Uvunaji na uhifadhi wa choroko (muhtasari)

Choroko ambayo hujulikana kama maharagwe ya mung ni mojawapo ya mimea maarufu zaidi duniani kote. Kwa kulima choroko, wakulima huimarisha udongo wao.
Wakulima wengi huhasiriwa na mazao yao kutokana na wadudu na magonjwa wakati wa kuvuna na kuhifadhi, na hivyo basi choroko huhitaji utunzaji mzuri wakati wa kuvuna na kuhifadhi. Wakati wa mavuno ya kwanza, anza kwa kuchuma maganda yaliyokomaa ambayo ni makavu, na yamebadilika kutoka kijani kibichi hadi rangi ya hudhurungi nyeusi. Weka maganda kwenye jua kwa siku 2-3. Fanya mavuno ya pili baada ya siku 5-7 na kausha maganda kwenye jua kwa siku 2-3. Baada ya kukausha, kupura na kupepeta maganda hufanywa.

Utunzaji wa baada ya mavuno

Kuchagua mbegu bora kwa msimu ujao wa kupandia hufanywa baada ya kupura na kupepeta. Kisha mbegu hupakwa mafuta ya mboga na kuhifadhiwa kwenye mtungi. Majani ya mwarobaini na pilipili nyekundu kavu huongezwa, na kisha mtungi hufunika na kitambaa cha pamba na wavu wenye waya ili kuzuia panya.
Nafaka za kuliwa zinapaswa kuhifadhiwa kwenye magunia safi au vyombo, na majani ya mwarobaini pamoja na karanga kavu huongezwa ili kuzuia wadudu.

Kuhifadhi nafaka

Weka mtungi na magunia kwa hali ambapo havigusani na sakafu wala kuta. Ukaguzi wa mbegu unapaswa kufanywa mara kwa mara, na nafaka zilizoambukizwa ziondolewe. Kwa kuvuna na kuhifadhi choroko vizuri, utakuwa na nafaka nyingi na bora zaidi.