

Trồng khoai lang lớn nhanh như thổi ngay tại nhà

Khoai lang rất bổ dưỡng mà chẳng khó để trồng.

Củ khoai lang là thức ăn dân dã được ưa chuộng trong các bữa ăn thường ngày. Khoai lang chế biến được nhiều món ngon lại có tác dụng tuyệt vời với sức khỏe của con người. **Trồng khoai lang** tại nhà rất dễ - bạn vừa có rau ăn, vừa có củ, lại làm đẹp nhà.



Cách trồng khoai lang tại nhà

Bước 1. Chọn những củ khoai lang khỏe mạnh và to mập để có thể đạt được kết quả tốt nhất.



Bước 2. Để trồng khoai lang không hoàn toàn đơn giản như trồng các loại cây gia vị bằng hạt giống. Cắt đôi củ khoai và cắm 3 cây tăm vào quanh củ.

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Bước 3. Để ngập phần cắt của củ khoai tây trong nước còn nửa trên tiếp xúc với không khí. Để cốc khoai tây thủy canh ở bậu cửa sổ đầy nắng. Sau một thời gian, rễ sẽ bắt đầu phát triển từ phía dưới và bắt đầu mọc chồi từ đỉnh. Một số tài liệu tham khảo cho biết có tới 50 chồi có thể mọc lên từ đỉnh của khoai lang và tất cả đều có thể trở thành một cây khoai riêng lẻ.



Bước 4. Khi những mầm khoai cao khoảng 10cm, nhẹ nhàng dùng tay xoắn chúng ra và đặt vào một cái bát nước để thúc đẩy phát triển rễ từ cành.





Bước 5. Khi rễ dài 2.5cm là đã phát triển đầy đủ. Lúc này bạn bắt đầu trồng ra ngoài đất.



 Chia sẻ

 Chia sẻ



Bước 6. Không lâu sau khi những cây khoai lang bắt đầu phát triển mạnh, bạn lên làm giàn để khoai lang leo lên. Hoặc có thể trồng khoai lang ngay cạnh bậc cửa sổ để làm râm mát cho ngôi nhà trong những ngày hè nóng nực.

 Chia sẻ

 Chia sẻ



Bạn có thể cắt bớt lá làm rau ăn để tập trung dinh dưỡng nuôi củ phát triển



Khoai lang sẽ leo lên bằng tua nếu được chống đỡ bằng giàn



Khoai lang làm giàn treo mát nhà

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Một bình khoai lang nước sẽ khiến các vị khách tò mò

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Lưu ý khi dùng khoai lang

- Để có tác dụng bổ dưỡng, nên ăn khoai vỏ đỏ ruột vàng.
- Để giải cảm và chữa táo bón, phải dùng khoai vỏ trắng ruột trắng.
- Không ăn thường xuyên rau lang vì nó chứa nhiều canxi, có thể gây sỏi thận.
- Nên ăn kèm đạm động vật, thực vật để cân bằng thành phần dưỡng chất.
- Trong khoai lang có chất đường, nếu ăn nhiều, nhất là khi đói sẽ gây tăng tiết dịch vị làm nóng ruột, ợ chua, sinh hơi trướng bụng. Để tránh tình trạng này, khoai phải được nấu, luộc, nướng thật chín hoặc cho thêm ít rượu vào nấu để phá hủy chất men. Nếu bị đầy bụng, có thể uống nước gừng để chữa.
- Vỏ khoai lang chứa nhiều vitamin và khoáng chất. Do đó phải bảo vệ phần vỏ không bị sây sát, không gọt vỏ nếu không cần thiết. Vỏ còn giúp bảo vệ dưỡng chất bên trong, vì vậy khi luộc khoai nên để cả vỏ (đã rửa sạch).
- Bảo quản khoai ở nơi sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát, không có chuột bọ và chỉ nên dùng trong vòng một tuần.
- Phải bỏ hết khoai hà (sùng), khoai đã có mầm và vỏ xanh chứa chất độc.
- Khi luộc rau lang để ăn và chữa bệnh, nên lấy nước thứ hai vì nước thứ nhất thường chát và hăng.