

"เห็ดเผาะ" คืออะไร คุณรู้จักไหม?

นำเสนอเมื่อ : 16 ก.พ. 2556

เห็ดเผาะมีลักษณะเป็นลูกกลม ๆ ขนาด 1.5-3.5 ซม. ไม่มีลำต้น ไม่มีราก ชอบขึ้นตามดินร่วนที่ถูกไฟไหม้ เห็ดอ่อนมีสีน้ำตาล เปลือกนอกกรอบ หอมสปอร์สีขาวนวล เห็ดแก่เปลือกสีน้ำตาลถึงดำ สปอร์ข้างในเป็นสีดำ เมื่อแก่มากพื้นผิวจะขรุขระและแยกออกเป็นรูปดาวเห็นสปอร์ข้างใน มีมากช่วงต้นฤดูฝนช่วงเดือนพฤษภาคม ชอบขึ้นตามพื้นดินที่อยู่ใต้โคนไม้เต็ง ไม้พะยอม หรือต้นไม้อื่น ๆ ที่ถูกไฟเผาตามพื้นดินร่วนปนทราย ในช่วงฤดูฝน เฉพาะระยะที่อากาศรอนอบอวลมากก่อนฝนตก เส้นใยของราชนิดนี้จะดันพื้นผิวดินให้แตกออก เมื่อฝนตกมีความชื้นที่เหมาะสม เห็ดเผาะจะโผล่ขึ้นมาพื้นผิวดิน นิยมกินเห็ดระยะที่อ่อน โดยนำไปแกงคั่ว และผัด หรือกินสดเป็นผักจิ้มน้ำพริก

ลักษณะทั่วไปของเห็ดเผาะที่นิยมนำมาทำอาหารรับประทานคือช่วงยังอ่อนมีลักษณะกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2-3 เซนติเมตร ผิวเรียบสีขาวนวล มีรอยเบื่อนดิน ไม่มีลำต้น ไม่มีราก เมื่ออายุมากขึ้นผิวนอกจะเป็นสีน้ำตาลหรือเกือบดำเนื้อเหนียว เห็ดเผาะมีเปลือก 2 ชั้น เปลือกชั้นนอกจะแตกออก 5-9 แฉก มีรอยแยกลึกลงไปถึงฐานดอก ดานบนแตกออกเป็นรูใหญ่สปอร์ฟุ้งกระจายออกมาสปอร์รูปกลมสีน้ำตาลผิวขรุขระพบในเขตภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ บริเวณที่เป็นป่าโปร่ง เช่น ป่าสน ป่าแพะ

เห็ดชนิดนี้มีสรรพคุณทางยาบำรุงร่างกายชูกำลังและแก้ช้ำใน

ขอบคุณที่มาจาก [หนังสือพิมพ์เดลินิวส์](#)