»Kukaushia mananasi kwa jua«

Kukausha mananasi hupunguza hasara, na huleta pesa zaidi kwa wakulima. Mananasi huharibika kwa sababu hayawezi kuhifadhiwa yakiwa mbichi kwa muda mrefu zaidi ya wiki.

Kuvuna mananasi katika wakati sahihi husababisha bidhaa bora.

Uvunaji kwa usafi

Vuna nanasi ikiwa robo 3 yake imegeuka kuwa manjano. Hii hufanya nanasi kuwa na ladha tamu baada ya kuikausha. Unaweza pia kuweka mananasi kwenye kreti ili kuyahifadhi safi na bila michubuko. Kisha weka mananasi kwenye kivuli ili kuzuia uharibifu. Ainisha nanasi ili kuondoa zilizoharibika. Pima uzani wa nanasi ili ujue ni kiasi gani unachotarajiwa kutoka zitakapokaushwa. Lakini osha na kusuuza nanasi kwa maji safi. Walakini, hakikisha wafanyikazi wote wana mikono safi, kucha fupi, na sio wagonjwa kwani hii huhakikisha bidhaa safi.

Kumenya na kukausha

Menya nanasi na uzikate katika vipande vidogo vya sentimita 1, weka vipande kwenye trei bila kuingiliana ili ziweze kukauka sawasawa. Kisha, weka trei kwenye kikaushaji na ukifunge vizuri ili kuhifadhia joto ndani, pamoja na kudhibiti wadudu na vumbi kuingia. Lakini baada ya siku 2, ondoa trei kutoka kwenye kikaushiaji cha jua na upoze vipande vya nanasi vikiwa bado joto kabla ya kufungasha.

Chambua, pima, na ufungashe vipande vilivyokaushwa, kwa kutegemea uzito unaohitajika sokoni.