

## ƯƠM - CHĂM SÓC VÀ THU HOẠCH

### \* Ươm bịch:

- Che chắn, hạn chế ánh sáng, gió lùa nhưng vẫn đảm bảo độ thông thoáng trong nhà ươm.
- Sau 25-30 ngày, giống nấm phát triển ăn đều trắng khắp thân bịch thì tiến hành rạch bịch.
- Dùng dao sắc rạch 4-6 vết dài 3-5 cm, dọc theo thân túi, cách đều và so le nhau khắp bề mặt thân túi.
- Tháo nút bông ở miệng bịch và đem bịch treo vào dây treo nhưng theo chiều: miệng túi ở phía dưới, đáy túi ở phía trên.
- Khi thấy có tai nấm phát triển như mụn cóc ở các vết rạch thì chuyển bịch sang khu chăm sóc thu hoạch (các bịch để cách nhau 7-10 cm).

### \* Chăm sóc, thu hoạch:

- Tiến hành tưới ẩm sau khi rạch bịch một thời gian và thấy nấm đã phát triển như mụn cóc ở vết rạch. Cách tưới là dùng bình phun bụi tưới đủ ẩm cho nấm 2-3 lần trong ngày. Không được để nước đọng lại trong vỏ bịch. Sau 7-10 ngày (kể từ khi rạch bịch) nấm sẽ cho thu hoạch.
- Thu hoạch khi nấm nở đều, đẩy cánh nhưng chưa có bụi phấn bay ra rừ mũ nấm.
- Cách thu: Dùng tay cầm cuống nấm, nhẹ nhàng vận cả cụm nấm ra. Sau đó dùng mũi dao cắt bỏ phần gốc nấm còn sót lại trong thân bịch.

- Sau khi thu nấm, ngừng tưới vài ngày. Khi thấy các mụn nấm xuất hiện trở lại (tại vết rạch) thì bắt đầu tưới để khai thác chu kỳ tiếp theo.

*\* Làm theo quy trình trên, mỗi lần cấy giống sẽ cho thu hoạch 3-4 lứa nấm và từ 1 tạ rơm có thể thu được 50-80 kg nấm tươi.*



- Nấm tươi nên sử dụng ngay sau khi thu hoạch. Trước khi đem nấm chế biến món ăn nên làm sạch và khử hôi, tạo độ dai, giòn bằng cách: Cắt gốc, rửa bẩn, trần nấm trong nước sôi 3-5 phút, sau đó tiếp tục ngâm trong nước lạnh đến khi nấm nguội hẳn.

- Bảo quản:
  - + Không được làm nấm dập nát, có thể bảo quản trong tủ lạnh.
  - + Làm nấm khô: Rửa sạch, cắt bỏ phần gốc cứng, xé nấm (theo chiều dọc thân) thành 2-3 phần và đem phơi khô, cất giữ.

In 6.000 bản, khổ 21x31cm tại Xưởng in NXB Nông nghiệp.  
Giấy chấp nhận đăng ký kế hoạch xuất bản số 12/1031 của Cục  
Xuất bản cấp ngày 17/9/2000. In xong và nộp lưu chiểu quý 2 năm 2001.

# Kỹ thuật trồng NẤM SÒ TỪ RƠM



## LỢI ÍCH

- Nấm sò là loại thức ăn ngon, bổ, có giá trị dinh dưỡng tương đương thịt, trứng, cá.
- Có giá trị kinh tế cao. Tận dụng được nguồn nguyên liệu dư thừa - rơm.
- Tận dụng được nguồn lao động nhàn rỗi.

## THỜI VỤ

Bắt đầu từ tháng 10 năm trước đến hết tháng 3 năm sau.

## CHUẨN BỊ SẢN XUẤT

- Nguyên liệu: Rơm được thu gom ngay trong vụ gặt lúa, sau đó phơi khô đánh trống (hoặc cắt kho). Rơm phải đảm bảo khô, sạch, sáng màu và không bị thối, mốc.
- Nhà ương nuôi: Làm các lán trại tạm hoặc tận dụng chuồng trại, nhà kho... bỏ trống. Yêu cầu nơi sản xuất phải sạch sẽ, thông thoáng, giữ ẩm, hạn chế được ánh sáng và tránh gió lùa.

## GIỐNG NẤM

- Được sản xuất, bao gói (chai, túi) tại các trung tâm giống nấm.
- Nhận biết giống tốt, xấu:
- + Giống tốt: Chai (túi) trắng đều từ trên xuống dưới.
- + Giống không tốt:
- Giống bị già: Đã thấy tai nấm phát triển trong chai (túi giống).
- Giống còn non: Chưa phát triển và trắng khắp chai (túi) giống, cần được bảo quản tiếp.

Giống nhiễm tạp: Chai (túi) giống xuất hiện các đốm (hoặc đám) có màu khác lạ (xanh, vàng, xám...) và không đều.

- Bảo quản giống:
- + Để giống ở nơi kín đáo, mát và tránh được ánh sáng mặt trời chiếu thẳng.
- + Không được nắn bóp (làm biến dạng), mở nắp hoặc làm rách vỏ bọc chai (túi) giống.
- Cấy giống khi nấm đã phát triển và chai (túi) giống có màu trắng xốp đều từ trên xuống dưới. Cứ 100kg rơm cần 2,5 - 3 kg giống.

## CÁY GIỐNG

- Ủ rơm theo các bước sau:
  - + Dùng bể, thùng phi để chứa nước vôi (liều lượng 2kg vôi tôi cho 1 tạ rơm khô).
  - + Cho rơm vào ngâm từ 25-30 phút cho ngấm đầy nước vôi.
  - + Vớt rơm ra, đánh gọn thành đống trên nền xi măng (hoặc lót nylon) và dùng nylon (bao tải) phủ lên trên (chú ý để hở phần đỉnh) để ủ. Thời gian ủ kéo dài 7 đến 10 ngày.
  - + Khi ủ, cứ 3 ngày đảo rơm 1 lần theo chiều từ trên xuống, từ dưới lên và từ trong ra, từ ngoài vào.
  - + Kiểm tra độ khô ướt của rơm bằng cách vo tròn, nắm chặt một nắm rơm to nếu thấy ướt tay là vừa; Nếu không ướt tay là rơm bị khô phải tưới thêm nước; Nếu nước chảy thành
- dòng là quá ướt, phải tãi ra phơi cho ráo. Sau khi xử lý tiếp tục ủ rơm lại cho đủ thời gian.
- Đóng túi và cấy giống theo các bước sau:
  - Chuẩn bị giống: Mở chai (túi) giống và bóp nhẹ cho tơi đều. Có thể trộn thêm trấu sạch (tỷ lệ 1:1) để khi cấy được thuận lợi.
  - Túi đóng bịch: Là túi nylon có kích thước 20 x 30 cm hoặc 18 x 25 cm. Trước khi đóng rơm, lộn ngược túi và căng cho đều.
  - Dùng 1 nắm rơm to rải đều và nén chặt, tạo thành lớp dày 3-5 cm dưới đáy túi. Sau đó cấy giống bằng cách rải đều bột giống vào xung quanh và sát với vỏ túi nylon (không được rải vào phần giữa túi). Tạo ra được lớp Rơm - Giống đầu tiên.
  - Tiếp tục rải rơm, cấy giống như trên tạo ra các lớp Rơm - Giống tiếp theo. Khi còn cách miệng túi 5 - 7cm thì cấy lớp giống cuối cùng bằng cách rải đều khắp mặt lớp rơm trên cùng.
  - Dùng dây chun buộc chặt miệng túi. Sau đó lấy một cục bông sạch nhét vào giữa miệng túi để tạo ra cửa thông khí và lọc tạp khuẩn cho túi. Như vậy ta được bịch đã cấy giống hoàn chỉnh, gồm 3 - 4 lớp Rơm - Giống.
  - Dùng dây nylon liên kết các bịch với nhau thành dãy bịch (3 - 5 bịch 1 dây) và đem treo vào nhà ương. Khoảng cách giữa túi trên và túi dưới là 2 - 3 cm. Chú ý: Đặt miệng túi quay lên phía trên.