

Phó công an xã làm trà từ trái măng cầu xấu mã, mỗi tháng thu hàng chục triệu

Tiếc công sức của người nông dân làm nên trái măng cầu xiêm, một phó trưởng công an xã ở An Giang đã nghĩ cách làm thành trà, có thêm nguồn thu khiến nhiều người mơ ước.

Anh Nguyễn Tấn Đậu (39 tuổi) hiện là Phó trưởng Công an xã Giồng Riềng (tỉnh An Giang). Ngoài công việc tại địa phương, anh còn đầu tư, phát triển trà măng cầu.

Anh Đậu xuất thân trong gia đình thuần nông, ba mẹ trồng cây măng cầu xiêm mưu sinh. Thế nhưng, năm nào cũng vậy, đến kỳ thu hoạch, thương lái chỉ lựa quả mẫu mã đẹp, những quả cong vẹo bị bỏ lại, nên có lúc gia đình tính phá bỏ vườn.



Anh Đậu mày mò tìm đầu ra cho những quả măng cầu ở địa phương. Ảnh: N.H

Tiếc công của cha mẹ và nông dân trong vùng, anh tìm cách chế biến những quả măng cầu bị loại trở thành sản phẩm có ích. Tìm hiểu từ các nhà vườn, anh biết đến việc măng cầu có thể sấy khô làm trà.

Tranh thủ ngày nghỉ, anh mày mò học hỏi khắp nơi, tham quan các cơ sở sản xuất. “Lúc đầu tôi chỉ làm thử rồi đem tặng họ hàng. Nhận được phản hồi tích cực nên tôi mạnh dạn đưa sản phẩm ra thị trường”, anh Đậu chia sẻ.

Năm 2020, với diện tích 3.000m² trồng 300 gốc măng cầu xiêm, anh bắt tay vào sản xuất đại trà. Theo anh, để chế biến trà thì khâu chọn quả là khắc khe nhất. “Quả phải già nhưng chưa chín, khi búng tay vào nghe tiếng giòn mới được”, anh nói.

Chọn được quả đạt tiêu chuẩn, người sản xuất gọt bỏ lớp vỏ xấu rồi cắt thành lát mỏng, tiếp đó cắt lại sợi dọc theo múi măng cầu. Sau khi hoàn thành các công đoạn này, măng cầu nguyên liệu mới được đưa đi sấy.



Măng cầu được sơ chế, sấy khô chuẩn bị đóng gói. Ảnh: N.H

Khâu cuối cùng của quá trình chế biến là loại bỏ những cọng trà vỡ hoặc xấu, chỉ chọn những cọng trà có màu vàng đạt chuẩn, mùi thơm, giòn.

“Ban đầu tôi dùng túi zip bạc nhưng một người bạn góp ý đây là sản phẩm gần gũi thiên nhiên, nên chọn mẫu mã mộc mạc. Tôi chuyển qua dùng túi giấy thân thiện với môi trường, sản phẩm trà măng cầu của gia đình chính thức ra đời”, anh cho hay.

Thời điểm làm Bí thư Đoàn cơ sở Công an huyện Giồng Riềng (tỉnh Kiên Giang cũ), anh đã mang trà măng cầu tham gia chương trình mô hình thanh niên khởi nghiệp.

Do ảnh hưởng của dịch Covid-19, anh tham gia thi trực tuyến, đoạt giải Khuyến khích, được ban tổ chức hỗ trợ một máy sấy công nghệ cao. Tới lần tham dự hội thi khởi nghiệp do Hội Nông dân tỉnh tổ chức năm 2022, anh Đậu đoạt giải Nhất.

Hiện sản phẩm đạt chứng nhận OCOP 4 sao (năm 2024), bán trên các nền tảng mạng xã hội kết hợp với phân phối vào siêu thị, cửa hàng lưu niệm. Mỗi tháng, cơ sở của anh cung cấp khoảng 100kg trà măng cầu, thu lợi nhuận 30-35 triệu đồng.

Với nghề ‘tay trái’, anh Đậu tạo việc làm thường xuyên cho 3 lao động địa phương, lúc cao điểm lên đến 10 người, thu nhập từ hơn 100.000-200.000 đồng/người/ngày.

Bà Lê Thị Tố Quyên, Bí thư Xã đoàn Giồng Riềng cho biết, mô hình trà măng cầu của anh Nguyễn Tấn Đậu được đánh giá là hiệu quả, vừa tạo công ăn việc làm cho lao động địa phương, vừa nâng cao giá trị nông sản của xã.

“Đây là một trong những tấm gương sáng trong phong trào thanh niên khởi nghiệp. Tôi tin rằng, câu chuyện của anh Đậu sẽ tiếp thêm động lực cho nhiều bạn trẻ dám nghĩ dám làm, mạnh dạn khởi nghiệp”, bà Quyên chia sẻ.

Nguồn: Báo An Giang