»Kilimo cha tufaha nchini Kenya – Sehemu ya 1«

Tufaha nyingi zinazoliwa nchini Kenya hutoka mashariki ya kati au Afrika kusini. Hii ni kwa sababu aina za kigeni huhitaji mbinu nyingi za usimamizi, na matunda yake ni huharibika haraka. Tufaha kutoka nchini Kenya huuzwa Afrika kusini kwa ajili ya kutengeneza vyakula ya tufaha.

Kukuza aina mpya ya mtufaha

Aina mpya za tufaha zinazopatikana kutoka msitu wa Aberdares huchukua muda wa miezi 9 kukomaa zinapopandwa kwenye kitalu. Tunda linapokomaa huwa na uzani wa robo kilo, na ni zito zaidi kuliko aina ya kigeni, na lina ladha ya kipekee.

Unapokuza aina mpya ya mtufa, aina za miti asilia hubebeshwa na aina za kigeni. Miche hukua vizuri na hukomaa katika miezi 11, na kutoa matunda matamu na makubwa kuliko aina za kigeni.

Uzalishaji wa juu zaidi

Sababu za uzalishaji wa juu wa tufaha ni kama ifuatavyo; umbali kati ya mitufaha unapaswa kuwa futi 8.5 kwa futi 8.5. Mbolea inapaswa kutumika kwa kupanda na kuongezwa mara mbili. Mashimo ya kupandia yanapaswa kuwa na kina cha futi mbili na upana wa futi mbili.

Mbolea iliyoongezwa husaidia mtufaha kuzaa matunda 20 ndani ya miezi 9. Ndani ya miaka 3 mtufaha mmoja huzaa hadi matunda 3000, unapokua zaidi, unaweza kuzaa haadi matunda 7000.

Maisha ya mtufaha

Aina mpya ya mtufaha iliyobebeshwa inaweza kudumu kwa miaka mia nne ikiwa itavunwa mara mbili tu kwa mwaka. Mitufaha iliyobebeshwa inaweza kufikisha maisha ya miaka hamsini ya

kuzaa matunda yenye afya.