

»Jinsi ya kuboresha uzalishaji wa vitunguu nchini Kenya – Sehemu ya 2«

Vitunguu vina muda mfupi wa maisha. Kwa hivyo, miche inahitaji kuhifadhiwa hadi wiki 6 kabla ya kupandikizwa. Uhamishaji wa miche hufanywa wakati mbegu ina kitufe kinacholingana na kalamu, na urefu wa 15cm. Kwa vitunguu vya ukubwa wa wastani, achan nafasi umbali wa cm 10 kati ya mimea, na nafasi kubwa zaidi kwa vitunguu vikubwa.

Panda miche na ongeza mbolea ya DAP au NPK ili kuipa nguvu. Mbolea iwe chini ya shimo, na mche usigusane na mbolea kwani utuathiriwa.

Kurutubisha Mbegu

Urutubishaji unapaswa kusitishwa wakati vitunguu vinapanua udongo, na wakati vitufe vimeanza kuundwa. Epuka kurudisha udongo kwenye mizizi, kwaani vitufe vinafaa kuibuka juu ya udongo.

Katika wiki tano, ongeza mbolea ya CAN, ambayo husaidia kutoa majani na hivyo kutengeneza chakula. Mara vitufe vya vitunguu vinapoanza kutengenezwa, acha kuongeza mbolea ya nitrojeni.

Wadudu na magonjwa

Unaweza kudhibiti wadudu na magonjwa kwa kupunguza umwagiliaji wa maji na kuondoa magugu. Mabuu wa vitunguu wanaweza kudhibitiwa kwa kufunika ukingo na wavu laini, na kuongeza udongo kuzunguka ukingo. Hii huzuia mabuu wa vitunguu kutaga mayai.

Fanya ukaguzi wa mara kwa mara ili kuhakikisha mazao hayaathiriwi na magonjwa na wadudu. Ondoa matandazo kwa sababu

wadudu wanapenda vitu vinavyooza.

Uvunaji wa vitunguu

Vitunguu vinavyokomaa, majani hubadilika na kuwa njano na huanza kudondoka. Kwa hivyo, lainisha udongo uliokaribu na vitunguu ili kuhimiza kukauka. Ng'oa kitunguu chochote ambacho sehemu yake ya juu imebadilika kahawia.

Wakati majani yanapoanza kuinama, vitunguu viko tayari kuvunwa. Mavuno yanapaswa kufanywa kabla ya hali ya hewa ya baridi.

Vitunguu ambavyo viko tayari kwa matumizi vinapaswa kuwa vyekundu, na ngozi nyekundu ya zambarau. Ruhusu vitunguu kukauka kwa wiki kadhaa kabla ya kuvihifadhi.