

»Jinsi ya kukausha na kuhifadhi mboga»

Maisha ya mboga za majani yanaweza kuboreshwa kwa kutumia teknolojia mbalimbali zinazoongeza na kuendeleza ugavi wa bidhaa sokoni ili kudhibiti mabadiliko ya bei.

Usindikaji wa baada ya mavuno ni muhimu kwa uongezaji wa thamani na kuzuia hasara za chakula. Kukausha kunahusisha uondoaji wa maji kwenye chakula ili kudhibiti kuoza. Katika shughuli hii, usafi lazima uzingatiwe.

Usindikaji wa mboga

Chakula huhifadhiwa ili kuhakikisha upatikanaji wa kutosha kwa mwaka mzima. Unyevu huondolewa kwa kutumia joto.

Chakula huhifadhiwa kwa njia tofauti kama vile kuondoa unyevu, na kutumia joto. Chakula kinachokaushwa kinapaswa kufunikwa, na pia tumia njia na vifaa bora vya kukaushia ili kuepuka uchafuzi, nzi, vumbi na mchwa.

Mboga kama vile nyanya, majani ya kunde, kabichi na majani ya malenge zinaweza kukaushwa.

Katakata mboga katika vipande vidogo ili viweze kukauka kwa urahisi, kisha tengeneza mchanganyiko ambao sehemu 1 ya chumvi huchanganywa na sehemu 5 za maji.

Tokosa mboga kwenye mchanganyiko kwa muda wa dakika 3, kausha mboga vizuri na uzitandaze kwenye trei za kikaushiaji katika safu nyembamba. Weka trei ndani ya kikaushiaji na uzikaushe vizuri.

Mwishowe, fungasha mboga kwenye vyombo safi visivyopenyeza unyevu, na kisha uzihifadhi kwenye mahali pakavu.