Kilimo cha Sapota (Chiku) | Jinsi ya kukuza sapodilla kutoka kwa mbegu | Kilimo cha sapota nchini India

Sapota hulimwa sana kwa thamani ya matunda yake na kwa ajili ya uzalishaji wa chiku. Chiku ni dutu inayofanana kama nta ambayo hutumiwa kutayarisha chingamu (bazooka).
Sapota huenezwa kupitia njia kama vile kuweka t kuunganisha na kubebesha. Inaweza kupandwa na migomba, papai, mananasi, kakao, maharagwe, mbaazi, nyanya na kabichi.

Maandalizi ya ardhi

Sapota huastawi vizuri kwenye udongo wa kina kirefu, udongo wa kichanga na udongo mweusi usio na maji mengi sana, wenye na pH ya 6–8. Sapota hufanya vizuri katika hali ya hewa ya joto na unyevu kama vile hali ya hewa ya pwani.
Ili kuandaa shamba, kulima ardhi mara 2–3 kwa kina cha cm 20 hadi 45 na umbali wa 10 kwa 10 m kisha usawazishe ardhi na utengeneze matuta au mitaro. Panda vizuizi vya upepo kwa umbali wa mita 1.5–1.8 katika safu.
Chimba mashimo ya cm 90 na uyaache kwa muda wa wiki 2–3. Tenganisha udongo wa juu na udongo wa chini. Jaza kila shimo kwa udongo wa juu kisha uongeze udongo uliochanganywa na samadi ya wanyama iliyooza, pamoja na unga wa lindane ili kudhibiti mchwa.

Kupanda sapota

Panda miche kwenye shimo, hakikisha miche iko juu ya udongo. Ondoa kamba za nailoni zinazotumika kuunganisha miche mwezi mmoja baada ya kupanda ili kupunguza vifo vya miche.
Ondoa vichipukizi vipya vinavyochipuka kutoka kwenye shina la mmea chini ya kiungo cha pandikizi, kisha mwagilia maji kwa muda wa siku 30. Magugu yanapaswa kuondolewa mara kwa mara. Pogoa ili kuupa mmea umbo ambalo litasaidia maua na matunda

kupata mwanga wa jua wa kutosho.

Kuvuna

Sapota huzaa matunda kuanzia mwaka wa 3 baada ya kupanda, na huchunwa kwa mkono au vifaa maalum. Matunda huharibika sana na yanaweza kuhifadhiwa chini ya joto la kawaida kwa muda wa siku 7–8. Katika masoko ya ndani, matunda yaliyochambuliwa hupakiwa na kusafirishwa katika vikapu vya mianzi ili kusaidia kupunguza michubuko na kusaidia matunda kuiva.
Wadudu na magonjwa ya kawaida ni viwavi, ndege, doa la majani, na chule.