Kutengeneza vitafunio vya muhogo

Kwa kuwa zao la umuhimu mkubwa na viwango vingi vya wanga, muhogo hutumiwa sana kama chakula kikuu na makabila mbalimbali duniani.
Muhogo ni zao la wakulima wadogo ambao hutumia nguvukazi kidogo. Muhogo unaweza kulimwa kwenye udongo duni na hustahimili ukame na vile vile hutoa mavuno mengi. Mizizi ya muhogo huwa na unyevu, na huharibika haraka baada ya kuvunwa, kwa hivyo mizizi mibichi haidumu kwa muda zaidi ya siku 2.

Kuongeza thamani

Muhogo huchemshwa kwa ajili ya chakula kwa familia nyingi. Mizizi ya muhogo husagwa kuwa unga, na pia hutengeneza vitafunio na chakula cha mifugo. Kabla ya kutengeneza bidhaa hizo, pima uchungu wa mizizi ya muhogo kwaani mihogo michungu ina sumu kali.
Kwa vile vitafunio hutengenezwa kwa mizizi ya muhogo au unga, unashauriwa kutumia mizizi mibichi yenye afya kila mara. Ondoa maganda ya mihogo, ondoa sehemu za mzizi zilizoathirika, angalia harufu na ladha yake. Chachusha muhogo kwa muda wa siku 3 ili kuondoa sumu. Baada ya kuondoa maganda, osha mizizi na ukate mihogo katika vipande vipande virefu kwa ajili ya kutengeneza achari. Pasha mafuta moto na weka kipande 1 cha muhogo baada ya kingine kwenye mafuta, na kaanga kwa dakika 7-8 hadi zigeuke kuwa rangi ya dhahabu. Hata hivyo ili kutengeneza achari, kata mihogo katika vipande vyembamba na kaanga kwa dakika 5 hadi vitakapobadilika rangi ya dhahabu.
Odoa vipande kwenye mafuta kwa kutumia kijiko kilichotobolewa, na acha mafuta yadondoke na kisha yaache yapoe kwa dakika 30. Kisha funika vitafunio ili kuzuia uchafuzi wowote. Fungasha vitafunio kwenye mifuko sanduku la plastiki, viweke kwenye vyombo visivyopitisha hewa na uvihifadhi mahali pakavu baridi, na vinaweza kuhifadhiwa kwa muda wa miezi 6.
Ili kutengeneza unga, kata mizizi iliyoondolewa maganda katika vipande vidogo, vikaushe kwa muda wa siku 4 chini ya jua, kisha visage ili kuwa unga. Unga unaweza huhifadhiwa kwa muda

mrefu na hutumiwa kutengeneza bidhaa nyingi. Kwa bidhaa nyingine, changanya kilo 4 za unga wa muhogo na kilo 4 za unga wa ngano na kisha ongeza vijiko 2 vya chumvi, kijiko 1 cha pilipili, 25g ya hamira na changanya. Ongeza lita 1 ya maji na bonyeza mchanganyiko kwenye nyuzi ndefu na ufanye mikunjo katika umbo unalotaka. Kisha bonyeze polepole mchanganyiko huo kwa mwendo wa mviringo moja kwa moja kwenye mafuta moto.

Mwishowe, kaanga vitafunio hadi vigeuke kuwa ya hudhurungi ya dhahabu kwa upande mmoja na kisha vigeuze ili kwa upande mwingine. Vitoe kwenye mafuta na viache vipoe kabisa kabla ya kuvifungasha.