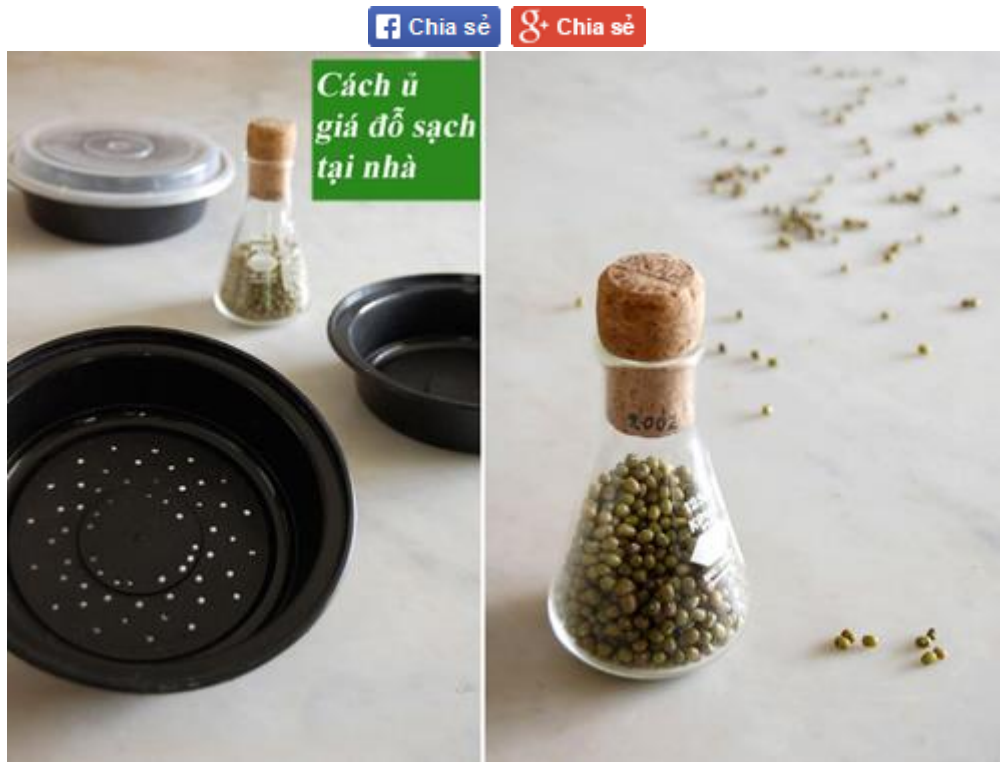


Cách trồng giá đỗ sạch trong 4 ngày

Giá đỗ tự làm tại nhà khi ăn sẽ thấy ngọt và giòn hơn đấy!

Giá đỗ hay còn gọi là mầm đậu là một loại rau mầm phổ biến nhất đã được sử dụng từ lâu tuy nhiên không phải ai cũng biết cách tự làm tại nhà. [Nhà đẹp](#) xin giới thiệu một số cách để làm nhất tại nhà tới các bạn

Bạn cần chuẩn bị:



- Dụng cụ ủ giá: Có thể dùng chậu, xoong nồi, hay bất cứ thứ gì nhưng phải có lỗ thoát nước ở bên dưới để tránh làm úng giá đỗ và có nắp đậy.

- Đậu xanh: Chọn nguyên liệu đậu xanh ta, hạt nhỏ, chắc, bùi, không sử dụng thuốc kích thích.

Các bước thực hiện:



Đổ một lượng hạt đậu xanh vừa phải vào dụng cụ ủ có lỗ thoát nước.



Sau đó đặt vào một chiếc bát bình thường.



Đổ nước ấm 38 độ C đầy bát và ngâm từ 8 - 12 tiếng để hạt mau nảy mầm.



Sau khi hạt đậu nở và hơi tách vỏ, nhấc ra khỏi bát nước và đổ toàn bộ nước vừa ngâm đậu xanh đi.



Rửa sạch kỹ càng với nước lạnh.



Rồi đặt trở lại chiếc bát ban đầu kín.



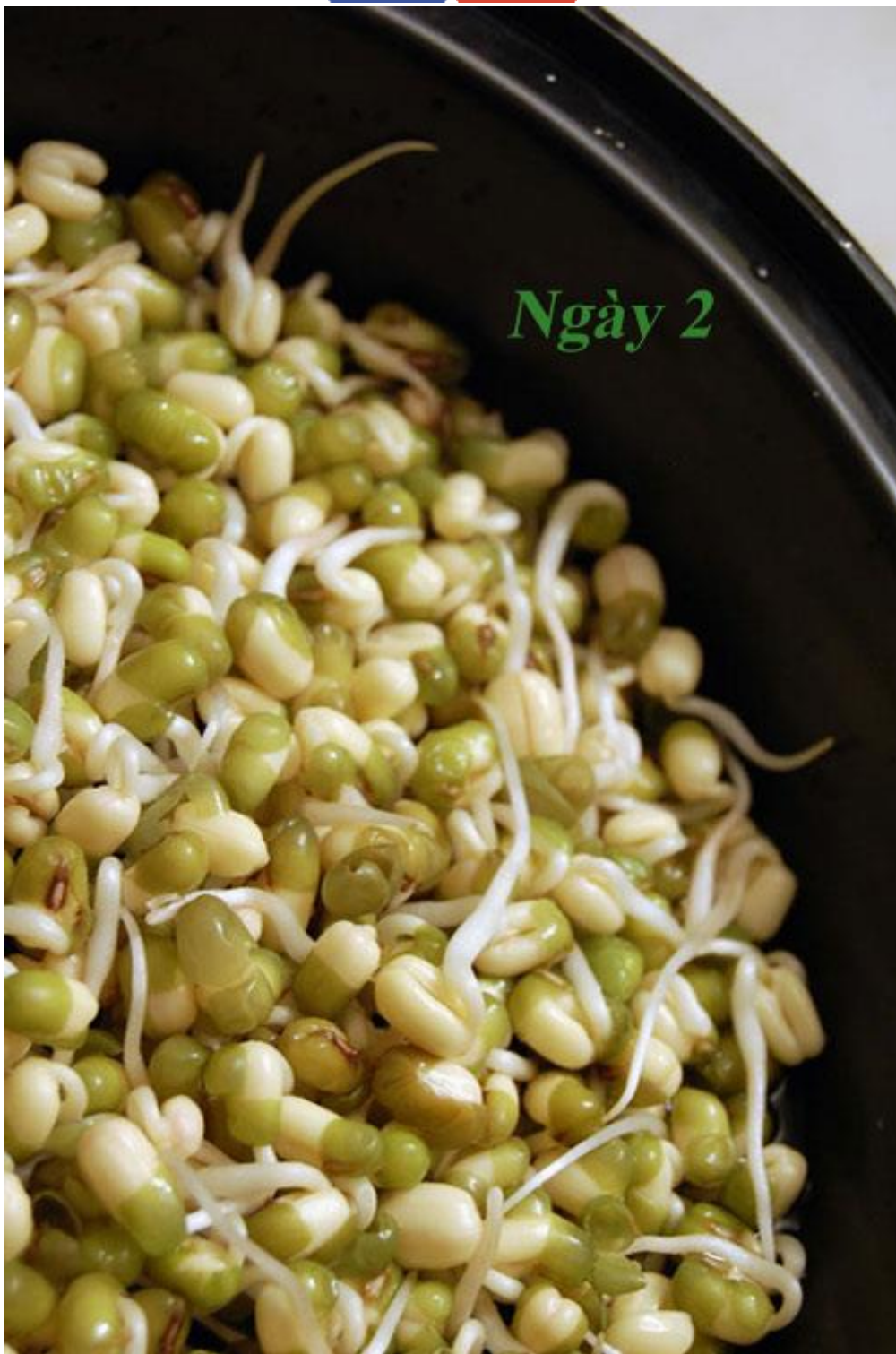
Đổ nước sạch đầy bát và đậy kín. Bạn nên đặt một vật nặng lên nắp để cố định chiếc bát và hạt mầm sẽ phát triển mập mạp và ít rễ hơn.



Cứ sau 8 - 12 tiếng, bạn lại lấy đậu xanh ra xả với nước lạnh khoảng 5 phút/lần.



Sau khoảng 3 ngày giá mọc sẽ tự đẩy hộp lên. Đừng lo giá bị đè đau không mọc được. Kết quả ngược lại, giá sẽ mập, rễ sẽ ngắn hơn...



Tuy nhiên, đừng nghĩ đè càng nặng giá càng mập vì nếu đè nặng quá phần thân giá không trôi lên nổi thì phần rễ sẽ đâm xuống dưới rễ, rễ sẽ dài.

Ngày 3



Nếu dễ nhẹ quá giá cao nhanh và không mập. Sau một vài lần thực hành, các bạn sẽ rút ra kinh nghiệm riêng cho bản thân.

Ngày 4



Mỗi lứa giá đỗ cần trung bình 4 ngày để sinh trưởng hoàn thiện.



Nếu được nén và cố định đúng cách thì phần rễ không có cơ hội mọc dài.



Trung bình 1- 1,5 kg đậu xanh, sẽ cho 10 - 13 kg giá. Mỗi lần chỉ nên ủ 100 gram đậu xanh, vừa đủ cho cả nhà ăn.



Nên chế biến giá ngay sau khi ủ hoặc cất trong tủ lạnh dùng dần từ 2 - 3 ngày là tốt nhất.