

»Usindikaji wa unga wa muhogo (gari)«

Muhogo hulimwa sana katika maeneo kadhaa kwa sababu mizizi yake ina wanga ambayo ni chanzo cha kabohidrati.

Muhogo hupandwa kwa kutumia vipandwa na hustawi katika aina tofauti za udongo na maeneo ya kilimo. Mihogo inaweza kupandwa peke yake au kupandwa mseto na mahindi, karanga, mboga mboga na mpunga wa nyanda za juu. Ili kutengeneza unga wa muhogo, mihogo bora huvunwa, na ile iliyoharibika huondolewa na kutupwa. Kisha maganda huondolewa, na mihogo huoshwa vizuri kwa maji safi.

Kusaga na kuchachusha

Mihogo iliyoondolewa maganda hukatwa katika vipande vidogo. Kisha mihogo husagwa kwa kutumia kinu au mtambo ili kutoa bidhaa bora.

Mihogo iliyosagwa huwekwa kwenye mifuko na kufungwa. Mifuko iliyofungwa hushinikizwa kati ya vipande viwili vya mbao ili kuondoa maji ya ziada, na kuchachuswa kwa siku 2 hadi 3.

Kukaanga na kuhifadhi

Unga hutwangwa kwa mkono na nyuzi huondolewa. Nyenzo zilizobaki huchujwa.

Kisha unga hukaangwa kwenye sufuria ya chuma. Mafuta ya mawese yanaweza kuongezwa ili kuzuia unga kuungua.

Unga wa muhogo huwekwa kwenye mifuko na kupakiwa kwenye lori, na kusafirishwa sokoni au kuhifadhiwa.