

Jinsi ya kutengeneza nyanya ya nyanya na kuhifadhi kwa miezi 12

Nyanya ni matunda ya msimu ambayo daima ni nafuu na kuharibiwa sana wakati wa msimu wa kilele. Zinaweza kuharibika sana kwa hivyo zinahitaji uhifadhi sahihi ili kuepusha hasara.

Zaidi ya hayo nyanya zina vitamini A & C, madini kama vile fosforasi na potasiamu, vioksidishaji kama folate, beta-carotene na lycopene ambayo husaidia kuimarisha mfumo wa kinga. Wakati wa kufanya kuweka nyanya, maji sieved na kuweka inaweza zinazotumiwa hivyo matumizi sahihi ya rasilimali.

Hatua za kufuata

Anza kwa kutenganisha nyanya mbaya, zisizoiva na osha nzuri kwa maji safi ili kuondoa vitu visivyohitajika.

Baada ya saga nyanya zilizoosha ndani ya kuweka, chemsha kuweka kwa saa 1, ongeza chumvi na ungoe maji ya ziada.

Kisha osha chupa na vifuniko vyake na ukaushe chini ya jua.

Zaidi ya hayo, pata sufuria na uweke kiasi cha maji, chovya baadhi ya magunia ndani ya maji hii ni kuzuia vyombo vya anaerobic visigusane moja kwa moja na chungu cha kupasha joto.

Zaidi ya hayo, funika sufuria na joto kwa muda wa dakika 45, baada ya kuondoa sufuria kwenye joto na kuruhusu baridi.

Kisha toa chupa kutoka kwenye sufuria na uziweke salama ili kuruhusu kuweka safi kwa muda wa miezi 12.

Mwishowe, angalia vifuniko vya kontena kadri maudhui yanavyopoa kwa vile vifuniko vilivyo na mifuniko ni ishara za kuziba vizuri.