



Fig. 6:
Mwami yaliyoathirwa na virusi mwa nyabingi hujikunja, hivyo kama huchakaa na hawa madogo kwa vile ya kawaida.

Umsibaji na uuzaji wa

zi isiyo na ubaribifu wowote

vitawi vyako (wiki 1-2 kabla ya kuvuna) hadi 10 cha sentimita 15. Hili huwezesha ngozi ya zi kukomaa kabla ya kuvuna ili kuhifadhika muda mrefu zaidi. Adhari usikate mizizi unapovuna kwani mizizi katwa huoza haraka na huhifadhika kwa siku thetu.

mganisha mizizi kulingana na umbo, rangi, na tani wake. Ika mizizi na majani unapovuna ili kuikinga mkana na miale ya jua ambayo huweza fanya mizizi yako kunywa. doa mchanga wote kutoka kwenye mizizi kwa galifu.

pushe na matumizi ya magunia iyounganishwa na uwe mwangalifu posafirisha ili kupunguza uharibifu. ka mizizi mahali pasipo na joto jingi na ipokingwa na mwanagaza. bora kuuza viazi vitamu wakati ambapo repunguza katika masoko ili kuzidisha faida. zi vitamu viliyosalia vinaweza kuhifadhiwa kwa tumizi ya baadaye.

fadhi wa mizizi iliyovunwa

imba shimo lenye vipimo vya mita 1 x 1 x 1 ika sehemu ambayo haitapitia maji. agua mizizi yenye kiwango cha wastani na oharibiwa.

ndika nyasi iliyokauka kwenye shimo ili kuzuia yevu. ndaza mizizi yako huku ukiongeza nyasi okauka mbadala. nyeza vijiti vya mwanzaji ili kupitisha hewa kama yoonyesha.

- Funika shimo na paa la nyasi lililo inamishwa ili kulikinga kutokana na mvua.
- Unaweza kuhifadhi kwa muda wa wiki 4-16.
- Kagua shimo lako kila baada ya wiki mbili ili kuangalia ubora wa mizizi na kuondoa ile iliyoharibika.



Picha 7:
Shimo la kuhifadhia mizizi.

Kwa taarifa zaidi:

Wasiliana na

Kituo Cha Taasisi Ya Utafiti wa Kilimo, Kenya (KARI) kilicho karibu nawe, au Wahudumu Waeneaji Wa Wizaru Ya Kilimo katika eneo lako.

Sugarcane Research Institute (SRI), Kibaha - Root & Tuber Crops Programme - Tanzania
Lake Zone Agricultural Research & Development Institute (LZARDI) - Tanzania
National Crops Resources Research Institute (NaCRRI) - Uganda

Mradi Huu Umefadhiliwa na:



© March 2014

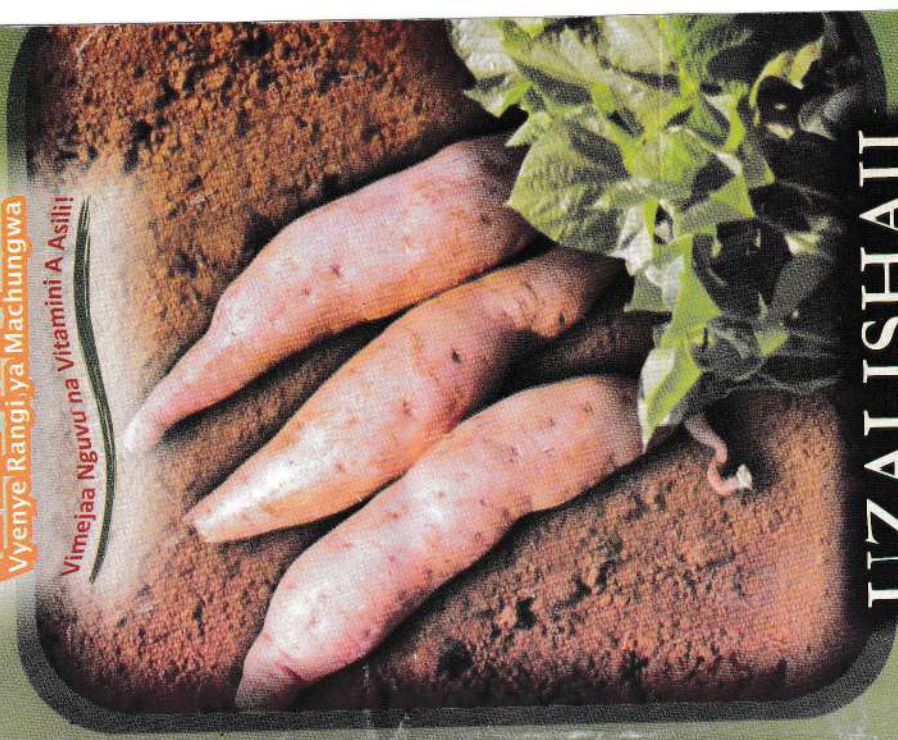
Wasiliana na:

cip-nbo@cgiar.org • Tel: +254(20)4223633



VIAZI VITAMU
Vyenye Rangi ya Machungwa

Vimejaa Nguvu na Vitamini A Asili!



UZALISHAJI

**Wa Viazi Vitamu
Kwa Mauzo**

1. zinazowavutia wanunuzi

dhha tamu na umbo linalopendeza. enye ukubwa wa wastani. siyoharibiwa na wadudu. siyoyokatwa wala kuathiriwa na magonjwa. navyoweza kuhifadhiwa kwa muda mrefu.

unuzi wa aina

za viazi vitamu hutofautiana kutegemea ukavu ambao umathiri ulaini wake. Watu wazima ndelea aina zilizo na ukavu mwingi ilhali watoto nda aina zilizo laini zaidi. Aina zilizo laini hufaa kwa utengenezaji wa bihaa mbalimbali. Wakenya ji hupendelea viazi vitamu vyenye ngozi nyekundu ile nyeupe.

vitamu vyenye rangi ya machungwa huwa na kiasi wa cha karotini-beta ambayo hugeuzwa na mwili vitamini A. Vitamini A ni muhimu kwa afya na macho. Rangi yake ilivyoshika zaidi huathiria po kwa karotini-beta zaidi. (Taz. picha 1 na 2)

utlisbaji wa mizizi ya wastani

Panda mahali palipo na unyevu wa kutosha katika miezi miwili ya kwanza ili kuhakikisha kwamba mimea inaimarika na kuota mizizi ya mwanzo izuri.

Panda vitawi vilivyokatwa katika sehemu za mwisho za mmea na vilivyo na urefu wa sentimita 25-30.

Kiwango cha thuluthi mbili cha kitawi kifukiwe kwenye mchanga.

Unapopanda kwenye vilima, matuta au mistari, unapaswa kuacha nafasi ya sentimita 70-100.

Panda kitawi kimoja kwa kila shimo na uache sentimita 30 baina ya mimea katika mistari.



Picha 1: Panda vitawi vilivyokatwa katika mistari. (SPK004/6).



Picha 2: Mimea iliyokosa rangi ya manjano na yenye maumbo yaliyoharibika. (SPK004/4/6).

Kuinua Vitawi

Kuinua vitawi kunapendekezwa kwa aina ambazo hutambaa, sio kwa zile zinazojisimamisha. Vitawi vinapotambaa kwenye udongo ulio na unyevu, mizizi midogo huota kwenye vifundo. Mizizi hii haiwezi kuuza na kwa hivyo maji na vilisha muhimu vinavyotumia hupotea bure na hupunguza mazao. Hasara hii inaweza kupunguzwa kwa kuinua vitawi ili kukatiza mizizi inayoota kwenye shina la kitawi. Mimea haiipaswi kupinduliwa kwani hili husababisha matawi yake kuoza.



Picha 3: Kidudu ambayotambaa viazi vitamu.

Uzalishaji wa mizizi isiyoathiriwa

Na wadudu wala magonjwa

a) Adui Mkuu: Vidudu

Vidudu hawa (taz. picha 3) husababisha mashimo ambayo hupatikana katika viazi vitamu vilivyovunwa (taz. Picha 4). Vidudu hawa hawawezi kuchimbia mchanga na hupitia kwenye mianya katika mchanga.

Mianya hii inaweza kuzibwa kwa kufukia mchanga kuuzunguka mmea.

Vidudu hawa hutaga matawi kwenye sehemu ngumu zilizokomaa za shina la mmea. Kwa hivyo, inapendekezwa kwamba sehemu za mwisho tu za mmea zitumike kwa upandaji ili kuwaepuka.



Picha 4: Mizizi iliyoathiriwa na kidudu.

Kubadilisha mimea kunapendekezwa pia ili kuzuia kuambukizwa na vidudu waliosalia kutokana na zao la hapo awali. Mimea mipya inayo chipuka katika mashamba yaliyovunwa inapaswa kungolewa kwani huenda ikawa tayari imeingiliwa na vidudu hawa.

b) Ugonjwa Mkuu: Virusi

Virusi vinaweza kusababisha hasara kubwa kwa mavuno na mara nyingi huelekeza uzalishaji wa mizizi midogo ambayo haiwezi kuuzwa. Virusi huambukizwa kutoka kwa mmea mmoja hadi mwingine kupitia kwa aina ya wadudu wanaoruka wanaojulikana kama nziweupe na aphids.



Picha 5: Mimea iliyoambukizwa na virusi (kushoto) mimea hiyo na afya (kulia).

Mimea iliyoambukizwa virusi hivi mara nyingi huwa midogo kuliko kawaida (taz. Picha 5). Huwa pia na majani yaliyokosa rangi ya manjano na yenye maumbo yaliyoharibika. Hakikisha kuwa vitawi vilivyokatwa kwa upandaji mpya ni kutoka kwa mimea michanga (miezi 2-3) iliyonawiri na kwamba sehemu za mwisho tu zinatumiwa. Ondoa mimea iliyoathiriwa na magonjwa mara tu inapotokea katika shamba lako.

Panda zao jipya katika sehemu tofauti na zao la msimu uliopita ili kuwazuia wadudu kueneza virusi kutoka kwa shamba lililovunwa hadi kwa lile lililopandwa upya.

Iwapo mimea ya zamani inapandwa katika sehemu mpya inatafaa basi kuisafisha kwa kutumia jivu au kemikali k.m. Carbofuran.