

Trồng nấm hương thơm ngon trên gỗ

Việc trồng nấm hương tại nhà không quá khó khăn. Bạn chỉ cần 1 khúc gỗ, bóng râm và thêm một chút nhân nại.

Tìm kiếm nấm trong tự nhiên không bao giờ là một ý tưởng tốt, trừ khi bạn biết rõ loại nấm đầy đủ an toàn để ăn. Đối với những ai thích hương vị của nấm "hoang dã" hoàn toàn có thể tự trồng tại nhà.

Nấm hương (hay nấm đông cô) thơm ngon và bổ dưỡng là sự lựa chọn tuyệt vời dành cho những người mới bắt đầu thử sức trồng nấm. Nếu bạn có thể khoan một cái lỗ, cầm một cái búa nhỏ và làm tan chảy sáp thì bạn đã có tất cả những kỹ năng cần thiết để phát triển và thu hoạch nấm hương.

Bạn cần chuẩn bị:



- Khúc gỗ mới cắt, còn tươi. Trong tự nhiên, nấm hương mọc trên cây sồi nên gỗ sồi trắng hoặc đỏ được ưa chuộng hơn. Gỗ bạch đàn cũng rất tốt. Phôi nấm sẽ phát triển nhanh hơn trên gỗ bạch đàn so với gỗ sồi bởi vì gỗ bạch đàn mềm hơn.

- Phôi nấm hương. Phôi nấm được bán rất nhiều trên mạng Internet, bạn có thể tìm mua với số lượng tùy thích.

- Máy khoan

- Sáp phô mai hoặc sáp ong tùy chọn

- Búa, đục. Đây là 2 dụng cụ hỗ trợ đưa phôi nấm vào sâu trong lỗ trên khúc gỗ.

Các bước thực hiện:

Bước 1: Làm nóng chảy sáp

Trước khi làm việc với khúc gỗ, làm tan chảy sáp phôi mai/sáp ong trong 1 chiếc nồi nhỏ đã được làm nóng từ trước. Không nên sử dụng xoong nồi trong bếp. Tốt nhất, bạn hãy mua 1 chiếc nồi mới - nhỏ và rẻ nhất có thể, rồi tái sử dụng nó để làm tan chảy sáp cho cả những lần tiếp theo.

Bước 2: Khoan lỗ trên khúc gỗ

Các lỗ khoan cần có độ sâu từ 6 - 8 cm. Mỗi lỗ khoan cách đều nhau 5 cm và mỗi hàng cách nhau 5 cm. Khoan các lỗ tạo thành hình kim cương thay vì thẳng hàng với nhau để bao phủ được toàn bộ khúc gỗ.



Lưu ý:

- Đánh dấu chiều dài tiêu chuẩn (6 - 8 cm) trên mũi khoan để giúp bạn nhận biết khi đã khoan đến độ sâu thích hợp.
- Khoan hoàn thiện từng hàng, và sau đó đưa phôi nấm vào. Lặp lại quá trình khoan - đưa phôi nấm vào lỗ cho tất cả các hàng còn lại.

Bước 3: Đưa phôi nấm vào các lỗ khoan

Đặt phôi nấm vào trong lỗ khoan và đẩy sâu vào bên trong với sự hỗ trợ của búa và đục. Phôi nấm phải luôn luôn nằm sâu trong lỗ khoan, không được lộ rõ trên bề mặt khúc gỗ. Quan sát trên phôi nấm, đầu nào có nhiều sợi nấm màu trắng hơn thì đưa nó vào trước.

Bước 4: Bôi sáp lên các lỗ khoan

Lấy 1 miếng bông gòn, dùng kẹp kẹp chặt miếng bông và nhúng vào sáp đã làm tan chảy. Từ từ bôi sáp lên trên các lỗ khoan. Ngoài ra, phủ một lớp sáp ở hai đầu khúc gỗ và bất kỳ vết xước nào khác xuất hiện trên bề mặt gỗ.

Sáp niêm phong các lỗ khoan giúp ngăn chặn sự xâm nhập của nấm dại và giữ cho khúc gỗ không bị khô.



Bước 5: Ghi chú ngày tháng

Làm một cái nhãn ghi rõ tên của loại nấm và ngày tháng bắt đầu cấy phôi nấm, gắn lên khúc gỗ.

Bước 6: Xác định vị trí đặt khúc gỗ

Đặt khúc gỗ ở vị trí râm mát (80 - 90% bóng râm) trên hiên nhà, có thể tiếp xúc với nước mưa. Không bao giờ đặt khúc gỗ trực tiếp trên bề mặt đất vì nó có thể bị các loại nấm dại cạnh tranh. Kê hai đầu khúc gỗ trên viên gạch hoặc đồ vật chắc chắn khác.

Phôi nấm cần từ 6 - 12 tháng để xâm chiếm khúc gỗ. Khi khúc gỗ bị xâm chiếm hoàn toàn và gặp điều kiện thuận lợi, nấm sẽ "bật" lên khỏi lỗ khoan.



Thu hoạch và lưu trữ nấm

Nấm hương sẽ đạt hương vị thơm ngon nhất và tươi lâu nhất trong tủ lạnh của bạn nếu được thu hoạch khi mũ nấm đã cong xuống chứ không phải lồi lên.

Thu hoạch nấm đơn giản là cắt rời nó ra khỏi khúc gỗ. Lưu trữ nấm trong túi giấy, ở ngăn mát tủ lạnh là được.



Một số lời khuyên khác:

- Chờ ít nhất 2 tuần rồi mới cấy phôi nấm vào gỗ sồi nhằm ngăn chặn tính chống nấm của cây sẽ giết chết sợi nấm.

- Có thể cấy phôi nấm vào gỗ bạch đàn ngay sau khi mới cắt.
- Cắt khúc gỗ để trồng nấm vào mùa đông vì độ ẩm và chất dinh dưỡng có trong gỗ dễ bốc hơi vào mùa hè.
- Trong đợt khô nóng, ngâm khúc gỗ vào trong xô/chậu nước. Xả nước trước khi ngâm gỗ 24 tiếng để clo bay hơi hoàn toàn và ngâm gỗ trong 24 tiếng tiếp theo.

Với sự chăm sóc cẩn thận, khúc gỗ của bạn có thể dùng để trồng nấm trong nhiều năm.