

## Kỹ thuật trồng cây thìa là

Cây Thìa là loại cây thân thảo.

### Công dụng:

- Dùng để nấu canh cá, đặc biệt các loại cá có mùi tanh.
- Dùng thân, lá già, quả để làm gia vị muối dưa cải và một số sản phẩm đóng hộp (dưa leo, cà chua...) và phơi khô làm thuốc chữa lạnh bụng, đầy hơi, nôn mửa, bí tiểu tiện.
- Quả thìa là có 3-4% tinh dầu dùng làm hương liệu cho chè và làm thuốc kích thích trung tiện, lợi sữa.



### Vật liệu gieo trồng: Hạt

**Đất:** Ưa đất tơi xốp, ít chua và mặn

### Kỹ thuật trồng:

Gieo vãi 15Kg hạt giống/ha hoặc gieo theo hàng, hàng x hàng: 10-15cm

Trồng để làm giống: 30 X 30cm

Thời vụ: Tháng 9-10, có thể gieo trong vụ đông xuân nhiều lứa. Sau khi thu hoạch xong thì trồng lại. Gieo đợt tháng 10 để làm giống.

### Chuẩn bị đất và cách trồng:

Đất cần làm nhỏ, tơi xốp, ải. Lên luống rộng 1,2-1,5m; cao 20-30cm. Bón lót 15-20 tấn phân chuồng hoặc chôn đều vào đất. Cào luống cho bằng phẳng, sau đó gieo hạt. Gieo hạt xong, rắc đất bột hoặc khoả nhẹ để có 1 lớp đất mỏng phủ lên hạt, sau đó phủ 1 lớp trấu rồi tưới ẩm đất.

### Chăm sóc:

- Bón phân: Bón thúc cho thìa là khi cây cao được 10-15cm.

Hoà 50kg urê + 50-100kg supe lân vào nước để tưới cho 1ha hoặc hoà nước tiểu theo tỷ lệ 1/10 với nước lã tưới cho thìa là thay phân hoá học.

Tưới nước: Tưới nước giữ ẩm cho cây trong thời gian đầu. Sau đó kết hợp với tưới phân thúc.

Phòng trừ sâu bệnh: Thìa là là cây gia vị nên ít bị sâu bệnh, hạn chế sử dụng thuốc hoá học.

**Thu hoạch:** Sau khi gieo 40-50 ngày (trước khi ra hoa) có thể nhổ thu hoạch tất cả một lần hoặc nhổ tỉa thu nhiều lần. Thu hoạch bó nhỏ, rũ sạch đất hoặc rửa rễ cho sạch.

*Nếu để thìa là giống:* Khi quả chín, nhổ cả cây về phơi. Cần giữ khô, tránh mưa xuân. Vò hạt phơi 3-5 nắng, sàng sảy cho sạch hạt, có thể thu 500kg hạt/ha.