็นควรใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำและคลุมไว้เพื่อป้องกันน้ำระเหย

๕. เวลานำไปใช้ควรฉีดน้ำให้สม่ำเสมอ เพื่อป้องกันผิวแห้ง แต่ไม่ควรฉีดมากเกินไปจะทำให้เน่าได้

แคร์รอต



แคร์รอตเป็นผักที่ใช้บริโภคส่วนของราก สามารถนำมาแกะสลักตกแต่งได้ง่าย รับประทานได้ทั้งดิบและสุก มีวิตามินเอสูง ซึ่งช่วยให้ใช้สายตาในที่มืดได้ดีขึ้น วิธีการเลือกและการเก็บรักษา มีดังนี้

๑. ควรเลือกที่มีรูปร่างตรงและยาว ผิวไม่ขรุขระ จะปอกเปลือกได้ง่าย หรือเลือกรูปทรงให้เหมาะกับงาน

๒. เลือกผลที่สดและอ่อน ถ้าผลแก่จะมีเสี้ยนมาก

๓. ถ้าจะให้แคร์รอตอ่อนตัวลงควรแช่ในน้ำเกลือ (เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑ ถ้วย) ประมาณ ๑๐ – ๖๐ นาที ตามขนาดของแคร์รอต เมื่อทำเสร็จแล้วให้นำไปแช่ในน้ำเย็นเพื่อให้คายความเค็มออก แคร์รอตจะสดและแข็งตัวขึ้น

๔. เมื่อตกแต่งแคร์รอตเรียบร้อยแล้ว ไม่ควรแช่ในน้ำนานเพราะสีจะซีดลง ควรแช่ประมาณ ๕ – ๑๕ นาที แล้วเก็บหรือนำไปใช้

๕. ควรเก็บในที่เย็นหรือใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำคลุมไว้

ผักกาดหัว

ผักกาดหัวหรือไช้เท้า มีรูปร่างกลม ทรงกระบอก รูปกรวยยาว เป็นผักที่บริโภคส่วนของราก เนื้อภายในมีสีขาว ลักษณะของผักกาดหัวจะแตกต่างกันไปตามพันธุ์ สามารถนำมาแกะสลักได้ง่าย รับประทานได้ทั้งดิบและสุก หรือนำไปดองหวานและเค็ม วิธีการเลือกและเก็บรักษา มีดังนี้

๑. ควรเลือกหัวที่มีน้ำหนักพอประมาณ หัวตรง ผิวเรียบ ไม่มีรอยหนอนกัด มีจุดดำน้อยที่สุด เลือกผลที่อ่อน ถ้าผลแก่จะเป็นเสี้ยน บางทีก็มีรสขม

๒. ก่อนใช้ต้องปอกเปลือก ล้างน้ำให้สะอาดแล้วผึ่งให้สะเด็ดน้ำจะทำให้ไม่คันมือ

๓. เมื่อต้องการให้ผักกาดหัวอ่อนตัวขณะปฏิบัติควรแช่น้ำเกลือประมาณ ๑๐ – ๖๐ นาที ขึ้นอยู่กับขนาดของผักกาดหัวที่จะนำไปแช่ (ใช้เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑ ถ้วยตวง) ผักกาดหัวจะอ่อนตัวลง

๔. เมื่อแกะสลักเสร็จแล้วให้แช่ในน้ำเย็นจัดประมาณ ๑๐ นาที ผักกาดหัวจะคายความเค็มออก เมื่อถูกความเย็นจะสดชื่นขึ้น และกลับแข็งขึ้น

ฟักทอง

ฟักทองเป็นผักที่ใช้บริโภคส่วนของผล มีวิตามินเอสูง และมีวิตามินซี มีหลายพันธุ์ มีลักษณะรูปร่าง ขนาด สีสัน รสชาติแตกต่างกัน นอกจากจะใช้ประกอบเป็นอาหารทั้งคาวและหวานแล้ว สามารถนำไปประดับตกแต่งให้สวยงามได้หลายรูปแบบ วิธีการเลือกและเก็บรักษา มีดังนี้

๑. ควรเลือกชนิดที่มีสีเหลืองสด เปลือกหนาขรุขระ จับดูที่เนื้อจะเหนียวติดมือเหมือนมียาง

๒. ก่อนจะนำไปใช้ควรล้างน้ำให้หมดยางก่อน ระหว่างใช้ไม่ต้องแช่น้ำเพราะจะทำให้กรอบเกินไปอาจจะทำให้หักง่าย

๓. เมื่อแกะสลักเสร็จแล้วไม่ควรแช่น้ำนาน เพราะจะทำให้เน่าง่าย

๔. เมื่อแช่น้ำเย็นแล้วให้ห่อด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำ ถ้าทิ้งไว้โดยไม่ห่อผิวจะขาวและแห้ง

ฟัก

ฟักมีลักษณะยาวกลมใหญ่ ประกอบได้ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน สามารถแกะสลักตกแต่งได้ง่าย การเลือกฟักควรเลือกลูกตรง ผิวเขียว มีนวลขาวเกาะติดมาก และเป็นฟักแก่เนื้อจะหนา

กะหล่ำปลีสีม่วง

กะหล่ำปลีสีม่วงเป็นผักที่มีใบรวมตัวกันเป็นก้อนกลม มีสีม่วง บางพันธุ์ใบจะเกาะกันแน่น บางพันธุ์เกาะกันอย่างหลวมๆ รับประทานได้ทั้งดิบและสุก มีวิตามินซีมาก การเลือกกะหล่ำปลีควรเลือกที่มีหัวกลม แน่น และมีน้ำหนัก

ผักกาดขาว

ผักกาดขาวจะมีก้านใบแบนกว้าง สีขาว ใบสีเขียวสด ส่วนยอดที่เป็นใบอ่อนจะเกาะกันเป็นปลี รับประทานได้ทั้งดิบและสุก ผักอ่อนที่ยังไม่ห่อจะอร่อยกว่าต้นแก่ ต้นแก่ใบจะเหนียวและกระด้าง

พริกหวาน

พริกหวานหรือพริกยักษ์ มีลักษณะอ้วนกลม มีสีเขียวเข้ม เนื้อหนา เป็นพริกที่ไม่เผ็ด มีรสหวาน นิยมรับประทานสด และเป็นพริกที่สามารถนำมาใช้ตกแต่งจานอาหารได้สวยงาม

ขิง

ขิงเป็นพืชที่มีหัวอยู่ใต้ดิน เรียกว่า “เหง้า” มีรูปร่างต่างๆ สวยงาม นิยมใช้ขิงอ่อนมาแกะสลักเพราะมีเนื้อละเอียด สีเหลืองนวล ควรเลือกขิงที่สด ผิวเปลือกใสเป็นสีชมพู ก่อนใช้งานควรนำมาล้างให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำแล้วนำมาแกะสลัก เมื่อแกะสลักแล้วให้คลุมด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำหรือเก็บไว้ในตู้เย็นก่อน เพื่อไม่ให้ขิงเปลี่ยนเป็นสีคล้ำ เพราะจะดูไม่สวยงาม ขิงนิยมแกะสลักแล้วนำไปดอง รับประทานเป็นผักแนมแกมกับ

อาหารต่างๆ เช่น น้ำพริก แกะสลักเป็นดอกไม้ตกแต่งจานที่มีขิงเป็นเครื่องปรุง เช่น ต้มส้มปลาทู ไก่ผัดขิง ยำขิงอ่อน เมี่ยงต่างๆ

การเลือกผลไม้

การเลือกผลไม้มีแนวทางการเลือกดังนี้

แคนตาลูป

แคนตาลูปมีทั้งสีเหลืองอมส้มหรือสีเขียว ลักษณะผลมีทั้งทรงกลมและทรงรี ควรเลือกใช้ตามความต้องการ แคนตาลูปที่นำมาแกะสลักต้องไม่สุกมาก ลักษณะของเนื้อไม่นิ่มมากเพื่อง่ายต่อการแกะสลัก โดยดูจากผิวที่เรียบมัน ไม่ขรุขระ ผิวเปลือกสด เมื่อแกะสลักแล้วไม่ควรนำไปแช่น้ำ เพราะจะเสียเร็ว

เงาะ

เงาะที่นิยมนำมาคว้าน คือ เงาะพันธุ์โรงเรียน ผลโตๆ เพราะเนื้อจะกรอบ คว้านง่าย มีเนื้อมาก เงาะสีชมพูเนื้อจะเหนียวแน่น มีน้ำหนัก เนื้อน้อย เวลาคว้านเนื้อจะช้ำง่าย

ชมพู่

ชมพู่มีหลายพันธุ์ ลักษณะผลและสีต่างกัน ควรเลือกผลที่แก่จัด สด บริเวณส่วนล่างของผลมีช่องกว้าง ผิวมัน ไม่มีตำหนิ สีสันสม่ำเสมอ ส่วนลักษณะของเนื้อควรเลือกที่มีเนื้อแน่นและหนา เช่น ชมพู่แขกดำ ชมพู่ทับทิมจันทร์

แตงโม

แตงโมเป็นผลไม้ที่มีน้ำหนักมาก มีหลายพันธุ์ หลายขนาด หลายสีผิว ทั้งทรงกลม และทรงรี ควรเลือกผลที่มีขนาดเหมาะสมกับงาน ผิวเปลือกสด เรียบ ไม่มีตำหนิ ใช้นิ้วดีดจะมีเสียงดังแปะๆ ไม่มีเสียงกังวาน

ฝรั่ง

ฝรั่งเป็นผลไม้เปลือกบาง ผลทรงกลม มีหลายพันธุ์ ควรเลือกผลที่เหมาะกับงาน โดยเลือกผลที่ใหม่ สด กรอบ รูปทรงสมบูรณ์ ไม่มีตำหนิ ผิวเรียบ ตรงขั้วไม่มีสันเนื้อนูนขึ้นมา ลักษณะของเนื้อแน่นไม่ดิบ เพราะเมื่อแกะสลักจะเป็นขุยได้ง่าย ถ้าสุกเกินไปเนื้อจะนิ่มเก็บไว้ไม่ได้นาน

พุทรา

พุทรามีหลายพันธุ์ หลายขนาด หลายลักษณะ ควรเลือกพุทราที่มีลักษณะสมบูรณ์ รูปทรงสวยงาม ผิวเปลือกสด สีเขียวเรียบหรือสีเขียวอมเหลืองเล็กน้อยดีกว่าสีเหลืองทั้งผล ผลแก่กำลังดี เนื้อจะไม่แข็ง แกะสลักได้ง่าย เพราะถ้าสุกเกินไปเนื้อจะนิ่ม และเป็นเมือก กลีบจะหักง่าย

มะม่วง

มะม่วงควรเลือกที่มีผิวเปลือกสด สีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ผิวเรียบ ไม่มีตำหนิ ถ้ายังมีขั้วต้องเลือกที่มีสีเขียวสด ไม่เหี่ยวและดำคล้ำ พันธุ์เนื้อกรอบไม่ควรนำมาแกะสลัก เช่น พันธุ์ฟ้าลั่น เพราะจะแตกหักง่าย ชิ้นงานที่แกะสลักจากมะม่วงถ้าไม่ใช่พันธุ์น้ำดอกไม้ต้องปอกเปลือกออกให้หมด แช่ในน้ำผสมน้ำมะนาว แล้วนำมาแกะสลัก เมื่อแกะสลักเสร็จให้แช่ในน้ำผสมน้ำมะนาวอีกครั้ง จะได้ไม่ดำ ถ้าเป็นมะม่วงน้ำดอกไม้ให้ล้างด้วยน้ำเย็นแล้วเก็บใส่ตู้เย็น

มะละกอ

มะละกอที่นิยมนำมาแกะสลัก ได้แก่ พันธุ์แขกดำ พันธุ์ฮาวาย พันธุ์ใต้หวัน เพราะมีเนื้อแน่น รูปทรงสวย นิยมใช้มะละกอห่ามที่มีเปลือกสีเขียว บริเวณแก้มมะละกอมีสีส้มเล็กน้อย เหมาะสำหรับการแกะสลักเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดงด้วยลวดลายเครือเถาที่สวยงาม

ละมุด

ละมุดที่ใช้แกะสลัก นิยมใช้พันธุ์ไข่ห่าน พันธุ์มาเลเซีย เพราะมีเนื้อแน่น หวานหอม ควรเลือกละมุดที่ไม่สุกมาก เนื้อแน่น ไม่มีตำหนิ และมีขั้วติดอยู่ จะทำให้แกะสลักได้ง่าย

ลำไย

ลำไยมีหลายพันธุ์ เช่น พันธุ์อีดอ เบี้ยวเขียว สีชมพู สามารถนำมาคว้านได้ทุกพันธุ์ แต่ควรมีผลโต สด ไม่สุกเกินไป เพราะเป็นผลไม้ที่มีน้ำมาก ควรเด็ดเป็นผลๆ และล้างให้สะอาด ปอกเปลือก แล้วคว้านเมล็ดออก

สับปะรด

สับปะรดควรเลือกพันธุ์ปัตตาเวียหรือที่เรียกว่าสับปะรดศรีราชา โดยเลือกผลที่แก่จัด มีตาใหญ่และตื้น เปลือกสีเขียวอมเหลือง ผลยาว เนื้อไม่ฉ่ำมาก เพราะเมื่อแกะสลักเสร็จกลีบจะไม่ทรงตัว จึงไม่เหมาะในการแกะสลัก ถ้าต้องการแกะสลักประเภทจัดแต่งทั้งผล ควรเลือกผลที่มีผิวเปลือกเขียวสด ใบที่หัวสับปะรดมีสีเขียว

แอปเปิล

แอปเปิลนิยมใช้พันธุ์กาว่าหรือฟูจิ มีทั้งผลสีแดง สีเขียว สีเหลือง และมีลายสีแดงอมเหลือง สามารถนำมาแกะสลักได้ โดยเลือกที่มีผิวเปลือกสด ไม่เหี่ยว และได้รูปทรง

๓. การเลือกใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก

อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักมีมากมายหลายอย่าง ดังนี้

มีดแกะสลัก

มีดแกะสลัก หมายเลข ๑ – ๓ มีลักษณะใบมีดกว้าง ปลายแหลมสั้น เหมาะสำหรับใช้กรีดและแกะสลักลวดลาย

มีดแกะสลัก หมายเลข ๔ – ๖ มีลักษณะใบมีดเรียวยาวโค้ง เหมาะสำหรับใช้คว้าน เช่น คว้านเม็ดเงาะ และผักอื่นๆ

มีดแกะสลัก หมายเลข ๗ มีลักษณะใบมีดตรงปลายแหลม เหมาะสำหรับใช้กรีด เซาะ คว้าน แกะสลักงานที่มีลวดลายตรงๆ

มีดแกะสลักแบบต่างๆ

มีดปอกหรือมีดบาง

มีดปอกหรือมีดบาง (หมายเลข ๑, ๓, ๔) มีลักษณะแตกต่างกัน มีปลายหลายแบบ เช่น ปลายแหลมขึ้น ปลายแหลมลง ปลายมน มีความกว้างประมาณ ๑$\frac{๑}{๒}$ – ๒$\frac{๒}{๒}$ เซนติเมตร ใช้ปอก บาก ปาดและฝาน

มีดแล่เนื้อ (หมายเลข ๒) เหมาะสำหรับใช้ในครัวหรือบนโต๊ะอาหาร มีคมมีดหยักเหมือนฟันเลื่อย เพื่อช่วยให้หั่นได้ง่าย และใช้แรงน้อย

มีดหั่น (หมายเลข ๕) มีลักษณะใบมีดยาว ๕ – ๗ นิ้ว ปลายแหลมหยักเป็นฟันปลา ใช้ตัด หั่นผักและผลไม้

มีดปอกผลไม้ (หมายเลข ๖) ยาวประมาณ ๒$\frac{๑}{๒}$ – ๓ นิ้ว มีลักษณะด้ามโค้งเข้าหาส่วนคมของมีด ใช้ปอกเข้าหาตัว

มีดปอกแบบต่างๆ

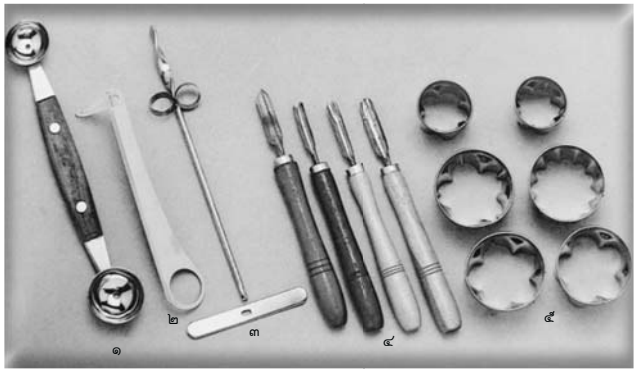
ข้อควรคำนึงในการใช้มีด มีดังนี้

๑. มีดที่ใช้กับงานผักและผลไม้ไม่ควรนำไปใช้กับงานอื่นจะทำให้ใบมีดไม่คม

๒. ควรเก็บไว้ในที่ที่สะดวกต่อการหยิบใช้

๓. ควรเช็ดทำความสะอาดก่อนใช้และหลังใช้

เครื่องใช้ในการตกแต่งผักและผลไม้แบบต่าง ๆ



ที่ตักทรงกลม (หมายเลข ๑) เป็นที่ตักผักและผลไม้ มีด้ามจับตรงกลาง ปลายทั้งสองข้างเป็นรูปครึ่งวงกลม เล็กข้างหนึ่งใหญ่ข้างหนึ่ง ใช้ตักผักและผลไม้ อาจใช้ขูดหรือตักไส้ผักและผลไม้ออก

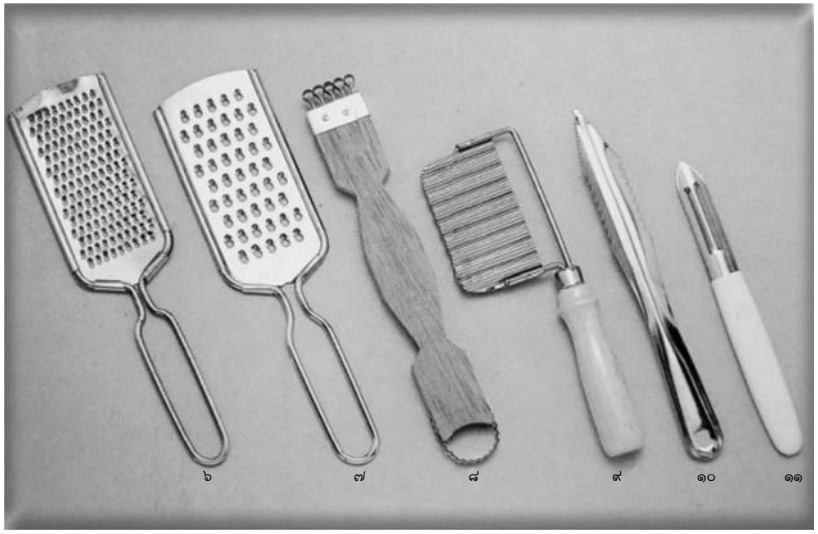
มีดสกรู (หมายเลข ๒) เป็นมีดที่ปลายข้างหนึ่งเป็นสกรู มีใบมีดคม ปลายอีกข้างหนึ่งใช้นิ้วใส่สำหรับหมุนมีดให้ตัดผักและผลไม้

ห่วงตัดคู่ (หมายเลข ๓) มีปลายข้างหนึ่งเป็นเกลียวและมีห่วงสองห่วง มีความคมอยู่ ๑ ด้าน ปลายอีกข้างหนึ่งแบน มีเหล็กแผ่นบางๆ เจาะรูตรงกลางใส่ปลายข้างแบน ใช้สำหรับมือหมุน

สิ่วรูปตัววี (V) **สิ่วรูปตัวยู (U) และสิ่วร่อง** (หมายเลข ๔) ใช้เซาะหรือแกะสลักให้เป็นลวดลายต่างๆ

พิมพ์กดรูปต่าง ๆ (หมายเลข ๕) เป็นพิมพ์สำหรับกดผัก ผลไม้ วุ้น และขนมต่างๆ

นอกจากนี้ยังมีเครื่องมือ เครื่องใช้อีกชุดหนึ่ง ซึ่งจะมีขนาดใหญ่กว่า ดังนี้



เครื่องใช้ในการตกแต่งผักและผลไม้แบบต่างๆ

ที่ไส (หมายเลข ๖, ๗) ใช้ไสผักและผลไม้ให้เป็นเส้นเล็กๆ หรือเส้นใหญ่ แล้วแต่งานที่จะใช้ ส่วนที่ขูด (หมายเลข ๘) ใช้ขูดมะพร้าวเป็นเส้นๆ

มีดหยัก (หมายเลข ๙) ใช้ตัด หั่นผักและผลไม้ ขนม ให้เป็นลายหยักเพื่อเพิ่มความสวยงาม

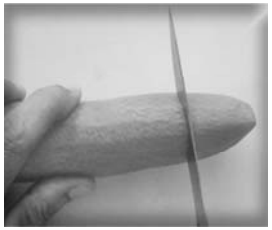
ที่จักและขูด (หมายเลข ๑๐) ใช้ปลายแหลมสำหรับจัก และส่วนที่เป็นหยักฟันปลาใช้ขูดหัวผักให้เป็นร่อง

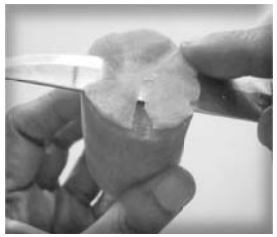
ที่ปอกผลไม้ (หมายเลข ๑๑) ใช้ปอกเปลือกผักและผลไม้ มีคมมีดทั้งสองด้านหันเข้าหากัน

๔. วิธีการแกะสลักผักและผลไม้ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน

การแกะสลักผักและผลไม้มีวิธีการทำได้หลายวิธี แต่ละวิธีจะแตกต่างกันไปดังนี้

วิธีการ	ความหมายและแนวทางปฏิบัติ
กรีด	การทำวัสดุให้เป็นรอยแยกหรือขาดออกจากกัน โดยใช้ของแหลมคมกดลงบนวัสดุนั้น แล้วลากไปตามต้องการ
แกะ	การทำวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งออกจากกัน หรือใช้เครื่องมือที่แหลมคมกดทางคมลงบนวัสดุนั้นตามความประสงค์ให้เป็นลวดลายสวยงามต่างๆ หรือการใช้เล็บมือค่อยๆ แกะชิ้นเล็กเพื่อให้หลุดออกจากชิ้นใหญ่
เกลา	การตกแต่งวัสดุที่ยังไม่เกลี้ยงให้เรียบร้อยยิ่งขึ้น โดยใช้มีดนอนหันคมออก ฝานรอยที่ขึ้นเป็นสันและขรุขระให้เกลี้ยง
คว้าน	การทำวัสดุซึ่งมีส่วนเป็นแกนหรือเมล็ดให้ออกจากกัน โดยใช้เครื่องมือที่มีปลายแหลมและคมแทงลงตรงจุดที่ต้องการคว้านแล้วขยับไปรอบๆ จนแกนหลุด ค่อยๆ แคะหรือดุนออก เช่น การคว้านเงาะ

วิธีการ	ความหมายและแนวทางปฏิบัติ
จัก	การทำวัสดุให้เป็นแฉกหรือฟันเลื่อย โดยใช้เครื่องมือมีคมกดลงบนส่วนกลางของวัสดุให้แยกออกจากกัน หรือใช้เครื่องมือแหลมแทงตรงที่ต้องการ เช่น การจักหัวหอม การจักมะเขือเทศเป็นดอก การจักละมุดเป็นดอก
เซาะ	การทำให้เป็นลายลึกหรือรอยกว้าง เช่น เซาะเป็นลาย โดยใช้มือข้างหนึ่งจับวัสดุ และอีกมือหนึ่งจับมีดให้ทางคมกดกับวัสดุนั้น ไถไปด้วยความเร็วเพื่อให้วัสดุขาดและเรียบ
เฉือน	การทำวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งต้องการให้แบ่งออกจากวัสดุที่เป็นก้อนหรือชิ้นใหญ่ด้วยมีด โดยใช้มือข้างหนึ่งจับมีดและอีกมือหนึ่งจับวัสดุที่ต้องการแล้วกดมีดลากลงให้วัสดุขาดออก
 ตัด	การทำสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งต้องการให้เป็นท่อนสั้นยาวตามต้องการ โดยใช้มือข้างหนึ่งจับมีดและอีกมือหนึ่งจับวัสดุวางบนเขียง แล้วกดมีดลงบนวัสดุให้ขาดออกจากกัน

วิธีการ	ความหมายและแนวทางปฏิบัติ
หั่น	การทำวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งต้องการให้เป็นชิ้นตามต้องการ โดยใช้มือข้างหนึ่งจับมีดและอีกมือหนึ่งจับวัสดุวางลงบนเขียง ให้มีดกดแล้วลากกลับมาเร็วๆ
 ปาด	การทำให้ด้านหน้าของวัสดุที่เป็นสันนูนหรือยื่นขึ้นมาเรียบสม่ำเสมอกัน โดยใช้เครื่องมือที่มีระดับเท่ากัน จะเป็นไม้หรือมีดก็ตาม วางให้ทางหนึ่งตั้งลงบนริมของปากวัสดุนั้นข้างหนึ่งแล้วกดเลื่อนไปตามหน้าของวัสดุนั้นจนสุด
ปอก	การทำวัสดุที่มีเปลือกให้เปลือกออกด้วยมือหรือใช้มีด แล้วแต่ชนิดวัสดุ เช่น ใช้มือปอกกล้วยหรือส้ม ถ้าเป็นวัสดุที่ใช้มีดก็จับมีดมือหนึ่ง อีกมือหนึ่งจับวัสดุที่จะปอก แล้วกดมีดลงที่เปลือกให้คมมีดเดินไปตามเปลือกเรื่อยไปจนสุดเปลือกของสิ่งนั้นๆ เช่น ปอกส้มเช้ง ปอกมะม่วง
ฝาน	การทำวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งให้เป็นแผ่นหรือชิ้นบาง โดยใช้มือข้างหนึ่งจับวัสดุไว้ในฝ่ามือหรือวางบนเขียง อีกมือหนึ่งจับมีดกดลงบนวัสดุนั้นให้ตรง แล้วฝานให้มีความบางมากหรือน้อยตามต้องการ

๕. ตัวอย่างการแกะสลักผักและผลไม้

ดอกบัว

ดอกบัวทำจากหอมหัวใหญ่

หอมหัวใหญ่สามารถนำมาประกอบอาหาร ใช้ประดับตกแต่งจานอาหารให้สวยงาม เช่น ดอกกุหลาบ ดอกดาวกระจาย ผีเสื้อ หัวหอมใหญ่เป็นผักเนื้ออ่อน ตกแต่งได้ง่าย เพราะมีเนื้อเป็นชั้นๆ อาจเพิ่มสีสันได้โดยการย้อมสีผสมอาหาร

วัสดุ-อุปกรณ์

๑. หอมหัวใหญ่

๒. มีดแกะสลัก

วิธีทำ

๑. ใช้มีดปลายแหลมกรีดออกเป็นกลีบคล้ายกลีบบัว

๒. นำเนื้อหอมส่วนที่เหลือจากปลายกลีบออก ๘ – ๙ กลีบ ให้ลึกถึงกลางลูก

๓. แกะกลีบหอมออกทีละกลีบ

๔. นำไปแช่น้ำประมาณ ๕ นาที เพื่อให้หอมสด

ผีเสื้อ

ผีเสื้อทำจากมะเขือเทศ

มะเขือเทศสามารถนำมาประกอบอาหาร ใช้ประดับตกแต่งจานอาหารให้สวยงาม

วัสดุ-อุปกรณ์

๑. มะเขือเทศ

๒. มีดบาง

๓. เขียง

วิธีทำ

๑. ใช้มีดหั่นมะเขือเทศจากริมผล หนา $\frac{๑}{๒}$ เซนติเมตร จำนวน ๔ ชิ้น

๒. ยกกลีบชิ้นบนขึ้น และผ่าตรงกลางชิ้นที่ ๑ – ๓ โดยไม่ให้ขาดออกจากกันเพื่อทำปีก

๓. ใช้มีดดันปีกทั้งสองข้างให้กางออกจากกัน

๔. หั่นมะเขือเทศทำหนวดและลำตัว

๕. นำปีกที่ทำไว้จากข้อที่ ๓ มาวางบนหนวดและลำตัว ดังรูป

นกเพนกวิน

นกเพนกวินทำจากแตงกวาและแคร์รอต

แตงกวา แตงร้าน เป็นผักที่หาง่าย มีทุกฤดูกาล สามารถนำมาใช้จัดตกแต่งจานอาหารให้สวยงาม และรับประทานแกล้มกับข้าวผัด ยำ อาหารอื่นๆ แกะสลักเป็นรูปร่างต่างๆ ทั้งดอกไม้ ตัวสัตว์ โดยใช้แคร์รอตเป็นวัสดุตกแต่งให้สวยงาม

วัสดุ-อุปกรณ์

๑. แตงกวา ๑ ผล (เลือกที่ผลโค้งเล็กน้อย)
๒. แคร์รอต
๓. มีดบาง
๔. ไม้กลัด ๗ อัน

วิธีทำ

๑. ตัดแตงกวาส่วนหัวและท้ายออก ปาดแตงกวาด้านข้างจากขั้วไปถึงส่วนกลางผลทั้ง ๒ ข้าง ออกเพื่อทำเป็นปีกนก

๒. เกลาแคร์รอตให้เป็นรูปปากนก แล้วนำไปเสียบไว้ตรงส่วนปลายแตงกวาที่ตัดไว้ แล้วยึดติดด้วยไม้กลัด

๓. ปีกนกเพนกวินใช้แตงกวาที่ปาดออกในข้อที่ ๑ นำมาจักให้เหมือนปลายปีกนก แล้วใช้ไม้กลัดข้างละ ๒ อันยึดติด ปีกนกเพนกวินสามารถวางให้มีลักษณะต่างๆ กัน

๔. เกลาแคร์รอตเป็นรูปเท้านก แล้วนำตัวนกไปวางบนแคร์รอตที่ทำเป็นรูปเท้า ใช้ไม้กลัดยึดข้างละ ๑ อัน

ดอกไม้เงิน ดอกไม้ทอง

ดอกไม้เงิน ดอกไม้ทองทำจากแคร์รอตและผักกาดหัว

แคร์รอตเป็นผักที่มีสีเหลืองส้ม สวย สามารถนำมาทำดอกไม้ หรือประดิษฐ์เป็นรูปทรงต่างๆ ได้สวยงามมาก โดยใช้ผักกาดหัวมาตกแต่งให้สวยงาม

วัสดุ-อุปกรณ์

๑. แคร์รอต
๒. ผักกาดหัว
๓. มีดแกะสลัก
๔. สิ่วรูปตัววี (V)
๕. เขียง
๖. พิมพ์

วิธีทำ

๑. หั่นแคร์รอตและผักกาดหัว หนา $\frac{1}{4}$ นิ้ว

๒. ใช้พิมพ์ขนาดใหญ่กดจะได้เป็นรูปดอกไม้

๓. ใช้มีดแกะตรงกลางดอกเป็นเกสร และใช้สิ่วรูปตัววี (V) เซาะร่อง

๔. ใช้พิมพ์ขนาดเล็กกดตรงกลาง นำเกสรไปใส่ในดอกใหญ่ จะได้ดังรูป