ตะลุยโจทย์ ม.ปลาย
เพื่อเตรียมสอบ ONET + 9 วิชาสามัญ + GAT-PAT

วิชา GAT : ส่วนความคิดเชื่อมโยง

ชุดที่ 10 (ตอนที่ 2/2)

เดลินิวส์ นักเรียน ร่วมกับ โปรดทราบ

โดยช่วงตั้งแต่ 4 ก.ค.-27 ต.ค. 60 ท่านสามารถติดตามได้ดังนี้ ตะลุยโจทย์ ป.6 ในวันอังคาร, ตะลุยโจทย์ ม.3 ในวันพุธ และตะลุยโจทย์ ม.ปลาย ในวันพฤหัส+วันศุกร์

ความสามารถในการอ่าน เขียน คิดเชิงวิเคราะห์ และการแก้ปัญหา

คำสั่ง อ่านบทความเรื่อง **"สมุนไพรในครัว ยาใกล้ตัวที่ควรรู้จัก"** ในบทความนี้มีข้อความที่กำหนดซึ่งพิมพ์ด้วยอักษรตัวเข้มอยู่ 10 ข้อความ ท้ายบทความจะมีตารางสรุปข้อความที่กำหนด ซึ่งแต่ละข้อความมีตัวเลข 2 หลักกำกับ**ตั้งแต่เลข 01 ถึง 10** แล้ว**สรุปความเชื่อมโยงของข้อความที่กำหนดแต่ละข้อความกับข้อความอื่นๆ ที่เหลือให้สอดคล้องกับเนื้อหาในบทความ และเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด**

เกณฑ์ที่กำหนด ได้แก่

- ถ้าข้อความที่กำหนดมีข้อความอื่น (ซึ่งอาจมีได้หลายข้อความ) **เป็นผลโดยตรง** หรือที่**เกิดขึ้นในลำดับถัดมา** ให้ระบายตัวเลข 2 หลักหน้าข้อความที่เป็นผลโดยตรงหรือที่เกิดขึ้นในลำดับถัดมา แล้วตามด้วยตัวอักษร **"A"**
- ถ้าข้อความที่กำหนดมีข้อความอื่น (ซึ่งอาจมีได้หลายข้อความ) **เป็นส่วนประกอบ / องค์ประกอบ / ความหมาย** ให้ระบายตัวเลข 2 หลักหน้าข้อความที่เป็นส่วนประกอบ / องค์ประกอบ / ความหมาย แล้วตามด้วยตัวอักษร **"D"**
- ถ้าข้อความที่กำหนดมีผลทำให้ข้อความอื่น (ซึ่งอาจมีได้หลายข้อความ) **ถูกลด / ยับยั้ง / ป้องกัน / ห้าม / ขัดขวาง** ให้ระบายตัวเลข 2 หลักหน้าข้อความที่ถูกลด / ยับยั้ง / ป้องกัน / ห้าม / ขัดขวางนั้น แล้วตามด้วยตัวอักษร **"F"**
- ถ้าข้อความที่กำหนด**ไม่มีข้อความอื่น**ที่เป็นผลโดยตรงหรือที่เกิดขึ้นในลำดับถัดมา หรือที่เป็นส่วนประกอบ / องค์ประกอบ / ความหมาย หรือที่ถูกลด / ยับยั้ง / ป้องกัน / ห้าม / ขัดขวาง ดังกล่าวข้างต้น ให้ระบายคำตอบเป็นตัวเลข **"99"** แล้วตามด้วยตัวอักษร **"H"**

ทั้งนี้ให้ใช้เลขกำกับข้อความที่กำหนด 01, 02, 03, ..., 10 เป็นเลขข้อ 1, 2, 3, ..., 10 ในกระดาษคำตอบ

ข้อสอบแต่ละข้ออาจมีได้หลายคำตอบ หากตอบผิดจะถูกหักคะแนนคำตอบที่ผิดคำตอบละ 4 คะแนน โดยหักจากคะแนนรวมของข้อสอบข้อนั้นๆ (ไม่หักคะแนนข้ามข้อ) ดังนั้นถ้าไม่มั่นใจ อย่าเดา

บทความ
สมุนไพรในครัว ยาใกล้ตัวที่ควรรู้จัก

หลายครั้งที่เราไปร้านอาหารตามสั่ง อาหารจานเด็ดที่ทุกๆ คนมักสั่งก็คือ ผัดกะเพรา หรือบางครั้งอาจสั่งผัดพริกแกงต่างๆ หรือแม้กระทั่งเวลาที่เราไปตามร้านอาหารไทย รายการอาหารยอดนิยมก็จะมีหลายอย่างเช่น แกงป่า แกงเขียวหวาน ต้มยำ แกงคั่ว ผัดเผ็ด พะแนง แกงเลียง ฯลฯ อาหารต่างๆ เหล่านี้ล้วนมีสีสันน่ารับประทานและกลิ่นหอมจากเครื่องแกงต่างๆ อันเป็นสมุนไพรชั้นดีที่อยู่คู่ครัวไทยมานาน

ใบกะเพรา **ใบโหระพา** ใบแมงลัก ใบยี่หร่า ใบมะกรูด ล้วนเป็นใบไม้ที่เป็นพืชผักสวนครัวคู่ครัวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ ใบไม้เหล่านี้มีคุณสมบัติคือ **มีกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว**ซึ่งบรรพบุรุษไทยได้คิดประดิษฐ์รายการอาหารต่างๆ ที่เหมาะสมกับการใช้ใบไม้เหล่านี้เพื่อเป็นเครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องชูรสและเครื่องซูกลิ่นหรือดับกลิ่นได้อย่างเหมาะสมเป็นต้นว่า แกงป่าและผัดกะเพราต้องใช้ใบกะเพรา แกงเขียวหวาน แกงคั่วหรือแกงเผ็ดอื่นๆ นิยมใช้ ใบโหระพา ในกรณีของผัดเผ็ดหรือผัดพริกแกงนั้นอาจใช้ใบกะเพราก็ได้ ส่วนแกงเลียง สิ่งที่ขาดไม่ได้เลยคือ**ใบแมงลัก** ส่วนอาหารที่ต้องการกลิ่นและรสจัดๆ เช่นแกงป่าบางชนิด หรืออาหารที่มีกลิ่นคาวมากๆ ก็จะนิยมเลือกใช้ใบยี่หร่า และใบไม้ยอดนิยมที่ขาดไม่ได้เลยสำหรับต้มยำทุกหม้อก็คือใบมะกรูดนั่นเอง นอกจากนี้เรายังพบใบมะกรูดในเมนูอาหารไทยหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็น แกงป่า แกงเขียวหวาน แกงคั่ว แกงเผ็ด แกงพะแนง เป็นต้น การจะใช้ใบมะกรูดนี้จะใช้ทั้งใบแล้วฉีกก้านใบทิ้งหรือจะใช้แบบหั่นฝอยก็ตามถนัดของผู้ปรุงอาหาร

คุณสมบัติที่สำคัญอีกประการหนึ่งของใบไม้สมุนไพรเหล่านี้ที่นอกเหนือจากกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์แล้วก็คือ**ช่วยเพิ่มรสชาติอาหารได้เป็นอย่างดี** กล่าวคือช่วยให้อาหารมีรสชาติกลมกล่อมหรือจัดจ้านได้อย่างลงตัว ในแกงกะทิถ้าขาดใบไม้บางชนิดอย่างโหระพาและใบมะกรูดจะทำให้รสชาติไม่อร่อยเท่าที่ควรและเมื่อรับประทานจะรู้สึกเลี่ยนๆ เสียด้วยซ้ำ

นอกเหนือจากรสชาติและกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ของใบไม้ต่างๆ เหล่านี้แล้ว เรื่องของสรรพคุณทางยาก็มีความโดดเด่นอย่างยิ่งและเกี่ยวข้องกับระบบทางเดินอาหารโดยตรงกล่าวกันว่า ใบกะเพรา ใบโหระพา ใบแมงลัก ใบยี่หร่า ใบมะกรูด ล้วนมีประโยชน์ในการช่วยขับลม แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อและบรรเทาอาการจุกเสียดได้อีกด้วย

คุณสมบัติสำคัญอีกประการหนึ่งของ**ใบกะเพรา** ใบโหระพา ใบแมงลัก ใบยี่หร่า ใบมะกรูด ก็คือเป็นพืชที่**ปลูกได้ง่ายและใช้พื้นที่ไม่มากนัก** สามารถปลูกใส่กระถางได้สำหรับบ้านที่มีพื้นที่จำกัด นอกจากปลูกเป็นพืชผักสวนครัวแล้วบางบ้านยังนำมาปลูกเป็นไม้ประดับอีกด้วยซึ่งก็เป็นการใช้ประโยชน์ที่คุ้มค่า

ด้วยคุณสมบัติดังกล่าวข้างต้นไม่ว่าจะเป็นเรื่องของกลิ่น รสชาติ สรรพคุณ หรือเรื่องของการปลูกและการดูแลรักษา ทำให้ใบกะเพรา ใบโหระพา ใบแมงลัก ใบยี่หร่าและใบมะกรูดได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างกว้างขวางจะเห็นได้จากการที่เป็นพืชผักสวนครัวที่มีคนรู้จักค่อนข้างมาก ทำให้เกิด**การส่งเสริมการปลูกพืชเหล่านี้อย่างกว้างขวาง** เพื่อประโยชน์ทั้งในด้านการบริโภคเป็นอาหารหรือแม้กระทั่งนำมาประกอบเป็นตัวยาสมุนไพรในรูปแบบต่างๆ และที่สำคัญคุณสมบัติต่างๆ ของพืชเหล่านี้ทำให้**บรรพบุรุษของไทยเราเลือกสรรมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร** เพราะนอกจากจะหาง่ายแล้วยังมีประโยชน์มหาศาล เพราะอาหารเป็นสิ่งที่เราต้องรับประทานกันทุกวัน สิ่งที่เราควรบริโภคเข้าสู่ร่างกายคือสิ่งที่มีประโยชน์ที่เป็นทั้งอาหารและยาในเวลาเดียวกัน น่าขอบคุณบรรพบุรุษที่สร้างสรรค์ภูมิปัญญาเหล่านี้ให้ตกทอดมาจนถึงรุ่นของเรา

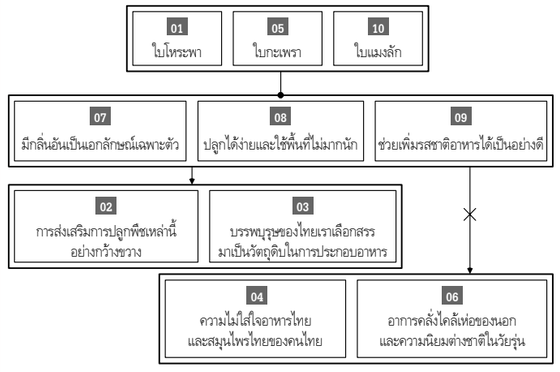
อีกประการหนึ่งที่สำคัญเป็นอย่างยิ่งคือคุณสมบัติต่างๆ ของใบกะเพรา ใบโหระพา ใบแมงลัก ใบยี่หร่าและ ใบมะกรูดทั้งหมดนี้ถ้าหากคนไทยได้รับรู้ข้อดีต่างๆ ของพืชสมุนไพรใกล้ตัวจะทำให้**ความไม่ใส่ใจอาหารไทยและสมุนไพรไทยของคนไทย**ลดลง และคนไทยหันมาใส่ใจอาหารไทยและสมุนไพรไทยมากขึ้นและด้วยความนิยมอาหารชาติตะวันตกว่ามีความหรูหราและแสดงออกถึงความทันสมัยได้ดีกว่าอาหารไทย บางทีคุณสมบัติต่างๆ ของพืชเหล่านี้อาจช่วยลด**อาการคลั่งไคล้เห่อของนอกและความนิยมต่างชาติในวัยรุ่น**ไทยได้เป็นอย่างดีอีกด้วย อย่างน้อยคุณสมบัติที่ยิ่งใหญ่ของพืชธรรมดาๆ เหล่านี้ก็ได้ประกาศให้โลกรู้ว่า "เมืองไทยมีดี" ได้อย่างชัดเจน

ตารางสรุปข้อความที่กำหนดและเลขกำกับบทความ และที่ว่างสำหรับร่างรหัสคำตอบ

เลขกำกับ	ข้อความที่กำหนด	ที่ว่างสำหรับร่างรหัสคำตอบ			
01	ใบโหระพา				
02	การส่งเสริมการปลูกพืชเหล่านี้อย่างกว้างขวาง				
03	บรรพบุรุษของไทยเราเลือกสรรมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร				
04	ความไม่ใส่ใจอาหารไทยและสมุนไพรไทยของคนไทย				
05	ใบกะเพรา				
06	อาการคลั่งไคล้เห่อของนอกและความนิยมต่างชาติในวัยรุ่น				
07	มีกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว				
08	ปลูกได้ง่ายและใช้พื้นที่ไม่มากนัก				
09	ช่วยเพิ่มรสชาติอาหารได้เป็นอย่างดี				
10	ใบแมงลัก				

เฉลย

แผนภูมิบทความ สมุนไพรในครัว ยาใกล้ตัวที่ควรรู้จัก



ตารางสรุปข้อความที่กำหนดและเลขกำกับบทความ และที่ว่างสำหรับร่างรหัสคำตอบ

เลขกำกับ	ข้อความที่กำหนด	ที่ว่างสำหรับร่างรหัสคำตอบ			
01	ใบโหระพา	07D	08D	09D	
02	การส่งเสริมการปลูกพืชเหล่านี้อย่างกว้างขวาง	99H			
03	บรรพบุรุษของไทยเราเลือกสรรมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	99H			
04	ความไม่ใส่ใจอาหารไทยและสมุนไพรไทยของคนไทย	99H			
05	ใบกะเพรา	07D	08D	09D	
06	อาการคลั่งไคล้เห่อของนอกและความนิยมต่างชาติในวัยรุ่น	99H			
07	มีกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว	02A	03A	04F	06F
08	ปลูกได้ง่ายและใช้พื้นที่ไม่มากนัก	02A	03A	04F	06F
09	ช่วยเพิ่มรสชาติอาหารได้เป็นอย่างดี	02A	03A	04F	06F
10	ใบแมงลัก	07D	08D	09D	

นักเรียนสามารถเข้าไปดูข้อมูลย้อนหลังได้ที่
www.bunditnaenaew.com