

Cách làm giá đỗ bằng chai nhựa

Bước 1

Ngâm hạt đậu xanh trong nước lạnh từ 4-6 tiếng. Nhỏ dùng tay chà sát nhẹ hạt đậu.

Bước 2

Đem chai nhựa rửa sạch, đục lỗ tròn quanh thân chai. Nhỏ dùng đục sát nhau quá, cách nhau khoảng 2-3cm là được. Đục thêm ở đáy chai để không bị ứ đọng nước nhé.

Bước 3

Cho hạt đậu đã ngâm qua nước vào thân chai, đặt thân chai nằm ngang để các hạt đậu không bị dồn vào 1 chỗ. Đặt chai vào chỗ tối không có ánh sáng.

Bước 4

Mỗi ngày bạn chỉ cần đem chai ngâm vào chậu tầm 1 phút rồi nhắc lên cho chảy hết nước sau đó lại đặt vào chỗ cũ là bạn đã thu hoạch được mẻ giá ngon rồi đấy.

