

»Kulisha kuku wa kisasa«

Nyama ya kuku ni chanzo muhimu cha protini, na huliwa sana barani Afrika. Katika maeneo ya vijijini, kuku wa kienyeji hufugwa ambao hutoa mayai machache na nyama kidogo. Wengi wao hupotea kwa urahisi. Kuku wa kisasa huishi katika vibanda na hulishwa chakula bora wakilinganishwa na kuku wa kienyeji.

Kuku huhitaji chakula kinachowapa nguvu, protini, madini na vitamini. Majani mabichi, matunda na matawi pia yanaweza kulishwa kuku ili kukidhi nusu ya mahitaji yao. Ili kuongeza uzalishaji, ni bora kuwapa vyakula vinavyonunuliwa vilivyo na mchanganyiko wa nafaka, keki ya mafuta, wishwa na ganda ya konokono.

Viungo vya chakula

Mahindi, mtama, mawele na mabaki ya mpunga kutoka kwenye kinu vinaweza kutumiwa badala ya nafaka kwani ni vyanzo vizuri vya nguvu.

Protini hupatikana kutoka kwa keki ya mafuta ya soya, keki ya mafuta ya nazi, majani ya moringa na mabaki ya samaki. Mchwa pia wana protini nyingi, lakini epuka kuwapa vifaranga wachanga walioanguliwa kwa sababu wana matumbo dhaifu. Usiwape mchwa wanaouma walio na vichwa vyekundu vikubwa kwa sababu ni hatari na wanaweza kuua kuku.

Madini kama vile kalsiamu inayotokana na mifupa iliyosagwa pamoja na maganda ya mayai husaidia kuku kuwa na mifupa yenye nguvu. Unaweza kununua vyakula hivyo tayari madukani. Vyakula hivyo pia vina chumvi ambayo ni chanzo muhimu cha madini yanayowapa kuku afya na hamu ya chakula.

kulisha kuku wakitenganishwa

Kwa kuwa kuku huhitaji vyakula tofauti kulingana na hatua tofauti za ukuaji, ni muhimu kuwatenganisha. Vifaranga

wanahitaji protini nyingi kuliko kuku wazima, kuku wa kutaga wanahitaji nguvu nyingi na madini kama vile kalsiamu. Kutenganisha kuku huwasaidia kuhakikisha kwamba wote wanakula vizuri.

Weka vyombo vya kulishia vya kutosha ili kuzuia kuku kuangaika na kupigania chakula. Vyombo vya kulishia vinafaa kuwekwa vikiinuliwa juu ili kuzuia chakula na kumwagika na uchafu kuingia.

Ili kuhakikisha kwamba una kuku wenye afya, safisha vyombo vya chakula na maji kila siku kabla ya kuongeza chakula kingine na maji.