»Kuhifadhi nyanya mbichi na kavu«

Nyanya ni chanzo cha mapato, vitamini na madini. Nyanya mbichi huoza kwa urahisi, lakini pia zinaweza kukaushwa na kuliwa baadaye.

Weka nyungu ndogo isiyo na mashimo kwenye nyungu kubwa iliyo na mashimo. Mashimo husaidia maji kutoka kwa urahisi baada ya kumwagilia. Kabla ya kuongeza mchanga, funika nyungu ndogo ili kuzuia mchanga kuanguka ndani. Weka mchanga kati ya nyungu mbili ili kuimarisha nyungu ndogo. Weka kitambaa safi cha pamba kilicholowa maji kwenye nyungu ndogo. Kisha, funika nyanya safi ndani ya kitamba ili kuzuia kugusana na nyungu.

Friji ya asili

Weka nyungu chumbani kisichopenyeza muangaza wa jua moja kwa moja ili kuzuia nyanya kukauka. Unaweza kutengeneza nyungu nzito ndani ya nyumba ili usipate shida na kuibeba. Mwagilia maji katikati ya nyungu mbili kwa uangalifu kila asubuhi na jioni. Kamwe, usimwage maji ndani ya nyugi ndogo kwaani nyanya zitaoza. Friji ya asili huhifadhi nyanya kwa siku 15. Funga nyungu ndogo baada ya kutoa nyanya.

Kukausha nyanya

Osha nyanya, zikate katika vipande 4 ili zikauke kwa urahisi. Weka meza au rafu katika eneo lenye hewa ya kutosha ili kuzuia mugusano na ardhini. Tandaza mkeka safi juu ya rafu, na usambaze nyanya zilizokatwa kwenye mkeka. Funika nyanja kwa kitambaa safi ili kuzuia vumbi na wadudu. Kausha nyanya chini ya kivuli ili kuhifadhi virutubisho na rangi. Kukausha huchukua siku 4–5. Baadaye, weka nyanya zilizokaushwa kwenye mifuko ndogo safi. Nyanya kavu zinaweza kuhifadhiwa kwa mwaka mmoja.