

Cách trồng 5 loại cây gia vị hay dùng mà chẳng cần đến hạt giống

1. Tỏi

Tỏi là gia vị không thể thiếu được trong bát nước chấm cũng như các món xào nấu. Như chúng ta đã biết, mầm tỏi mọc từ các tép tỏi, mỗi tép sẽ phát triển thành một cây con. Vì vậy, đừng vứt bỏ những tép tỏi mọc mầm mà hãy tận dụng chúng nhé! Cụ thể, khi tỏi bắt đầu mọc mầm, hãy đặt chúng vào một cái đĩa hoặc cốc với chút nước sạch. Khi mầm tỏi nhô tương đối cứng cáp, bạn có thể trồng chúng vào chậu cảnh nhỏ, lấp đất kín các tép tỏi. Rồi tỏi sẽ phát triển nhanh và mạnh nếu gặp thời tiết thuận lợi, ẩm áp.

2. Sả

Chuẩn bị vài nhánh sả tươi còn gốc, cắt bỏ phần ngọn, ngâm nhánh sả (độ dài khoảng 10 - 15cm) vào cốc nước hoặc lọ đựng. Lưu ý đặt ở nơi thoáng mát, có ánh sáng mặt trời như cạnh cửa sổ chẳng hạn. Sau khoảng 2 ngày, sả bắt đầu ra rễ và rất nhanh thôi, 1 tuần sau sẽ xuất hiện lá. Cứ vài ngày thì bạn tiến hành thay nước sạch một lần, khoảng 2 tuần thì nhánh sả sẽ ra đầy đủ rễ và lá. Sau đó bạn di chuyển chúng vào chậu đất bé xinh đặt trong bếp, vừa trang trí vừa có thể sử dụng sau 3 tuần. Ngoài ra, sả còn một công dụng nữa là xua đuổi côn trùng đấy!

3. Hành tây

Để hành tây mọc rễ và lên lá tốt, các bà nội trợ cần chọn củ tươi, phần gốc có rễ không trầy xước. Bạn cắt rời thành 2 phần, một phần để chế biến, phần gốc nhỏ còn lại ngâm vào nước sạch. Sau khoảng 7 ngày, phần rễ cũ sẽ mọc dài và có màu trắng. Hành tây có sức sống mạnh mẽ, rất dễ "tái sinh" và lên củ. Có người còn sáng tạo bằng cách lột nhẹ lớp vỏ ngoài của hành tây rồi vẽ hình các gương mặt biểu cảm để trang trí góc phòng nhỏ. Rất thú vị đúng không nào? Nếu không trồng trong cốc nước cũng có thể trồng vào chậu đất theo cách truyền thống. Đất trồng hơi xốp, thoáng, dễ thoát nước, độ pH trung tính sẽ thích hợp hơn cả.

4. Hành lá

Hành lá được xếp vào loại dễ trồng nhất để chị em có thể tập tành thử nghiệm ngay trong bếp. Khi mua hành về, bạn giữ lại phần rễ và khoảng 3cm phần ngọn ngon. Dùng một cốc thủy tinh chứa nước sạch, ngâm chúng vào và để ở nơi có ánh sáng. Chỉ sau vài ngày, phần hành bị cắt ban đầu sẽ nhanh chóng mọc lại phần lá xanh tươi mơn mớn. Quá đơn giản đúng không nào? Các bà nội trợ chỉ việc tiện tay cắt phần ngọn để chế biến món ăn, phần gốc hành trong cốc nước lại tiếp tục trồng. Màu xanh tươi của lá hành trông cũng xinh xắn, nổi bật trong bếp đấy chứ!

5. Gừng

Gừng tươi không chỉ mang lại hương vị đặc trưng cho món ăn mà còn có công dụng chữa bệnh. Trồng gừng không hề khó, chị em hoàn toàn có thể áp dụng các bước sau. Đầu tiên, chọn giống gừng nhỏ để có vị cay thơm và chiều

cao vừa phải, thích hợp để trồng trong nhà. Bẻ lấy một phần củ còn tươi khoảng 3 cm, để cho khô bề mặt. Ngâm gừng bằng nước ấm, để qua đêm rồi giâm vào chậu, lưu ý đất phải tơi xốp, nhiều mùn, thoát nước tốt. Đặt chậu ở nơi nắng ấm vì gừng không hợp với không khí lạnh. Tưới nước nhẹ, 2-3 lần/ngày, sau 20 ngày củ gừng sẽ ra mầm. Khi cây gừng ra nhiều lá thì tưới đẫm 1 lần/ngày. Cây bước vào giai đoạn trưởng thành sẽ cao từ 0,6 - 1,2 m, sau vài tháng có thể thu hoạch.

<http://hoinongdandanang.org.vn/chi-tiet-tin-tuc?articleId=27621>