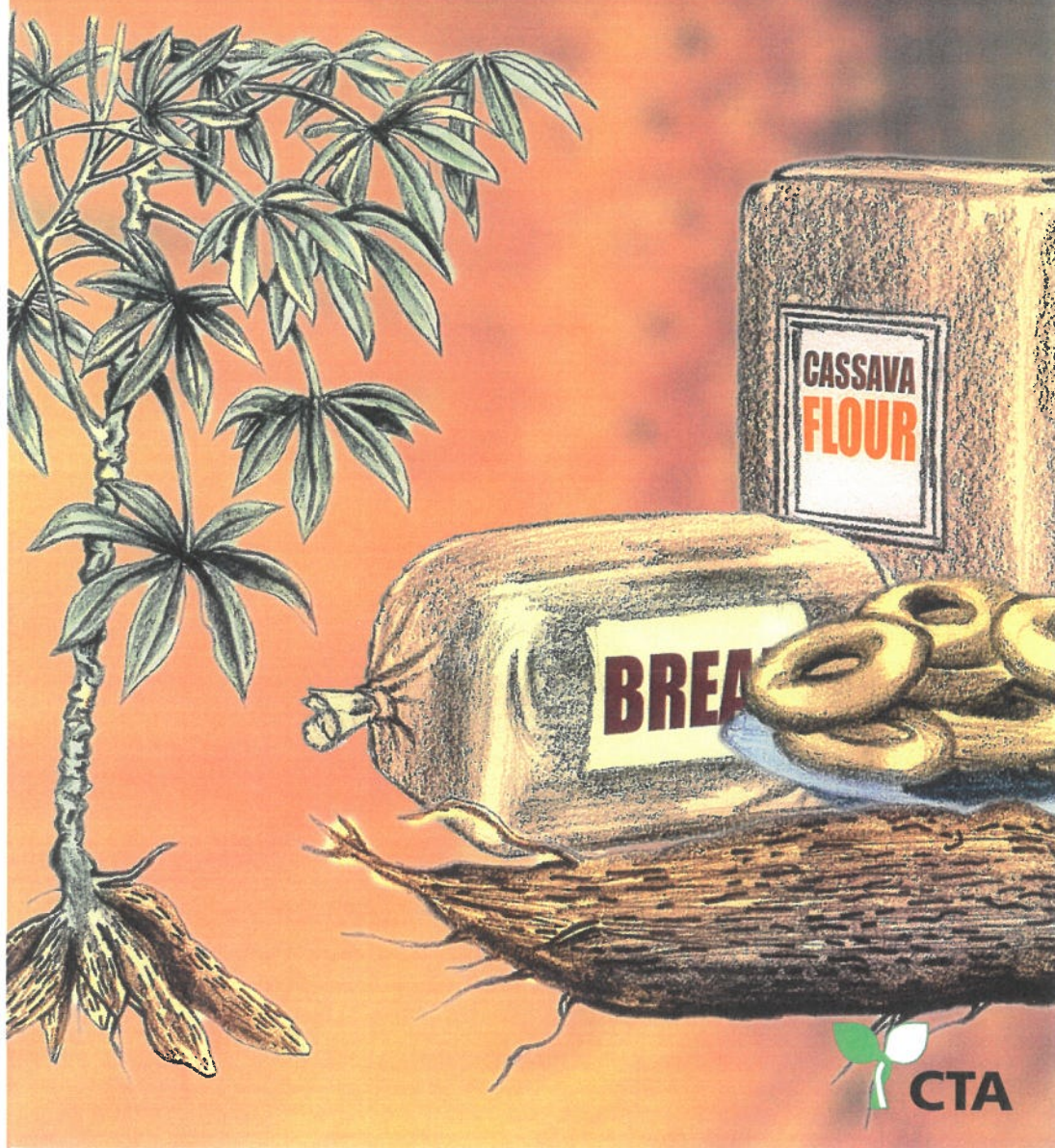


Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Nambari 5

Jinsi ya kutayarisha unga wa mhogo





Jinsi ya kutayarisha unga wa mhogo

Umihimu na faida za mhogo

Mihogo hailiwi sana Afrika mashariki ikilinganishwa na jinsi wenyeji wa Afrika Magharibi wanavyoila (Nigeria, Ghana).

Mihogo huenda ikaongezea mapato, kubuni nafasi za kazi na kutumika kama hifadhi ya chakula wakati wa njaa.

Mhogo hustahimili ukame, ni rahisi kupanda na pia kuvuna. Kila sehemu ya mmea wa mhogo ni muhimu. Matawi ya mhogo yanaweza kutumika kuandaa supu ama malisho ya mifugo, shina lake laweza kutumiwa kwa upanzi wa mihogo mingine, ama kuni, mizizi yake inaweza kupikwa na kuliwa au kusagwa. Mhogo pia unaweza kutumiwa katika viwanda kutowa kawi.

Unga wa mhogo ni mweupe sana na waweza kuwa tayari siku moja baada ya kuvuna. Unga huo una kiasi kidogo cha mafuta, hauna uvundo na pia ladha yake ni nzuri na yaweza kuchanganywa na unga wa chapati na kutumiwa kuoka mkate na keki.

Vitu unavyohitaji kutayarisha unga bora wa mhogo

Ili kuimarisha biashara au kiwanda kidogo cha kutayarisha unga, unahitajika kuwa na:

- Nafasi ya kuandaa mhogo
- Ghala (store)
- Kifaa cha kutupa taka kwa usalama
- Mizizi ya mhogo
- Vyombo vya kazi (Kisu, sahani, pahala pa kukausha na mashine ya kusaga)
- Wafanyikazi walio na taaluma ya kutumia mashine na vibarua wa kumenya, kuosha, kukausha, kuchunga na kupakia.

Waweza pia kukodesha huduma za kusaga na kumenya kwa majirani. Vifaa hivi hupatikana mitaani. Waweza kuwasiliana na maafisa wa kilimo walio karibu.

Masoko ya bidhaa hiyo ni pamoja na maduka ya kuoka mikate, viwanda vya karatasi, shule, hospitali, vioski, maduka, mikahawa na hata mashirika ya misaada.





Jinsi ya kuandaa unga bora wa mhogo

Hatua ya 1: Chagua mizizi

Vuna au ununue mizizi ya mhogo iliyo na afya na iliyokomaa. Haifai kuwa na mikwaruzo.

Rangi ya ndani ya mizizi hiyo inafaa iwe nyeupe na isiyo na mipasuko.



Hatua ya 2: Kumenya

Menya maganda ya mizizi hiyo kwa kutumia kisu chenye makali. Iwapo hautamenya vizuri, matokeo yake yatakuwa ni rangi isiyo nyeupe.

Hatua ya 3: Kuosha

Osha mizizi iliyomenywa ukitumia maji safi ili kuondoa uchafu wote kama vile udongo, changarawe, matawi ama uchafu wowote.

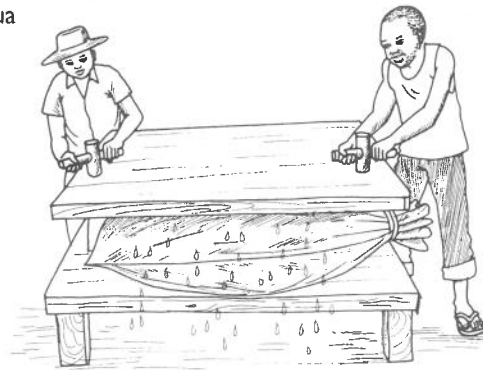


Hatua ya 4: Kusaga

Tumia Kifaa kama bati lililo na matundu yenye makali au mashine ya kuchibua.

Hatua ya 5: Kufinya

Pakia mihogo hiyo kwenye mifuko safi kisha finya ua shindilia mihogo hiyo ili kuondoa maji.



Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Nambari 5

Hatua ya 6: Kausha

Kausha kwenye jua. Kausha hadi iwe unga unga. Funika kwa kutumia neti ili kuwazuia wadudu na ndege.

Hatua ya 7: Kusaga

Saga/ponda mihogo iliyokauka hadi upate unga. Waweza kutumia nyundo au mashine ya kusaga.

Hatua ya 8: Kuchunga

Tumia kichungi cha nyumbani kuchuja ili kupata unga bora.

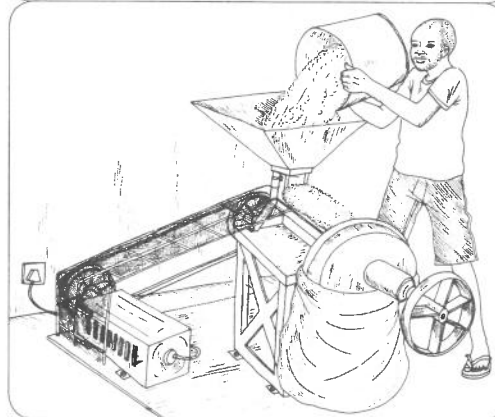
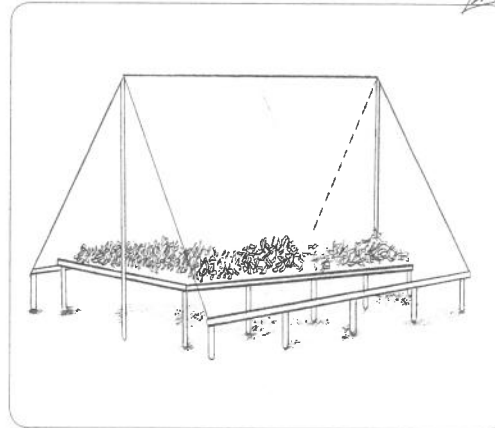
Hatua ya 9: Kupakia na kuhifadhi

Pakia unga wa mhogo kwenye mifuko mieusi ya plastiki kisha ziba kuzuia unyevu. Waweza kutumia mshumaa ama umeme kuziba mifuko hiyo ya plastiki.

Andika tarehe ya kupakia na muda wake wa kuharibika.

Hifadhi unga uliopakiwa pahala pasipo na unyevu unyevu na mahala pazuri ambapo upepo unaweza kupenya.

Unga huo unaweza kudumu kwa muda wa miezi sita.





Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Nambari 5

Matatizo	Chanzo/Vyanzo	Jinsi ya kutatua/suluhisho
Mizizi ya mihogo iliyoharibika	Mizizi ambayo imezeeka ama imeharibiwa	Tumia mizizi iliyo na umri wa kati ya miezi 10 na 12 Vuna kwa uangalifu ili kuzuia uharibifu wa mizizi
Kuvu kwenye unga	Ukaushaji mbovu unaouacha unga ukiwa na unyevu	Hakikisha unga umekaushwa vizuri
Harufu mbaya	Matumizi ya Vifaa vilivyo na kutu Kuchelewa kukausha unga uliosagwa	Tumia Vifaa visivyoshika kutu Osha na kukausha Vifaa baada ya matumizi Tayarisha muhogo kwa saa 24 baada ya Kuvuna
Mazingira yenye tope	Mfumo mbovu wa utupaji maji taka	Tumia njia mwafaka ya kutupa maji taka yaliyotumiwa kuosha mhogo
Unga wenye uchafu	Uchafu wa wadudu pahala pa kukausha Kupakia kwenye mifuko yenye matundu Ukosefu wa hewa safi	Tumia pahala penye mwinuko kwa kukausha na ufunike na neti ili kuzuia wadudu na uchafu Tumia mifuko safi isiyopenyeza na isiyo na matundu Usihifadhi unga kwenye maeneo yenye unyevu na joto
Ugonjwa/sumu kutokana na utaji wa mizizi yenye ukali	Matumizi ya mizizi ya mihogo yenye ukali Maandalizi/utayarishi mbovu	Tumia njia mwafaka ya kuandaa unga na iliyo na kiwango cha chini ya sumu ya cyanide





Mfano

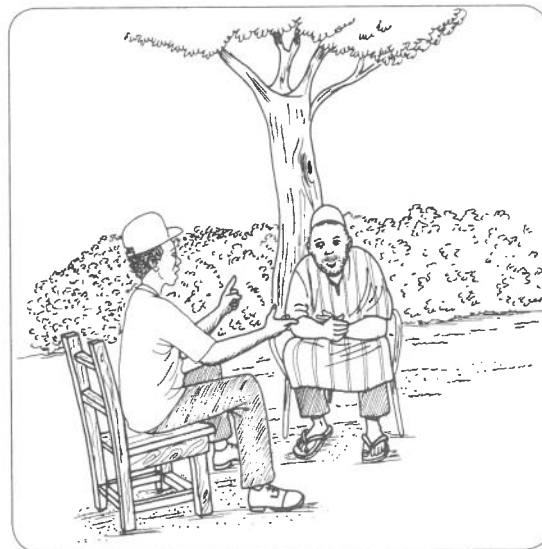
Kabla

Agnes na Paul walipanda mihogo ambayo walichemsha na kuila. Mabaki mengine waliyatupa ilhali hawakuwa na mapato.



Kisha

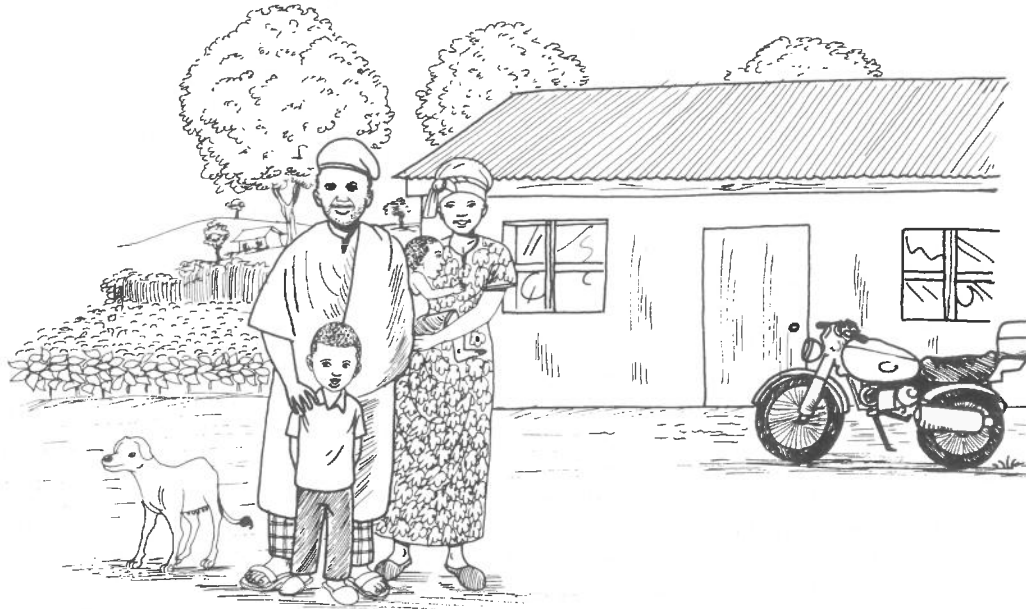
Walimfahamisha afisa wa ukulima naye akawaeleza jinsi ya kutayarisha unga wa mhogo



Msururu wa mwongozo wa mazoezi za CTA, Nambari 5

Sasa

Wanatarisha unga wa mhogo ambao huchanganywa na ngano na kuokea mikate na keki. Sasa wanatumia mihogo yao kupata mapato. Familia yao sasa inalishwa vizuri na wana afya nzuri na furaha.



Uchunguzi kifani

Chama cha wauzaji wa mhogo cha Fimpulu kina wakulima 30 ambao kwa pamoja wanasimamia na kufanya shughuli zao umbali wa maili 25 kutoka mji wa Mansa mkoa wa Luapula nchini Zambia. Hapo zamani wakulima walitengeza vibanzi vya mihogo vilivyotengezwa kwa njia ya kiasili. Baada ya kupata mafunzo kutoka kwa maafisa wa kilimo kuhusu njia kadha za kuandaa mihogo, wakulima hao sasa wanaweza kuzalisha unga wa hali ya juu wa mhogo.

Wakulima hao huandaa takriban kilo 500 za mihogo iliyokomaa na kupakia unga kwa saa 24 baada ya kuvuna. Wanauza unga wao kwa waokaji wa biskuti jijini Lusaka na miji mingine yenye kuzalisha madini nchini Zambia. Unga huo wenye thamani ya juu huwapa mapato zaidi ikilinganishwa na mihogo iliyotayarishwa kwa njia za kiasili. Wakulima hao bila matatizo wanakimu mahitaji ya familia zao kama karo ya shule na ulipaji wa kodi za nyumba. Wakulima wa Fimpulu wana imani kuwa unga wa thamani utokanao kwenye mhogo una uwezo wa kuwasaidia kupiga vita umaskini katika eneo lao.



Msururu wa mwongozo wa mazoez za CTA, Nambari 5

Kwa maelezo zaidi, wasiliana na:

Sasakawa Global 2000(MoA)
S.L.P. 62347, Addis Ababa, Ethiopia
Simu: +251-115-518040; Kipepesi: +251-115-512984
Barua pepe: moa@telecom.net.et

Kenya Industrial Research & Development Institute (KIRDI)
S.L.P. 30650, Nairobi, Kenya
Simu: +254-20-535966/84/90
Barua pepe: dir@kirdi.go.ke, Tovuti: www.kirdi.go.ke

National Agricultural Research Institute (NARO)
S.L.P 295, Entebbe, Uganda
Simu: +256-41-320512, au 320341/2 Kipepesi: 256-41-321070
Barua pepe: dgnaro@infocom.co.ug, Tovuti: www.naro.go.ug

International Institute of Tropical Agriculture (IITA) – Tanzania
c/o Mikocheni Agricultural Research Institute
S.L.P 6225 Dar es Salaam, Tanzania
Simu: +255-22-2700092; Kipepesi: +255-22-2775021
Barua pepe: IITA-Tanzania@cgiar.org, Tovuti: www.iita.org



partageons les connaissances au profit des communautés rurales
sharing knowledge, improving rural livelihoods

ACP-EU Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation (CTA)
S.L.P 380, 6700 AJ Wageningen, The Netherlands
Simu: +31(0)317-467100, Kipepesi: +31(0)317-460067
Barua pepe: cta@cta.int, Wavuti: www.cta.int

CTA imedhaminiwa na jumuiya ya Ulaya



© CTA 2010 - ISSN 1877-6779

*Maelezo/ujumbe katika muongozo huu waweza kutolewa au kuchapishwa kwa matumizi yasiyo ya kibiashara
iwapo utatambulisha kimetengezwa na CTA.*

Kuchapishwa kwa manufaa ya biashara kunahitaji idhini kutoka kwa CTA.

