»Mbinu bora za kupukuchua, kuchambua, na kukausha mahindi«

Baada ya kuvuna mahindi, ni bora kupukuchua, kuchambua, na kukausha mahindi vizuri.

Mahindi yasipo hifadhiwa vizuri baada ya kuvuna, huoza na huharibika kwa haraka. Lakini, yakihifadhiwa kabla hayajakauka vizuri, unyevu unaotoka huleta ukungu, kuvu na mahindi kumea. Nakadhalika, hushambuliwa na wadudu.

Kupukuchua, kuchambua, na kukausha.

Baada ya kutoa maganda, sambaza na uanike mahindi kwa hema/turubai au mahali kavu na safi ili kuyakausha vizuri. Ila , mahindi hayafai kukauka sana , kwasababu yatavunjika wakati wa kupukuchua.

Endelea kwa kutenganisha punje za mahindi na gunzi. kupukuchua mahindi na mbinu za mkono huhitaji mda mrefu japokuwa punje hazivunjiki sana.

Tandaza mahindi kwenye hema, utowe yale yalio vunjika, vumbi na taka kwa kupepeta. Hakikisha kwamba hema unayotumia safi. Kwahivyo, hema lakukaushia lipashe na jua dhidi ya wanyama pia.

Kukausha kunafaa kufanywa kwa saa nne (4) na kufanyika siku ambapo kuna jua kwanzia saa tano asubuhi hadi saa tisa mchana.

Unafaa kugeuza mahindi kila mara wakati unapo yapindua. Ili kukagua kiwango cha ukavu, chota kiasi cha punje kwenye mkono na utikishe usikie kama ina mlio wa kukauka. Ama waweza kuliuma kwa meno punje ili kuhakikisha limekauka. Lakini kabla yakuyahifadhi, unafaa kuacha yapowe kidogo baada ya kuyaanika

juani.