

## Cách thiến và vỗ béo gà trống

Gà trống thiến là món ăn cổ truyền dân tộc vào dịp Tết Nguyên đán hàng năm. Nên thiến vào tháng 9, tháng 10 dương lịch hàng năm để sau 3- 4 tháng vỗ gà kịp béo bán dịp Tết và tháng Giêng.

Chọn những ngày mát trời, nhiệt độ 25-28<sup>0</sup>C để thiến hạn chế gà bị chột sau thiến.

**Cách thiến:** Có hai phương pháp thiến chính là thiến móc (còn gọi là thiến bụng) và thiến sườn. Trước khi thiến 6- 12 giờ không được cho gà ăn.

**Thiến móc** là phương pháp thiến phổ thông, gà thường bị chảy máu nhiều, hay bị nhiễm trùng và chột hơn thiến sườn. Cách thiến như sau, dùng ngón tay trở hay giữa chọc thủng màng bụng, lần nhẹ ngón tay dọc theo sát sống lưng lên phía trước để tìm dịch hoàn nằm hai bên sườn sống. Dịch hoàn hình quả trứng, trơn, nhẵn kích cỡ to bằng ngón tay út đến ngón tay cái tùy giống gà. Trước khi lấy dịch hoàn ra phải xác định vị trí dịch hoàn đối xứng phía bên kia xương sống để tránh nhầm lẫn. Lách nhẹ, hơi cong ngón tay để cho dịch hoàn nằm chon trong kẽ đốt thứ nhất của ngón, miết mạnh sao cho dịch hoàn không bị sút, bị sót rồi lựa kéo ra ngoài. Dịch hoàn thứ hai cũng được lấy ra như vậy. Sau đó dùng kim cong và chỉ nhỏ (chỉ khâu quần áo) khâu 1 -2 mũi và sát khuẩn vết thương bằng cồn Iốt hay thuốc đỏ, thuốc kháng sinh.

**Thiến sườn:** Dùng dao mổ sắc, nhỏ; panh, kéo, kim chỉ khâu, thông lọng, đèn pin, côn và thuốc kháng sinh để tiến hành thiến sườn cho gà được an toàn và tỷ lệ thiến đạt cao.

Đặt gà nằm nghiêng về bên phải và đầu hàng về bên trái. Người hỗ trợ giữ gà ngò phía lưng, người thiến nằm phía bụng, tiến hành vặt lông che phần đốt thứ nhất và thứ hai từ phao câu lên, sau đó sát trùng dụng cụ dao, panh, kim chỉ và vùng da định mổ bằng cồn 70-90<sup>0</sup>. Rạch một đường dài 3-4cm xuống phía bụng, cách xương sống 1 -1, 5cm giữa xương sườn thứ nhất và thứ 2. Dùng panh căng vết mổ khoảng 2-3cm. Lấy đèn pin soi sẽ thấy dịch hoàn màu trắng hồng nằm sát sườn sống. Cần xác định vị trí dịch hoàn bên kia, trước khi lấy dịch hoàn thứ nhất (vì sau khi lấy dịch hoàn thứ nhất, máu chảy vào khoang bụng khó tìm dịch hoàn còn lại). Dùng thông lọng lựa sao cho dịch hoàn chui vào rồi dùng xiên xiên vào dịch hoàn, kéo thông lọng cho đứt cuống dịch hoàn, nhắc xiên kéo dịch hoàn ra. Dịch hoàn còn lại cũng thao tác như vậy. Sau đó khâu lại và sát trùng vết thương. Sau khi thiến 24 giờ không nên cho gà ăn no ngay, ăn nhẹ, thức ăn có nhiều chất bổ để gà nhanh hồi phục.

Vỗ gà, đạt tiêu chuẩn gà sạch: Trước khi bán thịt 20-30 ngày cần nhốt trong chuồng (chỉ thả gà từ 10 giờ sáng đến 15 giờ chiều mỗi ngày) để vỗ gà cho béo, thịt mềm. Thức ăn gồm: Bột ngô 70% + bột đậu tương rang 20% + bột cá nhạt 10% + B.Complex, khoáng vi lượng vừa đủ (theo hướng dẫn trên bao bì). Cho uống đủ nước sạch và ăn thêm rau xanh cỏ tươi gà sẽ nhanh béo, lông da đẹp, bán được giá cao như ý muốn.