»Kutayarisha Silage (sileji)kutoka kwa mahindi«

Video hii inaeleza jinsi ya kufanya sileji kutoka kwa mahindi.

Upatikanaji wa lishe la majani mbichi

Lishe la majani mbichi hupatikana kwa wingi na thamani mbalimbali. Lishe huhitajiwa ili kulisha ng'ombe waweze kuwa wazima na pia, watupe maziwa mengi. Wakulima wengi huwalisha ng'ombe kwa nafaka mbalimbali na virutubisho kama chakula cha nyongeza japokua gharama yao ni kali kabisa. Uwezekano wa kuhifadhi virutubisho katika lishe kwa mwaka mzima ni kuigeuza kuwa sileji.

Uchachu

Bila ya kuingiza hewa, lishe la mahindi huweza kuhifadhiwa kwa mda mrefu bila kuoza. Vijidudu huchimba sukari inao patikana kwenye lishe , na husababisha uzalishaji wa lactic asidi amabayo husaidia kuhifadhi lishe hilo. Pia, uchachu hufanya manyasi kuwa rahisi kumeng'enywa na ng'ombe.

Njia bora ya kufanya sileji.

Vuna shamba lote la mahindi yakiwa yamekomaa, wakati mimea huwa yanadhihirisha rangi ya kijani. Na hapo ni hali punje za mahindi huwa na sukari ya kutosha na kusababisha mchakato wa kuchacha. Lazima, katakata mahindi yalipo karibu na makao ya ng'ombe.

Kata majani ya mahindi ukitumia mkono au mashini kwa vipande sawa kulingana na sentimita 1-2. Vipande kadha vidogo hupendwa, yani humeng'enyewa na ng'ombe kwa urahisi.

Kusanya mahindi yote uliokatakata uyaweke mahali unapo tayarisha kufanyia sileji. Mahindi hayo yalipokatwakatwa, bora

usiaache hewani kwa mda mrefu kwasababu huharibika.

Tandaza safu ya kwanza ya mahindi yaliokatwa kwa blanketi au mfuko. Ili kuzuwia uingizaji wa hewa, bonyeza sileji vizuri kwa kila safu unayoeka.

Endapo ukimaliza, funika sileji na plastiki . Kisha ongeza mchanga wa ukubwa wa sentimita 20 juu ya plastiki. Funika mwisho wa plastic ili kuzuwia hewa kuingia ndani ya sileji.