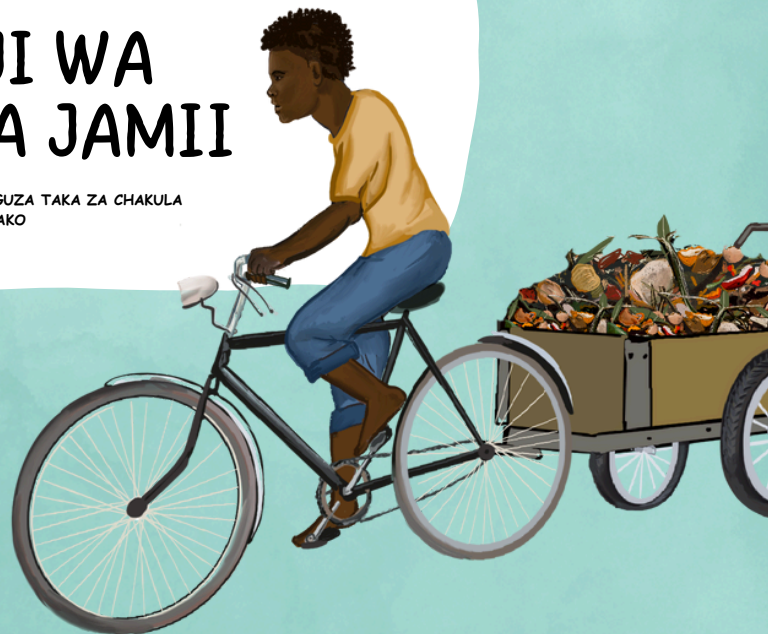




UZALISHAJI WA MBOJI KATIKA JAMII

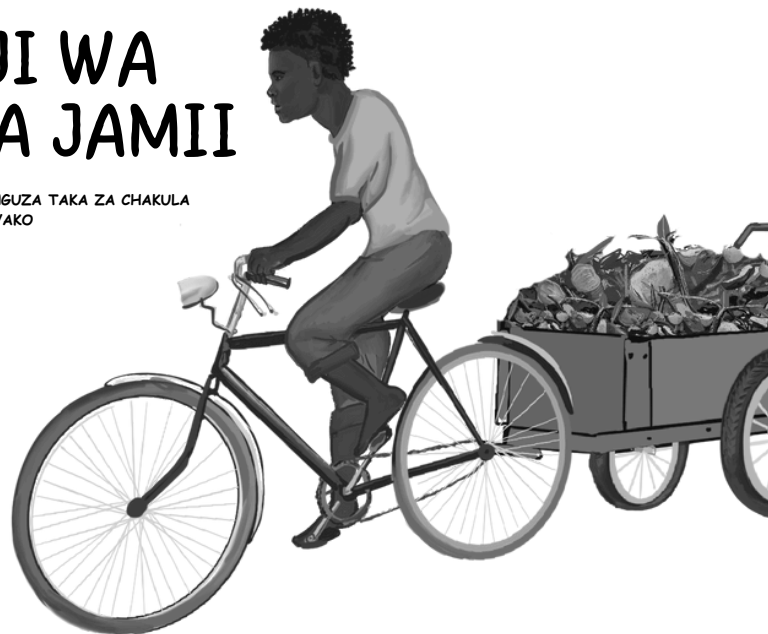
JINSI YA KUTENGENEZA UDONGO NA KUPUNGUZA TAKA ZA CHAKULA
PAMOJA NA JUMUIYA YAKO





UZALISHAJI WA MBOJI KATIKA JAMII

JINSI YA KUTENGENEZA UDONGO NA KUPUNGUZA 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 kikufikia bila malipo. Tafadhali wasiliana nasi kupitia tovuti yetu ikiwa ungependa kunakili kitabu hiki au kukitafsiri kwa lugha nyingine.

KUZALISHA NA KUTUMIA MBOJI KWENYE JUMUIYA YAKO

- 8 Kwa nini mtengeneze mboji kwa pamoja?
- 9 Unahitaji nini ili uanze?
- 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 Utajua je kuwa mboji ipo tayari?
- 15 Je, unaitumia je 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 nafasi. 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. Mtiririko 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 waweze 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 wa:

- Masalio "ya kijani" yenye naitrojeni nyingi
- Masalio "ya kahawia" yenye kaboni nyingi.

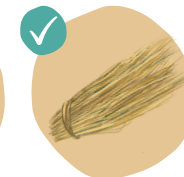
kujaribu uwiano wa kila masalio, lakini ni vizuri kuweka masalio ya "kahawia" zaidi. Unaweza kutumia kinyesi kitokacho kwa wanyama wanaokula majani, lakini usitumie kinyesi kitokacho kwa wanyama wanaokula nyama kwani kinaweza kuwa na bakteria hatari kwa binadamu.

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

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 jamii
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
safii au samaki



Kujenga eneo la kuzalisha mboji

1



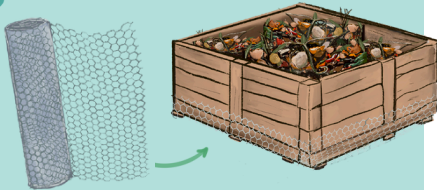
Weka mboji yako katika sehemu yenye jua na tambarare. Chagua eneo ambalo linafikika kwa urahisi na wanajamii. Tengeneza banda la mbao au pipa thabiti ya plastiki. Usitumie chombo cha chuma kwani hii inaweza kuleta joto sana

2



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

3



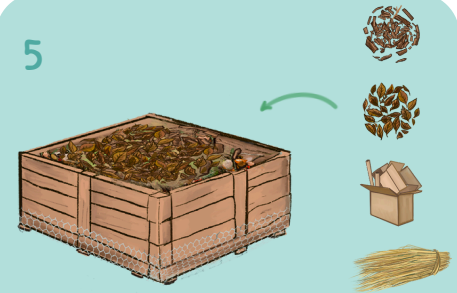
Ikiwa una wasiwasi kuhusu panya au wanyama wengine, hakikisha mboji yako iko kwenye chombo, na unaweza kuweka waya chini ya pipa lako la mboji na mfuniko

4



Weka vipande vyako vya mimea na makombo ya mboga. Lenga matabaka tofauti ya masalia 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 mfuniko

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 kujaa, geuza mboji tena ili masalio 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 vijijumbe vidogo, kwa hivyo ni bora itumike ikiwa bado mbishi.



Muda:

Kati ya miezi 6 na miaka 2



Rangi

Inabadilika kuwa kahawia iliyoiva au nyeusi sana



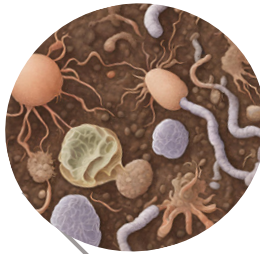
Harufu

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 nyingi 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 nyingi sana na inapaswa kuchanganywa 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 masalia mengi ya "kahawia", kama vile mbao au kadibodi.

Mboji hii yenye virutubisho vingi husaidia kukuza afya 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 vilivyotumika 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 haiipo kwenye jua 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.

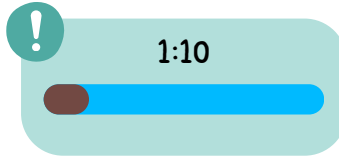
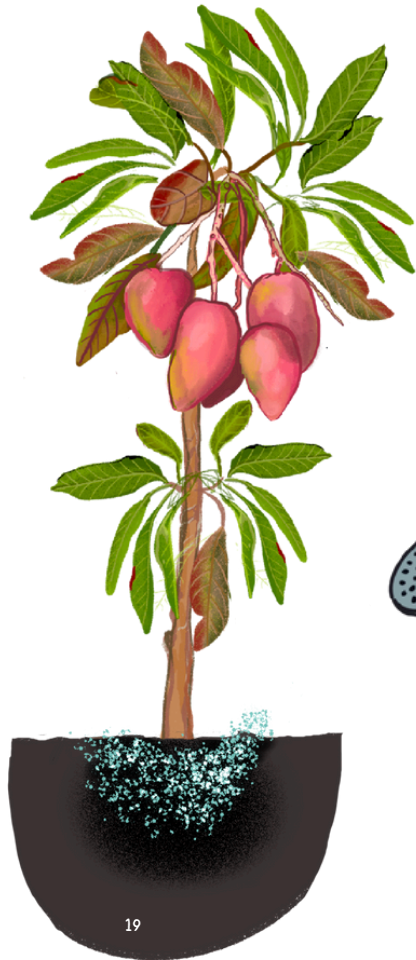
Kiasi kidogo tu cha minyoo kinatosha kwa sababu watazaliana haraka, na muda mfupi tu utaweza kugawa minyoo kwa wengine ili nao waweze kutengeneza pipa la kuzalishia mboji ya minyoo.



1 Tobaa 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



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 kuchanganywa 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