

Ba cách trồng hành lá tại gia cho cả nhà ăn chẳng hết

Hành lá với vị cay hăng nhẹ nhàng giúp chị em biến tấu cho món ăn gia đình thêm ngon. Vậy tại sao không thử trồng một chậu hành lá nho nhỏ tại nhà để đảm bảo sức khỏe người dùng?

Hành lá là một trong những cây gia vị được sử dụng thường xuyên trong các món ăn Việt. Toàn bộ cây từ gốc đến thân đều có mùi thảo mộc làm tăng độ ngon ngọt cho món ăn. Nếu mỗi ngày ba bữa đều sử dụng hành lá để ăn hay trang trí cho món ăn thì gia đình nên trồng hành lá tại nhà - vừa ngon mà lại sạch. Chỉ mất khoảng một tuần trồng hành từ rễ cây có sẵn và không tốn nhiều công chăm sóc. Có nhiều cách trồng hành lá khác nhau và bạn có thể chọn lựa phương pháp phù hợp với điều kiện của gia đình.



1. Trồng hành lá trong chậu đất

Hành lá, hay còn gọi là hành hoa, là một trong số ít những loại cây có thể trồng tiếp cây mới từ phần rễ bỏ đi. Hành lá có thể trồng quanh năm, trong đó mùa nắng cho năng suất cao hơn mùa mưa.

Chuẩn bị:

- Đất: đất nhiều mùn, thoát nước tốt
- Hành lá
- Chậu trồng có lỗ thoát nước.

Thực hiện:

- Cắt phần trên lá xanh của hành để nấu ăn như bình thường và giữ lại phần gốc màu trắng nguyên vẹn.



- Trồng toàn bộ phần rễ hành vào trong chậu sao cho thân hành để lộ 2-3cm trên mặt đất.
- Hàng ngày tưới nước đủ ẩm cho cây và làm cỏ kịp thời để không ăn hết chất dinh dưỡng của hành.
- Sau 30 - 40 ngày, cắt lá ăn dần và tiếp tục tưới nước, bón phân cho chậu cây.



2. Trồng hành lá thủy canh



Chuẩn bị:

Trồng hành lá thủy canh tại nhà rất đơn giản khi không cần đất, cũng chẳng cần phân bón.

- Hành lá.
- Dao
- Cốc thủy tinh

Cách trồng:

- Chọn cây hành lá khỏe với thân xanh, mập mạp và gốc trắng dài từ 2-7cm
- Cắt phần trên lá xanh của hành để nấu ăn như bình thường và giữ lại phần gốc màu trắng nguyên vẹn.



- Cho phần gốc hành vào trong nước. Chú ý để ngập toàn bộ phần rễ hành vào trong nước để không bị thối.
- Đặt bình ở nơi có ánh sáng vừa đủ nhưng không trực tiếp dưới nắng.



- Thay nước hai ngày một lần.
- Sau khoảng 7 ngày, hành lá sẽ bắt đầu ra chồi, chuẩn bị mọc thành ngọn xanh.



- Sau 14 ngày, thân hành xanh mới sẽ mọc lên cao vút, sẵn sàng cho thu hoạch.
- Cắt phần lá phía trên và lại tiếp tục nuôi phần rễ phía dưới để luôn có hành ngon.

- Sau ba lần cắt lá nên bổ sung vào nước thêm một chút phân hữu cơ hòa tan.

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



3. Trồng tháp hành lá trong chai nhựa



Trồng hành lá thủy canh rất hay nhưng có nhược điểm là tốn công thay nước và năng suất không cao. Phương pháp trồng hành lá trong chai tại nhà dành cho những gia đình muốn có nhiều rau ăn mà ít không gian trồng.

Bạn phải trồng củ hành trong một chai nhựa 5 lít đầy đất và sau đó thu hoạch lá để sử dụng. Mỗi khi bạn ngắt lá xong, nhánh mới sẽ lại mọc lên, cung cấp liên tục hành lá cho gia đình.

Chuẩn bị:

- Chai nhựa 5 lít
- Khay nhựa
- Bút dạ
- Kéo
- Dao đầu nhọn
- Củ hành
- Đất

Cách trồng:

- Cắt bỏ phần thân trên của chai từ cổ trở lên.
- Dùng bút dạ đánh dấu các lỗ tròn sao cho đường kính bé hơn kích thước củ hành gia đình định trồng xung quanh trên chai. Sau đó, dùng kéo hoặc dao nhọn đầu để đục các lỗ.



- Đục thêm nhiều lỗ nhỏ dưới đáy chai để thoát nước. Hạn chế để hành tây bị thối rữa vì sẽ có mùi cực kì khó chịu cũng như làm hỏng cả bình trồng hành lá.
- Chuẩn bị một khay nhựa nhỏ để dưới đáy chai. Khay nhựa sẽ giữ nước tưới và đất không chảy ra nhà.
- Cho lần lượt một lớp đất rồi lại một lớp hành từ dưới đáy cho đến miệng chai. Sắp xếp sao đỉnh của các củ hành vừa khít với lỗ đã đục.

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



- Tưới nước từ trên xuống cho đất ẩm hàng ngày.

- Đặt chai hành lá cạnh bậu cửa sổ nhiều nắng.

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Qua thời gian, những củ hành có thể giảm chất lượng nhưng ít nhất bạn cũng sẽ luôn có hành ăn trong ít nhất vài tháng. Ngay sau khi lứa hành đầu tiên trồng được 1 tháng, bạn có thể bắt đầu trồng tiếp lứa thứ 2.

Một vài chậu hành lá tự trồng tại nhà:





[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)