

»Mbolea oza kutoka kwa mabua ya mpunga«

Kutayarisha mbolea oza kutoka kwa mabua ya mpunga ni njia nzuri ya kupata pesa ziada, na kutunza rutuba ya udongo. Kwa hivyo unaweza kufuata miongozo kadhaa.

Mabua ya mpunga hutumika katika aina mbalimbali. Lakini mara nyingi, wakulima huona mabua haya kama takataka kwa sababu hayaozi vizuri, ya bei rahisi kuyauza, na mengi mno. Kwa hivyo, wakulima huchoma mabua haya ili kuandaa nafasi ya msimu ufuatao. Kuchoma mabua ni hatari kwa hewa, na kuua viumbehai katika mchanga.

Vijidudu / viumbehai

Ili kutayarisha mbolea kutoka kwa mabua, unahitaji vijidudu ambavyo lazima viwe na usawasawa wa samadi, mabua, unyevu na uingizaji wa hewa.

Marundo yaliyo chini ya mita 1 hayana joto la kutosha, lakini pia rundo ambalo ni refu sana huwa nzito. Bila uingizaji wa hewa, mchakato wa kuoza hupungua. Joto kati ya digrii 55 celsius hadi 65 huua mbegu za magugu na magonjwa yalio kwenye mbolea. Rundo likipata joto zaidi ya digrii 71 celsius, huwa moto sana na vijidudu ambavyo husaidi katika mchakato wa kuoza hufa.

Kutayarisha mbolea oza kutoka kwa mabua ya mpunga

Ongeza mabua ya mpunga kwenye samadi mbichi kwa kipimo cha 2:1. Jenga rundo kwa kubadilisha safu moja ya majani na ingine ya samadi. Ongeza maji kwa kila safu ili kuweka unyevu, lakini maji yasiwe mengi sana. Rundo linafaa kuwa na urefu kama wa mtu mzima.

Katika siku sita za kwanza mbolea huwa moto sana ukiigusa. Wakati mbolea oza inazidi joto la digrii 71 celsius, inafaa kugeuzwa ili ipoe. Baada ya wiki moja, joto hupoa hadi digrii 20 celsius. Hapo, haikuwi moto ukigusa.

Geuza rundo kila wiki 3 hadi 4, hapo ukimwagilia maji kwa usawa. Ili kuharakisha mchakato, nunua viumbehai madhubuti (Effective Microorganism) au EM.

Mbolea oza huwa tayari baada ya miezi 4. Utagundua kuwa mabua hayataonekana kama mabua tena, bali yanafanana na yananukia kama udongo.

Pepeta mbolea oza kabla ya kuuza, ili kuongeza thamani yake.