

KILIMO BORA CHA CHOROKO



Kimetayarishwa na:

Kituo cha Utafiti wa Kilimo, ILONGA,
Sanduku la Posta 33, Kilosa, Morogoro,
Simu: 023 2623201
Nukushi: 023 2623284
Baruapepe: ilonga.ari@gmail.com

©Chapisho la Utafiti wa Kilimo Kanda ya Mashariki- A R I Ilonga

TOLEO 2016

Uchapishaji umegharamiwa na Mradi wa AGRA

KILIMO BORA CHA CHOROKO UTANGULUZI

Choroko ni zao la jamii ya mikunde, Faida kubwa za zao hili ni:-

- Chanzo cha viini lishe vya protini kwa binadamu na wanyama
- Hupunguza umasikini kwani zao hili ni chanzo cha mapato kwa kaya
- Hurutubisha udongo

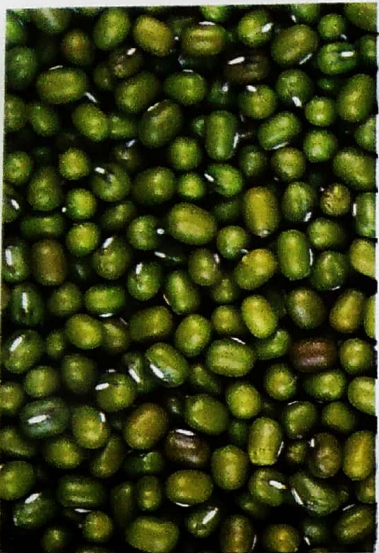
Ili kujipatia mazao mengi na bora ya choroko zingatia maelezo yaliyomo kwenye kipeperushi hiki.

AINA

Choroko zinayopendekezwa ni aina ya NURU na IMARA zimefanyiwa utafiti na kuonekana ni bora.

Nuru

Huchukua muda wa siku 55-60 kukomaa na inauwezo wa kutoa kiasi cha tani 1.5 - 1.8 kwa hekta (magunia 6-7 kwa ekari). Rangi ya mbegu ni kijani na inang'ara.



Imara

Huchukua muda wa siku 60 - 65 kukomaa na inauwezo wa kutoa tani 1.5-1.8 kwa hekta (magunia 6-7 kwa ekari). Mbegu zake ni nene kuliko aina ya Nuru.



WAKATI WA KUPANDA

Miezi miwili kabla ya Mvua kumalizika.

Zinaweza kupandwa wakati wa vuli na masika.

NAFASI YA KUPANDA

Panda kwa umbali wa sentimeta 50 kutoka mstari hadi mstari na sentimita 10 kutoka shina hadi shina

UDHIBITI WA WADUDU WAHARIBIFU

Zuia wadudu kwa kupulizia kiuwadudu kimojawapo kati ya Karate, Amerate, Profecron au kiingine utakacho shauriwa na mtaalamu wa kilimo. Nyunyiza mara mbili kuanzia wakati wa kutoa maua na siku saba baadae. Kama kuna vifuruzi, weka kiuwadudu aina ya marshal kwenye mbegu kabla ya kupanda.

PALIZI

Hakikisha shamba linakuwa safi wakati wote ili mimea ikuwe katika hali ya afya na kusaidia kuongeza mavuno.

KUVUNA NA KUHFADHI

Choroko zivunwe wakati zimekauka vizuri kabla ya vitumba kuanza kupasuka.



Choroko iliyokomaa kwa kuvunwa

**Kwa maelezo zaidi pamoja na mahitaji ya mbegu
wasiliana na:**

Mkurugenzi wa Kanda

Kituo cha Utafiti wa Kilimo, ILONGA,

S.L.P. 33, Kilosa, Morogoro

Simu: 023 2623201

Nukushi: 023 2623284

Baruapepe: ilonga.ari@gmail.com