

## Kỹ thuật trồng và chăm sóc nấm bào ngư

Nấm bào ngư là loại nấm tươi giàu dinh dưỡng và dược tính nên được gây trồng trên rơm rạ, bã mía, mùn cưa... Loại nấm này có công dụng giải độc và bảo vệ các tế bào gan, có thể kháng ung thư và kháng virus, giảm nguy cơ các bệnh về tim mạch...

### 1. Xử lý nguyên liệu trồng nấm

Nấm bào ngư phát triển trong điều kiện không có ánh sáng và gió thổi vào, vì vậy nơi trồng nấm phải thông thoáng, không có ánh sáng hay gió. Nấm bào ngư phát triển nhanh ở điều kiện độ ẩm từ 60 - 65%, độ ẩm không khí 80 - 85%.

Trước khi trồng, cho rơm rạ, mùn cưa, tro trấu ngâm vào nước vôi pha nước loãng khoảng 15 - 20 phút rồi vớt ra để ráo nước.

Tiến hành ủ nguyên liệu trong 2 đợt. Đợt 1 ủ trong vòng từ 3 - 4 ngày, mỗi ngày đều tưới nước tạo độ ẩm cho rơm và xới đảo rơm cho đều. Sau đó dùng dao cắt rơm thành từng đoạn dài từ 7 - 10 cm rồi mang ủ đợt 2 trong vòng 2 - 3 ngày.

Sau khi đã ủ nguyên liệu qua 2 đợt thì tiến hành khử trùng rơm rạ, tro trấu hoặc mùn cưa trong hơi nước ở nhiệt độ 100 độ C trong vòng 3 - 4 tiếng để diệt mầm bệnh có trong nguyên liệu.

### 2. Trồng nấm

Phôi giống nấm bạn có thể tìm mua ở các cửa hàng bán đồ nông sản, cây giống.

Cho nguyên liệu trồng nấm chia đều vào bịch bóng. Dùng tay gấp 2 đáy túi nilon lại cho vuông góc, tiến hành cho lớp rơm rạ đầu tiên vào đáy túi rồi đè nén rơm rạ sao cho thật chặt xuống đáy túi nilon, lớp rơm dày khoảng 5cm.

Sau đó tiến hành rải phôi nấm giống vào xung quanh thành túi nilon. Chú ý ép sát phôi nấm ra phía ngoài thành túi.

Tiếp tục cho lớp rơm thứ 2 lên rồi rải tiếp phôi nấm sát phía ngoài thành túi như vậy. Chú ý đến lớp rơm trên cùng thì phải rắc phôi nấm đều trên mặt rơm, trừ một vùng tròn nhỏ để nhét miếng bông gòn vào trên miệng túi và dùng dây thun cột chặt nút bông với miệng túi nilon lại.

Mỗi tầng rơm cho vào túi nilon dày khoảng 5 - 7cm và mỗi túi nilon sẽ làm được 4 tầng nấm. Mỗi túi nilon sẽ cấy khoảng 50g giống nấm.

### 3. Chăm sóc

Sau khi trồng nấm xong thì tiến hành đưa bịch nấm vào phòng ươm. Phòng ươm phải thoáng mát, không có ánh sáng, nếu có ánh sáng mạnh chiếu vào sẽ làm ảnh hưởng đến quá trình sinh trưởng và chất lượng nấm.

Kê các bịch nấm lên các kệ đỡ hay giàn giá trong vòng 20 - 25 ngày. Mỗi bịch nấm cách nhau 2 - 3cm để tạo độ thông thoáng cho nấm sinh trưởng.

Sau 25 ngày ươm nấm thì tiến hành kiểm tra bịch nấm, khi ở đáy bịch nấm có màu trắng lan tỏa thì đó là hiện tượng nấm giống đang bắt đầu sinh trưởng. Lúc

này tiến hành bỏ nút bông gòn ở miệng túi ra rồi dùng tay nén không khí trong bìch ra ngoài, sau đó dùng dây thun buộc chặt miệng túi lại.

Sau đó, dùng dây bằng nilon cột bìch nấm lên cao.

Tiến hành rạch mỗi bìch nấm khoảng 6 - 8 vết rạch (vết rạch dài từ 3 - 4 cm và rạch so le xung quanh bìch nấm). Khi bìch nấm rạch được 4 - 6 ngày thì nấm sẽ bắt đầu mọc. Không nên rạch sát đáy hoặc sát miệng bìch nấm.

Mỗi ngày tưới nước phun sương từ 4 - 6 lần cho bìch nấm.

#### **4. Thu hoạch**

Khi tai nấm có đường kính từ 3 - 5cm là có thể thu hoạch. Hái cả cụm nấm vặn cho sát gốc, nếu để gốc lại thì sẽ rất dễ gây nhiễm bệnh cho bìch nấm.

Sau khi hái nấm, không nên tưới nước ngay vào bìch nấm mà phải đợi vài tiếng sau mới tưới vì nếu tưới ngay lúc vừa hái nấm xong thì sẽ dễ khiến các phôi nấm trong bìch nấm sẽ dễ chết thối.

Sau khi thu hoạch nấm đợt 1 thì ngừng tưới nước khoảng 5 - 7 ngày cho nấm mọc ra tán mới. Khi bìch nấm hết đợt ra nấm thì ngừng tưới nước vào bìch nấm, chỉ tưới nước lên nền và xung quanh để phòng tạo ẩm mỗi ngày. Sau 3 - 4 ngày mới bắt đầu tưới phun sương vào các bìch nấm để tạo ẩm và kích thích nấm kết nư tiếp.