

PAG-AALAGA NG HITO



Kilala ang hito na “ang isdang may balbas”. Maitim at madulas ang balat nito at masakit dumuro ang tibo nito, pero masarap lalo’t inihaw, prito o adobo.

Mas madali rin itong alagaan kaysa sa bangus at ibang isda. Kung may alagang hito, makatitipid sa pambili ng ulam ang isang pamilya. At kung ipagbibili, puwede itong dagdag na kita. Sa makatwid, kung may alagang sapat na dami ng hito, may masarap na ulam na may pera pa.

Nahuhuli ang hito sa mababaw na tubigan, gaya ng ilog, sapa, latian o kahit kanal. Ito’y sumisiksik sa putik, sa burak, at nabubulok na halaman. nakatatagal ito kahit ilang oras nang wala

sa tubig basta’t medyo basa ang katawan.

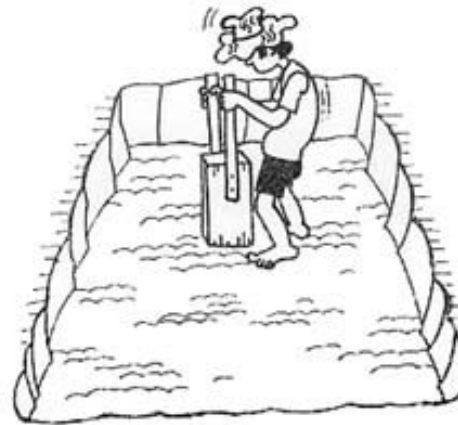
PAGPILI NG TAMANG LUGAR



Puwedeng mag-alaga ng hito kahit sa likod-bahay. Pumili lamang ng lugar na mababa at patag para gawing munting palaisdaan. hangga’t maari, pumili din ng lugar na lagkitin ang lupa. Mas matagal matuyo ang tubig sa lugar na malagkit ang lupa. Mainam din na malilim ang lugar para may kanlungan kung mainit ang araw at mas madaling tubuan ng lumot ang palaisdaan.

PAGGAWA NG KULUNGAN

Kailangang matigas ang dike sa paligid ng hukay na pag-aalagaan ng hito. Dikdikin ang gilid ng hukay hanggang tumigas upang hindi ito m suot o mapasok o maakyat ng hito. Kung sementado ang loob ng hukay, lagyan naman ng makapal na putik ang ibabaw ng semento para may mapaglaruan ang isda at ang ilalim ay dapat takpan ng anim na pulgadang (6 in.) magandang klaseng putik para makapagbigay ng “natural looking habitat” para sa isda.



Lagyan din ng bakod ang paligid. Hangga’t maari 50 sentimetro ang taas ng bakod para hindi makalikso at makatakas ang jito. Puwedeng kahoy, playwood o

adobe ang gamiting bakod.

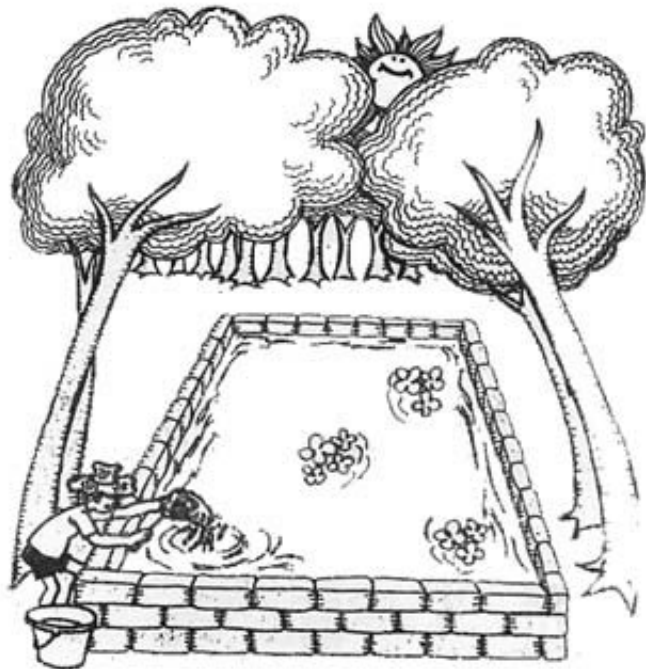


panatilihing isang metro ang lalim ng bubig. Hangga’t maari at habang lumalaki ang mga hito, dagdagan din ang lalim ng bubig. para mapigil ang hito sa pagsuot at pagbutas sa lipa, maglagay ng isang tubo na laging dinadaluyan ng tubig sa gitna ng palaisdaan.



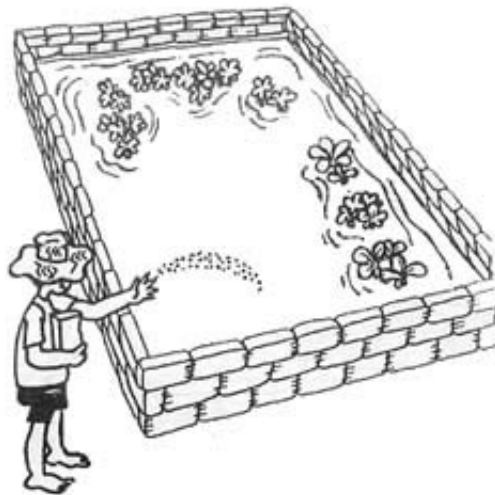
Ang luwang ng hukay ay depende sa dami ng palalakihing hito. Sa luwang na 80 hanggang 100 metro kuwadrado ay puwedeng maglagay ng 60 similya na 3 hangang 4 na sentimentro ang

laki ng bawat isa. Mainam din na malamig ang panahon pag nagpakawala ng palakihing hito. Pinaka magandang panahon ay umagang-umaga o kaya'y medyo papagabi na sa hapon.



PAG-AALAGA

Matakaw ang hito. Kailangang ang pagkain nito ay 90% karne at 10% darak. Puwedeng ihalo sa pagkain ang bulate, insekto, simi ng isda, bituka at lamang loob ng manik, alamang, at iba pang masisimot na karne sa matadero.



Pakainin ang hito dalawang beses araw-araw. Unti-unting ibigay ang pagkain hanggang ang mga hito ay humintong kumain o busog na.

Iwasan ang pagbibigay ng maruming pagkain na magiging sanhi ng polusyon sa palaisdaan. Ika-mamatay ito ng mga isda o magiging sanhi ng di pagkain ng mga hito.

Kung nagigipit sa nabibiling pagkain o feeds, puwedeng magpakulo ng binlid na may kahalong

gulay o darak.



Kung gabi, maglagay ng ilaw sa ibabaw ng palaisdaan. Naakit ng ilaw ang mga insekto na puwedeng mag-ing dagdag na pagkain at pampataba sa hito.



Sa loob ng lima hanggang anim na buwan, nasa hustong gulang na ang babaeng hito para mangitlog. Gayunman, karaniwang nangingitlog ang hito sa mga buwan ng Hunyo hanggang Sety-



embre. Bago mangitlog, gumagawa ang babaeng hito ng pugad na yari sa ugat ng mga halamang tubig na gaya ng water lily, kangkong at lumot. Sa gilid ng tubigan na may karaniwang lalim na isa hanggang dalawang piye ginagawa ang pugad.

Matapos magawa ang pugad makikipagligawan ang babaeng hito sa lalaking hito. Maghahabulan sila at magkiskisan ng tiyan hanggang sa labasan ang babaing hito ng itlog kasabay naman ang semilya ng lalaki. Mula sandaan hanggang sanlibong itlog ang lumalabas sa bawat pangingitlog.



Binabantayan ng mga magulang na hito ang itlog hanggang lumaki ang kanilang mga anak. Mahalaga sa panahong ito na hindi magutom ang mga magulang. Sapagkat kapag nagutom, kung minsan ay kinajain ng magulang ang kanila mismong mga anak.



Lumalaki ang isang hito nang 35 hanggang 40 gramo buwan-buwan. Kaya, pagdating ng anim na buwan ay maaring tumitimbang na ito ng 175 hanggang 200 gramo. Ang isang similya na may sukat na 3 hanggang 4 na sentimetro ay maaring humaba nang 20 hanggang 25 sentimetro. Kung mas malalaki naman ang inihulog na similya, halimbawa'y 7 hanggang 10 sentimetro, maari na itong anihin pagkaraan lamang ng apat na buwan.



PAG-AANI

kapag mag-aani na, patuyuin nang kaunti ang palaisdaan. Pagkatapos, salukin sa pamamagitan ng salaan o lambat ang aanihing hito. Kung gustong



hulihing lahat, ganap na tuyuin ang palaisdaan sa pamamagitan ng panipsip na tubo. Kapag mataba at nasa 20-25 sentimeter na ang haba, pwede nang anihin. Ang 5 hanggang 6 na hito ay maaring tumimbang nang isang kilo.

PAG-AANGKAT/PAG-LUWAS



Kung iluluwas ang mga hito sa di kalayuang lugar ilagay ang mga hito sabañera o styrofor box na may kaunting tubig. Huwag punuin ng hito ang lalagyan, dapat 3/4 lamang ang lamang hito ng bañera o styrofor box. Ang bañera ay

kailangang takpan ng mga patpat na yari sa kawayan upang makasingaw at pumasok ang sariwang hangin.

Kung ang mga semilyang hito naman ang aangkatin mula sa malayong lugar, ilagay ito sa polyethylene bags na may kaunting tubig na tama lang para matakpan ang mga isda. Ang mga bag ay kailangang mailagay sa styrofor boxes.

Ang mga hito ay ipinagbibili ng buhay at pwedeng manatiling buhay kahit wala sa tubig ng labing dalawang 912) oras.

BURONG ISDA

Ang burong isda ay ginagawa sa pamamagitan ng paghahalo ng binurong kanin at inasinang isda. Ang karaniwang isdang ginagamit dito ay dalag, hito, martiniko, gurami, at kung minsan ay bangus.

Mga kailangang sangkap:

2/3 tasang asin

3 1/2 tasang bigas
6 2/3 tasang tubig
1 kilong isda angkak

Paraan ng paggawa

1. Hiwain mula sa likod ang mga isda. Alisin ang lahat ng lamangloob at hugasang mabuti.
2. Asinan at iwan nang dalawang oras. Takpan nang hindi langawin.
3. Iluto ang bigas, palamigin at ihalo sa angkak. Ang paglala-gay ng angkak ay hindi lamang nakakatulong sa pagdagdag ng lasa kundi upang magmukha ring katakam-takam ang buro.
4. Ilagay ang inasinang isda at ang mga pinagsamang asin, angkak, at kanin sa isang banga at takpan ng plastic upang hindi mahanginan. Iwan at bayaang umasim mula pito hanggang sampung araw. Magkukulay rosas ito sa sandaling umasim. Lalambot ang laman ng isda gayundin ang mga tinik sa sandaling maluto ito.
5. Igisa ang buro sa bawang, sibuyas, at luya. Masarap itong pampagana sa pagkain.