

Trồng cây mua một lần ăn mãi (kỳ 2): Cách trồng húng quế tại nhà

Trồng húng quế trong lon sữa bò vừa tiết kiệm diện tích mà đảm bảo đủ cho nhu cầu của gia đình chế biến nhiều món ăn Âu - Á.

Húng quế, hay còn gọi là rau quế, húng dổi, húng chó, là một trong những loại cây gia vị trồng dễ nhất trong nhà. Húng quế có mùi hăng, ăn ngọt đậm và mát nên hay được sử dụng để ăn kèm. Hạt của húng quế có độ trương nở mạnh tạo thành khối chất nhầy khi gặp nước nên hay được sử dụng trong đồ giải khát, hay còn gọi là hạt é.



Tại Việt Nam, lá non của húng quế được dùng trong các món như lòng lợn, thịt vịt, bún chả, bún bò Huế, phở.



Đối với các món Âu, người ta rắc húng quế lên trên mì ống, nước sốt, pizza.

Để giâm húng quế, cắt lấy một đoạn đầu ngọn còn non dài khoảng 7 - 9cm rồi ngắt bỏ hết các lá thấp phía dưới và chỉ để lại hai lá mầm trên cùng. Sau khi ngắt lá, đặt cành húng quế vừa xong vào một bát nước sạch và để ở bậu cửa sổ nhiều nắng. Sau hai tuần kể từ khi cắt, rễ tiếp tục phát triển.





Ngâm cành húng quế trong nước để rễ phát triển khỏe mạnh trước khi giâm vào đất

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Bộ rễ của cành húng quế sau 2 tuần

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Mỗi gia đình chỉ cần một lon sữa bò trồng húng quế là đủ cung cấp cho bữa ăn gia đình

