»Kuandaa juisi ya mabibo ya korosho«

Juisi ya mabibo hutengenezwa kutoka kwa bibo au kanju. Juisi hii ina virutubisho na vitamini kadhaa, na ni chanzo cha mapato kwa mwaka mzima.

Kusanya mabibo yaliyoiva bila kutumia nguvu kuyadondosha. Usitumie mabibo yaliyoanguka na yale ambayo hayajaiva kwa sababu yanaweza kuwa na viini, pamoja na ladha isiyopendeza. Safisha mabibo ukitumia maji safi ili kuondoa uchafu. Kata pande zote mbili za bibo ili kuondoa tindi kali. Kata bibo lililobaki katika vipande vidogo kisha uviweke kwenye kitambaa safi. Weka kitambaa hiki kwenye kifaa cha kukamulia.

Uzalishaji wa juisi

Kusanya juisi, na uichuje kisha ndio uongeze maji ya mchele ili kuiboresha. Kwa hivyo, ongeza lita 1 ya maji ya mchele kwa kila lita 8 za juisi. Weka juisi mahali safi kwa dakika 20. Hii huruhusu vitu vizito kuzama chini ya chombo, kisha chuja juisi ukitumia kitambaa safi. Mimina juisi kwenye chombo cha chuma cha kuchemshia halafu uipashe moto kwa dakika 30. Hata hivyo, usichemshe sana juisi kwani kufanya hivi huharibu virutubisho.

Kusanya juisi iliyopashwa kwenye ndoo. Safisha chupa kwa maji safi ya sabuni ili kuondoa uchafu, halafu uzisuuze na kuzichemsha kwenye sufuria iliyo na maji kufikia 100 digrii celsius ili kuua viini. Weka juisi kwenye chupa ukitumia faneli kisha uzifunge vizuri. Mwishowe chemsha chupa zilizojazwa na juisi kwenye maji hadi kufikia 80 digrii celsius. Kufanya hivyo husaidia juisi kudumu kwa angalau mwaka mmoja.