

Kilimo cha iliki| Jinsi ya kukuza iliki nyumbani kutoka kwa mbegu

Iliki maarufu kama malkia wa viungo, asili yake ni msitu wa kusini mwa India. Inatumika kwa ladha ya maandalizi mbalimbali ya chakula na vinywaji.

Iliki hustawishwa vyema katika maeneo ambayo mvua hunyesha kwa mwaka kwa viwango vilivyo kati ya 1500–4000 mm, na halijoto ya 10–35 C na mwinuko wa 600–1200 m juu ya usawa wa bahari. Iliki pia hustawi kwenye udongo mweusi wenye kiwango cha juu cha mboji, na udongo wa mfinyanzi, udongo tifutifu wenye mifereji mizuri ya maji. Udongo wa mchanga haufai.

Upandaji katika vitalu

Iliki hupandwa kwa kutumia mbegu na pia na vipandikizi kila kimoja kikiwa na angalau chipukizi moja na moja changa. Miche kawaida hukuzwa katika vitalu. Lima ardhi kwa kina cha cm 30–45 na andaa vitalu vya upana wa 1m, urefu unaofaa na unene wa 30 cm.

Udongo wenye mboji huenezwa juu ya vitalu. Mbegu ambazo hukusanywa kutoka kwenye vidonge vilivyoiva vizuri hupandwa mara baada kuziondoa maganda. Mbegu huanza kuota ndani ya siku 30 na huendelea kwa miezi 1–2.

Maandalizi ya ardhi na kupandikiza

Weka mbolea kwa kiwango cha 90g ya Nitrojeni, 60g fosforasi na 120g Potasiamu kwenye kitalu cha 5m kwa 1m. Mbolea huongezwa katika vipimo vitatu vilivyogawanywa kwa muda wa siku 45 kama inavyopendekezwa ili kuzalisha miche yenye afya.

Mashimo ya ukubwa wa 45 kwa 45 kwa 30 cm huchimbwa na kujazwa na mchanganyiko wa udongo wa juu na mboji au samadi iliyooza vizuri. Kupanda hufanywa wakati wa msimu wa mvua. Siku za mawingu ni bora kwa kupanda. Miche hupandikizwa kwa umbali wa sentimita 20 kwa 20 na matandazo huwekwa mara moja.

Umwagiliaji na kuvuna

Mbolea katika viwango vya 75kg Nitrojeni, 75 kg Fosforasi na 150g Potasiamu ya mbolea hupendekezwa katika hali ya umwagiliaji. Shamba lenye mavuno mengi linaweza toa kilo 100 kwa hekta. Mbolea hutumiwa katika dozi 2 za mgawanyiko.

Kumwagilia kunapaswa kufanywa katika msimu wa joto. Iliki kawaida huanza kuzaa miaka 2 baada ya kupanda. Kuchuna hufanywa kila baada ya siku 15–25. Baada ya kuvuna, vidonge hukaushwa kwenye umeme au jua, kisha huchambuliwa na kuhifadhiwa kwenye mifuko myeusi ya nailoni.