

Kỹ thuật trồng nấm kim châm

Nấm kim châm còn có tên gọi khác là nấm giá vì chúng mọc thành từng cụm đều nhau, có hình giá đậu nhưng với kích thước lớn. Mũ nấm lúc còn non có hình cầu hay hình bán cầu, về sau chuyển sang dạng ô. Mũ nấm có màu vàng ở giữa có màu vàng thẫm hơn. Cuống có màu trắng hay vàng nhạt, nửa dưới có màu nâu nhạt. Ngoài loại nấm kim châm trên còn có loài hoàn toàn màu trắng cả mũ lẫn cuống.

Chuẩn bị túi màng mỏng

Chọn túi PE hay PP có kích thước 38-40x17-20cm, dày 0,05-0,06mm. Cũng có thể dùng chai thủy tinh miệng rộng để nuôi trồng nấm kim châm. Khi dùng chai thủy tinh miệng rộng cần phải chuẩn bị thêm các miếng màng mỏng, giấy báo hay vải phin để phủ miệng bình trước khi khử trùng (diệt khuẩn).

Phối trộn nguyên liệu:

Nguyên liệu trồng nấm kim châm tương đối đa dạng có thể là: Thân lá đậu đỏ, vỏ lạc, mùn cưa tạp, rom rạ, lõi ngô, bã mía, vỏ chuối....

Một số công thức trộn nguyên liệu:

Công thức 1: Mùn cưa 77%, Cám gạo 20%, Bột thạch cao 1%, Đường 1%, supe lân 1% bổ sung nước đạt độ ẩm 60-70%, pH 6,5.

Công thức 2: Rom rạ cắt nhỏ 72%, cám gạo 20%, bột ngô 5%, Đường 1%, super lân 1%, bột thạch cao 1%. Bổ sung nước đạt độ ẩm 60-70%, pH 6,5.

Cần lưu ý riêng với mùn cưa phải ủ đồng sau 3-6 tháng mới nên sử dụng để trồng nấm kim châm. Nếu vội thì phải vừa phơi nắng vừa nhào trộn với nước, sau vài ngày.

Lên nguyên liệu vào túi nilon màng mỏng tương tự như khi làm bịch nuôi trồng nấm sò, mộc nhĩ... có thể dùng tay hoặc dùng máy đùn. Mỗi túi nên chứa khoảng 0,4-0,5kg nguyên liệu. Chừa ra khoảng 20cm chiều cao ở phía trên để sau này cho cuống nấm kim châm có chỗ mọc. Làm phẳng bề mặt môi trường để tạo ra một lỗ giống, sau này dùng để cấy giống. Làm cục bông tròn rồi cuộn màng mỏng phía trên lại quanh nút bông, phủ một miếng giấy bó lên trên rồi buộc lại bằng dây nilon. Hấp khử trùng gián đoạn như đối với các nấm khác. Đợi nguội đến 25⁰C đưa vào buồng cấy giống. Thường một chai giống có thể dùng để cấy cho khoảng 30-40 túi. Cần dùng các chai hay bịch giống đã có sợi nấm mọc trắng đến đáy nhưng không nên dùng các loại để lâu tới quá 2 tháng.

Sau khi cho cây giống vào túi đựng môi trường sản xuất ta đặt các bịch này vào các giá gỗ hoặc tre nứa có chiều rộng 1m, chiều dài tùy diện tích của phòng, các tầng cách nhau 50-60cm. Duy trì nhiệt độ 20-23⁰C, sau 20-30 ngày sợi nấm sẽ mọc đầy túi. Độ ẩm tương đối không khí trong phòng nuôi nấm duy trì khoảng 80-90%.

Khi nấm hình thành quả thể thì nhiệt độ thích hợp nhất là 13⁰C, không nên nuôi trồng nấm kim châm ở nhiệt độ quá 16⁰C.

Khi quả thể mọc ra cần mở hết miệng túi, giữ độ ẩm, giữ độ ẩm tương đối của không khí khoảng 80-85%, duy trì ánh sáng khuếch tán. Việc nói dần chiều dài phía trên của túi nên theo nguyên tắc khi nào túi cũng cao hơn quả thể 5cm. Nếu không làm như vậy quả thể sẽ bị nở sớm, cuống nấm ngắn. Lúc cuống nấm kim châm cao dần thì nên hạ độ ẩm tương đối của không khí xuống còn 75-80%, giữ phòng tối nuôi trồng nấm từ khi xuất hiện xuất hiện quả thể đến lúc thu hoạch.

Thu hoạch:

Sau khi cuống nấm dài đến 15cm thì có thể thu hoạch đợt đầu. Sau khi thu hái nấm, kéo túi nấm lên cao hơn bề mặt môi trường khoảng 2cm, duy trì nhiệt độ khoảng 13⁰C, chỉ sau khoảng 3-4 ngày đã xuất hiện quả thể nấm đợt 2. Toàn bộ thời gian nuôi trồng kéo dài trong khoảng 75-90 ngày.

Ngoài phương pháp cho nấm mọc ra từ một đầu bịch còn có phương pháp làm cho nấm kim châm mọc ra từ hai đầu bịch. Khi đó phải cho nguyên liệu vào ống dài, làm nút bông ở cả hai đầu và đặt ngang bịch nấm trên giá thể.

Ngoài phương pháp trồng nấm kim châm trong túi màng mỏng còn có thể nuôi trồng trong các chai thủy tinh. Khi bắt đầu chuẩn bị quả thể cần bỏ nút ra và gài miệng túi những tấm giấy sấp hình dẻ quạt cao 15cm, đường chu vi trên là 34cm, đường chu vi dưới là 20cm.

Theo hoinongdan.vn