

Trồng rau trong chai , giày nhựa , xoong nồi

Với những vật dụng vứt đi, tưởng như chỉ có thể để bán đồng nát như: chai nhựa, dếp, chảo, vải... đã được người dân Thủ đô tận dụng để biến chúng thành những vườn trồng rau sạch mà ít ai nghĩ tới.

Vườn rau độc đáo

Thay vì đầu tư một khoản tiền kha khá để mua khay nhựa hay thuê kỹ sư đến thiết kế vườn rau thì chị Nguyễn Thị Thu Phương ở Quán Thánh (Ba Đình, Hà Nội) lại tự tạo vườn rau sạch từ những vỏ chai nhựa.



Tận dụng những chai nhựa bỏ đi để tạo thành vườn rau treo trên tường đang là cách làm của không ít người dân thành phố để tiết kiệm chi phí

Chị Phương cho biết, trước kia khi dùng hết dầu ăn hoặc nước ngọt trong chai chị thường gom lại để bán cho hàng đồng nát hay cho mấy cô công nhân thu gom rác nhưng trong xóm. Nhưng từ lần học được cách tái chế chai nhựa thành chậu trồng rau

trên các diễn đàn mạng xã hội, chị bắt đầu tích góp đủ các loại chai nhựa không dùng đến ở trong nhà để tạo ra cho gia đình một vườn rau sạch.



Những chai nhựa lớn thường được tận dụng trồng rau để trên sân thượng

Chai nhựa to nhỏ đều có thể tận dụng được. Tùy vào loại vườn thiết kế mà cắt chai nhựa sao cho hợp lý. Chị Phương chia sẻ: "Nhà tôi làm vườn treo, chai nhựa tôi cắt bớt 1/3 phần phía trên của miệng chai, phần còn lại đục lỗ ở dưới đáy chai để thoát nước, tiếp đó cho đất vào trong rồi dùng dây treo lên tường, mái hiên, cửa sổ....".

Ngoài ra, đối với loại chai nhựa cỡ lớn có 4 cạnh, có thể cắt một cạnh dọc theo thân chai. Với cách này tôi có thể để trên sân thượng và chỗ trống, chị Phương chia sẻ thêm.

Chị Vũ Ngọc Hà My ở Ngọc Khánh (Ba Đình) cũng cho biết, ngoài tận dụng chai nhựa để trồng rau, chị còn tận dụng cả những chiếc dép cũ không dùng tới của gia đình để làm vườn rau, chậu cây cảnh.



Không chỉ chai nhựa, những chiếc dép bỏ đi cũng được tận dụng để trồng đủ các loại rau gia vị hay cây hoa làm cảnh

Chị My kể: "Dùng dép nhựa đơn giản hơn dùng chai nhựa bởi tôi chọn loại dép nhựa có lỗ sẵn, đóng chúng lên tường, bỏ đất vào trong dép rồi có thể trồng đủ các loại rau cho gia đình, nhất là các loại rau gia vị như: hành, mùi tàu, xà lách...".

Thực tế, trên các diễn đàn mạng xã hội, các bà nội trợ đang chia sẻ cho nhau khá nhiều cách để tạo ra những vườn rau sạch. Đơn cử như việc dùng chai nhựa, dép nhựa... thậm chí một số người còn dùng cả những chiếc chảo rán đã hỏng hay những miếng vải không dùng tới. Theo cách này, mọi người có thể tiết kiệm được một khoản tiền kha khá từ việc không phải mua khay nhựa hay thuê người thiết kế vườn rau như trước kia.



Thậm chí, chảo rán hỏng, không dùng tới nữa cũng trở thành chậu trồng rau sạch của người dân thành phố

Trồng rau cho con học làm vườn

Chị Nguyễn Thị Phương cho biết, sau hơn 4 tháng thực hiện làm vườn rau từ chai nhựa, mỗi lần có một đợt được vài cái chị lại bắt đầu cắt làm, đến nay chị đã có một vườn rau rộng hơn 3m vuông trên sân thượng và một vườn rau treo, phủ kín ngoài mái hiên nhà.

Theo chị Phương, tạo vườn rau sạch, ngoài mục đích để cung cấp rau sạch cho gia đình ăn, chị còn muốn cho cô con gái học lớp 6 và cậu con trai học lớp ba của mình học cách làm vườn, tập làm những công việc nhỏ nhất giúp đỡ bố mẹ.



Nhiều người còn sáng tạo, lấy vải may túi gắn lên tường trồng đủ các loại rau ăn lá, ăn quả

"Trước kia, đi học về hai cháu chỉ có xem phim hoạt hình, chơi game bây giờ thì các cháu khá hứng thú với chăm sóc rau. Ngày nào đi học về hai cháu cũng lên sân thượng tưới rau, cắt đem xuống tận bếp cho mẹ nấu cơm", chị Phương nói.

Tuy nhiên, chị Phương cũng phải thừa nhận rằng, trồng rau sạch ở nhà đôi khi cũng có những cái hạn chế. "Chỉ vì vườn rau sạch mà cả gia đình không dám đi chơi xa quá hai ngày vì sợ rau chết do không ai ở nhà chăm sóc, tưới tắm..."

Chị Nguyễn Thanh Vân ở Cổ Nhuế (Từ Liêm) chia sẻ, nhà chị thì tận dụng toàn thứ đồ bỏ đi để trồng rau, từ hộp sữa, chảo rán, chai nhựa... và còn tận dụng hầu hết những không gian trống để đặt chậu rau như: cửa sổ, mái hiên, treo tường.



Vườn rau treo trước hiên nhà

Kết quả, gia đình chị Vân cũng gần đủ rau sạch để ăn, thỉnh thoảng mới phải đi mua rau củ ngoài chợ. Song, chị Vân cũng thừa nhận rằng, bên cạnh những mặt lợi, kiểu tận dụng không gian trống trong nhà để làm nơi đặt chậu rau của chị gặp không ít những hạn chế. "Từ khi trồng rau sạch, nhà lúc nào cũng có nhiều muỗi hơn do ẩm ướt, nhất là vụ trồng rau mầm để dưới gầm bàn, trong bếp, tạo độ ẩm ướt khiến cho muỗi sinh sôi nảy nở mạnh".

Nhiều khi nghĩ đến cảnh phải sống chung với muỗi hàng ngày cũng muốn dẹp bỏ vườn rau sạch đi nhưng dẹp đi lại phải ra chợ mua rau, không mai phải rau phun thuốc kích thích, thuốc trừ sâu thì cũng bằng nhau, chị Vân cho hay.

Bảo Hân