

USINDIKAJI WA NDIZI UMENTIWEZESHA KUENZISHA MIRADI MINGINE

Muungwana Blog Jan 22, 2016

Siku zote usipokuwa na juhudi na maarifa maisha ni magumu sana, lakini unapojituma na kutokukata tamaa, ni wazi utapata mafanikio. Jambo la msingi ni kujifunza mambo mbalimbali na kutenda kwa vitendo.

Ndivyo alivyoanza kueleza Penina ambae ni msindikaji wa ndizi kutoka kijiji cha Nndatu wilaya ya Arumeru Mkoa wa Arusha. Penina anaeleza kuwa, alianza usindikaji wa ndizi mwaka 2013, baada ya kuhudhuria semina ya usindikaji kutoka katika shirika lisilo la kiserikali la TeMdo.

Anaeleza kuwa alifikia uamuzi wa kutafuta utaalamu wa kusindika ndizi, baada ya kuchukizwa na hali ya wakulima kupata hasara iliyotokana na ndizi kuoza na kutupwa msimu ambayo upatikanaji wake ni mkubwa. Pia uhitaji wa ndizi kavu kutoka kwa makundi mbalimbali kulishawishi zaidi kutafuta njia za kisasa za kufanya kazi hiyo.

Amefaidikaje?

Penina anaeleza kuwa mbali na kuwa na ndizi katika familia yake kwa kipindi chote cha mwaka, amepata faida nyingine lukuki ikiwa ni pamoja na:

- Ongezeko la kipato tofauti na alipokuwa akiuza ndizi bila kusindika
- Ameweza kuanzisha mradi wa ufugaji wa kuku wa kisasa na kuku wa kienyeji
- Ameanzisha ufugaji wa mbuzi wa maziwa
- Pia ameweza kuboresha upatikanaji wa mahitaji ya nyumbani

CHANGAMOTO

Changamoto kubwa anayoeleza Penina katika usindikaji wa ndizi ni hali ya hewa. Hii ni kwa sababu jua linapokuwa kali sana, ndizi huungua na haziwi na rangi nzuri. Pia wakati wa baridi kali, mara nyingi ndizi huaribika zisipopata jua kwa siku ya kwanza.

WITO

Penina anatoa wito kwa wakulima wengine kujifunza namna ya kusindika mazao ya aina mbalimbali ili kuyaongeza thamani, jambo ambalo litawaongezea kipato pia tofauti na kuuza yakiwa ghafi.

Matarajio

Anatarajia kuongeza usindikaji hadi kufikia kilo 500 kutoka kilo 100 anazosindika sasa.

Kwa maelezo zaidi unaweza kuwasiliana na Penina Mungure kwa simu +255 754 875 165

Sindika ndizi uongeze kipato na uepuke hasara

Zao la migomba lina asili ya Philipino. Shina la mgomba limeundwa na vikonyo vya majani 12 hadi 30, kila kimoja kikiwa na urefu wa mita 7.6. Vikonyo hivyo pamoja na majani ya migomba hutumika kutengenezea nyuzi.

Pamoja na nyuzi, zao kuu linalotokana na migomba ni ndizi, ambazo pamoja na kuwa ni chakula cha binadamu, lakini pia hutumika kwa njia nyinginezo kama vile utengenezaji wa vinywaji vya aina mbalimbali kulingana na mahitaji ya mtu au watu wa eneo fulani.

Nchini Tanzania, ndizi huzalishwa kwa wingi kwenye maeneo ya miinuko, katika mikoa ambayo hupata mvua kwa wingi kama vile Arusha, Kilimanjaro, Mbeya na Bukoba. Imekuwa ni kawaida kwa wakulima kupata hasara kwa kiasi kikubwa, msimu ambao ndizi zinakuwa ni nyingi. Hasara hizo hutokana na kuporomoka kwa bei ya zao hilo pamoja na kuoza kwa kukosa soko.

Ili kuepuka hasara ni muhimu wakulima wakajifunza namna ya kusindika ndizi, ili kuweza kupata ndizi katika kipindi chote cha mwaka kwa ajili ya matumizi ya nyumbani pamoja na soko, tofauti na pale ambapo ndizi huoza na kusababisha uhaba wa ndizi pindi msimu unapoisha.

Halikadhalika, usindikaji wa ndizi husaidia kuziongezea ubora, thamani, pamoja na kuziwezesha kusubiria soko tofauti na kuziacha bila kusindika.

Mambo ya kuzingatia

- Zingatia usafi muda wote wa usindikaji.
- Zingatia muda wa kukata ndizi kwa ajili ya usindikaji.
- Safisha kikaushio kwa kutumia maji safi yenye chumvi ili kuua bakteria.

Namna ya kuandaa ndizi kwa ajili ya kusindika

- Kata ndizi iliyokomaa.
- Kata vichane kutoka kwenye mkungu.
- Weka kwenye karai kubwa
- Funika kwa kutumia kitamba au hata nguo kuu kuu kwa muda wa siku tatu.
- Baada ya siku tatu funua.
- Weka kwenye sakafu au kwenye sehemu yenye ubaridi.
- Acha zimalizie kuiva taratibu.

- Baada ya siku tatu zitakuwa tayari kwa usindikaji.
- Hakikisha ndizi hizo hazii kiasi cha kuanza kurojeka.

UTAYARISHAJI

- Kwanyua ndizi zako kwa uangalifu
- Osha kwa kutumia maji safi kuondoa uchafu
- Osha mikono yako kwa maji safi
- Menya ndizi kwa uangalifu
- Ondoa nyuzi na sehemu zilizopondeka kama zipo
- Kata vipande kiasi cha sentimita moja kila kipande kurahisisha ukaukaji na kuwa na umbo zuri baada ya kukauka
- Weka kwenye chombo chenye maji safi, ili kusaidia sukari isipande na kusababisha ndizi kupoteza rangi yake ya asili
- Baada ya kukata kiasi cha ndizi unachotaka kusindika, panga vizuri kwenye kikaushio cha sola (solar drier). Tangu kuwekwa kwenye kikaushio, ndizi huchukua muda wa siku 5 kukauka msimu ambao jua ni kali.

Wakati ambao jua siyo kali, ndizi huchukua muda wa wiki 1 na siku 2 kukauka vizuri. Msimu wa baridi, ndizi huchukua hadi wiki mbili kukauka.

Katika msimu wa baridi, endapo ndizi hazitapata jua siku ya kwanza, zinaweza kutengeneza ukungu na kusababisha ndizi kuharibika. Inashauriwa kukata ndizi wakati wa asubuhi muda ambao jua halijawa kali. Hii itasaidia ndizi kuanza kupata joto taratibu kadri jua linapongezeka hali itakayofanya ndizi zisikauke kwa haraka na kuharibu rangi na ladha yake.

KUFUNGASHA

Baada ya ndizi kukauka vizuri, unaweza kufungasha vyema kulingana na mahitaji ya soko.

Unaweza kufungasha kwenye pakiti za nailoni kama unavyofungasha karanga. Hii itategemea na mahitaji na soko lako.

SOKO

Ndizi zilizokaushwa huuzwa kwenye maduka makubwa ya vyakula (Super market) na maduka ya kawaida, halikadhalika kwa mtu mmoja mmoja kutoka kwa wasindikaji.

Bei

Kwa sasa kilo moja ya ndizi zilizokaushwa inauzwa kati ya shilingi za kitanzania 7000-8000. Ambapo kilo moja inachukua ndizi 6-7 ambazo hazijakaushwa, wakati ambao ndizi 4 kwa sasa zinauzwa shilingi 200 za kitanzania.

MATUMIZI

- Ndizi zilizokaushwa hutumika kama kitafunwa wakati wa kifungua kinywa
- Kula pamoja na vinywaji vya aina mbalimbali kama vile kahawa, juisi au chai
- Ni chakula kizuri kwa watu wenye ugonjwa wa sukari
- Watoto kula badala ya biskuti
- Chakula wakati wa uhaba wa chakula.
- Kwanyua ndizi zako kwa uangalifu
- Osha kwa kutumia maji safi kuondoa uchafu
- Osha mikono yako kwa maji safi
- Menya ndizi kwa uangalifu
- Ondoa nyuzi na sehemu zilizopondeka kama zipo
- Kata vipande kiasi cha sentimita moja kila kipande kurahisisha ukaukaji na kuwa na umbo zuri baada ya kukauka
- Weka kwenye chombo chenye maji safi, ili kusaidia sukari isipande na kusababisha ndizi kupoteza rangi yake ya asili
- Baada ya kukata kiasi cha ndizi unachotaka kusindika, panga vizuri kwenye kikaushio cha sola (solar drier). Tangu kuwekwa kwenye kikaushio, ndizi huchukua muda wa siku 5 kukauka msimu ambao jua ni kali.

Wakati ambao jua siyo kali, ndizi huchukua muda wa wiki 1 na siku 2 kukauka vizuri. Msimu wa baridi, ndizi huchukua hadi wiki mbili kukauka. Katika msimu wa baridi, endapo ndizi hazitapata jua siku ya kwanza, zinaweza kutengeneza ukungu na kusababisha ndizi kuharibika. Inashauriwa kukata ndizi wakati wa asubuhi muda ambao jua halijawa kali. Hii itasaidia ndizi kuanza kupata joto taratibu kadri jua linapoogezeka hali itakayofanya ndizi zisikauke kwa haraka na kuharibu rangi na ladha yake.

KUFUNGASHA

Baada ya ndizi kukauka vizuri, unaweza kufungasha vyema kulingana na mahitaji ya soko.

Unaweza kufungasha kwenye pakiti za nailoni kama unavyofungasha karanga. Hii itategemea na mahitaji na soko lako.

SOKO

Ndizi zilizokaushwa huuzwa kwenye maduka makubwa ya vyakula (Super market) na maduka ya kawaida, halikadhalika kwa mtu mmoja mmoja kutoka kwa wasindikaji.

BEI

Kwa sasa kilo moja ya ndizi zilizokaushwa inauzwa kati ya shilingi za kitanzania 7000-8000. Ambapo kilo moja inachukua ndizi 6-7 ambazo hazijakaushwa, wakati ambao ndizi 4 kwa sasa zinauzwa shilingi 200 za kitanzania.

MATUMIZI

- Ndizi zilizokaushwa hutumika kama kitafunwa wakati wa kifungua kinywa
- Kula pamoja na vinywaji vya aina mbalimbali kama vile kahawa, juisi au chai
- Ni chakula kizuri kwa watu wenye ugonjwa wa sukari
- Watoto kula badala ya biskuti
- Chakula wakati wa uhaba wa chakula