

»Maandalizi ya sileji kutoka kwa majani ya viazi«

Kwa kuwa viazi vitamu vinaweza kuharibika kutokana na unyevu mwingi uliyo katika mmea huo, wakulima wamebuni njia ya kutengeneza chakula cha mifugo kinachotoa nafasi ya uhifadhi wa majani na mizizi ya mmea (sileji). Hii hupunguza upotevu pamoja na kufanya kama ongezeko la malisho ya mifugo.

Hata hivyo, shinikizo Kwa sababu ya ongezeko la idadi ya watu, viazi hutoa sehemu ya suluhu kadhaa kwa chakula na malisho. Viazi hutoa protini na madini kadhaa. Kilo 4 za majani ya viazi zinachukua mahali pa kilo 1 ya chakula cha mifugo kinachotengenezwa viwandani.

Kwa kuwa majani na mizizi ya viazi vitamu huoza kwa urahisi kutokana na maji mengi yaliyo katika mmea, wakulima wamebuni njia mudhubuti za kilimo.

Maandalizi ya sileji

Hii inahusisha kuchanganya majani yaliyokatwa, matawi, na mizizi ya viazi kwa kima cha asilimia 30% ya nyasi na wisha ya ngano kwa uwiano sahihi.

Molasi iliyochachushwa huongezwa ili kuharakisha utaratibu wa kuweka chachu kwenye chakula na hivyo kuongeza virutubisho au madini. Utaratibu huu unachukua siku 30.

Chakula hiki kinaweza Kudumu hadi siku 400 baada iwapo kimetayarishwa vizuri.

Silaji huhifadhiwa kwa kutoiweka kwenye hewa na kutoa maji ya ziada. Unaweza kutumia mifuko ya plastiki ambayo huhifadhi hadi kilo 500 za silaji iliyosagwa na kushinikizwa vizuri.

Rangi ya silaji bora ni kahawia au manjano na harufu nzuri

pamoja na muundo thabiti.

Uhifadhi wa sileji

Silaji inapaswa kuhifadhiwa chini ya kivuli. Dhibiti panya ili wasipasue bomba.

Wakati wa kulisha mifugo, fungua na uondoe kiasi kinachohitajika tu, na ufunge tena vizuri ili kuzuia hewa kuingia.

Hii huhakikisha upatakanaji wa chakula cha kutosha kwa wanyama, na kuongeza mapato ya wakulima.