»upandaji na usimamizi wa maharage na mahindi«

Mahindi ni chakula kikuu barani Afrika. Mahindi yenye ubora duni hugharimu bei ya chini. Mahindi yanafaa kuhifadhiwa vizuri ili kuhakikisha upatikanaji wake kwa mwaka mzima na hivyo kupata bei nzuri.

Weka mbolea ya nitrojeni wiki 2 baada ya kupanda na baada ya mbegu kuota kwa vile nitrojeni inahitajika kwa wingi. Miongozo ya kuhifadhi mbegu ni pamoja na kuzingatia; muda wa kuhifadhia, unyevu wakati wa kuvuna, kiasi cha mavuno, soko na njia za usafiri. Chumba cha kuhifadhia lazima kiwe na uingizaji mzuri wa hewa ili huruhusu mzunguko wa hewa. Mahindi yanapaswa kukaushwa hadi kufikia kiwango cha unyevu wa 13% na kutumia turubai safi.

Miongozo ya uzalishaji

Lima ardhi ili kulainisha udongo na kuvunja mzunguko wa maisha ya magonjwa. Kisha, panda mbegu zilizoidhinishwa kutoka kwa wafanyabiashara. Panda wakati msimu wa mvua unapoanza kunyesha. Panda kwa nafasi inayopendekezwa.

Palilia kati ya wiki 4–5 ili kupunguza ushindani wa virutubisho huku ukitumia viuatilifu. Hifadhi mbegu ili kupunguza hasara, na chambua ili kudumisha ubora. Kisha safisha na kunyunyizia dawa kabla ya kuvuna ili kuharibu wadudu. Pukuchua mahindi. Usihifadhi mahindi yenye joto la juu ili kudumisha ubora.

Weka viuakuvu kwenye mahindi kabla ya kuhifadhi, changanya na uweke viuatilifu ili kudhibiti wadudu waharibifu. Hifadhi mahindi kwenye chumba kilicho na uingizaji mzuri wa hewa ili kudhibiti halijoto kali. Chumba kinapaswa kuwa na nafasi ya kutosha ili kukaguliwa kwa urahisi, kusafishwa, kuweka dawa na

kusababisha mzunguko mzuri wa hewa. Hifadhi magunia ya nafaka juu ya mbao ili kuzuia ukungu kutokea.

Ili kuzuia viingilio vya wadudu kwenye magunia, fyeka nyasi iliyo karibu na chumba, weka vizuizi vya panya ili wasiingie chumbani.

Tumia turubai kukausha nafaka, pukuchua vizuri, weka dawa ya kuua wadudu. Hifadhi nafaka kwenye magunia, weka nafaka chumbani ili kuzuia sumukuvu kutokea kwenye mahindi.