«Kuimarisha ugumu wa kaa kwenye kizimba kilichoelea«

Kaa hufugwa ili kupata pesa ndani na nje ya nchi, lakini kuvuna kaa laini sana mara nyingi hukataliwa na wanunuzi kwa sababu kaa laini sana huharibika wakati wa usafirishaji.

Kaa waliokataliwa kawaida hununuliwa na kuimarishwa katika mabwawa au vizimba vilivyoelea. Kaa hubadilisha maganda kadri wanavyokua. Inachukua siku 10–15 kwa maganda kuwa magumu tena ili kaa waweze kuuzwa kwa pesa zaidi.

Kuandaa Kizimba

Andaa kizimba cha mianzi kilichogawanya katika vyumba tofauti vya kaa ili kuzuia kupigana na kuharibu maganda yao. Fito au vigingi 2–4 vya mianzi husimikwa kwa nguvu chini ya kituo cha maji, na upande wa juu wa kila ufito husalia juu ya maji. Vyombo vya plastiki au pipa zisizopitisha hewa hutumiwa kuwezesha kizimba kuelea juu ya maji. Funga chombo kimoja kwa kila kona chini ya kizimba, kisha funga kizimba kwenye fito/vigingi ili kiweze kuelea. Weka kila kaa aliyekataliwa kwenye kila chumba cha kizimba. Kaa huwekwa kwenye kizimba wakati wa mtuojua.

Kulisha kaa

Mpe kila kaa unusu wa samaki mdogo kwa siku, hata hivyo safisha samaki kwanza kisha ukate vipande vidogo kabla ya kuwalisha kaa. Kuwalisha samaki wengi au samaki wasio safi kutawapa kaa magonjwa na vile vile kuchafua maji kwa kuwa wanakula chakula kingi.

Dalili na tahadhari

Kaa mgonjwa hatakula chakula na haonyeshi mwendo wowote. Ondoa kaa wagonjwa ili kuzuia kuambukiza magonjwa kwa walio na afya.

Kaa ni kubwa vya kutosha ili kuuzwa iwapo ubongo wake umekua. unaweza kuona ubongo kwa kushikilia kaa mbele ya jua au taa.

Ili kuhifadhiwa vyema, mabwawa/vizimba vya mianzi hukaushwa kwa siku tatu kabla ya kuweka kaa wapya ndani ili kuzuia magonjwa. Wakati wa msimu duni, vizimba hukaushwa na kuninginizwa ili kuweza kutumika msimu ujao.