

## Vườn rau xanh mượt nuôi đủ cả nhà của bà mẹ 2 con

Ấm ảnh 2 lần ăn rau chợ bị ngộ độc, chị Thanh Thảo đã quyết tâm dành thời gian tự tay trồng rau củ, cung cấp thực phẩm sạch cho những bữa ăn hàng ngày.

### Trồng đủ các loại rau

Hơn 1 năm trồng rau sạch, khu vườn trên sân thượng của gia đình chị Thanh Thảo (thị trấn Thủ Thừa- Long An) hội tụ đầy đủ các loại rau thông dụng như: rau cải, rau muống, tần ô, rau dền, mồng tơi và các loại rau gia vị,... Bên cạnh đó, chị trồng thêm quả xen canh như: đậu bắp, dưa gang, đậu rồng, cà chua.

Chia sẻ lý do trồng rau quả sạch, chị Thảo cho hay: “Có rất nhiều động lực khiến mình dành thời gian trồng rau sạch. Trước kia, mình từng 2 lần bị ngộ độc thực phẩm vì ăn rau ở chợ. Từ đó, mình không dám ép con ăn nhiều rau nên các bé lười ăn rau. Vì vậy, mình đã quyết tâm trồng rau sạch cho các con và cả gia đình ăn hàng ngày”.

Không có diện tích đất vườn, chị Thảo đã tận dụng sân thượng rộng 50m2 để gieo trồng, vừa tiện chăm sóc, vừa tạo không gian xanh cho ngôi nhà. Đặc biệt, chị ưu tiên trồng đủ các loại rau cải. “Mình rất thích ăn rau cải nhưng, đó là rau dễ sâu bệnh và ngấm nhiều hóa chất. Khi trồng rau sạch, mình dành nhiều diện tích để gieo trồng chúng”, chị Thảo cho biết.



*2 cô con gái nhỏ đang ôm "chậu" rau cải do tay mẹ Thảo trồng*

### **Khó khăn chồng chất khó khăn**

Thời gian đầu, chị Thảo gặp rất nhiều khó khăn trong câu chuyện tự trồng rau sạch. Chị kể, lứa cải đầu tiên gieo hạt không phát triển. Cuối cùng, chị phải nhổ bỏ và xuống quê học hỏi người nông dân cách trồng rau.

“Qua tìm hiểu, mình mới biết ngoài khoản chuẩn bị đất tốt, các bác nông dân ở quê thường tưới thêm phân urê để bổ sung đạm cho rau tươi tốt. Tuy nhiên, nếu sử dụng không đúng cách sẽ gây hại cho đất trồng. Hơn nữa, rau phải cách 10-15 ngày sau mới được thu hoạch để đảm bảo sức khỏe.”, chị Thảo tâm sự.

Trước vấn đề đó, chị Thảo đi tìm phương pháp khác để tránh lạm dụng phân bón hóa học. Chị lên mạng tìm hiểu và học hỏi kinh nghiệm của nông dân sân thượng đi trước. Sau đó, chị tự ủ phân hữu cơ từ rau quả thừa và nước vo gạo. Hiện tại, chị đang triển khai cách làm phân cá, bổ sung đạm cho rau.



*Góc vườn trên sân thượng của gia đình chị Thảo được thiết kế gọn gàng và hợp lí*

Bên cạnh đó, chị Thảo vướng phải khó khăn trong khâu làm đất. Chị cho hay: “Trồng rau sạch, mình phải xử lý 1 khối lượng lớn đất trồng và phân bón. Đặc biệt là công việc ngòi đập đất nhuyễn trộn với phân. Sau đó, mỗi ngày mình đem lên sân thượng 1 ít, cuối cùng, 60 thùng xốp cũng được đặt đúng chỗ. Loại rau cần chăm sóc tỉ mỉ, mình để ở tầng 1 và 2, còn loại ít cần chăm sóc để dưới tầng 3”.

### **Cách làm đất, gieo trồng và chăm sóc**



- Cách làm đất: Trộn đất thịt+ phân bò+ trấu hun, trấu tươi, xơ dừa theo tỉ lệ 4-3-3.
- Gieo hạt: hạt nhỏ (cải, dền) gieo trực tiếp, hạt to (mùng tơi, rau muống) ngâm nước ấm 1 ngày trước khi gieo. Không nên gieo quá dày, rau lên 2 lá mầm cần tỉa bớt để cây phát triển.
- Chăm sóc: Tùy điều kiện thời tiết để cân đối lượng nước tưới cho đất. Tưới bổ sung đậm bằng các loại phân hữu cơ tự ủ.
- Sâu bệnh: Cần phát hiện sớm và diệt kỹ. Khi phát hiện có 1 lá sâu, cắt bỏ và tìm thủ phạm tránh lây lan.

Sau đợt thu hoạch, trộn thêm phân và ít vô bột, phơi ải 3-4 ngày để diệt mầm bệnh tiềm ẩn bên trong đất.



*Con gái chị Thảo chăm chú giúp mẹ tìm sâu trong rau*



*Vì thích ăn rau cải, chị Thảo đã dành nhiều diện tích đất để gieo trồng*





*Rau cải xanh tốt, mơn mớn với bản lá to*



*Cải cúc cũng là thức rau chị Thảo yêu thích*





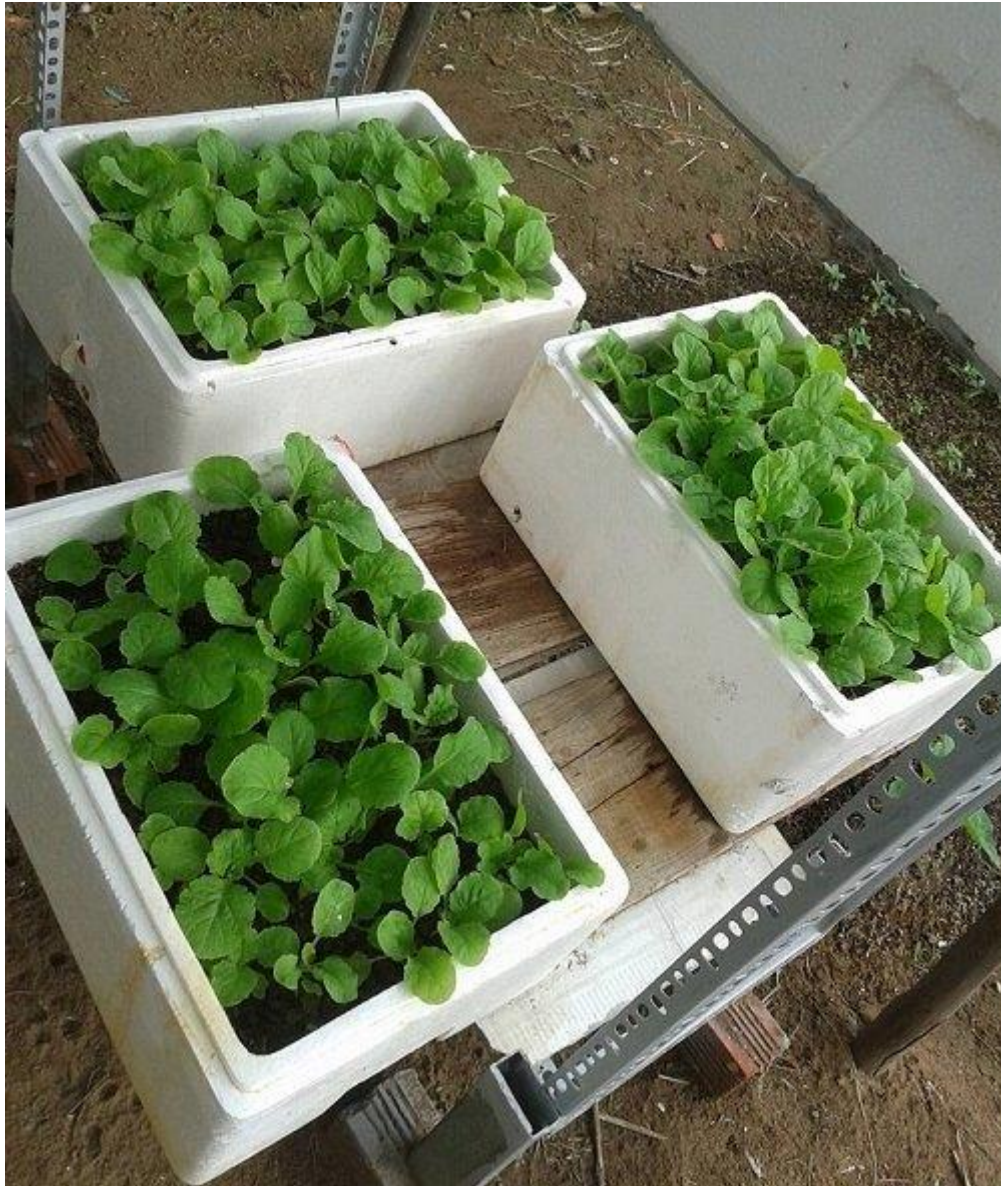
*Tùng chậu rau được treo cạnh hàng rào sắt*



*Những chậu rau như thể chậu hoa treo trước nhà*







*Mô hình tam cấp đặt thùng trồng rau*



*Rau muống xanh tốt đầm mình trong ánh nắng chiều*





*Dưa chi Thảo trông đã chín, tới vụ thu hoạch*





*Chị Thảo còn trồng đủ các loại rau gia vị như...*





*rau húng...*



*...rau diếp cá*



*Chị Thảo thu hoạch rau lang, quả đậu*