

อวาณี ไฮเทลส์ แนะนำวิธีปลูกผักไฮโดรโปนิคส์แบบง่าย ๆ



อวาณี ไฮเทลส์ แนะนำวิธีปลูกผักไฮโดรโปนิคส์แบบง่าย ๆ

กรุงเทพฯ 11 พฤษภาคม 2563 อวาณี พัทยา รีสอร์ท ชวนคุณมาเพลิดเพลินกับการปลูกผักสดๆ ไว้ทานเองที่บ้าน โดยนำความรู้ความเชี่ยวชาญจากการทำฟาร์มผักไฮโดรโปนิคส์ร่วมกับเกษตรกรท้องถิ่น คุณหญิงฟาร์ม มาแบ่งปัน เคล็ดลับวิธีการปลูกผักแบบไฮโดรโปนิคส์แบบดีไอวาย พร้อมคลิปวิดีโอสั้นๆ เข้าใจง่าย

การปลูกผักไฮโดรโปนิคส์แบบน้ำนิ่ง เป็นวิธีการปลูกแบบง่ายๆ เหมาะสำหรับมือใหม่โดยนำสิ่งของในบ้านมาปรับใช้ และสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์อื่นๆ ได้จากร้านค้าออนไลน์ โดยอุปกรณ์ที่จำเป็นประกอบด้วย ถาด หรือภาชนะพลาสติก แก้วกาแฟกระดาษ หรือกล่องที่ปูด้วยกระดาษทิชชูเปียก ถ้วยปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ (อุปกรณ์เสริม) แผ่นฟองน้ำหรือเส้นใยหินเจาะช่องสำหรับใส่เมล็ด และปุ๋ยเอบี (ไอเทมสำคัญ) สามารถหาซื้อสำเร็จได้ทางออนไลน์

วิธีการปลูกเริ่มจากนำแผ่นฟองน้ำวางบนถาดและชุบน้ำให้ชุ่ม ใส่เมล็ดพันธุ์ลงในช่องฟองน้ำ จากนั้นย้ายแผ่นฟองน้ำที่เพาะเมล็ดแล้วไปใส่ในภาชนะโปร่งใสและปิดครอบภาชนะก่อนนำไปวางไว้ในบริเวณที่มีแดดส่อง ชั้นตอนนี้จะช่วยกักเก็บความชื้นภายในคล้ายการจำลองสภาวะเรือนกระจกหลังจากที่ต้นกล้าเริ่มเจริญเติบโตได้ประมาณ 2 สัปดาห์ จึงย้ายต้นกล้าไปยังภาชนะที่ใส่ปุ๋ยเอบี หากใช้กระถางสำหรับปลูกพืช (net cup) ไม่ต้องบรรจุเต็มภาชนะ หากใช้แก้วกาแฟ 2 แก้วซ้อนกัน ให้เจาะรูรอบอุปกรณ์ที่ใช้เป็นภาชนะ จากนั้นทำการตัดแผ่นฟองน้ำบริเวณรอบต้น

กล้าเพื่อนำต้นกล้าย้ายไปยังภาชนะที่บรรจุปุ๋ย โดยตรวจสอบให้แน่ใจว่าผักที่ปลูกอยู่ในบริเวณที่มีแสงเข้าถึงเพียงพอ และเพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด อาจใช้ไฟ LED ที่ช่วยในการเติบโต ระหว่างนี้หมั่นตรวจสอบรากของผักแต่ละต้นเพื่อให้แน่ใจว่ารากต้นมีความสะอาดและไม่มีตะไคร่เกาะ

พืชที่ปลูกนี้จะใช้เวลาโดยเฉลี่ย 5-6 สัปดาห์ในการเติบโตอย่างเต็มที่ และเมื่อพร้อมสำหรับเก็บเกี่ยวแล้วแต่ละต้นจะสามารถเก็บเกี่ยวได้หลายครั้ง จากประสบการณ์ที่ผ่านมาของทีมงานอวานี พัทยา พบว่าผักที่เติบโตได้ดีด้วยการปลูกแบบไฮโดรโปนิคส์ ได้แก่ ผักคะน้า สวิสชาร์ด ร็อกเก็ต และไมโครกรีน ส่วนผักสลัดประเภทต่างๆ เช่น เรดโอ๊ค กรีนโอ๊ค และคอส เป็นต้น

ข้อดีของการปลูกผักด้วยตนเอง คือการได้รู้ความเป็นมาของผักที่ปลูกตั้งแต่เริ่มแรก คุณจึงมั่นใจในความปลอดภัย ความสดใหม่ และยังสามารถรักษาโลกได้อีกด้วย เพราะไม่ต้องมีการเดินทางเพื่อขนส่งสินค้า ลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อีกทั้งไม่มีโรคพืชและแมลงมารบกวน ลดการใช้สารเคมี ยาฆ่าแมลง และประหยัดเงินในกระเป๋า จึงเหมาะสำหรับผู้ที่รักสุขภาพ เราหวังว่าเคล็ดลับเหล่านี้จะช่วยให้คุณสนุกกับการปลูกผักในขณะที่ใช้เวลาอยู่ที่บ้าน และสุขใจจากการรับประทานผักสดๆที่ดีที่สุดสุขภาพจากการปลูกด้วยมือของคุณเอง

ผักไฮโดรโปนิคส์จาก อวานี ฟาร์ม ถูกจัดจำหน่ายให้แก่ร้านค้า โรงแรม และชุมชน ฟาร์มมีบริเวณพื้นที่ 5 ไร่ เป็นฟาร์มแบบเปิด มีผักหลากหลายประเภทกว่า 22,000 ต้น เช่น เรดโอ๊ค กรีนโอ๊ค คอส ฟิลเลย์ ไอซ์เบิร์ก ไมโครกรีน ร็อกเก็ต และสวิสชาร์ด ฟาร์มผักไฮโดรโปนิคส์ใช้เวลาเดินทางจากโรงแรม 20 นาที ตั้งอยู่บริเวณเขาชีจรรย์

เกี่ยวกับอวานี โฮเทลส์ แอนด์ รีสอร์ท

อวานี โฮเทลส์ แอนด์ รีสอร์ท (www.avan-hotels.com) เปิดให้บริการโดยมีเป้าหมายเพื่อตอบสนองต่อกลุ่มนักท่องเที่ยวทั่วโลกที่ให้ความสำคัญกับการพักผ่อนอย่างมีสไตล์และให้ความคุ้มค่า โดย อวานี ยึดความสมดุลด้านการนอนหลับพักผ่อน พื้นที่ใช้สอย อาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการให้บริการ

ปัจจุบัน อวานี โฮเทลส์ แอนด์ รีสอร์ท เปิดให้บริการโรงแรมภายในเครือกว่า 30 แห่ง ในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก ตะวันออกกลาง แอฟริกา และยุโรป ล่าสุดอวานี ได้เปิดตัวครั้งแรกในประเทศกัมพูชาและสาธารณรัฐเกาหลี นอกจากนี้ อวานี ยังมีสินทรัพย์ใหม่ที่กำลังอยู่ในระหว่างการพัฒนาและขยายไปยังจุดหมายแห่งใหม่ อันได้แก่ เกาหลีใต้ มัลดีฟส์ มอริเชียส และโอมาน