

Mẹ Lào Cai trồng rau mầm kín bậu cửa sổ cho chồng con

Không gian căn bếp như được hòa lẫn với thiên nhiên bởi những giỏ rau mầm xanh non treo lủng lẳng bên bậu cửa sổ.

Tận dụng những phế liệu sẵn có

Muốn mang lại cho cả gia đình hương vị mới của cuộc sống, chị Huệ Nguyễn (Lào Cai) đã quyết định tận dụng khoảng trống trên sân thượng và bậu cửa sổ nhà bếp để gieo trồng rau mầm.

“Mình thấy công việc gieo trồng rau mầm rất vui và giúp giải tỏa căng thẳng sau mỗi giờ làm việc. Hằng ngày, được theo dõi chúng lớn lên cảm thấy hạnh phúc lắm. Tụi trẻ nhà mình cũng rất thích thú. Vườn rau như 1 bộ môn khoa học về tự nhiên giúp trẻ hiểu và biết rõ quá trình cây sinh trưởng”, chị Huệ cho biết.



Những giỏ rau mầm xanh non bên bậu cửa sổ

Do trồng rau mầm phục vụ các bữa ăn của gia đình nên mỗi vụ gieo trồng chị Huệ chỉ gieo khoảng 20-15 khay rau. Chị cho hay, chị sử dụng những chiếc khay nhựa hoặc khay trộn vữa của công nhân, chậu sành làm giá đỡ gieo trồng hạt giống. Đặc biệt, chị còn tận dụng những giỏ hoa đã qua sử dụng làm giá đỡ gieo hạt.

Trồng rau mầm, rất đơn giản

Để gieo trồng rau mầm, chị Huệ thường sử dụng những chiếc khay hoặc bất kỳ dụng cụ nào có thể chứa được đất như giá nhựa, giỏ, hộp xốp,...Sau đó, trải một lớp đất Tribast dày 3-4cm lên khay.

“Hạt giống rau mầm cần ngâm trong nước ấm khoảng 8h đồng hồ, rửa sạch để ráo nước và rắc hạt giống lên bề mặt đất đã chuẩn bị trước. Sau đó, mình dùng bình phun sương tưới ẩm nước.

Ngoài ra, mình có dùng tấm bìa cát tông che kín mặt khay để tránh cho hạt tiếp xúc với ánh sáng mặt trời”, chị Huệ hướng dẫn cách gieo trồng hạt mầm.



Rau mầm được trồng và "trang trí" cạnh bồn rửa bát

Khi khay rau nảy mầm, chị Huệ bỏ tấm bìa và cho cây ra khoảng trống thoáng mát, có ánh sáng nhẹ. Đến ngày thứ 7, những khay rau mầm có thể cho thu hoạch. Ngoài rau mầm, chị Huệ còn trồng nhiều loại rau theo vụ như rau cải, rau muống,...và các loại rau gia vị.



Hạt giống rau mầm cần ngâm trong nước ấm khoảng 8h đồng hồ, rửa sạch để ráo nước...



...và rắc hạt giống lên bề mặt đất đã chuẩn bị trước



Rau mầm được "quây" giữa bàn ăn



Một góc nhà bếp với những giỏ cần tây, hành lá, ớt,...





Chỉ với chiếc giỏ bỏ đi, chị Huệ đã có cho riêng mình những khóm rau tươi ngon và...



...xanh mơn mơn



Sau 7 ngày gieo trồng, chị Huệ có thể thu hoạch



Bên cạnh đó, chị còn mua thêm những chiếc giỏ nhựa



Hoặc tận dụng chậu sành trồng rau



Những khay rau đưa nhau này lắm