»Kutayarisha nyanya nzito na ya juisi«

Nyanya hupandwa sana ulimwenguni kwote. Lakini katika misimu mingine, nyanya huadimika. Kutayarisha nyanya kuwa nzito na kuwa juisi huongeza muda wa kuzihifadhiwa hadi mwaka 1 kwa nzito, na wiki 2–3 kwa juisi.

Kwanza, osha mikono vizuri, chagua na kusafisha nyanya ili kupata zenye afya. Kisha kata nyanya katika vipande 4 kwa kupikia rahisi. Pika vipande vya nyanya hadi kuchemka ili kutoa maganda. Hii hupunguza maji, na vijidudu ambavyo husababisha magonjwa. Walakini, usijaze sufuria na nyanya, kwani zinaweza kumwagika. Kisha, chuja nyanya ili kuzitenganisha na maji. Hifadhi maji haya, kwani yana virutubisho.

Kuchuja mara mbili

Saga nyanya zilizopikwa ili kugeukia kuwa uji. Kisha zichuje ili kutenganisha maganda na nyanya nzito. Tumia kichujio cha pili kilicho na matundu madogo sana, na vyombo viwili: Tumia chombo cha kwanza kutenganisha nyanya nzito na juisi. Umajimaji ambao hutokea ni juisi ya nyanya. Baadae, weka lahamu au nyanya nzito kwenye chombo cha pili na kisha uweke kwenye moto ili kuongeza urefu wa maisha yake.

Kukinga chupa za kuhifadhia dhidi ya viini

Koroga nyanya nzito wakati umeziweka kwa moto hadi zibadilike kuwa rangi nyeusi bila kuungua: Andaa chupa za kuhifadhi juisi kwa kuziosha na kuzichemsha kwa maji ili kuua viini. Chemsha chupa zilizojazwa na nyanya nzito katika maji kwa saa 1. Hifadhi chupa hizo ndani ya nyumba. Pasha juisi hadi ichemke

ili kuua magonjwa yote yanayosababisha viini. Mwaga juisi kwenye chupa safi ili kuihifadhi kwa muda mrefu. Funga chupa hizo na uzichemshe kwa muda wa saa 1 ili kuua viini, na uzihifadhi ndani ya nyumba. Epuka kuhifadhi chupa mahali palipo na joto sana, kwani hii huharibu juisi na nyanya nzito.