Pag-aalaga ng Hipon (Shrimp)

Ang hipon ay kinikilalang pinaka-popular na shellfish sa Pilipinas dahil sa kakaibang lasa nito. Isa rin ito sa nangungunang ikinakalakal ng ating bansa sa dahilang ang hipon ay makikita sa iba't ibang bahagi ng ating bansa at madali pang paramihin.

Mahusay na pagkukunan ng mataas na protina, bitamina at mineral ang hipon. Mababa ang fat at calorie content nito madaling matunaw sa ating tiyan.



Ayon sa pananaliksik ng Freshwater Fisheries Research Station, malaking potensyal ang pagaalaga ng hipon sa palaisdaan. Ito ay madaling alagaan at nangangailangan lamang ng maliit na puhunan.

Hindi naman biro ang halaga ng hipon ngayon sa mga pamilihan, kaya bihira ang nakapag-uulam nito. Ganoon pa man, mayroon ding solusyon kung papaanong mai-bababa ang presyo ng sugpo sa pamilihan. Dapat subukin ng mga magsasaka na pumalaot sa sa pag-aalaga ng hipon, na bukod sa may sagana sa makakain, madali at mahuhay din itong pagkakitaan.

URI NG HIPON

Alamang ito ay isang uri ng hipon na bihirang lumagpas ng

isang pulgada ang haba

Hipong Puti ang kulay ng katawan nito ay magkahalong

abuhin at dilaw namay pula sa paa at buntot

Tagonton ay nakapaliit na hipon na malapad ang ulo kaysa

sa kanyang katawan

Ulang ay may matibay na sipit. Ito ay matatagpuan sa

tubig-tabang at ilog.

Suahe ang katawan nito ay mababalutan ng di pantay-

pantay ng pinong buhok na may batik.

Sugpo ang katawan nito ay umaabot ng labing-tatlong

pulgada (13 inches) ang haba.

MGA KAILANGAN SA PAG-AALAGA NG HIPON

- 1. Patuloy na patubig mula sa ilog o dili kaya ay bumomba mula sa poso (artesian well).
- 2. Kailangang malinaw, malinis ang tubig at hindi nagtataglay ng mga nakakalasong sangkap ng polusyon.
- 3. May tamang disenyo nag palaisdaan, upang mabilis ang pagpapalit ng tubig o pagpapatuyo nito.

- 4. Naabot ng sikat ng araw upang makapagpatubo ng likas na pagkain "plankton" at halamang nagbibigay ng oksineho(oxygen).
- 5. Kailangang "clay loam" o lupang banlik dahil ito ay nakapag-iimbak ng tubig.
- 6. Dapat hindi nanganganib sa baha.

PARAAN NG PAG-AALAGA NG HIPON

Paghahanda ng Palaisdaan

- Pakatihin at patuyuin ang palaisdaan sa llob ng limang araw upang maalis ang lahat ng nabubuhay dito, kagaya ng hito, dalag, kuhol, palaka.
- Ang palaisdaan na may sukat na 3m x 8m ay mainam na panimula sa pag-aalaga ng hipon. Panatilihin ang lalim ng tubig mula 0.6-1.0 metro
- Maglagay ng organikong pataba tulad ng ipot ng manok o *chicken manure* sa daming 150 gramo bawat metro kuwadrado (150g per sq. m.).
- Ulitin ang paglalagay ng pataba tuwing ikalawang lingo subalit kalahati lamang ng naunang dami.

Pagpapakawala ng Binhing Hipon

Magpakawala ng daming sampung piraso bawat metro kuwadrado, sa proporsyong isang lalaki at siyam na babae. Ang hipon na may sukat na 2.5cm hanggang 3.0cm ay mainam na panimulang binhi.

Pagpapakain

Kung sapat ang pagkaing natural o *plakton* sa palaisdaan, hindi na kailangang gumamit ng karagdagang pagkain o *supplemental feeds*.

Pangangasiwa ng Palaisdaan

Ang paglalagay ng bunbon o siit sa palaisdaan ay kinakailangan upang magsilbing silungan o kapitan ng maliit at malalaking hipon, lalo sa panahon ng pagluluno.

Dagdagan o bawasan kung kianakailangan, ng magsindaming tubig ang palaisdaan minsan sa loob ng ilang buwan kung tag-ulan at dalawang beses o linggu-linggo sa panahon ng tag-init, upang mapanatili ang linis ng tubig at oksinehong kailangan ng hipon.

PAG-AANI

Sa loob ng apat na buwan ay maari nang anihin ang hipon. Pakatihin ang palaisdaan sa pamamagitan ng paglalagay ng kanal sa gilid o gitna upang magsilbing daanan o agusan ng tubig at hipon. Sa patungong labasan o "gate" kinakailangang may lambat na may ibat- ibang laki ng mesh size upang kusang mapaghiwalay ang maliit sa malalaking hipon.

SHRIMP KROEPECK

MGA KAILANGAN SANGKAP:

2 tasang bigas (laon o luma)
½ tasang maliit na hipon o ulo ng hipon o tagunton
2 ½ kutsaritang asin
½ kutsaritang vetsin
food color (maaring wala)

MGA KASANGKAPANG KAILANGAN:

Gilingan ng mais Lutuan Pasingawan Mixing bowls Measuring spoon Mga bandehado

PARAAN NG PAGGAWA

- 1. Ibabad ang bigas nang magdamag o sa mainit na tubig nang 20 minuto. Patuluing mabuti.
- 2. Gilingin ang bigas at hipon ng magkaroon ng mahipis na masa.
- 3. Idagdag ang asin at vetsin. Lagyan ng food coloring kung gusto. Haluing mabuti.
- 4. Ilipat ang manipis na masa (2-3 kutsara) sa isang kawaling pinahiran ng konting mantika.
- 5. Pasingawan ng 1-3 minuto hanggang ang timplada ay maging malinaw.
- 6. Hiwain sa tamang piraso (1" x 2" x 1/6").
- 7. Ilipat sa patuyuang bandehado at ibilad sa araw nang 6 na oras hanggang lumutong.
- 8. Itago sa malamig at tuyong lugar.