



Maaring gamitin ang FFJ na pang-isprey sa manga upang tumamis ang bunga at madagdagan ang resis-tensiya laban sa peste at sakit. Maghalo ng dalawang kutsara ng FFJ sa bawat isang litrong tubig at mag-isprey minsan isang linggo mula sa pamumulaklak hangga sa dalawang linggo bago pitasin.

Mais: Kapag nagsimula ng lumabas ang mga bulaklak ng mais hanggang sa isang lingo bago anihin.

Gulay: Gamitin minsan sa isang lingo sa bungang gulay at makalawa isang lingo sa dahong gulay.



Gumamit ng FFJ sa bungang gulay minsan sa isang lingo at makalawa sa isang lingo sa mga dahong gulay hanggang isang lingo bago anihin.



Ang poyetong ito ay inilathala ng Department of Agriculture, Regional Field Office-III sa ilalim ng Programa sa Organikong Pagsasaka (Organic Agriculture Program)

Inihanda ng Research Division, RFO-3 sa pakikipagtulungan ng Agricultural Information Section, Regional Office.

Organic Agriculture Program



**Paano ang
paggawa ng**

FERMENTED

FRUIT

JUICE



Organic Agriculture Program
Department of Agriculture,
Regional Field Office III
City of San Fernando, Pampanga

FFJ – Fermented Fruit Juice

Isa sa mga likas na paraan upang magkaroon ng sariling pang-isprey na napapakinabangan ng mga halaman ay ang Fermented Fruit Juice(FFJ).

Maraming potassium na nakukuha ang mga halaman sa katas nito at mas matamis na bunga ng mga bungang kahoy.

Tumutulong ito upang mapanatiling malusog ang mga halaman at madagdagan anglikas na resistensiya laban sa mga peste at sakit.

Tumutulong din ito sa pagdaragdag ng sustansiya sa lupa at nakatutulong sa pagpaparami ng mga kamumuhay (microorganisms).

Mga materyales sa paggawa ng Fermented Fruit Juice

1. Alinman sa mga prutas na nabubulok na at hindi na mabiliang maaring gamitin gaya ng manga, papaya, marang, langka, saging (puweralangangpina)



Maaring gamitin ang iba't ibang prutas na nakukuha ng walang bayad sa bukid kagaya ng saging, kalabasa, papaya, langka atbp. bilang sangkap sa paggawa ng Fermented Fruit Juice.

2. Plastic na balde

3. Pulot o kinanaw na asukal na pula

4. Manila paper

5. Plastic Straw na panali

6. Tubig mula sa poso na walang chlorine o anu mang kemikal

Paraan ng Paggawa

1. Mamitas ng mga bunga na gagamitin sa paggawa sa madaling araw kung kailan aktibo ang mga growth hormones ng mga prutas.

2. Gayatin ng pino ang mga prutas na napitas.

3. Paghaluin sa ratio na 1:1:1
3 kilong ginayat na prutas
3 kilong pulot o kinanaw na asukal na pula
3 kilong tubig poso

4. Ilagay sa balde ang pinaghalong mga sangkap. Huwag punuin ang balde. Magiwan ng mga 25 porsiyento ng espasyo sa balde.



Ihalo ang tatlong kilong pulot o asukal na pula sa ginayat na mga bungang kahoy sa balde. Ito ang nagsisilbing pagkain ng mga kamumuhay (microbes) sa proseso ng fermentation.



Takpan ang balde ng malinis na Manila paper at itali ng plastic na leteng. Lagyan ng petsa kung kailan ginawa upang malaman kung kailan iaahon. Salain ang pinagkatasan at isalin sa mga boteng plastic.

5. Ilagay sa isang malamig at malilim na lugar. Huwag galawin mula pito hanggang 15 araw.

6. Kunin ang naipong liquid extract at salain gamit ang sirang kulambo. Huwag itapon ang maiiwang substrate. Maaring gamitin ito sa paggawa ng compost.

7. Isalin sa isang plastic na bote ang nakolektang katas. May nakahanda ka nang FFJ.

Paano Ginagamit

1. Maghalo ng 2 kutsara ng FFJ sa bawat litrong malinis na tubig. Kung isang sprayer na 16 litro sa gagamitin maghalo ng 32 kutsara o mga isang puno ng maliit na sardinas.

2. Iisprey sa mga dahon ng nakatayong halaman o sa lupa gamit ang isang malinis na pang bomba.

3. Maisprey mula 4:00 hanggang 6:00 ngumaga o bandang alas 5 ng hapon hanggang takipsilim kung kalian aktibo ang mga kamumuhay na nasa FFJ.

4. Gamitin sa:

Palay: Mula sa paglilihi hanggang sa isang lingo bago gapasin



Magagamit ang FFJ sa pag-isprey sa palay sa panahon ng paglilihi.

Mag-isprey minsan sa isang linggo hanggang sa malagatas na ang palay. Maram-ing potash at potassium ang FFJ. Mag-isprey sa madaling araw o sa hapon kung kailan aktibo ang mga mikrobyo.