

Vườn rau xanh mướt rộng 4m2 của cô sinh viên Sư phạm

Yêu thích cây cỏ, cô sinh viên trường ĐH Sư phạm Hà Nội quyết định tự tay trồng rau sạch, tạo không gian xanh trên khoảnh sân thượng.

Trồng rau sạch- niềm vui riêng

Chia sẻ lý do trồng rau sạch, Nguyễn Thị Tuyết Hồng (22 tuổi- SV ĐH Sư phạm Hà Nội) cho biết: *“Minh trồng rau vì niềm yêu mến cây cối, thích không gian xanh yên tĩnh. Hằng ngày, mình sẽ được ngắm nhìn những mầm cây và thấy nó dần khôn lớn. Hơn nữa, trước vấn đề thực phẩm không đảm bảo an toàn, mình trồng rau để phục vụ các bữa ăn hằng ngày. Vì vậy, mình đã dành thời gian rảnh trồng rau sạch tại nhà”.*

Không có đất trồng dưới vườn, Tuyết Hồng đã tận dụng khoảnh lan can trên sân thượng rộng chừng 4m vuông để gieo trồng. Với diện tích đó, Hồng có thể đặt được 12 chiếc thùng xốp.



Tuyết Hồng trồng rau vì niềm yêu thích cây cối, thích không gian xanh yên tĩnh

Sau 20 ngày gieo trồng, khu vườn rau sạch của Tuyết Hồng hội tụ nhiều loại rau quen thuộc như mồng tơi, cải ngọt, cải canh, mầm củ cải trắng. Ngoài ra, Hồng tự tay làm thêm giá đỗ đen và giá đỗ xanh bằng phương pháp thủ công.

Chịu khó lượm thông tin trồng rau trên mạng

Chưa có nhiều kinh nghiệm trồng rau, cô sinh viên trẻ chịu khó lượm thông tin trên mạng. Đồng thời, Tuyết Hồng tìm hiểu, đọc và tham khảo trong sách dạy nuôi trồng. Vì vậy, từng công đoạn trồng rau được Hồng thực hiện tỉ mỉ.

Đối với khâu làm đất, Hồng đem đất phơi nắng để diệt vi khuẩn và tăng sức đề kháng chống sâu bệnh cho cây. Khi xong, Hồng đập nhỏ và lọc rác bẩn, đá sỏi. Tiếp đó, cô trộn đất với vỏ trấu, phân lân và các loại rau lá. Hỗn hợp đất sạch được tạo ra, Hồng tưới nước bằng bình phun sương và gieo hạt.



Hồng tự tìm hiểu mọi khâu quan trọng, cần thiết khi trồng rau sạch

“Sau 12 giờ đồng hồ gieo trồng, hạt giống sẽ nảy mầm. Mình dọn chúng vào chỗ mát để cây nhanh lớn và kích thích phát triển bộ rễ. Khi cây bắt đầu ra lá, mình đặt từng thùng xốp rau ở chỗ có nhiều ánh nắng. Hằng ngày, mình tưới nước 2 lần vào sáng sớm và chiều tối”, Tuyết Hồng cho hay.

Trồng rau không tránh khỏi vấn đề sâu bệnh, điển hình là ốc sên ăn lá. Khi đó, Tuyết Hồng sẽ tưới nước để đất ẩm ướt, độn sên lên và bắt. Đặc biệt, Hồng còn dùng mồi đặt miếng dưa dẫu nhỏ trên thùng rau để ốc sên mắc bẫy và tóm gọn chúng.

Hồng tâm sự: “Tưới nước, bắt sâu và bón phân là khâu quan trọng khi chăm cây. Ngoài việc tưới nước bằng bình phun sương, mình có áp dụng phương pháp tưới nhỏ giọt. Hiện tại, mình chưa bón phân định kỳ cho rau nhưng chúng vẫn xanh tốt và thơm ngon”.

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Tùng cây non đang dần lớn dưới nền đất sạch

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Phát triển thành những cây to, tán lá rộng và mon mơn

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Cải cũng vậy, hạt chỉ chít nảy mầm và được tỉa bớt

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Và lớn khôn mỗi ngày thành loại rau mầm thơm ngon

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Ngày ngày, Hồng sẽ lên sân thượng nhổ những cây lớn về ăn

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Đây là thứ rau được gia đình Hồng yêu thích

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Một góc trồng rau trong khu vườn nhỏ của cô sinh viên trường Sư phạm Hà Nội

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Toàn bộ khu vườn rộng vồn vẹn 4m vuông, trồng đủ thứ rau

[f Chia sẻ](#) [g+ Chia sẻ](#)



Bên cạnh trồng rau, cô sinh viên trẻ tự tay làm giá đỗ đen và...



...giá đỗ xanh bằng phương pháp thủ công