



# UZALISHAJI WA MBOJI KATIKA JAMII

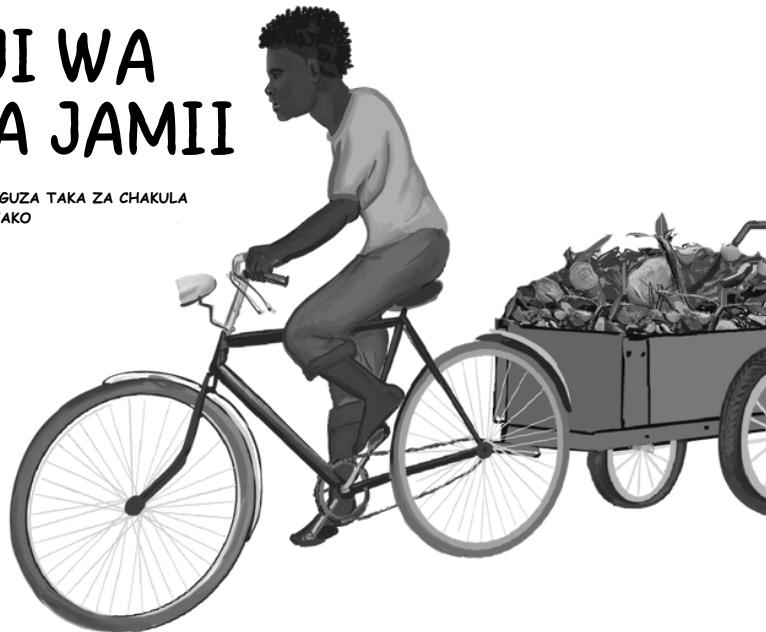
JINSI YA KUTENGENEZA UDONGO NA KUPUNGUA TAKA ZA CHAKULA  
PAMOJA NA JUMUIYA YAKO





# UZALISHAJI WA MBOJI KATIKA JAMII

JINSI YA KUTENGENEZA UDONGO NA KUPUNGUA TAKA ZA CHAKULA  
PAMOJA NA JUMUIYA YAKO







Imehaririwa Na  
[James Atherton](#), [Jackie Kearney](#) & [Paulinho Muzaliwa](#)

Imechorwa na  
[Inga Orsi](#)

Imetayarishwa na  
[James Atherton](#)

aki zote zimehifadhiwa na Miradi ya Re-Alliance na Unidos © 2024  
Re-Alliance ingependa kitabu hiki kikufike bila malipo. Tafadhalii wasiliana nasi kupitia tovuti yetu ikiwa ungependa kunakili kitabu hiki au kukitafsiri kwa lugha nyiningine.



## KUZALISHA NA KUTUMIA MBOJI KWENYE JUMUIYA YAKO

---

- 8 Kwa nini mtengeneze mboji kwa pamoja?
- 9 Unahitaji nini ili wanze?
- 10 Uzalishaji mboji na jumuiya yako
- 11 Ni nini kinachotumika kwenye uzalishaji wa mboji?
- 12 Kujenga eneo la kuzalisha mboji
- 13 Namna ya kutunza mboji yako
- 14 Utajuaje kuwa mboji ipo tayari?
- 15 Je, unaitumiaje mboji?
- 16 Mboji ya minyoo ni nini?
- 17 Kwa nini utumie njia ya mboji ya minyoo?
- 18 Jinsi ya kutengeneza pipa la Mboji ya Minyoo
- 19 Jinsi ya kutumia vipande vya minyoo

KUZALISHA NA KUTUMIA  
MBOJI NA JUMUIYA YAKO

## Kwa nini mtengeneze mboji pamoja?

Mboji, iliyotengenezwa kutokana na taka za mimea na mboga, ni muhimu katika kudumisha afya ya udongo. Maada ya kikaboni hugawanyika kuwa dutu yenye afya, nyeusi, kama udongo ambayo:

- ✓ naboresha umbile asili la udongo wa mfinyazi au
- ✓ ya mchanga na hufanya udongo uwe na rutuba zaidi
- ✓ kwa ajili ya kumea
- ✓ huepusha hitaji la pembejeo za kemikali husaidia
- ✓ udongo kuhifadhi unyevu
- ✓ kuzuia magonjwa, na kurutubisha mimea kwa asili.

Kuzalisha mboji katika kikundi, na kuandaa ukusanyaji wa taka za chakula kutoka majumbani, mashambani au sokoni itawawezesha kuzalisha kiasi kikubwa kwa gharama nafuu zaidi, ambacho kinaweza kusambazwa kwa kaya nyingine au kuuzwa. Pia husaidia watu kuwaleta watu pamoja, kujenga mahusiano, na kukuza ushiriki wa jamii katika kupunguza taka za kikaboni.



## Je, Unahitaji nini?

Mnaweza kutengeneza pipa la kuzalisha mboji la jamii mahali popote lakini mtahitaji sehemu yenye naafasi. Kuna wakati mtahitaji kuchambua vitu vya kuzalishia mboji ili kuhakikisha kama ni sahihi kwa ajili ya uzalishaji wa mboji.

Mnaweza kutengeneza chombo chenu cha mboji kwa kutumia vifaa kama vile mbao, wavu za waya, au vyombo vya plastiki. Mtitiriko mzuri wa hewa na mifereji ya maji itasaidia kufanya mboji ipatikane kwa haraka zaidi na kuzuia harufu mbaya. Sio lazima iwe tata - Mnaweza hata kutengeneza mboji katika rundo ndogo kwenye shamba ikiwa liko mbali na makazi.

Hakikisheni sehemu ya kuzalisha mboji ya jumuiya inafikika kwa urahisi ili watu wawewe kuongeza mabaki yao ya mboga. Utahitaji toroli au baiskeli iliyo na tela ili kukusanya mboji.



## UZALISHAJI WA MBOJI KATIKA JAMII

Majirani wanaweza kuwa tayari kuchangia masalio yoyote ya mboga au mabaki ya jikoni ikiwa wanauhakika zitakusanywa mara kwa mara. Usitumie chakula kilichopikwa, haswa nyama, kwani hii itavutia panya.

Mfumo wa ukusanyaji utahitaji kuwekwa na kudumishwa, kwa kutumia matoroli, mikokoteni au baiskeli kukusanya taka kutoka nyumba nyingine, masoko, mashamba au maduka.



## Unaweza kuweka nini?

Mboji inahitaji mchanganyiko wā:

- Masalio "ya kijani" yenyē naитrojeni nyīngi
- Masalio "ya kahawia" yenyē kaboni nyīngi.

Kujaribu uwiano wa kila masalio, lakini ni vizuri kuweka masalio ya "kahawia" zāidi. Unaweza kutumia kinyesi kitokacho kwa wanyama wanaokula majani, lakini usitumie kinyesi kitokacho kwa wanyama wanaokula nyama kwāni kinaweza kuwa na bakteria hātāri kwa binadamu.

Kukata au kugawanya masalio katika vipande vidogo husaidia kumeng'enyuka kwa haraka zāidi.

1 PART  
Nitrogen-rich



2 PARTS  
Carbon-rich



### HAPANA

yama; plastiki; rangi au wino wa kemikali;  
vipande vikubwa vya mbao; vitu vya chuma;  
kinyesi cha mbwa au paka; bidhaa za  
maziwa; chakula kilichopikwa; matunda jāmii  
ya machungwa, limau n.k; vitunguu

### NDIYO

maganda za mboga; mboga  
zilizoharibika; maganda ya yai;  
majani ya kijani; kinyesi cha  
wanyama wanaokula majani.



### NDIYO

vibanzi vya mbao; kadibodi;  
vipande vya mbao vilivyo  
vunjwa; nywele zilizonyolewa;  
karatasi au gazeti; mifupa  
safi ua samaki



## Kujenga eneo la kuzalisha mboji

1



Weka mboji yako katika sehemu yenyewe juu na tambarare. Chagua eneo ambalo linafikia kwa urahisi na wanajamii. Tengeneza banda la mbao au pipa thabitii ya plastiki. Usitumie chombo cha chuma kwani hii inaweza kuleta joto sana

2



Jaribu kuweka mtiririko mzuri wa hewa na maji. Kwa mfano ikiwa unatumia pipa, unaweza kutumia mfunikio ili kuzuia maji ya mvua ikinyesha, na uweke matundu madogo ya kuingiza hewa. Ikiwa una rundo, hakikisha liko kwenye ardhiini inayofyonza maji kwa uharaka.

3



Ikiwa una wasiwasi kuhusu panya au wanyama wengine, hakikisha mboji yako iko kwenye chombo, na unaweza kuweka waya chini ya pipa lako la mboji na mfunikio

4



Weka vipande vyako vya mimea na makombo ya mboga. Lenga matabaka tofauti ya masalio ya 'kahawia' na 'kijani kibichi', na ujaze pipa mara kwa mara hadi lijae mpaka juu. Igeuze kila mwezi

5



Ili kuzuia nzi, funika rundo la mboji kwa kutumia vifaa vikavu kama kadibodi au majani, au mfunikio

## Namna ya kutunza mboji

- 1 Geuza rundo la mboji kwa rato ili kuruhusu hewa kuingia, mara moja au mbili kwa mwezi. Hii itasaidia mboji kuwa tayari kwa uharaka zaidi
- 2 Katika maeneo yenye baridi mboji ambayo haijageuzwa inaweza kuchukua hadi mwaka mmoja. Katika maeneo yenye joto, ikiwa inageuzwa na kufunikwa itakuwa tayari kwa uharaka zaidi
- 3 Endelea kuongeza maunzi mapya ya kikaboni hadi pipa lijae ili kuendeleza mchakato wa kuzalisha mboji
- 4 Mara baada ya pipa kuja, geuza mboji tena ili masilio ya juu ambayo hazimeng'enywa ziwe chini na ziache kwa wiki chache



## Utajuaje kuwa mboji ipo tayari?

Unaweza kujua mboji iko tayari kwa muonekano, harufu na muundo. Mbolea ni hai na imejaa vijiumbe vidogo, kwa hivyo ni bora itumike ikiwa bado mbishi.



### Muda:

Kati ya miezi 6 na miaka 2



### Rangi

Inabadilika kuwa kahawia ilioiva au nyeusi sana



### Harufu

Kama mbao na udongo



### Muundo

Inakuwa na hisia ya kumeng'enyuka na laini





## Je, unaitumiaje mboji?

Mara baada ya mbolea kuwa nyeusi, yenye kumeng'enyuka, na inanukia kama udongo, iko tayari kwa matumizi. Ni bora kutumika ikiwa bado mbishi kwa sababu inakuwa na vijumbe hai vingi, lakini inaweza kuhifadhiwa, kusambazwa au kuuzwa katika mifuko imara kwa hadi miezi sita. Itumie kama matandazo juu ya vitalu vya bustani vilivyopo ili kuboresha udongo na virutubisho, au uchanganye na udongo na mchanga ili kuunda mchanganyiko kwa ajili ya kuotesha miche yako

## Tengeneza mchanganyiko wako

Chimba udongo kwenye shamba lako. Changanya 60% ya udongo na 40% ya mboji pamoja, na kuongeza mchanga ili kuboresha muundo ikiwa inahitajika.



## Mboji ya Minyoo

Mboji ya minyoo inazalishwa na aina maalum ya minyoo. Minyoo husaidia uzalishaji wa mboji kuwa wa haraka zaidi kwa sababu wanapenda kula makombo ya mboga, na mara nydingi wataonekana kwenye mboji yako kuashiria kuwa ina afya.

Minyoo ya mboji au minyoo myekundu pia inaweza kuongezwa kwenye chombo cha kuzalishia mboji na kutengeneza mboji ambayo ni kinyesi nyevu cha minyoo. Hii inaweza kufanywa kuwa mbolea bora ya uwoevu. Ili kukusanya mboji ya minyoo, utahitaji chombo ambacho kinakamata kinyesi cha minyoo na kutoa uwoevu. Hii ina rutuba nydingi sana na inapaswa kuchanganya na maji kabla ya kuitumia kwenye mimea.



## Kwa nini mboji ya Minyoo?

Mboji ya minyoo ni njia bora ikiwa una makombo mengi ya mboga na sio masolio mengi ya "kahawia", kama vile mbao au kadibodi.

Mboji hii yenye virutubisho vingi husaidia kukuza əfya ya udongo na kuongeza uzalishaji wa mimea. Hii ni nzuri zaidi kwa wakulima ambao wanaacha kutumia kemikali za kilimo.

Mboji ya minyoo inavirutubisho vingi ambavyo mimea inahitaji kama vile nitrojeni (N), fosforasi (P), na potasiamu (K), pamoja na virutubishi vidogo kama kalsiamu, magnesiamu, na vingine.

Mboji ya minyoo inaweza kusaidia mazao kujikinga na ukame, kusaidia udongo kuhifadhi maji, kusaidia vijidudu vya udongo kuzalisha nitrojeni zaidi katika udongo, na kusaidia kuimarisha viwango vya pH kwenye udongo. Tumia njia ya kuzalisha mboji kwa kutumia minyoo ikiwa tu una usambazaji thabiti wa makombo ya jikoni.



## Namna ya kuandaa chombo cha kuzalisha mboji ya minyoo

Utahitaji kutafuta minyoo myekundu kwenye pipa la mboji lililopo tayari, au uinunue. Utahitaji kuhakikisha unaendelea kuwalisha, kwa sababu ni viumbe hai na wanahitaji utunzaji mzuri na heshima. Usitumie uzalishaji wa mboji kutumia minyoo ikiwa huwezi kutunza minyoo.

Kwenye uzalishaji wa mbolea ya minyoo, utahitaji beseni lililofungwa kwa ajili ya uzalishaji, na beseni la kukusanya kinyesi nyevu cha minyoo. Unaweza kutumia vifaa viliviyotumika kama beseni la plastiki au ndoo, iliyotobolewa matundu kwa chini, na beseni jingine la kukusanya kinyesi nyevu cha minyoo.

Hakikisha pia kuna matundu ya hewa ya kutosha kwenye ndoo ili minyoo iweze kupumua. Hakikisha ndoo haipo kwenye juu la moja kwa moja au kwenye baridi sana, kwani minyoo itahitaji halijoto salama ili kuwa na afya. Endelea kuweka makombo kwenye pipa ili wawe na chakula cha kutosha.

Kiasi kidogo tu cha minyoo kinatosha kwa sababu watazaliana haraka, na muda mfupi tu utaweza kugawa minyoo kwa wengine ili nao waweze kutengeneza pipa la kuzalishia mboji ya minyoo.



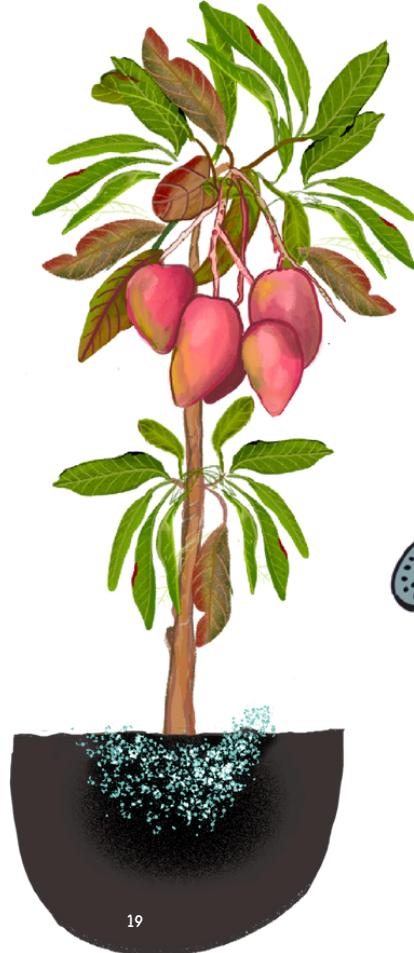
- 1 Toboa matundu chini ya beseni na matundu ya hewa pembeni



- 2 Weka beseni moja ndani ya beseni jingine ili kukusanya kinyesi nyevu cha minyoo



- 3 Ongeza kiasi kidogo cha minyoo myekundu na makombo ya jikoni kwenye beseni



1:10



## Kutumia mboji ya minyoo

Kusanya kinyesi nyevu cha minyoo kinachotoka chini ya mfumo wako wa kuzalisha mboji. Hii ni mboji nyevu yenye virutubisho vingi sana ambayo inaweza kuchanganya na maji na kuwa mbolea ya mimea.

Ili kutumia kinyesi nyevu cha minyoo, ichanganya 1:10 na maji na umwagie kwenye shina ya mimea, mara moja kwa wiki.

Unaweza pia kutumia mboji ngumu iliyobaki kwa njia ile ile ambayo utatumia kuweka mbolea ya kawaida.







UZALISHAJI WA MBOJI KATIKA JAMII

Haki zote zimehifadhiwa na Miradi ya Re-Alliance na Unidos © 2024