Mkulima Mbunifu

Jarida la Kilimo Endelevu Afrika Mashariki

Toleo la 117 | Juni 2022

Yaliyomo

Matumizi ya viuatilifu 2
Ufugaji wa nyuki wadogo 4&5

Uji wa chaya 6
Thamani ya mlonge 7

Umakini wa uzalishaji huzuia upotevu wa chakula

Picha:IN

Masalia mbalimbali ya chakula yanafaa kutumika kutengeneza mboji hivyo zingatia kukusanya kwa hali ya usafi bila kuchanganya na taka hatarishi kama vile chupa

Upotevu wa chakula hutokea katika wigo mzima wa uzalishaji, kuanzia shambani hadi usambazaji kwa wauzaji rejareja hadi kwa walaji. Upotevu huo unaweza kusababishwa na ukungu shambani, wadudu, au udhibiti duni wa hali ya hewa; hasara nyingine hutokana na njia za upishi na upotevu wa chakula kwa makusudi.

Upotevu wa chakula husababisha hasara kabla ya chakula kumfikia mlaji. Kwani chakula kinachofaa kuliwa hupotea aidha katika awamu ya uzalishaji, uhifadhi, usindikaji ama usambazaji.

Hata hivyo mkulima unaweza kupunguza upotevu wa chakula kwa kuboresha ukuzaji wa bidhaa, uhifadhi, uuzaji na hata kutumia mbinu bora katika mapishi. Vile vile mabaki ya chakula au taka yanaweza kutumiwa kulisha wanyama ama kutengenezea mboji, nishati ya kibayolojia na mbolea asilia.

Wakulima wanaweza kutathmini upotevu wa chakula wakati wa usindikaji, usambazaji, na uhifadhi na kutumia mbinu bora.

Ni muhimu kwa wakulima kuwa na maandalizi sahihi kuelekea mavuno

Wakulima wamekuwa wakipoteza mavuno yatokanayo na mazao kutokana na uvunaji hafifu usiokidhi viwango pamoja na uhifadhi duni.

Ikiwa wakulima wanajiandaa kuelekea kwenye mavuno ni vyema kuhakikisha wanaandaa na kuzingatia kanuni bora za uvunaji ili waweze kupata mavuno bora na yanayokidhi chakula na soko kwa ujumla.

Wakulima hawana budi kuwa makini na kutambua ni kwa namna gani watavuna mazao yao ikiwa ni pamoja na kuandaa vifaa vya kuvunia kama vile mifuko, vikapu, mikokoteni au matoroli ya kubebea, vifaa vya kukaushia kama vile maturubai, vichanja, pamoja na maeneo na vifaa vya kuhifadhia kama vile magunia, silo, bini, vihenge.

Picha:IN

Ni muhimu kuhakikisha maandalizi ya vyombo sahihi vya kuhifadhia mavuno yako ili kulinda ubora na kuzuia upotevu

Mpendwa Mkulima

Kwa miaka kadhaa wakulima na wafugaji wamekuwa wakijikita katika uzalishaji wa mazao na mifugo kwa kiwango cha juu. Jambo hili limekuwa likisababisha kuwepo kwa muonekano wa mafanikio miongoni mwa wakulima na wafugaji.

Pamoja na sekta hii kuvutia watu wengi kujikita katika kilimo na mifugo na kufanikiwa, kumekuwepo na jitihada nyingi zinazofanywa na serikali kupitia wizara husika kuhakikisha wananchi wanapata taarifa sahihi kwa wakati ilikuwezesha ufanisi.

Moja ya jambo linaloleta mafanikio ni kufuatilia taarifa hasa inayogusia jambo unalolifanya. Ni muda sasa serikali imekua ikihamasisha wafugaji kushiriki katika zoezi la utambuzi, usajili na ufuatiliaji wa mifugo. Zoezi hilo linalenga kuhakikisha usalama wa chakula cha mifugo, kukabiliana na magonjwa ya mlipuko, udhibiti wa wizi, pamoja na faida nyingine.

Mkulima Mbunifu inatumia fursa hii kukujuza wewe mfugaji kushiriki katika zoezi hili kwani litawezesha ufuatiliaji wa mifugo.

Hata hivyo, wewe mfugaji unashauriwa kufuatilia kwa kina na kuwasiliana na afisa mifugo katika eneo lako ili kupata taarifa kwa upana Zaidi.

Mkulima mbunifu itaendelea kukupatia taarifa mbalimbali ili uendelee kuelimika na kufanikiwa katika shughuli za kilimo na ufugaji. Hata hivyo, usisite kuwasiliana nasi uwapo na swali la ziada, kwa njia za mawasiliano zilizoainishwa katika jarida hili.

Kwa uhitaji wa jarida hili kila mwezi wasiliana nasi kwa kutupigia simu au kwa anwani kwa kupitia barua pepe, facebook, tovuti na sanduku la posta kama zilivyoonyeshwa hapa;

+255 717 266 007
http://www.facebook.com/mkulima_mbunifu
http://twitter.com/mkulima_mbunifu
https://www.instagramu.com/mkulima_mbunifu
mkulimambunifu.org
theorganicfarmer.org
infonet-biovision.org

Wasiliana na *MkM*,
S. L. P 14402, Arusha,
Simu:
0717 266 007, 0762 333 876,
Barua pepe:
info@mkulimambunifu.org
www.mkulimambunifu.org

Madhara ya afya yaletwayo na matumizi ya viuatilifu

Picha:IN

Upuliziaji wa madawa bila vifaa maalumu hupelekea kemikali kuingia mwilini

Kwa muda mrefu wakulima walio wengi wamekuwa wakitumia madawa ya kemikali kwa matumizi tofauti, bila kufahamu kuwa wao pia wanaathiriwa na madawa hayo. Dawa hizo huingia mwilini kwa njia mbalimbali.

Erica Rugabandana

Ni muhimu kwa mkulima kuelewa vyema jinsi ya kujikinga kutokana na madhara ya viuatilifu vya kuangamiza wadudu na magonjwa katika mazao, hii ni pamoja na kuacha matumizi ya viatilifu vyenye madhara na namna nzuri ya kujikinga visiingie mwilini.

Ingawa dawa za kuua wadudu zimeundwa ili kuua "wadudu", baadhi ya dawa zinaweza pia kusababisha madhara ya afya kwa watu. Uwezekano wa kupata athari za kiafya unategemea aina ya dawa na kemikali zingine ambazo ziko kwenye bidhaa unayotumia, na vile vile kiwango ambacho umeathiriwa na ni muda gani au mara ngapi umeathiriwa.

Je, ni athari zipi hutokea wakati wa matumizi ya viatilifu?

Mara nyingi, dawa huathiri mfumo wa neva (mfumo wa mwili wako unaodhibiti mishipa na misuli yako). Baadhi ya madhara ya kiafya kutokana na matumizi ya viatilifu yanaweza kutokea kwa haraka mara dawa inapoanza kutumiwa. Dalili nyingine huweza kutokea masaa kadhaa baada ya viatilifu kutumiwa. Madhara mengine yanaweza yasionekane kwa miaka mingi, kwa mfano saratani.

Baadhi ya dalili za muda mfupi za viuatilifu zitatoweka mara tu makali ya dawa yanapokoma. Wengine wanaweza kuchukua muda zaidi kwa dalili hizo kutoweka. Kwa watu wanaotumia dawa za kuulia wadudu mara kwa mara, athari za kiafya za muda mrefu ndiyo zinazotiliwa maanani. Ni muhimu kwa akina mama wajawazito kupata ushauri wa kitaalamu kabla ya kufanya kazi za kupulizia viatilifu kwani baadhi ya dawa za kuua wadudu zinaweza kuwa na madhara kwa hata kwa mtoto ambaye hajazaliwa au kwa watoto wanaonyonyeshwa. Watumiaji wa viatilifu au wanaofanya kazi na viua wadudu wanahimizwa kufanyiwa uchunguzi wa kiafya mara kwa mara.

Je, dawa za wadudu huingiaje kwenye miili yetu?

Dawa za kuulia wadudu zinaweza kuingia mwilini mwa mtumiaji wakati wa kuchanganya, kupulizia au wakati wa kusafisha vifaa vinavyotumika. Kwa ujumla kuna njia tatu kemikali hizi zinaweza kuingia mwilini:

- Kupitia ngozi (kwa kugusana na ngozi).
- Kupitia mapafu (kuvuta pumzi), au
- Kwa mdomo (kumeza).
- Muda utakaotumia dawa.

(a) Dawa kuingia kupitia Ngozi au macho

Mara zilizo nyingi dawa zinapotumika, hugusana na Ngozi na hivyo kuruhusu dawa kuingia mwilini kupitia vitundu vidogo katika ngozi, na hii ndiyo njia ijulikanayo zaidi ya mwili kugusana na viatilifu wakati wa kutumia. Watumiaji pia huathiriwa kupitia Ngozi kwa kugusa vifaa vilivyotumika wakati wakuchanganya, au kwa kugusana na nguo zilizotumika kujikinga, au sehemu iliyo na mabaki ya dawa iliyotumika. Dawa za wadudu pia zinaweza kufyonzwa kupitia macho yako na zinaweza kusababisha majeraha kwa jicho lenyewe.

(b) Dawa kuingia kwa kuvuta pumzi (kupitia mapafu)

Kuvuta pumzi kunaweza kutokea wakati wa kufanya kazi ya kutumia viatilifu. Dawa zinapotumiwa matone, mvuke na ungaunga wa dawa hurushwa hewani. Hatari hutokana na ukubwa wa matone ya dawa, matone makubwa kwa sehemu kubwa hutua haraka na hayabaki hewani hivyo kupunguza athari ikilinganishwa na dawa inayopulizwa kama mvuke na hubaki hewani kwa muda mrefu na kumfanya mtumiaji avute hewa iliyochanganyika na dawa hatarishi. Kumbuka, dawa zenye hatari kubwa ya kuvuta pumzi huwekwa alama za maelekezo ya kutumia kifaa cha kuvaa na kukukinga.

(c) Dawa kuingia kwa kumeza mdomoni

Ingawa kumeza (kwa mdomo) ni njia isiyo ya kawaida bali huweza kutokea kwa bahati mbaya na kunaweza kusababisha sumu kali zaidi. Kuna ripoti nyingi za watu kunywa kwa bahati mbaya dawa ya kuua wadudu ambayo imewekwa kwenye chupa isiyo na lebo au kikombe/chombo cha kinywaji (pamoja na makopo au chupa za vinywaji). Wafanyikazi wanaoshughulikia viuatilifu wanaweza pia kumeza dawa hii bila kukusudia wakati wa kula au kuvuta sigara ikiwa hawajanawa mikono yao kwanza.

(d) Muda utakaotumia dawa

Matumizi ya muda mrefu ya madawa ya kemikali ni hatari zaidi kwa afya ya binadamu, wanyama, mimea na mazingira. Kwa kadri dawa hizo zinavyotumika, ndivyo tahadhari kubwa zaidi inavyopaswa kuchukuliwa.

Inaendelea toleo lijalo. »»

Mkulima Mbunifu ni jarida huru kwa jamii ya wakulima Afrika Mashariki. Jarida hili linaeneza habari za kilimo hai na kuruhusu majadiliano katika Nyanja zote za kilimo endelevu. Jarida hili linatayarishwa kila mwezi na *Mkulima Mbunifu*, Arusha, ni mojawapo ya mradi wa mawasiliano ya wakulima unaotekelezwa na Biovision (www.biovision.ch) kwa ushirikiano na Sustainable Agriculture Tanzania (SAT), (www.kilimo.org), Morogoro. Jarida hili linafadhiliwa na Biovision Foundation

Wachapishaji: African Insect Science for Food and Health (ICIPE), S.L.P 30772 – 00100 Nairobi, Kenya, Simu: +254 20 863 2000, icipe@icipe.org, www.icipe.org

Mpangilio: Cathbert Msemo 0652 731 123
Mhariri: Erica Rugabandana
Mhariri Msaidizi: Flora Laanyuni
Anuani: *Mkulima Mbunifu*
Sakina, Majengo road, (Elerai Construction Block)
S.L.P 14402, Arusha, Tanzania
Ujumbe mfupi pekee: 0785 496 036, 0766 841 366
Piga simu: 0717 266 007, 0762 333 876
Barua pepe: info@mkulimambunifu.org
www.mkulimambunifu.org

Maandalizi ya udongo kwa ajili ya kusia mbegu

Wakulima wengi hawaelewi ubora na umuhimu wa kuandaa udongo maalumu kwa ajili ya kusia mbegu za mazao mbalimbali kabla ya kuzipeleka shambani hasa mazao ya bustani.

Dorothea Chambo

Si kila udongo unafaa kwa ajili ya kusia mbegu. Kuna udongo maalumu unaostahili kutumika kwa ajili ya kusia mbegu, ambao mkulima yeyote anaweza kuutafuta na kuandaa mwenyewe kwa ajili ya matumizi hayo.

Bila kutumia udongo ulioandaliwa vizuri na maalumu kwa ajili ya kusia mbegu, ubora wa miche tarajiwa pamoja na uotaji unakuwa hafifu na hata miche ikipelekwa shambani, itakuwa imepoteza ubora wake na uzalishaji wa mazao utakuwa wa kiwango cha chini.

Huu ni udongo wa aina gani

Udongo mzuri ambao unafaa kwa ajili ya kusia miche na unapatikana kwa urahisi ni kutoka msituni au kutoka chini ya miti mikubwa, ambao umetokana na mazalia ya majani na vijiti vilivyo oza na kuwa udongo, ikiwemo vinyesi vya ndege.

Kwa maana hiyo, mkulima anapokuwa tayari kusia mbegu, ni lazima ahakikishe anatafuta udongo wa aina hii mahali unapopatikana tayari kwa ajili ya kusia mbegu.

Namna ya kuandaa udongo

Pamoja na kuwa udongo huu una ubora unaostahili kwa ajili ya kusia mbegu, lakini kuna namna inatakiwa uandaliwe ili kuua baadhi ya vijidudu ambavyo huenda vikawa na madhara kwa mbegu au miche, lakini pia kuufanya udongo uwe na ubora zaidi.

Vifaa na vitu vinavyohitajika kwa ajili ya kuandaa

Mchanga mwekundu, mfuko wa sulfate, sufuria au pipa, maji, ndoo/debe la lita ishirini (kwa ajili ya kupimia), jiko na beleshi/chepe.

Hatua za kuuandaa ni kama zifuatazo;

- Pima udongo kiasi cha debe moja na pima mchanga mwekundu kiasi cha beleshi moja (kilogramu mbili).
- Changanya vizuri udongo na mchanga huku ukiondoa takataka ngumu kama vile miti na mawe ikiwa udongo wako una taka hizo.

Picha:IN

Udongo ukishajazwa kwenye trei za kukuzia, mbegu hutakiwa kuwekwa punje moja moja katikati kwenye kila tundu kisha kufukiwa kidogo sana bila kukandamizia chini kwa nguvu

- Udongo ukishachanganyika vizuri, na taka zote ngumu zikiwa zimetoka, weka kwenye mfuko wa kuhifadhia na funga vizuri.
- Chukua sufuria kubwa au pipa kisha jaza maji na injika jikoni, na uchemshe vizuri mpaka yaanze kufoka.
- Maji yakiwa tayari, gawa nusu ili kuwepo na nafasi ya kuweza kutumbukiza mfuko bila maji kumwagika.
- Chukua udongo uliouandaa na tumbukiza kwenye maji yaliyoko kwenye sufuria au pipa kwa kusimamisha mdomo wa mfuko ukiangalia juu, na fungua mfuko huo huku ukishikilia udongo usimwagikie kwenye maji.
- Chukua yale maji uliyoyagawa, na anza kuyamimina kwenye mfuko taratibu huku ukihakikisha hayajai kwenye sufuria au pipa na kuanza kumwagika.
- Ukiona maji yamefika juu kabisa ya sufuria, acha na funga mfuko wa udongo vizuri ukiwa bado kwenye pipa/sufuria kisha weka sufuria hiyo sehemu yenye kivuli na acha kwa siku mbili hadi tatu mpaka utakapoona udongo umenyonya maji yote.
- Baada ya siku ya tatu, chukua na fungua mfuko kuangalia kama udongo bado una tope sana, na kama umekauka maji lakini kuna kaubichi kidogo, basi udongo wako uko tayari kwa ajili ya kutumia kusia mbegu.
- Udongo huo unaweza kutumika siku yeyote ama hata ukahifadhiwa kwa ajili ya matumizi ya baadaye maadamu tayari umeshatengenezwa kwa hatua hizo.

Namna bora ya kusia mbegu kwa kutumia udongo huu

Ili udongo huu uweze kuonyesha ubora zaidi katika usiaji wa mbegu na ukuzaji wa miche, mkulima hana budi kutumia trei maalumu zinazotumika kwa ajili ya kukuzia miche. Trei za kukuzia miche ziko za aina nyingi na zimetofautiana kulingana na idadi ya matundu ama idadi ya miche inayoweza kuchukuliwa na trei hiyo.

Namna ya kuandaa trei kwa ajili ya kutumia kusia mbegu

Vifaa

Maji, trei zenyewe na sabuni ya unga.

Hatua

Weka maji katika chombo kikubwa chenye uwezo wa kutumbukiza trei kama vile beseni kubwa, kisha changanya na sabuni ya unga kiasi kidogo. Chukua trei zote unazotegemea kuzitumia kusia mbegu, moja baada ya nyingine na kisha tumbukiza kwenye maji hayo, huku ukihakikisha trei lote na tundu zote zinapata maji kisha toa na weka pembeni.

Kutumbukiza trei kwenye maji yenye sabuni husaidia kuua vimelea ambavyo si rafiki kwa mbegu au miche.

Namna ya kuweka udongo kwenye trei

Chukua turubai au mfuko kubwa wa nailoni na tandaza, kisha mimina udongo wako uliouandaa kwenye upande mmoja wa turubai na anza kujaza udongo kwenye matundu ya kila trei.

Hakikisha unapoweka udongo kwenye trei, udongo huo unajaa kwenye kila tundu lakini bila kushindiliwa kwani ukishindilia utakuwa mgumu, na itakuwa kazi kupandikiza mbegu na hata kupitisha maji wakati wa kumwagilia mbegu hizo au miche yako hapo baadaye.

Makosa wanayofanya wafugaji wa nyuki wadogo na jinsi ya kukabiliana nayo

Nyuki ni wadudu wadogo lakini ni wadudu wenye uwezo wa kutengeneza mazao ya chakula na biashara kama asali na nta. Ufugaji wa nyuki pamoja na kumpatia mfugaji pato lakini pia nyuki husaidia katika kuhifadhi mazingira na kupambana na mabadiliko ya tabia ya nchi.

Flora Laanyuni

Baadhi ya wafugaji wa nyuki huwa na matamanio ya kupata faida kubwa kutokana na kazi hii lakini kwa kujua au kutokujua kuna baadhi ya makosa wanayofanya na kupelekea kutofikia ndoto zao katika kazi ya ufugaji wa nyuki.

Katika makala hii nitagusia baadhi ya makosa kumi yanayofanywa na wafugaji wa nyuki wadogo na namna ya kukabiliana nayo.

Nyuki wanapokuwa kwenye mzinga sahihi huweza kuzalisha asali kwa kiwango kikubwa pamoja na kurahisisha uvunaji

1. Kufuga nyuki kama mradi wa ziada na kuutelekeza

Wafugaji wengi wa nyuki wadogo wamekua wakifuga kwa fahari ya kuwa na mizinga na kuona ni ziada tu, hata wakati mwingine hupita miezi miaka wasikague wala kuhangaika kujua nini kinaendelea katika mizinga

Hili ni kosa kubwa sana kwani nyuki wadogo huhitaji usimamizi wa karibu kujua uendelevu wao, kuweka ukaribu na manzuki yao huwafanya nyuki kuanza kuelewa kuwa wanapendwa na pia huboresha tabia yao kiakili.

2. Kutokufahamu njia za kudhibiti wadudu vamizi

Hii huchangiwa na uelewa mdogo pia usimamizi mdogo wa manzuki yako, nyuki wadogo wanaathiriwa sana na wadudu wakiwemo siafu, sisimizi, buibui, vyura, nyigu na wengioneo, elimu inahitajika ikiwa ni mkazo wa elimu ya vitendo kwa wasimamizi juu ya kufahamu njia thabiti za udhibiti wa wadudu vamizi katika manzuki.

3. Kushindwa kufahamu namna ya kulisha makundi ya nyuki wadogo baada ya kuyagawanya

Ni wazi kuwa unaweza kuendeleza makundi ya nyuki wadogo kwa kuyagawanya njia hii ni rahisi ila wengi wameshindwa kuijua kwa sababu njia bora ya kuwalisha nyuki wakati wa kugawanya makundi.

Kitendo cha ugawanyaji wa makundi ya nyuki ni kitendo cha kibaologia ambacho huhitaji mfugaji kujua kuwa ugawanyaji wa kundi utapelekea msongo wa mawazo na mshituko kwa kundi la nyuki hivyo basi unahitaji kugawanya kundi la nyuki na kuhakikisha wanapata chakula safi ndani ya mzinga ambacho ni lazima mfugaji akiandae.

Hapa mara nyingi unga wa ugali, asali au sukari huweza kutumika, mfugaji atalazimika kuweka maji katika mzinga mpya kwa kutumia kizibo cha kopo la maji na kukiweka muwa uliotafunwa ndani yake kisha kuweka maji.

4. kugawanya kundi la nyuki na kuzivunja seli zenye majana

Ikiwa mfugaji atagawanya kundi kwa kuvunja seli za majana anapelekea kuoza na kuzaliwa kwa viluilui wadogo weupe ambao huwashambulia nyuki wadogo na kuliangamiza kundi

Hii hutokea pia pale ambapo mfugaji hugawanya kundi kubwa na kuliweka kwenye mzinga mdogo hii hufanya kubana kundi na kulifanya lishindwe kujijenga kwa ufasaha hivyo seli za majana huoza na kutoa viluilui waharibifu.

5. Kushindwa kutambua ni kundi lipi hufaa kugawanywa

Ugawanyaji wa makundi ya nyuki wadogo huhitaji umakini wa kipekee sana, si kila kundi huweza kugawanyika. Kumbuka ugawanyaji wa makundi ya nyuki huzingatia sana makundi yaliyojijenga vizuri makubwa, yenye nyuki wa kutosha na waliotengeneza chakula cha kutosha. Hii hurahisisha kujua kundi unaloenda kuligawanya ni kundi lenye afya na lenye hulka ya uchapakazi.

6. Kushindwa kutambua mahali sahihi pakuweka mizinga

Mizinga ya nyuki wadogo huhitaji uangalizi wa karibu na mazingira rafiki, si kila mahali hufaa kuweka mizinga ya nyuki katika nyumba yako. Eneo lenye kuingiliwa na siafu, sisimizi, kukaliwa sana na nyigu halifai kuweka mizinga ya nyuki wadogo.

Usiweke mizinga karibu na jiko au kitu chochote kinachotoa moshi au joto kali kwani huweza kuathiri joto la ndani ya mzinga hivyo kupelekea kulainika kwa masega na kumwaga asali. Mizinga isiwekwe mahali penye upepo mkali kwani hii hupelekea kuanguka kwa chavua nyingi zinazoletwa kwenye mzinga hivyo kupelekea kukosekana kwa chakula cha kutosha na kusababisha makundi ya nyuki kuhama na kutafuta sehemu tulivu.

Epuka kuweka mzinga karibu na bati linalovuja kwani kuingia kwa maji katika mzinga hupelekea ukungu na baadae uozo wenye kuathiri kundi la nyuki.

7. Kushindwa kutambua msimu bora wa kufanya ugawanyaji wa makundi

Ni wazi kuwa wakati wa neema ya chakula viumbe vyote huweza kuzaliana. Hivyo mfugaji atambue msimu wa kuwagawanya ni wakati wa chavua za kutosha msimu ambao maua yapo ya kutosha kila mahali.

Katika msimu huu makundi yatagawanyika na kutoa matokeo makubwa ambayo yataambatana na urahisi wa kupata chavua na kuendeleza masega kutengeza asali kama akiba ya chakula cha kutosha.

8. Kutozingatia kanuni za usafi

Nyuki ni mdudu anayezingatia sana kanuni za usafi na ni wazi kuwa ukifungua mzinga wa nyuki utaona namna usafi ulivyozingatiwa. Kwa hiyo unapopanga kugawanya makundi ya nyuki lazima usafi wa mfugaji uwe wa hali ya juu, mikono ioshwe vizuri kwa sabuni na kuoshwa kwa maji mengi kuondoa harufu na kukaushwa vizuri.

Kifaa chochote kitakachotumika ikiwa ni hive tool (kisu cha kufungulia mzinga) au mzinga wenyewe vya faa kuwa safi kweli kwani la sivyo ni rahisi kueneza magonjwa katika kundi la nyuki.

9. Kushindwa kuliweka kundi jipya kama lilivyokuwa kwenye mzinga mama

Ni wazi kuwa kundi la nyuki wadogo hujenga nyumba yao kwa kujishikiza kwenye magome au magogo na miamba au mizizi hivyo basi mazingira yale lazima yawekwe.

Vilevile katika mzinga, ili kulifanya kundi lining'inie katika mzinga mpya, gundi yake ikipakwa pembezoni mwa miimo ya mzinga mpya zingatia sana harufu kuendana na mzinga mama, kuning'inizwa kwa kundi hili katika mzinga mpya hufanyika kwa kukata vijiti viwili na kuweka chini ndani ya mzinga na kundi la nyuki (nyumba) kuwekwa juu katika vijiti hivyo na pia kushikiza nyumba juu yake, baada ya zoezi hili resini ipakwe katika mdomo wa kuingilia nyuki huku sehemu ya masega ya asali na chavua vikiwekwa sambamba.

10. Kutokufahamu Rangi inayopakwa katika mizinga ya nyuki wadogo

Ni wazi kuwa uzuri wa mzinga huchangiwa na rangi inayopakwa lakini sio kila rangi hufaa kupakwa kwenye mzinga kwani rangi za mafuta zenye harufu kali huwa sio rafiki kwa nyuki.

Baada ya kutengenezwa kwa mizinga ni vema ukapaka rangi ya maji na ikauke vizuri kwani harufu ya rangi ya mafuta huweza kukaa muda mrefu na hivyo kutokuwa rafiki kwa nyuki wadogo kuweza kuzoea mzinga.

Hitimisho

Ili kupata mazao ya nyuki kwa wingi ni lazima manzuki ituzwe kwa kuzingatia usafi na usalama wa makundi yote, pia ni muhimu kutambua maendeleo ya kila mzinga kwa kufanya ukaguzi ili kubaini maendeleo na matatizo yanayosumbua na kudhoofisha kundi hii hupelekea kupata mazao kwa wingi, kukaa na makundi yanayoaminika na kwa muda mrefu.

Namna ya kuziba mzinga wa asili wa nyuki kuzuia uharibifu wa sisimizi na wadudu wengine

Kwa maelezo zaidi kuhusu makala hii wasiliana na Dudi Ngosengwa Manongi, Mtalaamu wa kilimo Ikolojia na Nyuki Mradi wa wadudu wachavushaji kwa simu namba 0629661063

Uji wa chaya; Lishe bora yenye virutubisho vingi katika mwili

Chaya ni mboga ya kijani kibichi iliyo katika kundi la kisamvu ambayo huota ikiwa kwenye muonekano wa kisamvu yaani huwa na mashina na majani mengi ambapo majani hayo hutumika kama mboga.

Method Charles

Mboga aina ya Chaya, huota katika hali yeyote hata katika maeneo kame kwani hustahimili hali ya ukame na hivyo hufanya jamii ya eneo husika kuwa na mboga msimu wote.

Kwanini ni muhimu kula chaya

- Majani ya chaya ni chanzo kikubwa cha madini ya chuma, protini, kalshiamu, Vitamini A na C, foliki, asidi na Vitamini B.
- Protini; Inajenga misuli. Mlo mmoja tu wa chaya ni sawa na kiwango cha protini kinachopatikana kwenye yai.
- Madini ya chuma; Kwa afya ya damu na nguvu nyingi. Chaya ina kiasi kikubwa cha madini ya chuma mara mbili zaidi ya kiasi kinachopatikana kwenye spinachi.
- Kalshiamu; Kwa mifupa yenye nguvu, chaya ina kiasi kikubwa cha kalshiamu kuliko mboga zingine zote.
- Vitamini A; Inazuia upofu, inapunguza kiwango cha maambukizi ya magonjwa ya kuhara.
- Vitamini C, foliki asidi na Vitamini B; Vyote hivi ni muhimu sana kwa afya. Kwa watoto wa miezi 6 hadi miaka 2, chaya halisi ni nzuri sana kwa kupata protini na vitamini hasahasa wakati ambapo wameachishwa kunyonya maziwa ya mama. Supu ya chaya ni nzuri sana kwa watoto wa miaka 2 na kuendelea, na inaweza kutumika kama mlo ikichanganywa na vyakula vingine.

Mama anayenyonyesha ambae anakula chaya ana maziwa mengi na bora kwa ajili ya mtoto wake.

Namna ya kutengeneza uji wa chaya

Chaya imezoeleka kutumiwa kama mboga za majani, lakini inawezekana pia kusaga na kutumia kupika uji na virutubisho vilevile vikawa bado vinapatikana.

Hatua za utengenezaji wa unga wa chaya

Mahitaji

Vifaa vinavyohitajika ni kisu kikali, kaushio la jua [*dryer*], mboga ya chaya, mahindi makavu, chombo cha kuhifadhi.

Namna ya kutengeneza

- Chuma majani ya chaya kisha chambua kuondoa taka, na osha vizuri kwa maji safi na salama.
- Tumia kisu katakata kama mboga ya kupika yaani vipisi vidogovidogo kisha weka kwenye kaushio la jua.
- Acha mpaka utakapoona imekauka vizuri, inaweza kukauka ndani ya siku 1 hadi 2 kulingana na hali ya hewa.
- Baada ya kukauka toa kwenye kaushio kisha fikicha kwa mikono.
- Chukua mahindi makavu kisha osha kwa kutumia maji safi na salama na kausha.

Happy Lukumay toka ECHO akionyesha uji wa chaya

- Pima mahindi kilo 3 na changanya na mboga ya chaya gramu 500.
- Saga na rudia mara tatu ili unga ulainike vizuri na tayari kupika uji.

Kuna aina mbili ya uji wa chaya ambayo ni uji wa kukatia mboga za chaya na uji wa unga wa mboga za chaya.

Namna ya kupika uji wa unga wa chaya

- Chukua maji safi na salama, weka kwenye sufuria ya kupikia uji na injika jikoni.
- Maji yakishaanza kupata uvuguvugu ongeza unga na koroga vizuri mpaka utakapochemka. Waweza kupima maji lita moja kwa vijiko 4 vya unga au kulingana na uzito utakopendelea.
- Acha uji uchemke kwa muda zisizopungua 45 na uji wako utakuwa tayari kunywa. Unaweza ukaongeza maziwa kama utapenda.

Namna ya kupika uji wa mboga iliyokatwa ya chaya

- Chuma na safisha mboga za chaya kisha kata vipisi vidogo.
- Chemsha mboga hiyo kisha ipua na weka pembeni.
- Chukua sufuria kisha pika uji kwa kutumia unga mahindi kwa dakika 30.
- Chukua mboga uliyochemsha kisha ongeza kwenye uji [ongeza kwa kiwango utakachopenda].
- Endele kuchemsha kwa muda usiozidi dakika 15 kisha ipua tayari kwa matumizi.

Kwa maelezo zaidi kuhusu namna ya kutengeneza uji wa chaya wasiliana na Bi. Happy Lukumay toka ECHO kwa simu namba 0754 291 846.

Kushoto ni uji uliotokana na chaya zilizosagwa, na kulia ni uji uliotokana na unga pamoja na mboga zilizokatwa na kuchemshwa

Ijue thamani ya mti wa mlonge

Kila sehemu ya mti wa mlonge inathamani na faida nyingi, kwa binadamu, wanyama au mimea. Ni jambo jema kwa mkulima yeyote anayefanya au anayetaka kufanya kilimo hai kujifunza namna atakavyo weza kutumia mti wa mlonge na kunufaika na faida zinazotokana na mti huu.

Stephano Emmanuel

Mti wa mlonge unafaida nyingi ambazo hazifahamiki kwa watu wengi. Faida za mti huu zinatokana na sehemu mbalimbali za kwenye mti wa mlonge ambazo ni maua, majani, magome na matunda. Maua ya mlonge huzalishwa hata kipindi ambacho hakuna mvua, Mti huu unaviinilishe ambavyo huweza kutumika kuboresha afya ya watoto wakati wa njaa.

Majani ya mti huu yanastawi hata kipindi cha ukame ambapo ukuaji wa mazao ya chakula ni mdogo na majani haya yana kiwango kikubwa cha vitamin B na C.

Tafiti mbalimbali zilizofanyika zimeonyesha kuwa mlonge unafaida zifuatazo:

- Unaongeza kinga ya mwili.
- Majimaji ya majani yana tumika kama dawa ya ngozi.
- Majimaji ya majani hurekebisha msukumo wa damu.
- Unapunguza maumivu ya kichwa.
- Maji maji ya majani hutumika kurekebisha kiwango cha sukari mwilini hasa kwa watu wenye tatizo la kisukari.
- Hupunguza uvimbe na maumivu ya viungo.
- Huongeza kiwango cha maziwa kwa wakina mama wanaonyonyesha.
- Hupunguza maumivu yanayotokana na mafua makali.
- Hupunguza kiwango cha kolesteroli mwilini.
- Mbegu za mlonge hutumika kutengeneza mafuta yenye ubora sawa na mafuta ya alizeti na mzeituni.
- Hutumika kutengeneza vipoddozi kama sabuni na mafuta.
- Mauwa ya mlonge hutumika kutengeneza chai ya mmea.
- Unga wa majani ya mlonge unapochanganywa na chakula huongeza nguvu mwilini.

Majani ya mlonge yanaweza kutumika kwa kuukausha kisha kusaga kupata unga

Mmea wa mlonge ni miongoni mwa mimea yenye kiwango kikubwa cha virutubisho vyenye manufaa kwa mwili wa binadamu na mifugo. Unavirutubisho zaidi ya 90 na unaweza kutumiwa na watu wa umri wote. Hakuna madhara yeyote ya kutumia mlonge ambayo yamethibitishwa na wataalamu.

Kiwango cha viinilishe katika mlonge

I. Mmea wa mlonge una kiwango cha vitamin C mara saba zaidi ya machungwa.
II. Unakiwango cha Vitamini A mara nne zaidi ya karoti.
III. Unakalsiamu maraa 4 zaidi ya maziwa.
IV. Unamadini ya chuma mara 3 zaidi ya mchicha.
V. Unamadini ya potasiamu mara 3 zaidi ya ndizi.
VI. Majani ya mlonge yana kiwango cha protini mara 2 zaidi ya maziwa.
VII. Mlonge una viini lishe vyenye faida kwa watoto (Mlonge unaitwa "Rafiki kipenzi wa mama").

Mbegu ya mlonge hutafunwa lakini pia huweza kukamuliwa kupata mafuta

Gramu 25 za unga wa majani ya mlonge zinaweza kumpa mtoto mchanga viini lishe vifuatavyo:

I. Asilimia 42 ya kiwango cha protini kinachoitajika kwa siku.
II. Asilimia 125 ya kiwango cha kalsiamu kinachoitajika kwa siku.
III. Asilimia 61 ya kiwango cha magnesium kinacho hitajika kwa siku.
IV. Asilimia 41 ya kiwango cha potasiamu inayohitajika kwa siku.
V. Asilimia 71 ya kiwango cha madini ya chuma kinachohitajika kwa siku.
VI. Asilimia 271 ya kiwango cha vitamin A kinacho hitajika kwa siku.
VII. Asilimia 22 ya kiwango cha vitamin C kinachohitajika kwa siku.

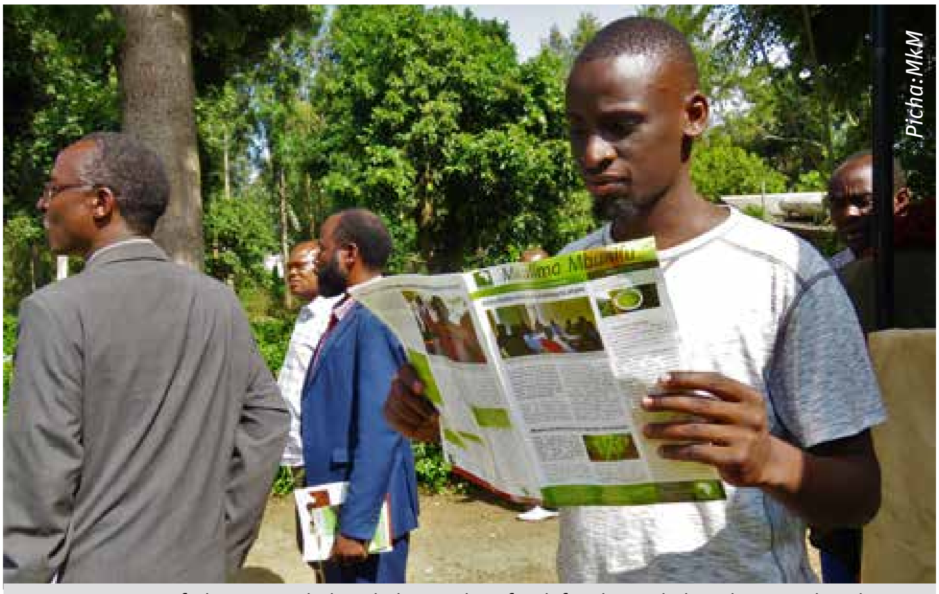
Unapolima mlonge unanafasi kubwa zaidi yakuongeza kipato na kuboresha lishe. Sehemu zote za mmea wa mlonge zina uwezo wa kuongeza kinga ya mwili.

Maswali toka kwa wasomaji wa Mkulima Mbunifu kwa njia ya simu

Ndugu msomaji wa jarida la Mkulima Mbunifu, ni furaha yetu kuwa umeendelea kufuatilia na kusoma makala mbalimbali zinazochapishwa kwenye jarida hili. Pia tunashukuru wewe uliyefuatilia na kutaka kufahamu kwa undani kwa kuuliza maswali pale ambapo hujaelewa ama umekwama. Pia tunashukuru kwa mchango wako katika kutekeleza kilimo hai.

MkM

Katika makala hii ni baadhi tu ya maswali yaliyoulizwa na wakulima wasomaji wa jarida hili kwa njia ya simu. Mkulima Mbunifu inatoa majibu kupitia ukurasa huu kwani inawezekana pia ulikua na swali kama hilo.



Mmoja wa wanufaika wa jarida la Mkulima Mbunifu akifurahia nakala yake mara baada ya kujipatia kwenye maonyesho ya wakulima ACAF, Ngaramtoni Arusha

Swali toka 0755 056611*; Samahani naomba kujua dawa ya kutibu ugonjwa wa kunyauka bamia ikiwa bado ni miche.*

Jibu toka Mkulima Mbunifu; Habari, Karibu Mkulima Mbunifu na asante kwa kuendelea kufuatilia na kusoma makala mbalimbali za jarida hili. Asante pia kwa swali lako. Kuhusu ugonjwa wa mnyauko kwenye bamia, unaweza kutumia unga wa mlonge uliochanganywa na mkojo wa mifugo.

Chukua majani ya mlonge kisha anika juani mpaka yakauke na mara baada ya kukauka, twanga ili kupata unga unga. Pima unga wa mlonge kiasi cha lita 20, changanya na majivu kiasi cha sado moja yaani kilo 4 kisha weka mkojo wa mifugo mfano ngombe kiasi cha lita 5.

Changanya vizuri kuhakikisha malighafi zote zimechanganyika kisha peleka moja kwa moja shambani na weka katika kila mmea kwa kuuzungushia kidogo kidogo.

Swali toka 0655 547787; *Mimi ni mfugaji wa kuku wa asili, kuku wangu wana shida ya kutaga. Ninawafuga kwa mfumo wa nusu huria, nimejaribu kuwatibu ili kuondoa tatizo la minyoo na magonjwa mengine lakini bado.*

Jibu toka Mkulima Mbunifu; Habari, Karibu Mkulima Mbunifu na asante kwa kuendelea kufuatilia na kusoma makala mbalimbali za jarida hili. Kuku kutokutaga husababishwa na kutokupata chakula chenye madini sahihi yatakayomwezesha kuweza kutengeneza na kutaga mayai.

Kuku wa asili au wa kienyeji ili aweze kutaga mayai wakati wote, hakikisha unawapa chakula chenye mjumuisho kama ufuatao; mahindi, pumba za mahindi, soya, mashudu ya alizeti/mashudu ya pamba, dagaa iliyokaushwa, damu, mifupa iliyosagwa, chokaa, chumvi na vitamini.

Mchanganyiko huu ni, mahindi kilogramu 40, pumba ya mahindi kilogramu 25, mtama kilogramu 5, mashudu ya alizeti kilogramu 10, dagaa kilogramu 4, damu kilogramu 5, mifupa iliyosagwa kilogramu 4.50, chokaa kilogramu 4, vitamini kilogramu 2, na chumvi kilogramu 0.50. auDagaa kilogramu 4.5, soya kilogramu 18, mahindi kilogramu 50, pumba ya mahindi kilogramu 15, mashudu ya pamba kilogramu 5, mifupa iliyosagwa kilogramu 3, vitamini kilogramu 2, chumvi nusu kilogramu (0.5) na chokaa kilogramu 2. Yote jumla kilogramu 100.

Changanya vizuri na wapatie kuku kila siku. Angalia pia unaweza kukuta kuku wanataga nje hivyo si rahisi kuona kama wametaga.

Swali toka 0626 685754; *Naomba kuelimishwa jinsi ya kuandaa almond ili nizitumie kama karanga.*

Jibu toka Mkulima Mbunifu; Habari, Karibu Mkulima Mbunifu na asante kwa kuendelea kufuatilia na kusoma makala mbalimbali za jarida hili. Kuhusu mbegu za almond kama karanga, unaweza ukatafuna hivyo hivyo zilivyo mara baada ya kubanguliwa.

Lakini pia kama hutaki kutumia na maganda yake, unaweza kuchemsha kwa dakika 5 kisha weka kwenye maji baridi na acha kwa dakika chache kisha anza kutoa maganda na utabakiwa na karanga nyeupe. Waweza kula hivyo ilivyo ama kupasha kidogo kwenye moto.

Swali toka 0762 256368; *Matunda (makarakara) yangu yananyauka na kudondoka nifanye nini? Nguruwe anachukua mda gani kuzaa?*

Jibu toka Mkulima Mbunifu; Habari, Karibu Mkulima Mbunifu na asante kwa kuendelea kufuatilia na kusoma makala mbalimbali za jarida hili. Kuhusu karakara kudondosha maua huweza kusababishwa na mabadiliko ya hali joto kuwa juu sana au chini zaidi, uchavushaji duni, mvua nyingi, au kuwepo kwa hali ya hewa yenye ukungu kwa muda mrefu pamoja na kuweka mbolea nyingi ya naitrojeni hivyo angalia kwanza kujua chanzo ni nini ili uweze kujua njia ya kutatua.

Nguruwe huchukua miezi 3 kuzaa. Ili kupata uzao wenye watoto wa kutosha ni vema nguruwe apandishwe akiwa na miezi minane au tisa ili azae afikapo mwaka mmoja.

Haki zote zimehifadhiwa ©2022 *Mkulima Mbunifu*