



เครื่องมือวัดและประเมินผล  
“การรู้เรื่องการอ่าน (Reading Literacy)  
ตามแนวทางการประเมินผลนักเรียนนานาชาติ PISA”  
(ฉบับนักเรียน)

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑  
ภาคเรียนที่ ๑ : มิถุนายน ๒๕๖๐

สถาบันภาษาไทย สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา  
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำชี้แจง

ให้นักเรียนอ่านบทอ่านที่กำหนดให้แล้วตอบคำถาม โดยเขียนเครื่องหมาย X ทับตัวอักษร ก. ข. ค. หรือ ง. หน้าคำตอบที่ถูกต้อง หรือเขียนตอบในที่ว่างที่กำหนดให้ ใช้เวลา ๙๐ นาที

บทอ่านที่ ๑ (คะแนนเต็ม ๔ คะแนน)

อ่านบทอ่านต่อไปนี้ และตอบคำถาม ข้อ ๑ - ๓

**5 วิธีล้างผัก ลดสารฆ่าแมลง**

www.kapook.com

**วิธีที่ 1** Baking Soda

ใช้เบกกิ้งโซดา

1 ช้อนโต๊ะ : น้ำอุ่น 20 ลิตร

แช่ทิ้งไว้ 15 นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด

ลดสารตกค้างได้ 80-95%

**วิธีที่ 2**

ให้น้ำไหลผ่าน

เด็ดผักเป็นใบ ล้างน้ำไหลผ่านหลายๆ ครั้ง

ลดสารตกค้างได้ 54-63%

**วิธีที่ 3** น้ำส้มสายชู

ใช้ด่างทับทิม

20-30 เกล็ด : น้ำ 4 ลิตร

แช่ทิ้งไว้ 10 นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด

ลดสารตกค้างได้ 35-43%

**วิธีที่ 4** น้ำส้มสายชู

ใช้น้ำส้มสายชู

1 ช้อนโต๊ะ : น้ำ 4 ลิตร

แช่ทิ้งไว้ 10 นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด

ลดสารตกค้างได้ 29-38%

**วิธีที่ 5** เกลือป่น

ใช้เกลือป่น

1 ช้อนโต๊ะ : น้ำ 4 ลิตร

แช่ทิ้งไว้ 10 นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด

ลดสารตกค้างได้ 27-38%

ข้อมูลจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ข้อมูลจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข  
<http://www.ecepost.com/viewtopic.php?id=41018002>

๑. ถ้าที่บ้านไม่มีเบกกิ้งโซดา นักเรียนควรใช้วิธีใดล้างผักให้ประหยัดเวลามากที่สุด (๑ คะแนน)
- ก. ใช้เกลือป่น
  - ข. ใช้ด่างทับทิม
  - ค. ใช้น้ำไหลผ่าน
  - ง. ใช้น้ำส้มสายชู

๒. วิธีการของใคร ลดสารตกค้างในผักได้น้อยที่สุด (๑ คะแนน)

- ก. นิดใช้เกลือป่น ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ ๒ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๐ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
- ข. น้อยใช้ด่างทับทิมครึ่งช้อนชา ผสมน้ำ ๔ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๐ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
- ค. น้อยใช้น้ำส้มสายชูครึ่งช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ ๔ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๐ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
- ง. โหม่งใช้เบกกิ้งโซดา ๑ ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่น ๒๐ ลิตร แช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

๓. เอซ็อกะหล่ำปลีมาจากตลาด ๑ หัว จากนั้นนำมาล้างด้วยการเปิดน้ำไหลผ่าน วิธีที่เอใช้ ช่วยลดสารฆ่าแมลงได้ผลดีหรือไม่ ให้ระบุเหตุผลประกอบ (๒ คะแนน)

.....

.....

.....

.....

.....

บทอ่านที่ ๒ (คะแนนเต็ม ๓ คะแนน)  
อ่านบทอ่านต่อไปนี้ และตอบคำถาม ข้อ ๔ - ๕

**ลดเค็มครึ่งหนึ่ง**  
**คนไทยห่างไกลโรค**

ปกติไม่ควรกินเกลือ เกิน 5 กรัม ต่อวัน (หรือเทียบได้กับน้ำปลา 3 ช้อนชา)

**แต่คนไทยเรากินเกลือ 10.8 กรัม ต่อวัน**

**40,000 คน** เสียชีวิต  
วันละ 108 คน ด้วยโรคหัวใจ และหลอดเลือด

**500,000 คน** เป็นโรค อัมพฤกษ์ อัมพาต

**7,600,000 คน** เป็นโรคไต

**11,500,000 คน** เป็นโรคความดันโลหิตสูง

ทำให้คนไทย **20 ล้านคน** เป็นโรคเรื้อรัง

โรคหัวใจและหลอดเลือด  
โรคอัมพฤกษ์ อัมพาต  
โรคไต  
โรคความดันโลหิตสูง

เว็บไซต์ : <http://www.lowsaltthailand.org/>

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
Food and Drug Administration

f t i YouTube /FDATHAI

ข้อมูลจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข  
<http://www.Lowsaltthailand.org/>

๔. ใครมีความเสี่ยงที่จะเป็นโรคไตมากที่สุด (๑ คะแนน)

ก. น้อยชอบกินไก่คั่วเกลือช่วงตรุษจีน

ข. โหน่งชอบกินปลาทอดน้ำปลาเวลาสั่งอาหาร

ค. นิดชอบเติมน้ำปลาในก๋วยเตี๋ยวทีละ ๑ ช้อนชา

ง. น้อยกินผลไม้จิ้มพริกเกลือ ๑ ถ้วยหลังอาหารทุกมื้อ

๕. ให้นักเรียนเรียงลำดับโรคเรื้อรังตามปริมาณผู้ป่วยที่เกิดจากการกินเกลือมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนด โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย (๒ คะแนน)

.....

.....

.....

.....

.....

บทอ่านที่ ๓ (คะแนนเต็ม ๔ คะแนน)  
อ่านบทอ่านต่อไปนี้ และตอบคำถาม ข้อ ๖ - ๘



**เป็นพืชพื้นเมืองของอินเดีย**  
เพราะมีแหล่งกำเนิดอยู่ แถวชายฝั่งมะละบาร์ ทางตะวันออก เจียงใต้ของอินเดีย แต่ปัจจุบัน ได้แพร่กระจายไปยังหลายๆ ประเทศทั่วโลก รวมถึงประเทศไทยด้วยเช่นกัน

**“พริกไทย”**  
ราชาแห่งเครื่องเทศ **ช่วยรักษาอัลไซเมอร์**

**คุณค่าทางโภชนาการ**  
โดยในพริกไทย ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต เส้นใย โปรตีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 ไนอาซิน วิตามินซี และมีน้ำมันหอมระเหย

**แบ่งออกได้เป็น 3 ชนิด คือ**  
**พริกไทยดำ (Black Pepper)** มาจากผลพริกไทยที่โตเต็มที่ที่มีสีเขียวเข้มจัด นำมาตากแดดให้แห้งจนเป็นสีดำ

**พริกไทยขาวหรือเรียกว่าพริกไทยอ่อน (White Pepper)** มาจากผลสุกที่แก่จัดจนเป็นสีแดง มาแช่น้ำ นำมาลอกเปลือกออก แล้วจากแดดให้แห้ง ก็จะได้ผล สีขาว

**และพริกไทยอ่อนหรือพริกไทยสด (Green Pepper)** คือผลของพริกไทยที่ยังโตไม่เต็มที่นั่นเอง

**สรรพคุณทางยา** ช่วยบรรเทาอาการนอนไม่หลับ ช่วยขับเสมหะ แก้อาเจียน แก้ไอ สะอึก เป็นยาบำรุงธาตุ ช่วยให้ระบบย่อยอาหารและลำไส้ทำงานดีขึ้น กระตุ้นให้ระบบทางเดินอาหารหลั่งน้ำย่อยเพื่อย่อยโปรตีน ไขมัน และแป้ง ช่วยให้เลือดหมุนเวียนดี เพิ่มการผลิตสารในสมองที่ทำให้รู้สึกผ่อนคลายและมีความสุข มีฤทธิ์ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ด้านการอักเสบ ด้านการชัก ด้านมะเร็ง ช่วยป้องกันโรคสมองเสื่อมในผู้สูงอายุ และช่วยป้องกันอัลไซเมอร์ได้อีกด้วย

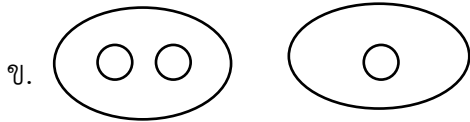
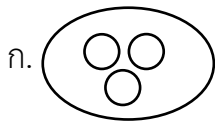
ที่มา : ASTVผู้จัดการออนไลน์

ASTVผู้จัดการ infoGraphics www.manager.co.th

ข้อมูลจาก

<http://www.mgonline.com/Home/ViewNews.aspx?NewsID=9580000028430&Html=1&TabID=2&>

๖. ภาพในข้อใด แสดงการจัดกลุ่มชนิดของพริกไทยโดยใช้เกณฑ์การตากแห้งได้ถูกต้อง (๑ คะแนน)



๗. ประเด็นใดที่สนับสนุนคำว่า “พริกไทย ราชาแห่งเครื่องเทศช่วยรักษาอัลไซเมอร์” (๑ คะแนน)

ประเด็นที่สนับสนุน ให้เขียนเครื่องหมาย X ในช่อง ใช่  
 ประเด็นที่ไม่สนับสนุน ให้เขียนเครื่องหมาย X ในช่อง ไม่ใช่

ประเด็น	ใช่	ไม่ใช่
แหล่งกำเนิดของพริกไทย	.....	.....
การแพร่กระจายไปยังหลาย ๆ ประเทศทั่วโลก	.....	.....
คุณค่าทางโภชนาการของพริกไทย	.....	.....
ชนิดและกระบวนการผลิตพริกไทยชนิดต่าง ๆ	.....	.....
สรรพคุณทางยาของพริกไทย	.....	.....

๘. ให้นักเรียนจัดลำดับพริกไทยทั้ง ๓ ชนิด ตามลำดับของระยะเวลาที่ต้องใช้ในการผลิต พร้อมทั้งให้เหตุผลประกอบคำตอบ (๒ คะแนน)

.....

.....

.....

.....

.....

บทอ่านที่ ๔ (คะแนนเต็ม ๔ คะแนน)

อ่านบทอ่านต่อไปนี้ และตอบคำถาม ข้อ ๙ - ๑๑

### ส้มตำไทย

อาหารไทยยอดนิยม ส้มตำไทย เป็นอาหารสุขภาพที่คนรู้จักทั่วโลก ภาษาอังกฤษ เรียกว่า papaya salad ส่วนผสมและขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก เข้าใจง่าย เหมาะสำหรับคนรักอาหารไทย และชอบกินส้มตำ

#### วิธีทำส้มตำไทย

๑. ใส่กระเทียมและพริกลงในครก ตำพอแหลก จึงใส่กุ้งแห้งและถั่ว ตำต่อไปอีกสักพัก
๒. ใส่น้ำตาลปี๊บ คลุกเคล้าให้น้ำตาลละลาย แล้วใส่น้ำปลาและมะนาวคลุกให้ละลายเข้ากัน
๓. ใส่มะละกอฝอย ถั่วฝักยาว และมะเขือเทศ คลุกให้ทุกอย่างเข้ากัน แล้วตักใส่จาน

ส้มตำ เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากในทุกพื้นที่ของประเทศไทย และทุกพื้นที่บนโลก ที่มีคนไทยอยู่ แต่จะมีใครรู้หรือไม่ว่า มะละกอที่เป็นวัตถุดิบในการทำส้มตำไม่ใช่พืชที่มีต้นกำเนิดในประเทศไทย มะละกอมีต้นกำเนิดในทวีปอเมริกากลาง ทหารสหรัฐอเมริกานำเข้ามายังประเทศไทย เมื่อ ๔๐ ปีก่อน ช่วงสงครามเวียดนาม และคนไทยนำมาปรับปรุงเป็นอาหารจนถึงปัจจุบัน

ส้มตำเป็นอาหารที่ทำจากมะละกอดิบ สับเป็นเส้นคลุกเคล้ากับส่วนผสมต่าง ๆ ประกอบด้วย มะเขือเทศลูกเล็ก มะเขือสีดา มะเขือเปราะ พริกสดหรือพริกแห้ง ถั่วฝักยาว กระเทียม

**เคล็ดลับการทำส้มตำไทย** คือ การใช้มะละกอสด สับและหั่นด้วยมือให้ได้เส้นมะละกอที่มีขนาดไม่เท่ากัน เพื่อให้เส้นมะละกอ ได้รสชาติ หากใช้เครื่องขูด จะได้เส้นที่มีขนาดเล็กและเท่ากัน ทำให้รสชาติไม่ดีเท่าแบบสับมือ

การใช้มะเขือเทศราชินี จะทำให้อร่อยอีกแบบ และไม่ต้องโขลกให้แตก เนื่องจากมะเขือเทศราชินีมีขนาดเล็ก รสหวาน สามารถกินสด ๆ ได้ และสีสวยงาม

ถั่วลิสง ให้ใช้ที่คั่วเอง จะได้สด ไม่มีกลิ่นหืน และรสชาติอร่อย

พริกสด ให้ใช้พริกขี้หนูสวนผสมกับพริกขี้ฟ้า เนื่องจากพริกขี้หนูสวนมีรสเผ็ด และพริกขี้ฟ้ามีสีสวยงาม

กระเทียม ให้ใช้กระเทียมไทย เนื่องจากกระเทียมไทย มีกลิ่นเล็ก และมีกลิ่นหอม

กุ้งแห้ง ให้ใช้กุ้งตัวใหญ่ นำไปนึ่งให้กุ้งสุก และล้างสารตกค้างในกุ้งออก เพื่อเพิ่มความสะอาดและความอร่อย

เคล็ดลับที่สำคัญของเมนูส้มตำไทยคือ ความสะอาดของวัตถุดิบ ส่วนรสชาติ จะเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ก็ปรุงได้ตามความพอใจของคนรับประทาน

ปรับจาก <http://nlovecooking.com/papaya-salad/>



๙. ข้อใดเป็นเคล็ดลับการนำมะละกอมาทำเป็นส้มตำไทย (๑ คะแนน)

- ก. ใช้มะละกอห่าม และชูดด้วยเครื่อง
- ข. ใช้มะละกอห่ามสับ และหั่นด้วยมือ
- ค. ใช้มะละกอสด และชูดด้วยเครื่อง
- ง. ใช้มะละกอสดสับ และหั่นด้วยมือ

๑๐. ข้อดีของการสับมะละกอด้วยมือคืออะไร (๒ คะแนน)

.....

.....

.....

.....

.....

๑๑. ใช้บทอ่านข้างต้น พิจารณาข้อความต่อไปนี้ว่า เป็นความจริง หรือ ไม่เป็นความจริง

(๑ คะแนน)

- ข้อความที่ เป็นความจริง ให้เขียนเครื่องหมาย X ในช่อง จริง
- ข้อความที่ ไม่เป็นความจริง ให้เขียนเครื่องหมาย X ในช่อง ไม่จริง

ข้อความ	จริง	ไม่จริง
ส้มตำไทยมีส่วนประกอบทั้งหมดเป็นสมุนไพร	.....	.....
ส้มตำไทยเป็นอาหารสุขภาพเพราะใช้วัตถุดิบทั้งหมดสดและแห้ง	.....	.....
วัตถุประสงค์ของเรื่องนี้คือแนะนำวิธีการทำส้มตำไทยให้อร่อย	.....	.....

บทอ่านที่ ๕ (คะแนนเต็ม ๔ คะแนน)

อ่านบทอ่านต่อไปนี้ และตอบคำถาม ข้อ ๑๒ - ๑๕

### ถึบฉัันหน่อยชึ

ในช่วง ๕ - ๖ ปีที่ผ่่านมานี้ คนไทยหันมาใส่ใจ และให้ควมสำคััญกัับการปั่นจักรยาน เพื่อสุขภาพกัันอย่างแพร่หลาย (มีตัวเลขประมาณการคร่ำว ๆ ว่าในขณะนี้มีประมาณ ๕ แสนคน) และมีแนวโน้มนจะเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ หลายคนเชื่อว่าการปั่นจักรยาน Bike for Dad และ Bike for Mom เป็นตัวช่วยจุดกระแสที่สำคัญอีกแรงหนึ่ง ทำให้เกิดกระแสการปั่นจักรยาน เป็นผลให้มีร้านขายจักรยาน ผุดขึ้นราวกับดอกเห็ดแทบทุกจังหวัดทั่วประเทศ

“สนามเขียว” ซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณขอบรอบนอกของสนามบิณสุวรรณภูมิ กลายเป็นสถานที่ยอดนิยมที่คอบปั่นจักรยานทั้งหลายต้องไปลิ้มลองสัมผัสบรรยากาศกัน ระยะทาง ๒๖ กิโลเมตร อาจฟังดูว่ายาวไกลสำหรับมือใหม่ แต่สำหรับคนที่ปั่นจักรยานเป็นประจำ ถือเป็นระยะทางกำลังดี สำหรับการทดสอบสมรรถภาพของรถและกำลังวังชาของผู้ขับขี่

คำถามที่หลายคนยังคาใจคือ “ทำไมต้องปั่นจักรยาน” ในเมื่อเราสามารถออกกำลังกายเพื่อสุขภาพแบบอื่น ๆ ได้อีกมากมาย ตามความชอบ อายุ สรีระร่างกาย และสิ่งแวดล่อมที่เอื้ออำนวย โดยสรุปแล้วการปั่นจักรยานมีข้อดีตรงที่เสริมสร้างกล้ามเนื้อหลายส่วน (ขา หลัง แขน หน้าท้อง) ลดแรงกระแทกและสึกหรอของข้อเข่า (เมื่อเทียบกับการวิ่ง) ข้อต่อมีการเคลื่อนไหวหลายส่วน รวมทั้งได้เดินทางท่องเที่ยวไปในตัว ได้ความสุขจากการชื่นชมธรรมชาติและภูมิทัศน์สองข้างทาง ที่สำคัญที่สุด คือ เป็นกีฬาที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ผลการศึกษาพบว่า การปั่นจักรยานด้วยความเร็วปานกลางในเวลา ๑ ชั่วโมง เผาผลาญพลังงานได้ ๔๐๐ - ๖๐๐ แคลอรี

เมืองใหญ่ ๆ ทั่วโลกหลายเมือง เช่น โคเปนเฮเกน (เดนมาร์ก) อัมสเตอร์ดัม (เนเธอร์แลนด์) สตราบวร์ก (ฝรั่งเศส) หรือ โบโกต้า (โคลอมเบีย) กลายเป็นเมืองที่มีชื่อเสียงโด่งดังในฐานะเมืองนำขี่จักรยาน เมืองเหล่านี้จะมี Bike land มีที่จอดรถและสิ่งอำนวยความสะดวกกับผู้ขี่จักรยานอย่างดี บางเมือง ประชากร ๓๐ - ๔๐% ใช้จักรยานเป็นพาหนะหลักในการเดินทางไปทำงาน ทำให้มีการจำกัดความเร็วของรถยนต์ เพื่อเพิ่มความปลอดภัยบนท้องถนน

ประเทศเนเธอร์แลนด์ซึ่งมีประชากร ๕.๗ ล้านคน แต่มีรถจักรยานถึง ๑๒ ล้านคัน ถือเป็นประเทศที่มีจำนวนจักรยานต่อประชากรสูงที่สุดในโลก

ไต้หวันซึ่งเป็นประเทศในเอเชียที่เป็นเกาะ มีทะเลล้อมรอบประกาศว่าจะทำให้ประเทศเป็น Island of Bicycle รัฐบาลไต้หวันส่งเสริมการปั่นจักรยานอย่างมุ่งมั่นจริงจัง มีการสร้างเลนจักรยานทั่วประเทศนับพันกิโลเมตร และกำหนดให้วันที่ ๕ พฤษภาคมของทุกปีเป็น “วันจักรยานแห่งชาติ” มีการจัดแข่งขัน Tour de Taiwan มานานกว่า ๑๐ ปีแล้ว ซึ่งถือเป็นรายการปั่นจักรยานระดับโลกอีกรายการหนึ่ง

ปรับจาก นิตยสารหมอชาวบ้าน เล่มที่ ๔๔๔ <https://www.doctor.or.th/article/detail/400448>

๑๒. ประเทศใดมีวันจักรยานแห่งชาติ (๑ คะแนน)

- ก. ประเทศจีน
- ข. ประเทศไทย
- ค. ประเทศไต้หวัน
- ง. ประเทศเนเธอร์แลนด์

๑๓. จุดประสงค์สำคัญของบทอ่านนี้คือข้อใด (๑ คะแนน)

- ก. เพื่อรณรงค์การท่องเที่ยว
- ข. เพื่อให้เห็นความสำคัญของสุขภาพ
- ค. เพื่อเชิญชวนปั่นจักรยานเพื่อสุขภาพ
- ง. เพื่อแนะนำสถานที่ที่เหมาะสมกับการออกกำลังกาย

๑๔. เด็กชายเก่ง มีร่างกายผอมแห้ง และกล้ามเนื้อไม่แข็งแรง เขาควรเริ่มออกกำลังกาย โดยการปั่นจักรยานระยะทาง ๒๖ กิโลเมตรหรือไม่ เพราะเหตุใด (๑ คะแนน)

- ก. ควร เพราะเป็นระยะทางที่เหมาะสมกับการออกกำลังกาย
- ข. ควร เพราะเป็นการเสริมสร้างกล้ามเนื้อหลายส่วนได้อย่างรวดเร็ว
- ค. ไม่ควร เพราะร่างกายยังไม่พร้อมที่จะปั่นในระยะทางไกลถึง ๒๖ กิโลเมตร
- ง. ไม่ควร เพราะระยะทาง ๒๖ กิโลเมตรเป็นระยะทางที่ใช้ทดสอบสมรรถนะของรถ

๑๕. ใช้บทอ่านข้างต้น พิจารณาข้อความต่อไปนี้ว่า ถูกต้อง หรือ ไม่ถูกต้อง (๑ คะแนน)

- ข้อความที่ถูกต้อง ให้เขียนเครื่องหมาย X ในช่อง ถูกต้อง
- ข้อความที่ไม่ถูกต้อง ให้เขียนเครื่องหมาย X ในช่อง ไม่ถูกต้อง

ข้อความ	ถูกต้อง	ไม่ถูกต้อง
“ร้านขายจักรยานสุดราวกับดอกเห็ด” คำที่ขีดเส้นใต้ หมายถึง ขยายอย่างรวดเร็ว	.....	.....
ถ้านักเรียนปั่นจักรยานด้วยความเร็วปานกลาง ๒ ชั่วโมง ร่างกายเผาผลาญพลังงานได้ ๖๐๐ แคลอรี	.....	.....
“สนามเขียว” รอบนอกสนามบินสุวรรณภูมิ คือ สนามหญ้า	.....	.....
เหตุผลที่ประเทศต่าง ๆ ส่งเสริมการปั่นจักรยาน เพราะต้องการประหยัดน้ำมัน	.....	.....
ผู้ขับขี่จักรยานมีกำลังวังชาติ หมายถึง มีเรี่ยวแรงดี	.....	.....

บทอ่านที่ ๖ (คะแนนเต็ม ๕ คะแนน)

อ่านบทอ่านต่อไปนี้ และตอบคำถาม ข้อ ๑๖ - ๑๙

### ข้าวต้มมัดยายอัมภา ขนมหไทยโกอินเตอร์

ยายอัมภาทำข้าวต้มมัดมายาวนานกว่า ๗๐ ปี ลูกค้าถูกใจในฝีมือจึงขายดีมาก ตอนนี้อายุ ๘๓ ปีแล้ว ยายอัมภาเคยทำงานอยู่ในวัง ได้ความรู้การทำขนมหวาน ขนมหภาค ทั้งทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ตะโก้ เอามาสอนลูก ๆ หลังแต่งงาน ยายอัมภาเอาวิชาจากในวังมาทำ ข้าวเหนียวมูน ข้าวต้มมัด ขนมหเทียน เป็นอาชีพเลี้ยงตัวเองและครอบครัว

“ตุ๊ก” ทายาทรุ่นสาม เอาไปแตกหน่อต่อยอดว่า ข้าวต้มมัดจะอร่อย อยู่ที่ข้าวเหนียว ถ้าข้าวเหนียวอ่อนจัด เวลาจับจะลื่นมือ ข้าวเหนียวใหม่กวนน้ำกะทิแล้วจะแฉะ “เมื่อก่อนเราใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวงู กระสอบละเกือบ ๓,๐๐๐ บาท ราคาขึ้นมาเรื่อย ๆ ก็เปลี่ยนมาใช้ข้าวเหนียวของอีสาน เป็นข้าวเหนียวคัดพิเศษ กข ข้าวเหนียวของเราถึงนุ่มและเหนียว เลยพิเศษกว่าคนอื่น”

วันหนึ่ง ๆ พี่ตุ๊กกับยายอัมภานั่งห่อข้าวต้มมัดเต็มที่ได้ ๓๒๐ มัด ข้าวต้มมัดจำนวนนี้ ใช้ข้าวเหนียว ๑๑ ลิตรต่อหนึ่งหม้อ น้ำตาลทราย ๔ กิโลกรัม เกลือผงขนาดจิว ๔ ถุง กะทิ ๘ กิโลกรัม ถั่วดำต้มเม็ดใหญ่ “กล้วยน้ำว้า ๓๐ หวี ต้องไม่อมเกินไป งามมากจะเปรี้ยว ห้ามเกินไปก็จืด” พี่ตุ๊กว่า

ใบตองที่ใช้ห่อต้องเป็นใบตองอ่อนของกล้วยน้ำว้า ถ้าใช้ใบตองแก่จะกรอบแตกง่าย และสกปรก ได้มาก็ต้องเช็ดทำความสะอาด เช็ดทุกใบ ตอกที่ใช้มัดต้องแช่น้ำให้นิ่มก่อน เวลาทำ พี่ตุ๊กจะเป็นคนจับตัวข้าวเหนียวใส่กล้วย

เคล็ดลับของพี่ตุ๊ก คือ อย่าใส่ข้าวเหนียวหนาเกินไป เวลานึ่งจะสุกยาก ข้าวเหนียวหม้อหนึ่ง ห่อได้สองซึ่ง ซึ่งหนึ่งมี ๑๖๐ มัด ใช้เวลานึ่งให้สุกพอดี ๓ ชั่วโมง

ข้าวต้มมัดรสชาติระดับตำนานเจ้านี้ พี่ตุ๊กบอกว่า ถ้าอยากกินต้องโทรสั่งล่วงหน้า บางคนสั่งเป็น ๑๐๐ มัด ลูกค้ามาจากที่ไกล ๆ มาซื้อแค่ไม่กี่มัด เขาบอกว่าอยากกิน บางทีก็ซื้อไปฝากคนที่ญี่ปุ่น รัสเซีย อเมริกา

คราวนี้จึงมีคำถามว่า ทำขนมได้ตั้งหลายอย่าง ทำไมถึงมาลงเอยที่ข้าวต้มมัด “ขนมหไทยไม่ใช่ของง่าย วิธีการทำมีมาก” พี่ตุ๊กตอบ “ต้องอดทน ข้าวต้มมัดมีขายอยู่ทั่วไป แต่จะอร่อยหรือไม่เคล็ดลับอาจอยู่ที่ใช้เตาถ่าน” แม่อายุก็มาก ไม่แข็งแรงเหมือนสมัยก่อน เราก็มาลงมติที่ข้าวต้มมัด เพราะทำแล้วจบวันพอดี พี่ตุ๊กบอกว่า ข้าวต้มมัดก็ทำเหมือน ๆ กัน สูตรใครก็สูตรคนนั้น บางเจ้าข้าวเหนียวและแป้ง ไม่สุกบ้าง รสชาติจืดบ้าง ไม่กลมกล่อม

ปรับจาก <http://www.thairath.co.th/content/888105>

๑๖. วิธีเลือกกล้วยน้ำว้าที่จะนำมาทำข้าวต้มมัดสูตรยายอัมภามีวิธีการอย่างไร (๑ คะแนน)

ก. เลือกใช้กล้วยที่ดิบ

ข. เลือกใช้กล้วยที่ห่าม

ค. เลือกใช้กล้วยที่งอมมาก

ง. เลือกใช้กล้วยที่ไม่งอมเกินไป

๑๗. ข้อใดไม่ใช่ความรู้ที่ได้จากบทอ่านนี้ (๑ คะแนน)

ก. วิธีการทำข้าวต้มมัด

ข. เทคนิคการห่อข้าวต้มมัด

ค. เคล็ดลับการขายข้าวต้มมัด

ง. ศิลปะการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ทำข้าวต้มมัด

๑๘. ข้อใดไม่ได้ส่งผลถึงรสชาติของข้าวต้มมัด (๑ คะแนน)

ก. ความสุขของกล้วย

ข. ความสดของใบตอง

ค. ความใหม่ของข้าวเหนียว

ง. ความพอดีของเวลาในการนึ่ง

๑๙. ถ้าตุ๊กตั้งชื่อข้าวต้มมัดที่ตัวเองขายว่า “ข้าวต้มมัดชาววัง” นักเรียนคิดว่าเหมาะสมหรือไม่ เพราะเหตุใด (๒ คะแนน)

.....

.....

.....

.....

.....

บทอ่านที่ ๗ (คะแนนเต็ม ๔ คะแนน)

อ่านบทอ่านต่อไปนี้ และตอบคำถาม ข้อ ๒๐ - ๒๒

ปลาหูเป็นอาหารทะเลที่คนไทยนิยมบริโภคตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เพราะทำอาหารได้หลายอย่าง ย่อยง่าย รสชาติดี โดยเฉพาะปลาหางแถบจังหวัดชลบุรี สมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงครามและเพชรบุรี เพราะมีความมันมาก รสอร่อยกว่าปลาหูจากแหล่งอื่น ๆ จากหลักฐานทางด้านวิชาการของกองประมงทะเล พบว่า บริเวณดังกล่าวเป็นก้นอ่าวไทย จึงมีอาหารอุดมสมบูรณ์ ส่งผลให้ปลาหูเหล่านี้มีสารอาหารต่าง ๆ อยู่ในตัวมาก และประกอบกับปลาหูจะวางไข่บริเวณฝั่งตะวันตกของอ่าวไทย แถบจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี ประมาณเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ และจะอพยพมาที่ที่มีอาหารอุดมสมบูรณ์ ในช่วงสิงหาคม - ธันวาคม ปลาหูในช่วงนี้จึงราคาถูก เพราะมีมาก รสอร่อย และเป็นปลาหูตัวโตหรือปลาหูสาว

เนื่องจากปลาหูมีรูปร่างลักษณะคล้ายกับปลาอีกหลาย ๆ ชนิด โอกาสซื้อผิดมีมาก จึงขอแนะนำเพื่อเป็นข้อสังเกต ดังนี้

ปลาหูมีอีกชื่อว่าปลาหูสั้นหรือปลาหูเตี้ย มีลำตัวกว้าง แบน ป้อม สั้น ตาเล็ก ปากแหลมมน ไม่มีลายข้างตัว ๓ เส้น ด้านบนของลำตัวมีสีน้ำเงินแกมเขียว ถ้าเป็นปลาสดจะมีสีน้ำเงินเข้มพาดตามยาวของลำตัว เนื้อละเอียด นุ่ม มีมันมาก รสอร่อย

ปลาลังมีอีกชื่อว่าปลายาว ปลาหูโหม่ง หรือปลาโหม่ง มีลำตัวกลมเรียวกว่าปลาหู ตาโต ปากแหลม ลำตัวด้านหลังมีแถบสีเขียวแกมน้ำตาล ๒ - ๓ แถบพาดตามยาว เนื้อหยาบ มันน้อย รสไม่อร่อย ราคาถูกกว่าปลาหู

ปลาหูปากจึงจกมีลำตัวเรียวยาวคล้ายปลาลัง แต่มีขนาดความยาวเท่าปลาหู ความกว้างของลำตัวน้อยกว่าปลาลัง ปากแหลม ด้านบนลำตัวมีสีน้ำเงิน แวววาว ด้านท้องมีสีขาวเงิน เนื้อหยาบ มันน้อย รสไม่อร่อย

ปลาหูแขกมีลักษณะคล้ายปลาหูปากจึงจก แต่มีเกล็ดหนามแข็งที่โคนหาง แนวเส้นข้างตัวโค้งลาด ลำตัวเรียวยาว แต่หนา มองดูค่อนข้างกลม ด้านหลังมีสีน้ำเงินแกมเขียว ท้องสีขาวเงิน ครีbspีขาวใส เนื้อหยาบ มันน้อย ปัจจุบันนิยมนึ่งแทนปลาหู หรือทำปลากระป๋อง

ปลาหูแขกครีบบยาวมีลักษณะคล้ายปลาหูแขก แต่ลำตัวกว้างกว่า จึงมองดูแบน ตาค่อนข้างโต เนื้อแข็ง หยาบ รสไม่อร่อย

การเลือกซื้อปลาหูหนึ่งนั้น ให้พิจารณาที่ตัวสั้น ป้อม แบน ตาใส สีของปลาใส ไม่ว่าจะเปลี่ยนสีน้ำเงินแกมเขียวหรือสีขาวของส่วนล่างก็ตาม กัดแล้วเนื้อจะนิ่ม มีมันสีเหลืองเยิ้มอยู่ตามตัว ถ้าเนื้อแข็ง แสดงว่าปลาไม่สดและเค็มเกินไป

ปรับจาก <http://www.thaihealth.or.th>

๒๐. ข้อใดใช้เป็นข้อมูลในการเลือกซื้อปลาหูให้ถูกต้องไม่ได้ (๑ คะแนน)

- ก. ปาก
- ข. ลำตัว
- ค. เนื้อปลา
- ง. ลายข้างลำตัว

๒๑. ปลาชนิดใดมีลักษณะใกล้เคียงกับปลาหูที่สุด (๑ คะแนน)

- ก. ปลาหูโมง
- ข. ปลาหูแขก
- ค. ปลาหูปากจิ้งจก
- ง. ปลาหูแขกครีบขาว

๒๒. ข้อใดคือวัตถุประสงค์ของบทอ่านนี้ (๒ คะแนน)

.....

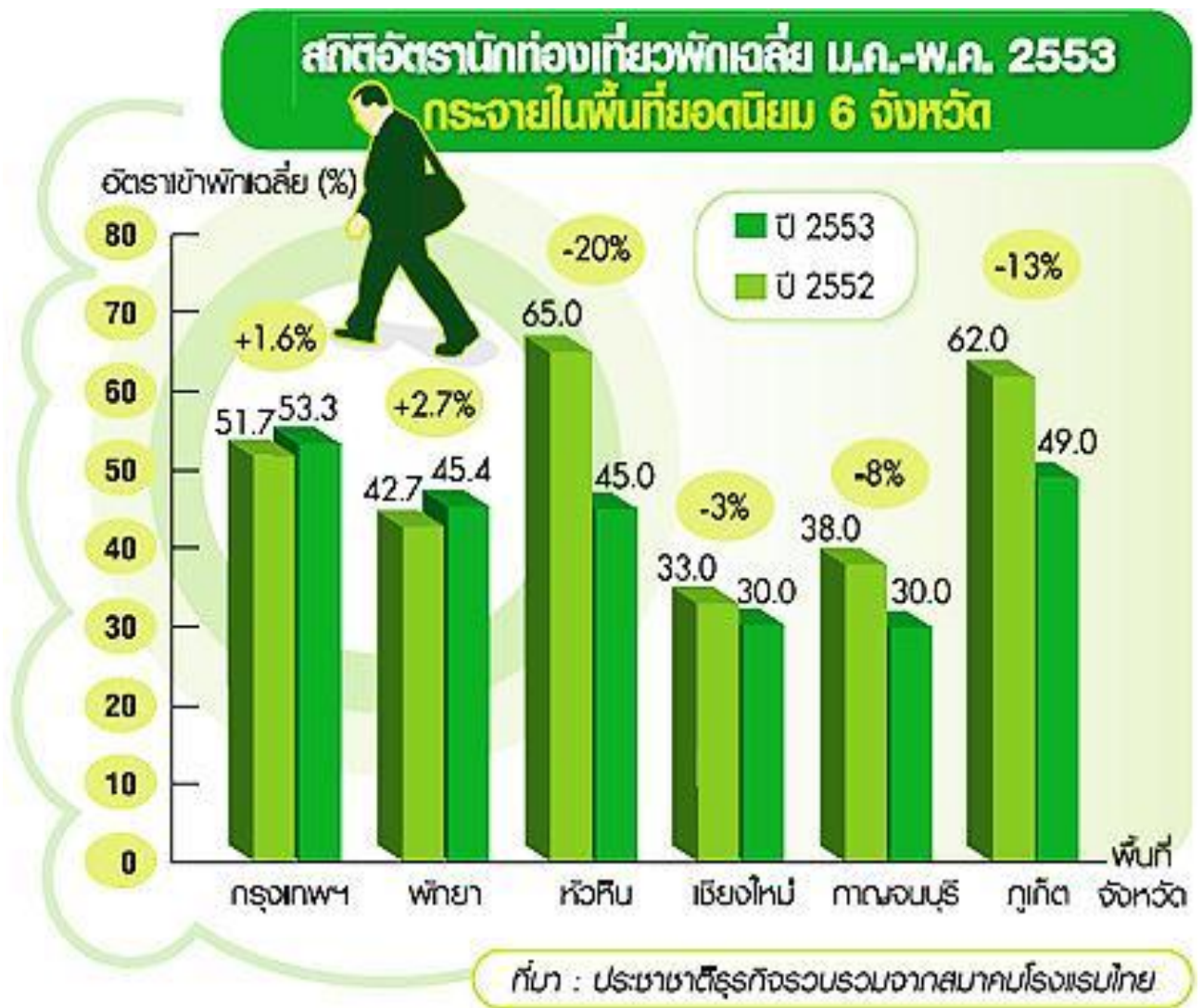
.....

.....

.....

.....

บทอ่านที่ ๘ (คะแนนเต็ม ๔ คะแนน)  
 อ่านบทอ่านต่อไปนี้ และตอบคำถาม ข้อ ๒๓ - ๒๕





๒๓. สถานที่ใดมีอัตราการนักท่องเที่ยวเข้าพักช่วงระหว่างเดือนมกราคม - พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ มากที่สุด (๑ คะแนน)

.....

.....

.....

๒๔. ใช้บทอ่านข้างต้น พิจารณาข้อความต่อไปนี้ว่า **จริง** หรือ **ไม่จริง** (๑ คะแนน)

ข้อความที่เป็นจริง ให้เขียนเครื่องหมาย X ในช่อง **จริง**

ข้อความที่ไม่จริง ให้เขียนเครื่องหมาย X ในช่อง **ไม่จริง**

ข้อความที่ตัดสินไม่ได้เพราะข้อมูลไม่เพียงพอ ให้เขียนเครื่องหมาย X ในช่อง **ข้อมูลไม่เพียงพอ**

ข้อความ	จริง	ไม่จริง	ข้อมูลไม่เพียงพอ
ในปี พ.ศ. ๒๕๕๓ พัทยามีอัตราการนักท่องเที่ยวพักเฉลี่ยสูงกว่าหัวหิน	.....	.....	.....
จังหวัดที่เป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางทะเลมีอัตราการนักท่องเที่ยวพักเฉลี่ยสูงขึ้นทุกจังหวัด	.....	.....	.....
ช่วงปลายปี พ.ศ. ๒๕๕๓ อัตรานักท่องเที่ยวพักเฉลี่ยในกรุงเทพฯ สูงที่สุด	.....	.....	.....

๒๕. ข้อมูลจากกราฟข้างต้น ในปี พ.ศ. ๒๕๕๓ จังหวัดใดมีอัตราการนักท่องเที่ยวพักเฉลี่ยต่ำที่สุด (๒ คะแนน)

.....

.....

.....