

Kilimo cha Zafarani – Kilimo, Umwagiliaji, Uvunaji na Ukaushaji | Jinsi ya kukuza safroni nyumbani

Zafarani ni mmea wa maeneo ya nusu-tropiki ambao hustahimili hali ya hewa ya baridi, na unaweza kukuzwa katika maeneo mengi isipokuwa yenye changarawe, magugu, kivuli, miti na mashamba ya nyasi za mpunga.

Tunguu za zafarani hukusanywa kuanzia mwezi wa Juni hadi Oktoba wakati ardhi ni kavu na huchaguliwa kwa mkono na kuhifadhiwa mahali pa baridi mbali na jua, sm 20 kutoka ardhini. Zafarani hupandwa tu kupitia tunguu zake. Tunguu zina vifuniko vya nyuzi vya kahawia, ikiwa haijatenganishwa au kuondolewa kwenye kifuniko chake wakati wa kulima, tunguu za zafarani zitachelewa kukua.

Kilimo cha zafarani

Ili kuzuia matatizo wakati wa kuchuna maua ya zafarani, panda kwa safu za sm 5 hadi 10 kati ya kila mmea na sm 25 hadi 30 kati ya safu, na ongeza samadi. Ongeza tani 5–8 za samadi ambazo hazina magugu na changarawe kila baada ya miaka 2–3. Safisha tunguu za zafarani dhidi ya magugu, na ondoa zilizoathiriwa.

Panda tunguu za zafarani kwa kina cha sentimita 25 hadi 30, na kokota shamba ili kuondoa magugu na kuchanganya udongo na samadi, pamoja na kudumisha unyevu. Huku husaidia tunguu za zafarani kuchipuka, na kuchanua maua kwa urahisi.

Kuvuna

Shamba linapaswa kusafishwa kabla ya umwagiliaji wa kwanza. Ikiwa umwagiliaji utafanyika kabla ya wakati unaofaa, tunguu za safroni zitakuwa dhaifu, na kuchuna maua kutakuwa ngumu. Hata hivyo, ukichelewesha umwagiliaji, maua yanakabiliwa na ubaridi.

Wakati wa kuvuna, wafanyakazi lazima wawe na afya nzuri, wawe na kucha safi na nywele zilizofunikwa. Vifaa na zana zilizotumiwa lazima pia ziwe safi na bora. Maua ya zafarani yanapaswa kuchunwa kabla ya jua kuchomoza na kuhamishwa kutoka shambani hadi mahali pa kuhifadhia kwenye vikapu. Sehemu ya kuhifadhia zafarani inapaswa kuwa safi, nadhifu bila vumbi, wala uchafuzi na wadudu.

Kuchambua zafarani

Wakati wa kuchambua zafarani, ishike kwa mkono wa kushoto na ukate maua ili kutenganisha nyuzi nyekundu na zile za njano. Kausha zafarani kwa mashine au umeme. Zafarani ikipasuka katika sehemu, huwa ni kavu.

Zafarani inaweza kutumika katika aina mbalimbali za vyakula, vinywaji, na dawa. Pia husaidia katika mfumo wa mmeng'enywa wa chakula, husaidia tumboni, hupunguza mfadhaiko, huongeza ufanisi wa kiakili, husaidia katika kupumua, huleta usingizi, hupunguza mshtuko wa moyo, na hutumiwa kama kipodozi.