



1.0 Utangulizi:

Jina la kitalaamu la **PAPRIKA** ni *Capsicum annum*.

Asili ya zao hili ni bara la Amerika ya Kusini. Hapa nchini zao hili hulimwa katika mikoa ya Iringa, Mbeya, Ruvuma, Tabora na Arusha.

Zao hili kwa sasa huzalishwa kwa msukumo wa kampuni ya kigeni ya Hispania inayoitwa **Tanzania Spices Ltd** iliyopo mkoani Iringa. Kilimo hiki kinaendeshwa na wakulima wadogo katika maeneo yenye ukubwa wa kati ya hekta 0.2-0.4 pia kuna maeneo ya wakulima wakubwa wenye hekta kati ya 2-20. Wakulima hao hujishughulisha na kilimo cha zao hilo kwa njia ya mkataba na kampuni hiyo.

Paprika hutumika katika kutengeneza rangi za asili za vyakula ambazo kwa sasa hupendwa zaidi kuliko zile zinazotokana na kemikali na pia huongeza ladha na harufu katika vyakula. Hivyo hutumika katika viwanda vya kusindika vyakula, kwa mapishi ya nyumbani na hata katika viwanda vya vipodozi kama rangi ya mdomo, uso n.k. Ina virutubisho muhimu vinavyohitajika mwilini kama madini ya chuma, vitamin A na C.

2.0 TABIA YA MMEA

Paprika ni zao la jamii ya pilipili isiyo kali, tunda lake ni nene kiasi lililochongoka, pia linaweza kufanana na duara.

3.0 ENEO NA HALI YA HEWA INAYOFAA KWA KILIMO

Paprika hustawi vema katika maeneo ya usawa wa bahari hadi mwinuko wa mita 2,000 yenye mvua ya wastani wa mm.600-1,250 na wastani wa joto la nyuzi za sentigredi 21 hadi 24.

Udongo wa tiftifu wenye rutuba, usiotuamisha maji na wenye hali ya uchachu (pH) kati ya 5.0-6.5 hufaa zaidi. Umwagiliaji ni muhimu pale mvua inapokuwa chache.

4.0 UZALISHAJI

4.1 UTAYARISHAJI WA KITALU

Chagua eneo katika ardhi isiyo na mtelemko mkali na yenye rutuba ya kutosha. Ardhi iwe imepumzishwa bila kuoteshwa mazao ya jamii ya pilipili, biringanya, nyanya, n.k. ili kuepukana na mashambulizi ya wadudu na magonjwa.

Tayarisha kitalu kabla ya msimu wa mvua. Andaa vizuri matuta manne yenye urefu wa wastani wa mita 10 kila moja na upana wa mita moja (1) ili kustawisha miche inayotosha ekari moja.

Acha njia ya nusu mita kati ya tuta na tuta. Mwangilia maji ya kutosha siku moja kabla ya kusia mbegu na endelea kunyweshea kulingana na hali ya hewa na hali ya udongo. Sia mbegu kwenye, mstari, nafasi kati ya mstari na mstari ni sm 10 na kina cha sm1. Kiasi cha mbegu cha $\frac{1}{2}$ kilo kinatosha eneo la hekta moja. Weka matandazo kwenye kitalu au tumia plastiki nyeusi ili kuhifadhi unyevunyevu na kuzuia uotaji wa magugu.

4.2 UTAYARISHAJI WA SHAMBA

Shamba lilimwe vizuri na kuweka matuta ili kuhifadhi unyevunyevu na kurahisisha umwagiliaji. Matuta yanaweza kuwa makubwa au madogo kulingana na matakwa ya mkulima. Matuta makubwa hupandwa mistari miwili na matuta madogo hupandwa mstari mmoja.

4.3 UPATIKANAJI WA MBEGU

Mbegu ambazo hutumika ni chotara. Haishauriwi kutumia mbegu kutoka zao la msimu uliopita kwani ubora wa paprika utaharibika na hivyo kuharibu soko.

4.4 UPANDAJI

Mbegu huoteshwa na kukuzwa kitaluni kwa muda wa wiki 6-8 na miche hupandikizwa shambani ikiwa na urefu wa sm.6-10. Mwangilia maji kitaluni kabla ya kuhamisha miche. Panda shambani kwa nafasi ya sm.75-90 kati ya miche kwa sm.90-105 kati ya mistari, wastani wa miche 12,500 itapatikana kwa hekta.

Weka samadi shambani tani 25-37 kwa hekta wiki 1-2 kabla ya kupandikiza miche, au kilo 560-670 za NPK kwa hekta kwa uwiano wa 4:7:7 katika udongo usio na rutuba ya kutosha.

5.0 KUHUDUMIA SHAMBA

Palizi ifanyike mara magugu yanapotokea shambani. Umwagiliaji maji ufanyike kama ilivyo kwa mazao mengine kama nyanya.

Tumia mbolea kiasi cha kilo 140 za SA au CAN kwa hekta hasa wakati mmea inapotoa matunda ili kupata matunda makubwa na kuvuna kwa muda mrefu (hadi miezi 10).

6.0 MAGONJWA NA WADUDU

Wadudu

- Funza wa vitumba
- Vidukari
- Kidomozi (Leaf miner)

Kudhibiti: Tumia dawa aina ya permethrin, actellic, karate au thiodan.

Magonjwa

- Kuoza mizizi

- Mnyauko wa majani
- Batobato

Kudhibiti: Choma nyasi kwenye kitalu kabla ya kusia mbegu.

Badilisha mazao yasiyo ya jamii ya pilipili.

7.0 UVUNAJI

Matunda ya kwanza huwa tayari kuvunwa kuanzia miezi 2-3 baada ya kupandikizwa; matunda yaliyokomaa vizuri na kuwa na rangi nyekundu ndiyo huvunwa. Matunda 30-80 hupatikana kwa mmea mmoja.

Ubora wa paprika huongezeka kutegemeana na kiwango cha rangi yake nyekundu kinavyoongezeka, hivyo uvunaji wa matunda yaliyokomaa vizuri, ukaushaji, usagaji na uhifadhi bora huweza kuongeza kiwango cha ubora wa paprika. Matunda yanayoanza kukauka shambani huweza kuwa na kiwango cha juu cha ubora kuliko yale yanayovunwa yakiwa yamekomaa au kuiva. Mazao kiasi cha tani 3.5 kwa hekta hupatikana.

Baada ya kuvuna mwagilia maji, piga dawa (kama ni muhimu) na weka mbolea kuongeza uzalishaji unaofuata.

8.0 USINDIKAJI

Anika juani paprika na igeuzwe mara kwa mara ili kuzuia kupauka rangi, ukaushaji unachukua siku 2-4 kutegemea na hali ya hewa. Paprika huondolewa vikonyo tayari kwa kuuzwa baada ya kupanga kwa madaraja. Inapofika kiwandani huchambuliwa kutenganisha ngozi na mbegu na kufunga madhubuti kulinda ubora.

9.0 SOKO LA PAPRIKA

Paprika iliyokaushwa kutoka kwa wakulima walio katika kilimo cha mkataba hapa nchini hununuliwa na kampuni ya Tanzania Spices Ltd na kuuzwa katika nchi ya Hispania. Paprika bora (yenye rangi ya damu ya mzee) kutoka kwa wakulima hununuliwa kuanzia sh. 1,000 kwa kilo wakati ile yenye rangi nyekundu ya kawaida (daraja la tatu) hununuliwa hadi kwa sh.200 kwa kilo.

10.0 GHARAMA YA UZALISHAJI WA HEKTA MOJA:

Mbegu Tshs.	24,000 /-
Vibarua	200,000/-
Mbolea(mboji/samadi)	300,000/-
Madawa	100,000/-
Jumla	624,000/-

MAPATO:

Kilo	3,500/- X 800/-	2,800,000/-
------	-----------------	-------------

Idara ya Utafiti wa Mazao na Mafunzo
Wizara ya Kilimo Chakula na Ushirika
S.L.P. 2066,
DAR ES SALAAM.

Simu: 255 22 286523
Fax : 255 22 2865312
E-mail: drd@ud.co.tz

Sehemu ya Uinujaji Mazao,
Wizara ya Kilimo Chakula na Ushirika,
S.L.P. 9192,
DAR ES SALAAM.

Simu: 022 2864899
Fax : 022 2864899/2862077
E-mail: cps@kilimo.go.tz