Kỹ thuật trồng mộc nhĩ bằng mùn cưa

- Mùn cưa là nguyên liệu có ở các xưởng gỗ. Trồng mộc nhĩ từ mùn cưa, giúp nông dân có thêm nguồn thu nhập từ loại nguyên liệu này.

Có nhiều loại mùn cưa khác nhau, tuy nhiên, không dùng mùn cưa mốc, mùn cưa của các loại cây có tinh dầu hoặc của các loại cây độc. Mùn cưa được thu về, cần phơi khô để tránh ẩm mốc và sử dụng lâu dài.

Khi bắt đầu ủ mùn, cần phun nước để nâng độ ẩm lên 65-70%. Trộn thêm đạm u-rê hoặc đạm sun-pát a-môn với tỷ lệ 0,5-1% và đường ca-rô với tỷ lệ 0,5 % so với trọng lượng khô của mùn cưa. Các chất này có nhiệm vụ xúc tác cho các hệ vi sinh vật hoạt động mạnh hơn. Ủ mùn cưa thành đống. Mỗi đống khoảng một tạ. Dưới đáy đống ủ nên lót một lớp vật liệu để dễ thoát nước như dát tre, nứa, cót... Nếu ủ ở ngoài trời, nên có ni-lông che mưa. Sau khi ủ 15-20 ngày, đảo đống ủ một lần. Thời gian ủ 30-45 ngày. Sau đó cho mùn cưa vào các bao tải hoặc cho ngay vào các túi ni-lông, chịu nhiệt, khoảng 1-1,5 kg mùn cưa/túi. Đưa vào nồi hấp cách thủy để diệt các loại bào tử, vi sinh vật trong đó. Phương hướng đơn giản nhất là hấp trong thùng phuy. Thời gian hấp kéo dài 3-4 giờ kể từ lúc nhiệt độ trong lớp nguyên liệu lên tới 95- 100 độ C.

Cấy giống và ươm

Sau khi đã hấp, lấy mùn cưa ra, để nguội rồi san ra các túi ny-lon. Mỗi túi 1 - 1,5 kg và bắt đầu cấy giống. Giống cần mua tại cơ sở tin cậy.

Dùng que sắt khều giống từ túi ni-lông ra ngoài, trải đều trên bề mặt các túi mùn cưa. Tỷ lệ giống cấy là 100 kg mùn cưa cần bốn kg giống mộc nhĩ, dùng dây buộc miệng túi lại để ươm. Có thể làm 4 - 5 tầng ươm trên một dàn và mỗi tầng cách nhau 60 cm. Kiểu dàn giống như dàn giữ khoai tây. Nhiệt độ thích hợp là 25 – 32 độ C. Thời gian ươm 20-25 ngày. Ta sẽ thấy các sợi nấm mầu trắng lan dần từ trên xuống. Khi nào các sợi trắng lan gần kín đáy thì kích thích cho mộc nhĩ mọc ra. Dùng dao sắc rạch bốn, năm đường chung quanh túi ni-lông. Mỗi đường rạch dài 4-6 cm. Chỉ sau khoảng một tuần là mộc nhĩ sẽ mọc tại các điểm rạch đó.

Chăm sóc và thu hái

Khi mộc nhĩ bắt đầu mọc, phải tưới nước sạch, nước ăn uống hàng ngày, mỗi ngày tưới hai, ba lần (không mở miệng túi để tưới nước vào trong vì sẽ làm túi sũng nước). Cách tưới tốt nhất là dùng bình bơm và phun sương lên mặt túi. Hạt nước nhỏ, đều sẽ tạo ẩm cho cả khu vực và ngấm dần qua vết rạch để vào túi. Lượng nước tưới nhiều hay ít phụ thuộc vào thời tiết. Sau vài ngày, mộc nhĩ đã đạt được kích thước tối ưu thì thu hoạch. Hái cả cụm mộc nhĩ và tách ra riêng biệt. Tránh làm dập nát cánh mộc nhĩ. Đem rửa sạch và phơi khô.

Có một kinh nghiệm dân gian là muốn cánh mộc nhĩ có mầu nâu hồng thì sau khi rửa sạch, ngâm chúng vào chậu nước với một ít mảnh vỏ quýt, vỏ cam. Ngâm một đêm. Hôm sau vớt ra, phơi khô.

Giai đoạn thu hoạch kéo dài 25 - 30 ngày. Mỗi tuần thu hái một lần.

Một số loại bệnh và cách phòng trừ

Trong quá trình trồng mộc nhĩ trên mùn cưa thường xuất hiện một số bệnh như mốc xanh, mốc vàng hoa cau, mốc đen. Các loại mốc này phát triển đồng thời cùng với sợi nấm. Chúng có thể làm chết hoàn toàn sợi nấm.

Nấm mực thường xuất hiện trong túi ni-lông và cạnh tranh chất dinh dưỡng của nấm mộc nhĩ. Nguyên nhân do chọn lựa và xử lý nhiệt cho nguyên liệu chưa tốt. Ngoài ra, độ ẩm trong túi quá cao cũng dễ bị bệnh.

Để phòng, chống các loại bệnh trên cần phải hết sức coi trọng khâu xử lý nguyên liệu, bảo đảm đủ nhiệt độ và đủ thời gian hấp. Nhà xưởng phải được vệ sinh thường xuyên và giữ cho thoáng mát.

Theo tài liệu khuyến nông

Bạn có thể liên hệ với Viện Di truyền Nông nghiệp-Đường Phạm Văn Đồng-Từ Liêm-Hà Nội, ĐT: 04.7544712 để mua giống và được tư vấn thêm về kỹ thuật

Theo VNG