



Chungu cha Kupasha moto

Chungu cha kupasha moto ni kapu lililo funikwa ili joto lisitoke, na kuendelea kupika chakula baada ya kutolewa kwenye moto. Faida zake ni kama:

- Kuni chache hutumiwa
- Kutoa fursa kwa jiko kupika aina nyingine ya chakula
- Hupika chakula kama mchele pasipo kuungua.
- Ni rahisi kutengeneza kwa kutumia vifaa vinavyo patikana kwa urahisi.
- Hudumisha kiasi cha joto la chakula kwa saa kadhaa.

Tumia kapu lililo tengenezwa kutoka kwa mabua imara. Weka viungo vya kudumisha joto kama vile machujo ya mbao, pamba, ubua wa kapok au mahindi. Shona kwa utaratibu sehemu ya katikati mwa kapu. Waweza kutumia kipande cha jora la nguo na kushona ili kufunika viungo vya kudumisha joto.

Tengeneza kifuniko cha kufunika kapu hilo kwa kutumia viungo vilivyo tajwa hapo juu. Tumia samadi ya ng'ombe kupaka nje ya kapu ili kudumisha joto.



Kusindika mawese

Mtambo huu umechukua umbo la mashine ya Hander kule Japan na Uingereza. Mashine hizi zilijengwa kwa kutumia kalibu ya chuma, na ili haribika mara kwa mara kwa kuathiriwa kwa kishindo.

Kutokana na hayo nilianza kutengeneza mtambo wangu mwaka wa 1978 na kuendelea kuboresha miaka iliyo fuatia. Mtambo huu uliopata soko kubwa kote katika maeneo ya Maziwa Makuu, hadi pale nilipo hama kufuatia misukosuko ya kisiasa, vita vya kikabila na matatizo ya kijamii na kukimbilia Afrika ya Kusini.

Mashine hii imetengenezwa kutoka kwa chuma cha pua. Mbali na kusindika mawese, mashine hii yaweza kusindika mafuta kutoka kwa njugu, mbegu za pamba na mbegu za alizeti. Mafuta yaliyo sindikwa hutumiwa kwa kupika na kutengeneza sabuni.

Makala yalitumwa na Mchungaji BN Yenga, Burundi

Weka sufuria iliyofunikwa vyema, yenye wali, mboga mchuzi au maharagwe yenye kiasi kifaacho cha maji kwa meko. Punde tu sufuria inapoanza kuchemka, ondoa na kuweka kwenye kapu, na kufunika kwa kutumia kifuniko chake. Chakula kitakuwa tayari baada ya saa moja au mbili. Maharagwe makavu yanahitaji kurudishwa kwa meko baada ya saa moja na kisha kurudishwa kwenye kapu hilo. Iwapo ni nyama, itakuwa bora kuchemsha chakula kabla ya matumizi.

*Makala yalitumwa na Achiedo Sombo Daniel
ICA - C1, BP 119
Brobo, Ivory Coast*



Aina ya Chungu cha kupasha moto kinachotumiwa

Shirika la REAP nchini Kenya hupendekeza matumizi ya kapu la mabua linaloweza kubebwa kwa urahisi (tazama picha kulia). Muda huu wa kupika ni maelekezo tu:

Aina ya chakula	Muda wa kupika kwa moto	Muda kwenye kapu	Maoni
Mahindi na maharagwe	Dakika 45 - saa 1	Saa 4-6	Huchukua muda mchache hasa iwapo umeloweke kabla ya kupika
Mchuzi wa nyama	Dakika 5-10	Saa 2-3	
Samaki	Dakika 10	Saa 1	
Viazi na ndizi	Dakika 10	saa 1	Katakata nyama kwa vipande vidogo ili
Mchele	Dakika 2-3	Dakika 30	Samaki wa kukaushwa huchukua muda kuliko mbichi