

KARIBU MAYAWA

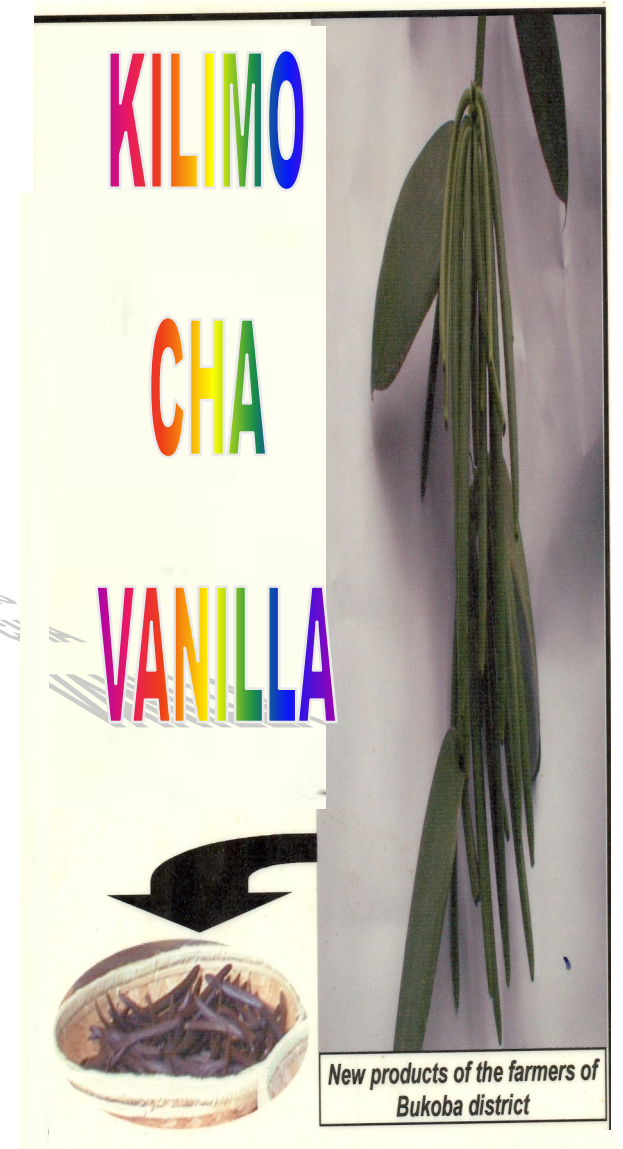
KWA MAELEZO ZAIDI WASILIANA NASI:

Simu: 028 2220921

Email: vanillaorganisation@yahoo.com

P.o. Box 1753

BUKOBA



MAYAWA

*****Maendeleo ya Wakulima*****

P.O Box 1753 Bukoba

Tel: 028-2220921

Website: www.mavico.com

UTANGULIZI:

- Vanilla huonekana kama rando, huota juu ya uso wa ardhi na hutambaa kwenye mti wa mhimili
- Haishindanii virutubisho na mazao mengine

MAHITAJI ya kustawisha vanilla:

- Hali ya hewa ya joto kuanzia 21°C - 32°C
- Mvua kuanzia milimita 1250 -1500
- Kipindi cha jua muda wa miezi 2-4 ili mmea uweze kutoa maua.
- Udongo ulio na rutuba nyingi na unao-pitisha maji
- Kivuli cha wastani
- Mti wa mhimili(Jatropha -Jatropha cureas) “EKIO” kwa kihaya

MATUMIZI YA ZAO LA VANILLA:

- Barafu - “ICE CREAM”
- Chocolate
- Vinywaji kama soda, chai n.k.
- Keki
- Mchanganyiko wa vitu vitamu kama sukari,
- peremende, maandazi n.k.
- Hutumika katika manukato, sabuni, mafuta laini, vipodozi n.k.

KUTAYARISHA SHAMBA

- Tayarisha shamba lako wakati wa mwanzo wa
- Kiangazi
- Panda mihimili yako(Jatropha) yenye urefu sm.120-150 (ft4-5) katika nafasi zilizopende kezwa
- Kabla ya kupanda kata Jatropha na ikae kwenye
- kivuli siku 1-10 halafu panda kwa kina kisi chozidi sm 15(6”)
- Chimba shimo lenye kipenyo cha sm 60(ft2) na kina cha sm 30(ft1) na liache wazi mwezi 1 au miwili kabla ya kupanda.

- Changanya debe moja la mbolea (compost) au zaidi na udongo uliotoka kwenye shimo Panda vanilla katika kipindi cha mwanzo wa majira ya mvua, rando liwe na urefu wa sm.90(ft) mpaka sm240(ft8)
- Chimba kifereji cha kina sm10-15(4”-6”) kwenye shimo la mbolea na panda rando baada ya kunyauka na kutoa majani 4-5 kutoka kwenye kibutu cha rando
- Chukua nyasi au majani ya migomba yali-yokauka ili kutengeneza kivuli kwa mimea iliyo-pandwa.

USIMAMIZI WA KUSTAWISHA ZAO LA VANILLA

- Hakikisha kuna kivuli kinachotosha
- Tandaza nyasi shambani
- Kumbuka kupalilia siku zote
- Ninginiza na lishia marando ya vanilla
- Miti ya mihimili inaporefuka zaidi ya sm180(ft6) ni vizuri ikatwe ili ichipue matawi mengine ya kuleta kivuli
- Sisimua (stimulation) wakati unaofaa
- Chamvusha (hand pollination)maua ya vanilla wakati unaofaa
- Fanya maandalizi mazuriya shamba ili kuzuia wadudu na magonjwa.

KUVUNA:

- Hakikisha unavuna maharage yaliyoiva kabisa vinginevyo husababisha kushuka kwa ubora wa vanilla.
- Kata matawi baada ya kuvuna

UNUNUZI NA UKAUSHAJI:

Mayawa hununua maharage mabichi ya vanilla kwa kutegemea daraja (grade) na ubora wa maharage hayo, baadaye huyakausha ili kutunza ubora wake.

JINSI YA KUTUMIA VANILLA KAMA KIUNGO KWENYE CHAI/ MAZIWA

N.K:

- Chukua vanilla iliyokauka
- Ikatwa vipande vidogo vidogo na viweke kwenye maji/ maziwa yanayochemka
- Baada ya kuchemka kwenye maji au maziwa vipande hivyo unavitoea na unaweza kuvitumia mara nyingine.
- Baada ya kuchemka itakuwa tayari kwa matumizi yako.

VANILLA KAMA KIUNGO KWENYE KEKI YA NDIZI SUKARI

VIFAA:

- Ngano kikombe 1
 - Sukari kikombe 1
 - Mafuta ya kupikia ½ kikombe
 - Bicarbonate of soda lita 1
 - Maziwa vijiko vya chai vinne(4)
 - Mayai 2
 - Ndizi (ndizi sukari) 4 au 3
 - Matone kidogo ya maji ya limau
-
- Pasha oven kwanza ili ichemke
 - Changanya ngano na Bicarbonate of soda
 - Chemsha mafuta na ongeza vijiko vya chai vinne (baada ya kuchemsha vanilla ndani yake)
 - Ongeza mayai mawili kwenye ngano; changanya; halafu changanya maziwa na mafuta
 - Pondaponda ndizi kwa kutumia kijiko halafu uweke kwenye mchanganyiko huo; halafu ongeza limau vijiko viwili vya chai.
 - Weka mchanganyiko huo kwenye tray ya kutengeneza keki (ya mviringo au iliyokaa kama mkate) na iweke kwenye oven kwa muda wa dakika 30.