

## Cách ủ chua thân lá lạc

Thân lá lạc khi thu hoạch củ vẫn còn xanh và giàu chất dinh dưỡng. Hàm lượng đạm trong thân lá lạc khá cao 15 - 16% trọng lượng chất khô, cao hơn gần 2 lần lượng chất đạm trong hạt ngô. Để dự trữ được lâu và tăng chất lượng người ta đem ủ chua thân lá lạc, cách làm như sau□

- Chuẩn bị thân cây lạc: Thân cây lạc sau khi thu hoạch củ được cắt bỏ phần gốc già (bỏ đi khoảng 10 - 15cm sau đó băm nhỏ đến 3 - 4cm. Băm xong để hong trong bóng râm tránh bị ủng vàng rồi tiến hành ủ ngay trong 1 - 2 ngày. Khi ủ cây lạc cần bổ sung bột sắn, hay cám gạo hoặc bột ngô và muối ăn theo tỷ lệ sau: Cứ 100kg thân lá lạc cần bổ sung 6 - 7kg bột sắn (cám hoặc bột ngô) + 0,5kg muối ăn.

- Chuẩn bị hố ủ: Nên dùng hố ủ là hố đất, đắp nửa nổi, nửa chìm ở nơi khô ráo, không có nước ngầm thấm vào để giá thành rẻ. Kích cỡ hố ủ cần tính toán sao cho vừa đủ lượng thân lá lạc cần ủ. Nếu dung tích hố ủ là 1m<sup>3</sup> sẽ ủ được 400 - 500kg thân lá lạc. Thân lá lạc ủ chua trong điều kiện không có khí, nên cần đầm nén thật chặt, thành hố ủ cần lót lá chuối tươi, nilon cho thật kín và tránh nước ngầm thấm vào. Kinh nghiệm ở nhiều nơi là làm hố tròn có đường kính khoảng 1m, đào sâu 1m và đắp cao thêm 0,4m. Hố ủ này có dung tích 1,1m<sup>3</sup> và ủ được khoảng 440 - 480 kg thân lá lạc.

- Tiến hành ủ: Kể từ lúc thu hoạch cây lạc đến lúc băm xong và ủ không nên để lâu quá 2 ngày. Vì lạc sẽ bị ủng, hư hỏng, chất lượng thức ăn ủ sẽ giảm đi. Thân cây lạc không được rửa ướt, nếu có dính đất và sỏi đá thì rũ khô loại bỏ đất đá. Lót kỹ đáy và ủ bằng 1 - 2 lớp lá chuối tươi hoặc tấm áo mưa hồng, bao tải dứa cũ hay tấm ni lon để đất cát không lẫn vào thức ăn ủ. Cho từng lớp dày chừng 10 - 15cm, rắc đều bột sắn đã trộn với muối theo tỷ lệ nêu trên lên lớp thân cây lạc rồi dùng chân nén kỹ, nén càng kỹ càng tốt. Lần lượt cho các lớp khác và lại nén tương tự như nêu ở trên□

Kinh nghiệm ở nhiều nơi với hố ủ tròn (đường kính 1m) đã giới thiệu ở trên, thường 1 lớp chỉ chừng 2 rổ và nặng khoảng 10kg. Do đó ta dùng bát đong bột sắn chừng 0,6kg và rắc đều vào 1 lớp. Làm như vậy bột sắn sẽ được chia đều cho mọi lớp. Cứ ủ lần lượt từng lớp như vậy và nén chặt cho tới khi đầy hố. Nhưng chú ý nén thật kỹ các lớp trên. Bởi vì nén như vậy các lớp dưới sẽ càng nén chặt hơn□

Khi hố ủ đã thật đầy, ta che phủ hố ủ bằng lá chuối tươi hay bao tải dứa hoặc nilon cho kín và lấp một lớp đất dày 40 - 50cm. Đầm nén thật chặt lớp đất và tạo thành mai rùa để nước mưa không thấm vào hố ủ. Sau khi ủ 3 - 5 ngày để đồng ủ ngót xuống lại cho thêm đất và đầm nén chặt. Sau đó dùng rơm, rạ đánh đồng phủ lên trên một lớp dày 50 - 60 cm để che mưa. Nhưng cũng luôn kiểm tra chống chuột đào bới hố ủ.

Ủ sau 50 - 60 ngày mới có thể dùng cho gia súc ăn. Nếu chưa cần dùng đến có thể để lâu hơn (thậm chí hàng năm), chất lượng tốt hơn.

