

Trồng rau mầm sạch từ rơm rạ

Nhóm sinh viên ĐH Ngoại thương Hà Nội với dự án Ươm mầm xanh, sản xuất rau sạch từ rơm rạ với giá thành rẻ, tạo việc làm cho bệnh nhân chạy thận, làng trẻ SOS vừa giành giải nhất cuộc thi Khởi nghiệp cùng Kawai.

Ươm mầm xanh sản xuất rau mầm và giá thể (đất hữu cơ sạch). Trong đó, giá thể được xem là sản phẩm đột phá của dự án khi không sử dụng đất thật mà tận dụng nguồn rơm rạ bỏ đi.

Trần Mạnh Đức, SV năm 3, Khoa Kinh tế đối ngoại, trưởng nhóm dự án chia sẻ, ngày mùa chứng kiến nông dân ngoại thành Hà Nội đốt rơm rạ vừa gây mất cảnh quan đô thị, ô nhiễm môi trường, vừa lãng phí, khiến cậu trăn trở rồi tự mày mò nghiên cứu.

Được sự tư vấn của bố mẹ (đều là cán bộ làm việc trong lĩnh vực nông nghiệp), đặc biệt là sự trợ giúp của cô Trần Ngọc Hải Bình, cán bộ Sở NN&PTNT tỉnh Nam Định, Đức đã tìm ra lời giải cho mình.

Cô Hải Bình đã nghiên cứu thành công việc sản xuất giá thể, trồng rau mầm từ *rơm rạ*, nhưng bị gián đoạn. Đức rủ thêm sinh viên hợp sức quyết *vực* công trình nghiên cứu này *sống lại* và đưa lên Hà Nội, nơi đang *khát* rau sạch.

Theo đó, rơm rạ sau khi thu hoạch, phơi khô, xử lý bằng vôi trắng được nghiền nát rồi đưa vào bể ủ kết hợp với men vi sinh trong 40-50 ngày sẽ cho ra giá thể (đất hữu cơ sạch) để trồng rau mầm.

Loại giá thể này giàu chất dinh dưỡng cho nên khi đưa vào trồng rau mầm đảm bảo tiêu chí 4 không: không dùng đất thật, không sử dụng chất bảo vệ thực vật, không dùng chất kích thích và các loại phân bón. Sau khi gieo hạt chỉ cần tưới nước sau 4-5 ngày đã có rau sạch để ăn.

Qua tính toán, nhóm quyết định thu mua rơm rạ của nông dân với giá 1 triệu đồng/tấn. “Mức giá này không hẳn cao, nhưng giúp nông dân có thêm thu nhập, đồng thời tránh được tình trạng đốt rơm rạ”, Đức chia sẻ.

Theo Đức, 1 tấn rơm sẽ sản xuất được 500-600 kg giá thể; mỗi kg giá thể có giá 15 nghìn đồng chỉ bằng 1/2 giá thành của các loại giá thể đang thịnh hành trên thị trường.

“Các loại giá thể trên thị trường hiện nay hầu hết được làm từ xơ dừa vận chuyển từ miền Nam ra nên giá thành cao. Sản phẩm được làm từ rơm rạ mang lại hiệu quả kinh tế gấp đôi”, Đức khẳng định.

Nhóm đang đẩy mạnh phát triển rau mầm (củ cải, cải bẹ xanh, cải ngọt, rau muống, cần tây, đậu xanh...) và bộ sản phẩm trồng rau sạch (giá thể, hạt giống, khay trồng, bình tưới nước) tại gia cho các hộ gia đình công chức bận rộn ở Hà Nội.

Rau mầm của nhóm hiện đã được thử nghiệm và bán cho người dân ở TP Nam Định được người tiêu dùng hưởng ứng, đánh giá cao.

Nhóm cũng đã chào bán sản phẩm rau mầm ở Hà Nội và nhận được một số đơn đặt hàng của các nhà hàng uy tín.

Để tiết kiệm chi phí thuê nhà xưởng sản xuất và tạo công ăn việc làm cho trẻ em tật nguyền, người nghèo khó, nhóm nảy ra sáng kiến thuê trẻ em làng SOS và bệnh nhân chạy thận nhân tạo ở Bệnh viện Bạch Mai làm rau mầm.

“Trồng rau mầm đơn giản, chỉ cần hướng dẫn vài bước ai cũng có thể làm được. Vì thế nhóm muốn hướng đến hai đối tượng kể trên để họ vừa tìm thấy niềm vui cuộc sống vừa có thêm thu nhập”, Đức chia sẻ.

Theo đó nhóm của Đức sẽ cung cấp giá thể, hạt giống, khay trồng và hướng dẫn quy trình trồng rau mầm cho hai đối tượng kể trên và trả tiền công theo số lượng sản phẩm làm ra. Theo kế hoạch, trong 2 tháng tới, nhóm sẽ tiến hành trồng rau mầm tại làng trẻ SOS.