

# **kuvuna asali ya nyuki asili wa Kijapani**

Ufugaji wa nyuki wa kitamaduni unahusisha kufuga nyuki wa asili wa Kijapani kwenye mzinga usio na fremu. Kwanza, tunahitaji baadhi ya zana za kutumia kuondoa kisanduku kama vile kontena kubwa la plastiki, kitoa moshi, waya, zana ya mzinga na bisibisi kwa ajili ya kuondoa kisanduku.

Mzinga wa masanduku yaliyorundikwa hauna fremu kwa hivyo waya hutumika kukata masega. bisibisi inahitajika ili kuondoa misumari inayoshikilia ubao ulio juu ya mzinga, pamoja na kufunga upya ubao baada ya kuchimba asali. Kitu cha kwanza cha kufanya ni kuondoa kamba inayoweka chini ya paa la mzinga. Mbao hizi zinazoambatanishwa kwenye pande za mzinga hutoa kivuli kinachohitajika kwa kundi la nyuki. Kidokezo cha kuwafanya nyuki wasogee chini kwenye masanduku ya chini ni kugonga sehemu ya juu ya mzinga kwa uangalifu.

## **Kutenganisha sanduku**

Tunatumia zana maalum ya mzinga ili kuutenganisha, kwanza huanza na mwisho wa mzinga huku ukifungua pande zote moja baada nyingine. Ikiwa ubao utainuliwa kabla haujatenganishwa vizuri na masega ya asali, kuna uwezekano kwamba sega la asali lililo chini litaharibika. Baada ya kuachilia pande za nje za ubao, waya inaweza kuingizwa chini ya ubaoili kumaliza kukata sega la asali lililosikamana kwenye kuta za ubao. Harufu ya sega jipya la asali huvutia nyuki.

## **Hatua zingine**

Ili kuondoa nyuki wa ziada, pulizia moshi katikati ya sehemu za sega la asali. Unaweza pia kugonga kisanduku cha juu kwa upole ili kusababisha mtetemo ambao huwahimiza nyuki kusogea chini. Ondoa kisanduku cha juu kwa kuingiza kwanza zana ya mzinga kwenye pembe za mzinga ili iwe rahisi kufunguka. Segalililobaki linaweza kukatwa kwa kutumia waya.

## **Baada ya kutenganisha viunzi**

Sasa tayarisha chombo kikubwa cha plastiki ambacho kitatumika

kukusanya asali. Sanduku la sega la asali lina uzito wa karibu kilo tano. Segalipapatya la asali lililokatwa huvutia nyuki, kwa hivyo weka kifuniko juu ya sanduku haraka. Ni muhimu kuacha asali ya kutosha ndani ya mzinga ili iwe kama chakula cha nyuki.

## **Kufunga upya mzinga**

Funga upya mzinga huku kwa makini huku ukiepuka kuponda na kuua nyuki. Kisha funga vizuri mbao kwa pande zote za mzinga kwa kutumia misumari. Sehemu ya nyeusi ya asali ni asali iliyohifadhiwa kutoka majira ya baridi iliyopita na asali ya rangi nyepesi ni ya msimu wa masika. Maua tofauti huchanua mwaka mzima na nekta tofauti iliyokusanywa huchangia kubadilika kwa rangi ya asali.