»Tuhifadhi mahindi yetu vizuri«

Ukitaka kuhifadhi mahindi, waweza kutumia vidonge au matembe kuua vidudu vyovyote vilivyobaki.

Mara nyingi, uharibifu wa mahindi unahusiana na usimamizi ubaya wa uhifadhi. Ikiwa mahindi yapo shambani kwa muda mrefu sana, yanaweza kuoza na pia wadudu huharibu mavuno. Zaidi ya hilo, sumukuvu isioonekana hukua kwenye mahindi. Kukausha mahindi vizuri husaidia kuzuia sumukuvu.

Uhifadhi wa Mahindi

Siku 40 baada ya kukunja mahindi, unafaa kuyavuna. Ondoa punje zote zilizooza. Unapokuwa na mtambo wa kupukuchua, hakikisha kwamaba mtambo huu unaweza kuondoa maganda. La sivyo ondoa maganda wakati wa kuvuna kwa kutumia mkono. Usichanganye mahindi mazuri na mabaya yalioharibika, kwa sababu mahindi mabaya yanaweza kusambaza magonjwa na kuharibu yale mazuri. Ni sharti kusafisha mahindi, na unaweza kuyapepeta kwa upepo, feni au kwa kutumia kichungi cha nyaya. Hakikisha nafaka za mahindi ni kavu kabla ya kuzihifadhi. Unaweza kupima ukavu wa mahindi kwa kuuma punje au kuzidondosha kwenye mfuko ili kusikia kama zinatoa sauti tofauti. Hakikisha unafanya kazi katika mazingira safi. Ili kuhifadhi mahindi safi, weka turubai au hema. Ghala la kuhifadhi hufaa kuwa katika nafasi kavu na iliyosafishwa. Acha mahindi yapoe kabla ya kuyahifadhi kwenye ghala , kwa sababu yanaweza kupata unyevu yanapopoa.

Vidonge/Tembe dhidi ya vidudu

Baada ya kujaza mahindi kwenye ghala, kata chupa ya plastiki katika nusu mbili na uijaze na vidonge. Tumia kidonge kimoja kwa kila kilo 200 (paundi 400). Weka chupa na vidonge kwenye ghala. Kisha funga ghala kwa ukali na ukanda wa mpira. Vidonge

hueneza gesi ambayo huua wadudu waliobaki. Baada ya siku 12 ondoa chupa na majivu yaliotengenezwa na vidonge, ili mahindi yasipate sumu pia. Hakikisha huvuti gesi hiyo. Baada ya kuondoa chupa kwenye ghala, chimba shimo ardhini, weka chupa na majivu ndani na uzike. Wakati wowote unapopata mahindi kutoka kwenye ghala hakikisha kuifunga mara tu utakapomaliza, wadudu wasiingie.