



## Taasisi ya Kuendeleza Nishati Endelevu (TaTEDO)



## MWONGOZO WA UOKAJI KWA KUTUMIA OVENI BORA YA MKAU

TaTEDO

S. L. P 32794, Dar es Salaam, Tanzania.

Simu: (+255) 738 201498. Nukushi: 255-022-74400.

Barua pepe: [energy@tatedo.org](mailto:energy@tatedo.org) Tovuti: [www.tatedo.org](http://www.tatedo.org)

**Januari 2019**





## Taasisi ya Kuendeleza Nishati Endelevu (TaTEDO)

# MWONGOZO WA UOKAJI KWA KUTUMIA OVENI BORA YA MKA

TaTEDO  
S. L. P 32794,  
Dar es salaam, Tanzania.  
Simu: (+255) 738 201498.  
Nukushi: 255-022-74400.  
Barua pepe: [energy@tatedo.org](mailto:energy@tatedo.org)  
Tovuti: [www.tatedo.org](http://www.tatedo.org)

Mwongozo huu umeandaliwa na kuchapishwa na TaTEDO chini ya ufadhili wa WWF/SIDA katika utekelezaji wa mradi wa kuleta mabadiliko ukanda wa Selous-Ruvuma, Tanzania “Leading the change: Civil Society, Rights and environment”

Kimechapishwa na:

TaTEDO

S. L. P 32794,

Dar es salaam, Tanzania.

Simu: (+255) 738 201498.

Nukushi: 255-022-74400.

Barua pepe: [energy@tatedo.org](mailto:energy@tatedo.org)

Tovuti: [www.tatedo.org](http://www.tatedo.org)

ISBN 978-9976-59-440-9

Copyright @ TaTEDO 2019

Mwongozo umepitiwa na kuhakikiwa na  
Mary Swai

# YALIYOMO

<b>Sura ya Kwanza</b> .....	<b>1</b>
Utangulizi .....	1
1.1 Kuhusu TaTEDO .....	1
1.2 Malengo ya Mwongozo .....	2
1.3 Sehemu Kuu za Mwongozo .....	6
<b>Sura ya Pili</b> .....	<b>3</b>
Oveni Bora la Kuoka Linalotumia Mkaa.....	3
2.1 Aina za Oveni.....	3
2.2 Sehemu Kuu za Oveni.....	3
2.3 Hatua Muhimu za Kufuata Unapotumia Oveni ya Mkaa .....	4
2.4 Tahadhari Unapotumia Oveni ya Mkaa .....	5
<b>Sura ya Tatu</b> .....	<b>6</b>
Vyombo vya Kuokea .....	6
3.1 Vifaa Sahihi vya Kuokea.....	6
3.2 Vifaa Halisi kwa Ajili ya Vipimo, Kuchanganyia na Kuokea. ....	7
<b>Sura ya Nne</b> .....	<b>9</b>
Hamira .....	9
4.1 Aina za Hamira .....	9
4.2 Manunuzi na Utunzaji wa Hamira .....	9
4.3 Mambo Muhimu ya Kuzingatia Unapotumia Hamira Wakati wa Kuoka .....	12
4.4 Athari za Kutotumia Vipimo Sahihi.....	10
<b>Sura ya Tano</b> .....	<b>11</b>
Kuoka .....	11
5.1 Vyakula Vifaavyo Kuokwa.....	11
5.2 Mambo Muhimu ya Kuzingatia Wakati wa Kuoka .....	11

<b>Sura ya Sita</b> .....	<b>13</b>
Kuoka Mikate.....	13
6.1 Viambaupishi Vinavyotumika na Kazi Zake. ....	13
6.2 Kuoka Mkate Mweupe .....	13
6.3 Mkate wa “Brown” .....	15
6.4 Mkate wa Ndizi/Keki ya Ndizi .....	16
6.5 Sababu za Mikate Kuwa na Matokeo Duni.....	17
<b>Sura ya Saba</b> .....	<b>18</b>
Skonzi .....	18
7.1 Matayarisho .....	18
7.2 Skonzi za Matunda .....	18
<b>Sura ya Nane</b> .....	<b>20</b>
Keki .....	20
8.1 Mambo ya Kuzingatia Katika Uokaji wa Keki .....	20
8.2 Keki ya Sponji .....	20
8.3 Cream Keki (keki ya kibiashara).....	21
8.4 Keki yenye Ladha ya Limao.....	22
8.5 Keki yenye Ladha ya Vanila na Limao .....	22
8.6 Brownies .....	23
8.7 Cookies.....	24
8.7.1 Cookies za Karanga.....	24
8.7.2 Cookies za Limao.....	25
<b>Sura ya Tisa</b> .....	<b>26</b>
Usafi wa Jiko .....	26
9.1 Umuhimu wa kusafisha jiko. ....	26
9.2 Usafi wa Mtayarishaji Chakula (mpishi) .....	26
9.3 Utunzaji wa Vyombo. ....	26
9.4 Utunzaji wa Chakula.....	27

<b>Sura ya Kumi .....</b>	<b>28</b>
Uanzishaji na Uendeshaji wa Biashara .....	28
10.1 Maana ya Biashara .....	28
10.2 Sifa za Mjasiriamali/Mfanyabiashara .....	28
10.3 Mambo ya Msingi Katika Kuanzisha Biashara .....	30
10.4 Nguzo Kuu za Biashara .....	30
10.5 Uanzishaji wa Biashara ya Kuoka.....	30
10.6 Masoko.....	32
10.6.1 Utafiti wa Soko .....	32
10.6.2 Namna ya Kufanya Utafiti wa Soko .....	33
10.6.3 Mbinu za Kuvutia Wateja .....	33
10.7 Kukotoa Gharama na Kupanga Bei.....	33
10.7.1 Aina za Gharama .....	33
10.7.2 Namna ya Kukokotoa Gharama na Kupanga Bei .....	33
10.8 Utunzaji wa Kumbukumbu za Biashara .....	34
10.8.1 Umuhimu wa Kumbukumbu .....	34
10.8.2 Aina za Kumbukumbu za Biashara .....	35
10.8.3 Taarifa ya Fedha ya Maendeleo ya Biashara .....	35
10.9 Uongozi na Usimamizi wa Biashara.....	37
Marejeo .....	38



# Sura ya Kwanza

## Utangulizi

### 1.1 Kuhusu TaTEDO

TaTEDO ni Taasisi ya kuendeleza nishati endelevu Tanzania. Taasisi hii ni mjumuisho wa watu na makundi mbalimbali waliojitolea, wakiwemo watu binafsi, mafundi stadi, wakulima, vikundi vya maendeleo vya kijamii (CBOs) na vikundi vya wajasiriamali wa nishati.

Dira ya taasisi ni kuwa na nchi ambapo watu wote wanapata huduma za nishati endelevu, wakati huo huo mazingira yanahifadhiwa, wanajipatia mali na kuwa na uwezo wa kuhimili na kudhibiti mabadiliko ya tabia nchi.

Utume wa taasisi ni kuwezesha wadau kufungua vikwazo vya kuongezeka kwa upatikanaji wa nishati endelevu, kwa kuimarisha teknolojia za nishati, biashara na sera kwa kushirikiana na jamii, wajasiriamali, na wadau wengine kwa ajili ya uhifadhi wa mazingira, upatikanaji wa mali, kuhimili na kudhibiti mabadiliko ya tabia nchi.

### 1.2 Malengo ya Mwongozo

Uokaji unatoa fursa ya kibiashara kwa wananchi kujiongezea kipato na ajira hasa kwa makundi ya akina mama na vijana. Uokaji wa kawaida umekuwa ukitumia kiasi kikubwa cha nishati ya mkaa na kuongeza gharama ya uokaji. Kwa kuitambua changamoto hiyo, TaTEDO ilibuni na kutengeneza maoveni sanifu yanayotumia mkaa kuokea aina mbalimbali za vyakula.

Pamoja na kuwa kuna aina mbalimbali za oveni zinazopatikana TaTEDO, mwongozo huu unaelezea aina ya oveni ijulikanayo kama Oveni Kabati. Oveni ya aina hii hutumika zaidi kuokea mikate, skonzi, keki na “cookies”. Uokaji kwa kutumia oveni hii huhitaji mtumiaji kuwa na uelewa wa kutosha kuhusu jinsi ya kuitumia. Mwongozo huu umetayarishwa ili kusaidia watumiaji wa oveni ya aina hii kupata uelewa jinsi ya kuitumia, mambo ya msingi ya kuzingatia katika uokaji na fursa za kibiashara zilizopo katika uokaji.

Ili kufanikisha adhima hiyo, TaTEDO hutoa mafunzo kwa wale wenye oveni za TaTEDO na wale wanaotegemea kuwa nazo. Mwongozo huu umeandaliwa kwa ajili ya kuwasaidia wakufunzi kutoa na wakurufunzi kupata utaalum unaotakiwa.

### **1.3 Sehemu Kuu za Mwongozo**

Mwongozo huu umegawanyika katika sura kumi; sura ya kwanza ni utangulizi, sura ya pili inazungumzia jinsi ya kutumia oveni bora la kuokea linalotumia mkaa, sura ya tatu inazungumzia vyombo vya kuokea, sura ya nne inazungumzia aina za hamira na mambo muhimu ya kuzingatia ili kupata matokeo sahihi, sura ya tano juu ya uokaji na mambo muhimu ya kuzingatia wakati wa kuoka, sura ya sita inahusu uokaji wa mikate, sura ya saba uokaji skonzi, sura ya nane uokaji keki, sura ya tisa inazungumzia usafi wa jiko na sura ya kumi inazungumzia mbinu za kuanzisha na kuendesha biashara hususani biashara ya kuoka.

## Sura ya Pili

### Oveni Bora la Kuoka Linalotumia Mkaa

Lengo: Kutoa uelewa juu ya oveni sanifu ya kuoka inayotumia mkaa, namna inavyofanya kazi na faida zitokanzo na utumiaji wa oveni hiyo.

#### 2.1 Aina za Oveni

Zipo aina nyingi za oveni ambazo zinaweza kuoka mikate na vitu vingine; oveni hizo ni pamoja na zile zinazotumia umeme, gesi, mafuta ya taa au kuni. Oveni za namna hii ni nzuri, lakini ni ghali sana na hata gharama ya kuendesha shughuli za uokaji huwa juu.

Ni kutokana na sababu zilizotajwa hapo juu TaTEDO ilibuni oveni la kuokea kwa madhumuni ya kupunguza matumizi ya nishati na gharama zitokanzo na mahitaji hayo, pia kwa ajili ya uhifadhi wa mzingira na misitu. Oveni la kuokea la TaTEDO limetengenezwa kwa utaalumu mkubwa kuliwezesha kuoka mikate mingi kwa wakati mmoja na kwa kutumia nishati kidogo. Oveni hizo zinaweza kutumiwa mahali popote hata maeneo ambako umeme haujafika.

Maoveni ya kuokea ya TaTEDO yanapatikana katika ukubwa mbalimbali, oveni kubwa sana lina uwezo wa kuoka mikate 100 kwa mara moja na dogo sana lina uwezo wa kuoka mikate 12. Oveni linalofuata kwa ukubwa lina uwezo wa kubeba mikate 24 ya gramu 400 kila mmoja kwa wakati mmoja. Oveni lenye uwezo wa kubeba mikate 12 na 24 hutumia mkaa kiasi cha gramu 600 hadi 700 kuoka mikate mpaka kuiva.

#### 2.2 Sehemu Kuu za Oveni

- Sehemu ya moto iliyotengenezwa kwa kigae ambayo ina uwezo mkubwa wa kuhifadhi joto.
- Sehemu ya ndani inakisi joto kuhakikisha matumizi mazuri ya joto wakati wa kuoka.
- Reli kwa ajili ya kuwekea trei za kuoka

- Jiko lina milango miwili, mkubwa na mdogo, mlango mdongo umewekwa kumsaidia mwokaji kufungua na kuangalia chakula kama kimeiva bila kuingiza hewa nyingi baridi. Kuta na milango ya oveni imetengenezwa na malighafi zinazohifadhi joto kupunguza hewa baridi kuingia ndani au hewa ya joto kutoka nje. Kuta mbili na nafasi ya hewa katikati vinasaidia kupunguza upotevu wa joto.
- Bati za kutolea majivu

### Oveni Sanifu ya Mkaa ya TaTEDO (Oveni Kabati)



### 2.3 Hatua Muhimu za Kufuata Unapotumia Oveni ya Mkaa

Wakati unapotumia oveni ya mkaa hatua zifuatazo ni muhimu kuzingatiwa:-

- i. Andaa vifaa na viambaupishi vyote kabla ya kuwasha moto.
- ii. Koleza mkaa kwenye jiko lingine pembeni, acha uwake kisha weka mkaa unaowaka (usiokuwa na moshi) kwenye oveni, sehemu ya kigae cha moto.

- iii. Fungua mlango wa kuingizia hewa uache wazi kuruhusu hewa iingie na mkaa uendelee kuwaka.
- iv. Funga milango ya oveni na kuiacha ipate joto kwa muda wa dakika 10-20.
- v. Panga vikopo vya kuokea (vyenye mchanganyiko uliotayarishwa tayari kwa kuoka). Vikopo vipangwe kuhakikisha uwiano sawa wa kusambaa kwa joto sehemu ya kuokea. Oveni ndogo ina reli mbili ambazo huweza kubeba mikate 10 mikubwa au 12 midogo wakati oveni kubwa ina reli tatu zinazoweza kubeba mikate 24 mikubwa.
- vi. Baada ya kuweka chakula kinachookwa milango ya oveni ifungwe kuzuia upepo na hewa baridi inayoweza kufanya mikate au skonzi kusinyaa na isifunguliwe kwa muda wa dakika 15-20 za mwanzo baada ya kuweka vitu vya kuoka kwenye oveni. Sababu ni kusawazishwa kwa joto kati ya chakula cha baridi kilichowekwa na sehemu ya kuoka yenye joto. Hii ni muhimu kwa sababu kawaida baada ya kuweka chakula kinachookwa kwenye sehemu ya kuokea ya oveni, joto huanza kupungua na baadaye linaanza kuongezeka taratibu.
- vii. Ili kudhibiti kiasi cha joto ndani ya oveni, eneo la kupitisha hewa au sehemu ya kutolea majivu inaweza kutumika.

## **2.4 Tahadhari Unapotumia Oveni ya Mkaa**

Katika kuhakikisha usafi na uimara wa oveni ni vizuri kuzingatia yafuatayo:-

- Mabaki ya mkaa ambao haukuchomeka ukaisha yaondolewe kwenye kigae/chumba cha moto.
- Reli zifutwe kwa kutumia mafuta ya kula ili kuzuia kutu.
- Sehemu ya oveni ya kuokea isafishwe pindi inapochafuka kwa kutumia kitambaa kilicholowanishwa kwenye maji ya sabuni na kisha ifutwe kwa kitambaa kisafi na kikavu kilichoandaliwa kwa lengo hilo ndani na nje ya oveni ili kuondoa unyevunyevu. Haushauriwi kusafisha kwa kumwaga maji kwenye oveni.
- Kila siku baada ya kutumia safisha sehemu ya kuweka mkaa na reli za oveni.
- Paka bati rangi upande wa nje kila mara rangi inapoonyesha kuffia kuzuia kutu. Tumia rangi ambayo inastahimili na haiharibiwi na joto.

## Sura ya Tatu

### Vyombo vya Kuokea

**Lengo:** Kumwezesha muokaji kutambua vyombo mbalimbali vinavyohitajika wakati wa kuoka.

#### 3.1 Vifaa Sahihi vya Kuokea.

Vifaa na vyombo sahihi vya kuokea hufanya kazi ya uokaji kuwa rahisi. Hakikisha kwamba vyombo na vifaa vya kufanyia kazi kama vile, vyombo vya kupimia viambaupishi, vyombo vya kuchanganyia na kuokea vipo tayari kabla ya kuanza kazi. Ni jambo la busara kuchagua vyombo imara hata kama ni ghali kwa sababu utaweza kuvitumia muda mrefu.

Mambo ya kuzingatia wakati wa kununua vyombo vya kuokea:-

- Chagua vyombo vilivyotengenezwa kwa malighafi bora mfano bati la aluminiamu, vyombo vya shaba au kioo.
- Chagua vyombo ambavyo ni vyepesi vinavyoweza kutumika kwa urahisi lakini pia viwe na uzito wa kutosha kustahimili joto la mkaa. Chagua vyombo kulingana na matumizi na mahitaji kwa mfano, vikopo vidogo kwa ajili ya keki, vikopo vya mikate, trei kubwa kwa ajili ya skonzi, keki kubwa. n.k. Vyombo vyenye mapambo mengi au urembo huficha uchafu na ni vigumu kuvifanyia usafi.



*Vifaa vya kuokea keki, mikate na skonzi*

### 3.2 Vifaa Halisi kwa Ajili ya Vipimo, Kuchanganyia na Kuokea.

- i. **Meza** kwa ajili ya kupimia viambaupishi, kukanda na kusukuma unga kwa ajili ya mikate/keki/skonzi.
- ii. **Mabakuli makubwa au beseni** kwa ajili ya kuchanganyia viambaupishi na kuumulia.
- iii. **Sufuria** ya kupashia maji na maziwa joto.
- iv. **Mizani** kwa ajili ya kupimia viambaupishi, mikate na mahitaji mengine ya jikoni.
- v. **Kikombe/Kijiko cha kupimia viambaupishi vya maji** - Kikombe kiwe na alama au namba za kupimia kwa mfano lita, milimita au painti.
- vi. **Vijiko vya kupimia:-**
  - vii. Kijiko kikubwa cha mezani;
  - viii. Kijiko cha kulia;
  - ix. Kijiko cha chai;
    - a. Nusu kijiko cha chai; na
    - b. Robo kijiko cha chai.
- x. **Brashi** ndogo huitajiwa kwa ajili ya kupaka mafuta kwenye makopo ya kuokea, pia kwa ajili ya kupaka mafuta sehemu ya juu ya mkate baada ya mkate kuiva.
- xi. **Vikopo vya kuokea keki na mikate.**
- xii. **Chekeche**; kwa ajili ya kuchekechea unga na viambaupishi vingine vya unga kama hamira, chumvi na viungo.
- xiii. **Spechela (spatula)** -Hiki ni kifaa ambacho hutumika kwa ajili ya kusawazisha vipimo mbalimbali. Pia ni muhimu kwa ajili kukwangua mabaki ya michanganyiko ya keki kwenye beseni.
- xiv. **Vitambaa vikubwa na vidogo huhitajiwa kwa matumizi mbalimbali kama:-**
  - a. Vitambaa vikubwa safi vyeupe kwa ajili ya kufunika mchanganyiko uliotayarishwa kwa ajili ya kuuwezesha kuumuka.
  - b. Vitambaa vya kukaushia vyombo.
  - c. Vitambaa vilivyotengenezwa maalumu kwa ajili ya kushikia vyombo vyenye moto jikoni.
  - d. Vitambaa/dodoki la kuoshea vyombo.

**xv. Taulo** - pawepo na taulo safi kwa ajili ya kukaushia mikono.

**xvi. Mwiko au kijiko cha mti** kwa ajili ya kuchanganyia viambaupishi

**xvii. Uma au chombo maalumu** kwa ajili ya kukorogea mayai.



# Sura ya Nne

## Hamira

**Lengo:** Kumfahamisha muokaji juu ya aina mbalimbali za hamira na umuhimu wa kutumia vipimo sahihi.

### 4.1 Aina za Hamira

Hamira hutumika katika mapishi ya keki na mikate. Kazi yake ni kusaidia kuumua mchanganyiko na kuufanya kuwa mwepesi.

Kuna aina mbalimbali za hamira:-

- i. Hewa - huingia katika unga au mchanganyiko kwa njia zifuatazo:-
  - a. Wakati unga unapochekechwa, kadri unavyochekecha ndio kadri hewa inavyoingia.
  - b. Wakati wa kutengeneza mafuta na unga kwa kutumia vidole.
  - c. Wakati mafuta na sukari vinapokorogwa pamoja.
  - d. Wakati yai linapopigwapigwa.
- ii. Hamira ya unga/baking powder
  - a. Aina hii ya hamira hutumika zaidi katika uokaji wa keki, skonzi na “cookies”.
- iii. Hamira ya chenga
  - a. Aina hii hutumika zaidi katika uokaji wa mikate. Wakati mwingine hutumika pia kutengeneza baadhi ya keki.

### 4.2 Manunuzi na Utunzaji wa Hamira

- Nunua hamira kutoka katika viwanda vinavyoaminika.
- Tunza hamira katika chombo ambacho hakiingizi hewa. Weka chombo chenye hamira mahali pakavu penye hali ya ubaridi ili kuzuia isipoteze nguvu yake upepsi.
- Nunua hamira ambayo muda wake haujaisha.

### 4.3 Mambo Muhimu ya Kuzingatia Unapotumia Hamira Wakati wa Kuoka

- Siku zote tumia vipimo sahihi. Kama hamira ikizidi au kupungua

inaweza kusababisha kitu kinachookwa kuwa na umbo au sura isiyopendeza.

- Chekecha hamira ya unga pamoja na unga na vitu vingine vikavu ili ichanganyike vizuri na viambaupishi vingine.
- Kisha changanya vizuri mchanganyiko huu wa unga na viambaupishi vya majimaji. Hakikisha unga na maji vimechanganyika vizuri bila kuacha vibonge ili kusaidia hamira kufanya kazi yake sawasawa sehemu zote.
- Kama mchanganyiko uliotayarishwa ni mkubwa na hauwezi kuokwa wote kwa wakati mmoja, kiasi kilichobaki kiwekwe mahali penye ubaridi ili kuzua hamira isiendelee kuumuka haraka.

#### **4.4 Athari za Kutotumia Vipimo Sahihi**

Kama vipimo vya hamira ni pungufu mambo yafuatayo yatajitokeza:-

- Keki au mkate utadumaa
- Nyama ya ndani itashikamana bila kuacha nafasi.
- Mkate hautaumuka kufikia kiwango chake
- Mkate/skonzi itakuwa na umbo dogo.

Kama vipimo ni zaidi kuliko ilivyotakiwa mambo yafuatayo yatajitokeza:-

- Keki au mkate utaumuka kupita kiasi na mwisho kunywea katikati.
- Nyama ya ndani huwa na matundu makubwa.
- Huwa na ladha isiyopendeza.
- Huwa na rangi iliyofifia.

# Sura ya Tano

## Kuoka

Kuoka ni njia moja ya kupika kwa kutumia joto kavu ndani ya oveni. Chakula kinaweza kupikwa kikiwa ndani ya chombo chenye mfuniko au bila kufunikwa.

### 5.1 Vyakula Vifaavyo Kuokwa

Vyakula vifaavyo kuokwa kwa matumizi ya nyumbani na kwa biashara ni pamoja na:-

- Vyakula vyenye mchanganyiko wa unga, sukari, mafuta na mayai, kama, mikate, keki na skonzi.
- Vyakula vyenye mchanganyiko jamii ya mizizi na matunda, kama viazi mviringo, viazi vitamu, mihogo na ndizi.
- Vyakula vya nyama kama vile:-
  - Nyama ya ng'ombe, mbuzi na kondoo, nk.
  - Ndege kama kuku na bata; na
  - Samaki

**Angalizo:** oveni inayoelezewa ndani ya mwongozo huu imetengenezwa maalum kwa shughuli za kuoka mikate, keki, skonzi, cookies, na vinavyofanana na hivyo. Oveni hizi pia zimeonekana kufanya vizuri katika uokaji wa karanga, korosho, viazi na ndizi. Ni vyema kujua kuwa zipo oveni za aina nyingine zinazotengenezwa na TaTEDO mahususi kwa ajili ya uokaji nyama.

### 5.2 Mambo Muhimu ya Kuzingatia Wakati wa Kuoka

- i). Tayarisha vitu vyote vitakavyohitajika kama vile viambaupishi, trei au vikopo vya kuokea, mkaa na oveni la kuokea.
- ii). Tayarisha matunda na vitu vingine vitakavyoongezwa ili kuongeza ladha na harufu kama vile, iliki, tangawizi, karanga, zabibu, ufuta, maganda ya chungwa, vanilla, n.k

- iii). Chekecha unga kuonda uchafu.
- iv). Vunja kila yai peke yake ili kama kuna yai bovu lisichanganywe na mayai mazima.
- v). Hakikisha oveni ina joto la kutosha, iwashwe dakika 10 - 20 kabla ya kuweka kitu cha kuoka.
- vi). Milango ya oveni iwe imefungwa mara baada ya kuweka vitu ndani. Hewa baridi huingia mlango unapokuwa wazi na kuharibu utaratibu wa kuumuka kwa mikate au keki. Milango inatakiwa kufungwa kwa dakika 15-20 za mwanzo bila kufunguliwa baada ya kuweka vitu vya kuoka kwenye oveni.
- vii) Baada ya kuiva weka vitu vilivyookwa kwenye waya ili vipoe. Baada ya kupoa, tunza vitu vilivyookwa kwenye vifungashio, makopo au chupa zenye mifuniko.

## Sura ya Sita

### Kuoka Mikate

#### 6.1 Viambaupishi Vinavyotumika na Kazi Zake.

- i). **Sukari** katika mikate husaidia hamira kuumuka kwa urahisi na pia huongeza ladha. Sukari isitumiwe nyingi kwa sababu hamira uumuka pole pole kama sukari nyingi imetumiwa. Kwa sababu hii vipimo sahihi ni muhimu.
- ii). **Vimiminika** vinavyotumika vinaweza kuwa maji, maziwa au mchanganyiko wa maji na maziwa. Hivi husaidia kutengeneza viambaupishi vikavu na kuvifanya rojo.
- iii). **Hamira** husaidia kuumua mchanganyiko na kuufanya uwe mwepesi.
- iv). **Unga** wa ngano hutumika kutengeneza mikate, n.k. Unga wa ngano una sifa ya kuwa na uwezo kuumuka na kushika umbo. Kanda mchanganyiko wa viambaupishi kwa muda unaotakiwa.
- v). **Mafuta** huchanganywa kwenye unga kuongeza ladha na kuboresha mkate. Mafuta yatumike kwa kiasi kinachotakiwa tu. Mafuta yakiwa mengi mno mkate uumuka pole pole sana.
- vi). **Chumvi** huongeza ladha.

#### 6.2 Kuoka Mkate Mweupe

Vipimo mbalimbali vya viambaupishi vinaweza kutumika kutengeneza mkate mweupe wenye ladha tofauti tofauti.

##### 6.2.1 Mahitaji kwa mikate 6

- Sukari vijiko vidogo ..... 3
- Maji ya uvuguvugu lita ..... 1
- Hamira vijiko vidogo ..... 6
- Unga gramu ..... 1800
- Chunvi vijiko vidogo ..... 3
- Mafuta/siagi gramu ..... 45



Mkate Mweupe

## Namna ya kutengeneza

- i. Yeyusha sukari kwenye nusu kikombe cha maji.
- ii. Ongeza hamira kwenye maji yenye sukari na uiache iumuke kwa muda wa dakika 10.
- iii. Changanya chumvi na unga uliochekechwa. Kama hamira inayotumika ni ya unga si lazima kuumua kwenye maji.
- iv. Changanya mafuta na unga kwa kutumia mikono mpaka mafuta yachanganyikane na unga bila kuacha vibonge vibonge.
- v. Ongeza maji yenye hamira.
- vi. Ongeza maji yaliyobaki huku ukikoroga.
- vii. Endelea kutengeneza unga na maji kufanya donge kubwa. Sukuma na kukanda vizuri mpaka donge limekuwa laini na kukiacha chombo kikiwa safi.
- viii. Nyunyiza unga kidogo juu ya kibao/meza ya kusukumia, weka donge na kuanza kusukuma.
- ix. Endelea kusukuma bila kupumzika kwa muda wa dakika 15 –20.
- x. Weka donge kwenye bakuli na kufunika kwa kitambaa cheupe safi chenye unyevu au tumia mfuniko mkubwa wa nailoni.
- xi. Acha donge liumuke kwa muda wa dakika 45 au mpaka kuongezeka mara mbili ya ukubwa wake.
- xii. Rudisha donge kwenye kibao/meza na kusukuma kwa dakika 3 kuondoa hewa.
- xiii. Gawa donge kwenye sehemu 6 zilizo sawa. Sukuma na kuweka sawa kwenye umbo la mkate. Weka kwenye vikopo vya kuokea vilivyopakwa mafuta na kunyunyiziwa unga kidogo.
- xiv. Acha viumuke mpaka vikopo vijae hadi juu.
- xv. Wakati huohuo oveni iwe imewashwa na kuachwa kwa muda wa dk 10 hadi 20 ili ipate joto.
- xvi. Weka mikate kwenye oveni, oka kwa muda wa dk 25 – 35.
- xvii. Ondoa mikate na kuweka kwenye waya ili ipoe
- xviii. Weka mikate iliyopoa kwenye vifungashio na kuhifadhi.

### 6.2.2 Mahitaji kwa unga kilo moja

Sukari vijiko vidogo.....	7
Maji ya uvuguvugu nusu lita.....	½

Hamira vijiko vidogo.....	3
Unga kilo.....	1
Chumvi kijiko kidogo.....	1
Mafuta/siagi kijiko kikubwa .....	1

**Namna ya kutengeneza**

- i. Changanya unga na amira na chumvi na mafuta/siagi
- ii. Weka maji ya vuguvugu kidogo kidogo huku ukikanda.
- iii. Tengeneza tufe na weka uumuke kwa muda kidogo.
- iv. Toa hewa kwenye tufe na ukate vipande unavyohitaji kuendana na vyombo vyako kisha weka viumuke tena.
- v. Weka kwenye jiko ambalo limewashwa na kuwa na joto la kutosha, baada ya dakika 25-35 mkate utakuwa tayari.

**6.3 Mkate wa “Brown”**

**Mahitaji**

Sukari kijiko kidogo.....	1
Maji ya uvuguvugu mililita.....	400
Hamira vijiko vidogo.....	2
Unga mweupe gramu.....	200
Unga wa “brown” gramu.....	400
Mafuta vijiko vikubwa.....	2



Mkate wa Brown

**Namna ya kutengeneza**

- i. Yeyusha sukari kwenye mililita 400 za maji.
- ii. Ongeza hamira kwenye maji yenye sukari na kuiacha iumuke kwa muda wa dakika 10.
- iii. Chekecha unga mweupe na chumvi pamoja.
- iv. Ongeza unga wa “brown” na kutengeneza pamoja.
- v. Ongeza mafuta kwenye hamira na kumimina vyote kwenye unga na kukoroga.
- vi. Endelea kutengeneza pamoja na kufanya donge kubwa au mpaka donge limekuwa laini na kutonatia kwenye chombo.
- vii. Weka unga kidogo kwenye kibao/meza ya kusukumia, weka donge na kuanza kusukuma kwa muda wa dakika 10 - 15.
- viii. Gawa donge kwenye sehemu 2 zilizo sawa. Weka kwenye vikopo vya kuokea vilivyopakwa mafuta na kunyunyiziwa unga.

- ix. Funika kwa kitambaa chenye unyevu na kuacha uumuke na kuongezeka mara mbili, huku ukitarisha jiko.
- x. Oka kwa muda wa dakika 25 - 35.

**6.4 Mkate wa Ndizi/Keki ya Ndizi**

Vipimo mbalimbali vya viambaupishi vinaweza kutumika kutengeneza mkate wa ndizi kama ifuatavyo:-

**6.4.1 Mahitaji kwa mikate 4**

Siagi/margarine gramu .....	350
Sukari gramu.....	350
Mayai makubwa yaliyopigwapigwa ..	4
Ndizi kubwa (mbivu) zilizopondwa ...	2
Asali vijiko vikubwa .....	2
Unga wa ngano gramu.....	450
Mdalasini ulitwangwa kijiko kidogo...	1
Chumvi mfinyo .....	1
Baking powder vijiko vidogo .....	2



Mkate wa Ndizi

**6.4.2 Mahitaji kwa kilo 1 ya unga**

Unga kilo.....	1
Sukari vijiko vya chakula.....	20
Siagi/margarine nusu kilo .....	½
Mayai ya kisasa.....	10
Ndizi kubwa (mbivu) zilizopondwa .....	2
Baking powder vijiko vya chakula.....	4
Maziwa lita.....	½
Maganda ya limao kijiko cha chakula.....	1

**Namna ya kutengeneza**

- i. Paka mafuta makopo ya kuokea.
- ii. Chekecha unga, chumvi, hamira na mdalasini.
- iii. Changanya siagi na sukari na kukoroga mpaka imekuwa laini na nyororo.
- iv. Ongeza taratibu mayai yaliyopigwapigwa pamoja na ndizi zilizopondwa na kuwa laini.
- v. Ongeza asali.



- vi. Ongeza unga kidogokidogo huku ukichanganya vizuri.
- vii. Weka mchanganyiko kwenye makopo 4 ya kuokea mikate. Sawazisha mkate juu na kuuoka katika joto la kadiri kwa muda wa dakika 30 au mpaka mkate umeachia kingo za bati.
- viii. Ondoa na kuacha ipoe ndani ya makopo kwa muda wa dakika 10. Ondoa na kuweka kwenye waya uendelee kupoa.
- ix. Kata vipande vyembamba vilivyo sawa na kuandalia.

**Angalizo:** Wakati wa kuchanganya viambaupishi mbalimbali hakikisha unakoroga mchanganyiko kuelekea upande mmoja.

### 6.5 Sababu za Mikate Kuwa na Matokeo Duni

Jedwali chini linaonyesha sababu za mikate kuwa na matokeo duni

Hali ya Mikate	Sababu za Matokeo Duni
Mikate imedumaa na ndani imeshikana kama ugali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maji au maziwa yaliyotumika kuchanganyia unga yalikuwa ya moto na hivyo kuaa nguvu ya hamira ya kuumua mikate.</li> <li>• Hamira haikutosha.</li> </ul>
Mkate umeumuka vizuri lakini ngozi ya nje imekunjamana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muda wa kuumua umekuwa mrefu sana.</li> <li>• Oveni haikuwa na joto la kutosha mikate ilipowekwa ndani.</li> </ul>
Mkate umeumka vizuri lakini nyama ya ndani ina matundu yasiyolingana. Mengine ni makubwa sana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kinyunga (dough) cha mkate hakikukandwa vya kutosha baada ya kuumua kwa mara ya kwanza.</li> <li>• Oveni haikuwa na joto la kutosha mikate ilipowekwa ndani.</li> </ul>
Mkate haukuumuka kiasi kinachotakiwa na nyama ya ndani imeshikamana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maji ya kuchanganyia ni kidogo.</li> <li>• Muda wa kuumua haukutosha.</li> </ul>
Mkate unaumuka taratibu sana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hamira imeharibika.</li> <li>• Joto la kuumulia halitoshi.</li> <li>• Kinyunga kikavu sana.</li> </ul>
Mkate una ladha chungu na harufu isiyopendeza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hamira mbovu.</li> <li>• Hamira imezidi.</li> <li>• Mkate umeumuka pole pole na kwa muda mrefu sana.</li> </ul>

# Sura ya Saba

## Skonzi

Maandalizi na mahitaji wakati wa kutengeneza skonzi hayatofautiani sana na matayarisho ya mkate.

### 7.1 Matayarisho

Zipo njia nyingi zinazotumika kutengeneza skonzi. Rejea sehemu ya muongozo 6.2 inayohusu utengenezaji wa mkate mweupe, mchanganyo ulioandaliwa kwa ajili ya mkate unaweza pia kutumika kutengeneza skonzi.

### 7.2 Skonzi za matunda

#### Mahitaji

Unga wa ngano kilo .....	1
Chumvi kijiko kidogo.....	$\frac{1}{2}$
Hamira vijiko vikubwa.....	2
Siagi/Blueband/margarine gramu ....	250
Sukari gramu.....	45
Matunda yaliyokatwa katwa kilo .....	$\frac{1}{2}$
Maziwa mililita .....	120



Skonzi

#### Namna ya kutengeneza

- Paka trei za kuokea mafuta, nyunyizia unga kidogo.
- Changanya chumvi na unga kisha chekecha.
- Changanya siagi kwenye unga kwa kutumia vidole.
- Ongeza sukari na matunda, kisha
- Ongeza maziwa na kukanda kufanya donge laini lililoshikana na bakuli.
- Weka unga kidogo juu ya meza au kibao kisha weka mchanganyiko kwenye kibao na kukanda kwa muda wa dakika 3.
- Gawa mchanganyiko kwenye mabonge 5 yanayolingana.
- Gawanyisha kila bonye kutoa skonzi 8 zenye ukubwa sawa. Viringa kila moja mpaka iwe na mwonekano nzuri.
- Weka kwenye trai ya kuokea, kisha pakaza maziwa juu ya skonzi na

nyunyiza sukari.

- x. Oka katika joto la kiasi kwa muda wa dakika 25 – 35 au acha viive mpaka vimekuwa na rangi ya kahawia.
- xi. Ondoa na kuweka kwenye waya. Acha zipoe.
- xii. Weka skonzi zilizopoa kwenye vifungashio na kuzihifadhi.

### **Mapishi tofauti**

- Badala ya kutumia unga mweupe tu, badilisha na kutumia nusu unga mweupe na nusu unga wa ata (brown' scones).
- Badala ya kutumia matunda kwaruza ganda la limao au machungwa mawili (skonzi ya machungwa/limao).
- Unaweza pia kutengeneza skonzi isiyo na mchanganyiko wa matunda.

# Sura ya Nane

## Keki

Ubunifu wa aina mbalimbali hutumika katika kuandaa viambaupishi na kuvichanganya katika utengenezaji wa keki. Uwiano wa viambaupishi na jinsi vinavyochanganywa huweza kutoa vionjo tofauti kati ya keki moja na nyingine.

### 8.1 Mambo ya Kuzingatia Katika Uokaji wa Keki

Fuata maagizo yote yanayotolewa hatua kwa hatua katika upimaji wa viambaupishi na uchanganyaji katika kutengeneza.

- i) Hakikisha kwamba kuna uwiano mzuri kati ya kiasi cha mafuta na idadi ya mayai. Matokeo ya keki hayatakuwa mazuri kama kimoja kimepunguzwa au kuongezwa kwa mfano mayai yamepunguzwa au mafuta yameongezwa.
- ii) Mafuta ya mgando na hasa siagi ni bora zaidi katika utengenezaji wa keki. Tumia mafuta ya maji pale tu inaposhauriwa kufanya hivyo.
- iii) Saga au twanga sukari kabla ya kutengeneza na mafuta ili kurahisisha kazi ya kukoroga mafuta na sukari.
- iv) Muda uliopendekezwa wa kuoka ufuatwe.
- v) Matunda yaliyokaushwa yasafishwe na kukaushwa vizuri na yahifadhiwe kwenye chombo safi chenye mfuniko.
- vi) Chekecha unga ili kuondoa uchafu pamoja na unga uliogandiana. Kuchekecha unga husaidia pia kuingiza hewa kwenye unga na kuufanya uwe mwepesi.

### 8.2 Keki ya Sponji

#### Mahitaji

Unga wa ngano gramu	.....900
Baking Powder gramu	.....30
Siagi/margarine gramu	....400
Sukari gramu	.....400
Chumvi kijiko kidogo	.....½
Mayai	.....8
Maziwa freshi mililita	.....250



Keki ya Sponji

### Namna ya Kutengeneza

- i. Paka vyombo vya kuokea keki mafuta.
- ii. Changanya unga na chumvi kisha chekecha.
- iii. Changanya siagi kwenye unga mpaka vyote vichanganyike.
- iv. Ongeza sukari na baking powder na endelea kukoroga kwa kutumia kijiko cha mti.
- v. Vunja mayai na kuyapigapiga .
- vi. Ongeza mayai yaliyopigwapigwa, kisha koroga pia tia maziwa na endelea kukoroga mpaka uwe mchanganyiko uliochanganyika vizuri mzito na unaomiminika.
- vii. Mimina kwenye vikopo vya kuokea vilivyopakwa mafuta kwa ujazo wa 2/3.
- viii. Oka kwa muda wa dakika 20 – 30 au mpaka keki zipate rangi ya kahawia.
- ix. Acha ziive mpaka kuanza kuachia vikopo.
- x. Ondoa kwenye oveni na kuviacha vipoe kwenye waya. Hifadhi keki kwenye chombo kisafi na kikavu.

### 8.3 Cream Keki (keki ya kibiashara)

#### Mahitaji kwa Keki 60

Margarine/siagi gramu .....	240
Sukari gramu .....	240
Vanila vijiko vidogo .....	2
Mayai .....	8
Unga wa ngano gramu .....	500
Chumvi kijiko kidogo.....	½
Baking powder vijiko vidogo ..	4
Tende kavu gramu .....	240
Maji/maziwa vijiko vikubwa ...	4



Keki Ndogondogo za Biashara

### Namna ya Kutengeneza

- i. Tayarisha vikasha 60 vya karatasi na vikopo za kuokea.
- ii. Chekecha unga pamoja na baking powder na chumvi.
- iii. Changanya sukari na mafuta na kukoroga pamoja mpaka sukari imeyeyuka yote na kuwa laini na mchanganyiko kuwa mwepesi.
- iv. Ongeza vanila.
- v. Ongeza kidogo kidogo yai lililopigwapigwa huku ukichanganya na

kukoroga kwa utaratibu mpaka mayai yote yamechanganyika na vitu vingine.

- vi. Ongeza unga na kutengeneza pamoja. Ongeza tende zilizokatwakatwa.
- vii. Ongeza maji/maziwa kiasi cha kuufanya mchanganyiko laini, unaoweza kumiminika.
- viii. Weka kwenye vikopo vya kuokea kisha oka kwa muda wa dakika 20–30.
- ix. Ondoa kwenye oveni na kuziweka kwenye waya. Ziweke mpaka zipoe. Hifadhi kwenye chombo kikavu.

#### 8.4 Keki yenye Ladha ya Limao

##### Mahitaji

Unga kilo .....	1
Sukari vijiko vya chakula .....	20
Siagi kilo .....	½
Mayai ya kisasa yaliyopigwapigwa.....	10
Baking powder vijiko vya chakula .....	4
Maziwa lita.....	½
Maganda ya limao rangi ya kijani	
kijiko cha chakula.....	1



Keki

##### Namna Ya Kutengeneza

- i. Koroga sukari na siagi kuelekea upande mmoja hadi iwe laini
- ii. Weka mayai kidogokidogo na ukoroge kuelekea upande mmoja
- iii. Weka unga ambao umechanganywa na baking powder, kidogokidogo hadi unga uishe
- iv. Weka maziwa kidogo kidogo hadi uwe laini
- v. Weka ganda la ndimu lililosiginwa
- vi. Mimina kwenye vikopo vya kuokea kisha weka kwenye jiko lenye joto la kutosha kwa dakika 20-30 keki itakuwa tayari.

#### 8.5 Keki yenye Ladha ya Vanila na Limao

##### Mahitaji

Unga wa PPF kilo .....	1
Sukari kilo .....	½
Siagi kilo.....	¾

Mayai ya kisasa .....	9
Baking powder vijiko vya chakula.....	1 ½
Maziwa lita.....	½
Maganda ya limao rangi ya kijani kijiko cha chakula ..	1
Vanila kijiko cha chai .....	3

### Namna ya Kutengeneza

- Koroga sukari na siagi kuelekea upande mmoja hadi iwe laini
- Weka maziwa yote na koroga hadi uwe laini
- Weka ganda la ndimu lililosiginwa
- Pigapiga mayai na uweke vanila.
- Changanya mayai kwenye mchanganyiko na endelea kukoroga
- Weka unga ambao umechanganywa na baking powder na endelea kukoroga. Kama ni mzito sana ongeza maziwa kidogo kupata uzito unaotakiwa.
- Mimina kwenye vikopo vya kuokea kisha weka kwenye jiko lenye joto la kutosha kwa dakika 20-30 keki itakuwa tayari.

## 8.6 Brownies

### Mahitaji

Mayai makubwa .....	2
Sukari gramu.....	200
Siagi/margarine iliyoyeyushwa gramu .....	50
Vanila kijiko kidogo.....	½
Unga wa ngano gramu.....	50
Kakao vijiko vikubwa.....	3
Baking powder kijiko kidogo.....	½
Chumvi mfinyo .....	1
Karanga/korosho zilizokatwakatwa gramu .....	50



Brownies za Korosho na Karanga

### Namna ya Kutengeneza

- Paka mafuta trei la mraba lenye sentimita 20. Paka trei mbili.
- Pigapiga kwa nguvu mchanganyiko wa mayai na sukari, mpaka umekuwa mzito na laini.

- iii. Ongeza siagi iliyoyeyushwa na vanila. Changanya vizuri.
- iv. Changanya unga, kakao, baking powder na chumvi kisha chekecha na uchanganye kwenye mchanganyiko.
- v. Ongeza karanga/korosho zilizokatwakatwa na kukoroga vizuri.
- vi. Mimina mchanganyiko huo kwenye trei za kuokea na uoke kwa muda dakika 25- 35.
- vii. Baada ya kuiva ondoa kwenye oveni na kuacha kwenye trei kwa dakika 10 ili ipoe. Kata brownie kwenye vipande vya mraba vinavyolingana na kuviondoa kwenye trei.
- viii. Hifadhi brownies kwenye chombo kisafi na kikavu.

### 8.7 Cookies

Cookies ni aina moja ya keki ndogo ambazo haziharibiki upesi. Zinaweza kuwekwa kwa muda wa siku saba bila kuharibika. Ni rahisi kutengenezwa na pia zinaweza kuhifadhiwa katika jokofu na kudumu kwa muda mrefu zaidi.

#### 8.7.1 Cookies za Karanga

##### Mahitaji ya cookies 40

Siagi/margarine gramu .....	200
Sukari ya unga gramu .....	100
Unga wa ngano gramu .....	300
Chumvi mfinyo .....	1
Maziwa lita.....	1
Karanga zilizokatwakatwa gramu .....	100



Cookies za Karanga

##### Namna ya Kutengeneza

- i. Paka mafuta trei la kuokea.
- ii. Changanya siagi na sukari na kukoroga mpaka mchanganyiko umekuwa mzito na laini.
- iii. Changanya unga na chumvi kisha chekecha. Ongeza kwenye mchanganyiko wa sukari na mafuta na endelea kutengeneza mpaka upate kinyunga kizito.
- iv. Nyunyiza unga kidogo kwenye kibao, weka kinyunga na kanda kiasi. Sukuma mpaka kimekuwa na unene wa milimita 6.
- v. Kata kwa kutumia chombo cha kukatia au mdomo wa bilauri na kuweka kwenye chombo cha kuokea.
- vi. Paka cookies maziwa kidogo na kunyunyizia karanga zilizokatwakatwa.
- vii. Oka kwa muda wa robo saa au mpaka imeiva na kuwa na rangi ya kahawia.



## 8.7.2 Cookies za Limao

### Mahitaji ya Dazani 4-5

Unga wa ngano vikombe .....	3 ½
Baking powder kijiko kidogo .....	1
Chumvi kijiko kidogo .....	½
Siagi/margarine kikombe .....	1
Sukari kikombe .....	1 ½
Mayai yaliyopigwawapigwa.....	2
Maji ya limao kijiko.....	1 ½



Cookies za Limao

### Namna ya Kutengeneza

- i. Chekecha unga, baking powder na chumvi pamoja.
- ii. Koroga siagi na sukari mpaka vichanganyike na kuwa nzito na laini.
- iii. Ongeza mayai yaliyopigwa pigwa na koroga vizuri. Ongeza maji ya limao.
- iv. Ongeza unga na koroga vizuri. Ikiwezekana weka mchanganyiko huu mahali baridi mfano kwenye jokofu kwa muda wa usiku mzima.
- v. Nyunyiza unga juu ya meza, weka mchanganyiko na kusukuma mpaka imekuwa laini sana.
- vi. Kata kwa kutumia chombo cha kukatia au bilauri (unaweza kuvipa umbo lolote).
- vii. Weka kwenye trei ya kuokea na kuoka kwa muda wa dakika 6 – 10.

# Sura ya Tisa

## Usafi wa Jiko

Ni muhimu kutunza jiko kwa kulifanyia usafi wa mara kwa mara. Hii itasaidia kuhakikisha chakula kinapikwa bila ya kuingiliwa na vimelea wenye madhara kwa binadamu. Usafi wa jiko unahusisha pia madirisha, kuta, makabati ya vyombo, mazingira ya ndani na pia nje. Usafi unaweza kufanyika kila siku, kwa wiki na hata mara kwa mara.

### 9.1 Umuhimu wa kusafisha jiko.

- Uhakikishia usalama wa afya ya wanafamilia na jamii kwa ujumla.
- Uwafanya wanafamilia kufurahia mazingira yake.
- Husaidia kuondoa vimelea wenye madhara kwa binadamu na pia wadudu wenye kuleta magonjwa kama vile mende, inzi na hata panya.

### 9.2 Usafi wa Mtayarishaji Chakula (mpishi)

Ili kuzuia magonjwa yanayoambukiza kupitia chakula ni vyema mtayarishaji wa chakula hicho kuwa msafi. Usafi wa mtayarishaji unahusisha:-

- Kunawa mikono kwa maji ya sabuni kabla ya kuanza kutayarisha/kuandaa chakula,
- Ni vema pia mpishi kuwa na kucha fupi na safi.
- Onja kwa kutumia kijiko. Usirudishe kijiko au kifaa ulichotumia kuonjea kwenye chakula kabla ya kukisafisha.
- Chukua au shika chombo cha chakula kama vile, sahani, bilauri, n.k. bila kugusa chakula kilichomo ndani.
- Siku zote tumia vyombo visafi katika kutayarisha na kuandaa vyakula.
- Vaa vazi safi au sare na ufunike nywele kwa kofia au wavu, usishike chakula kama una ugonjwa wa kuambukiza
- Usivute sigara unapoandaa chakula

### 9.3 Utunzaji wa Vyombo.

Haitoshi kusafisha vyomba bila kuvihifadhi. Ili kuhakikisha vyombo haviingii uchafu na vimelea vya magonjwa ni lazima kuvitunza sehemu safi. Ili kuhakikisha vyombo vinakuwa visafi, fanya yafuatayo:-

- Osha vyombo kwa kutumia maji ya sabuni.
- Weka vyombo kwenye maji ya moto.
- Usitumie vyombo vyenye nyufa vyingi na zenye uwezo wa kuficha uchafu.
- Weka vyombo sehemu ya kukaushia.
- Tunza/hifadhi vyombo sehemu safi na kavu.

#### **9.4 Utunzaji wa Chakula**

- Tunza chakula sehemu safi na ukifunike.
- Tunza vyakula vilivyookwa kwenye vifungashio.
- Tunza vyakula vikavu katika chombo safi na kisichopitisha hewa.
- Chakula kihifadhiwe sehemu isiyoruhusu kufikiwa na wadundu kama mende, inzi na hata panya.

## Sura ya Kumi

### Uanzishaji na Uendeshaji wa Biashara

Lengo: Kufahamu hatua muhimu na mambo ya kuzingatia wakati wa kuanzisha biashara, pia kufahamu mambo ya msingi katika uendeshaji na usimamizi wa biashara.

#### 10.1 Maana ya Biashara

Biashara ni shughuli yoyote inayohusisha kuuza na kununua bidhaa au huduma inayokubalika kisheria kwa lengo la kupata faida. Mfanyabiashara ni mtu ambaye anaweza kuanzisha na kuendesha biashara kwa faida. Ni mtu ambaye yuko tayari kutumia rasilimali na fursa zilizopo kuanzisha biashara.

#### 10.2 Sifa za Mjasiriamali/Mfanyabiashara

Kwa hakika wajasiriamali waliofanikiwa wanafahamu na wanaziishi sifa za wajasiriamali bora. Ili kuwa mjasiriamali ni lazima kuzifahamu na kuziishi sifa za mjasiriamali. Sifa za mjasiriamali ni pamoja na:-

- i. **Kuwa na malengo** - Malengo ni mwongozo wa kukuwezesha kufanikisha jambo lolote. Kuwa na malengo ni sifa muhimu ambayo kila mjasiriamali anapaswa kuwa nayo. Malengo yatakuongoza ufanye nini, wapi, lini na kwa ajili ya nini. Bila malengo utafanya mambo bila mwongozo wowote na ni vigumu kufanikiwa.
- ii. **Nidhamu** - Ni lazima mjasiriamali awe na nidhamu ya maswala kama vile matumizi ya muda pamoja na pesa. Kila mjasiriamali anapaswa kujinyima na kukataa vitu vyote ambavyo havimwezeshi kufikia malengo yake.
- iii. **Ujasiri na uthubutu** - Ujasiriamali ni swala linalohitaji ujasiri na uthubutu wa kuchukua maamuzi magumu hata kama kuna changamoto au hatari kadha wa kadha. Huwezi kuwekeza pesa zako kwenye mradi au biashara yoyote kama hutokuwa na ujasiri na uthubutu. Ujasiri na

uthubutu hautaruhusu hofu na mashaka ya kushindwa au kupata hasara vikutawale.

- iv. Ubunifu** - humtofautisha mjasiriamali mmoja na mwingine. Unahitaji ubunifu ili ubuni wazo la pekee ambalo litakupa matokeo mazuri. Wajasiriamali wengi hawana ubunifu ndiyo maana wanakwama.
- v. Uvumilivu** - Kila jambo lina changamoto zake. Ujasiriamali una changamoto nyingi ambazo zinahitaji uvumilivu ili kuzimudu. Hivyo basi, sifa ya kuwa na uvumilivu ni muhimu sana kwa kila mjasiriamali anayetaka kufanikiwa. Haijalishi umepata hasara au unakutana na changamoto nyingi kiasi gani, ni muhimu kuvumilia.
- vi. Bidii** - Mafanikio huja kwa wale ambao wanafanya bidii kubwa kuyatafuta. Bidii ni msingi wa kufanikiwa kwenye jambo au shughuli yoyote. Ni muhimu kukumbuka kuwa mjasiriamali ni mwajiri wake yeye mwenyewe. Hivyo ni muhimu kujituma na kufanya kazi kwa bidii bila kusukumwa na mtu yeyote.
- vii. Kupenda anachokifanya** - Fanya unachokipenda na pesa zitafuata. Watu waliofanikiwa sana duniani, wanafanya kile wanachokipenda. Unapofanya kile unachokipenda ni rahisi kufanikiwa kwani utakifanya kwa moyo, bidii pamoja na kutokata tamaa.
- viii. Kuishi na watu vizuri** - Kila mjasiriamali anahitaji watu wengine ili kufanikisha malengo yake ya ujasiriamali. Kuishi na watu vizuri ni sifa muhimu kwa mjasiriamali kwani itamjengea soko zuri pamoja na nguvu kazi bora.
- ix. Mwenye kupenda kujifunza na mtafiti** - Katika swala zima la ujasiriamali, kutafiti na kupenda kujifunza ni tabia muhimu sana. Kila mjasiriamali anatakiwa kuwa na sifa hii ili aweze kujifunza na kutafiti njia na mbinu mbalimbali ambazo zinaweza kumfanya mwenye tija zaidi.
- x. Kujifunza kutokana na makosa** - Kama ulivyowahi kusikia mara kadhaa

kuwa makosa ni shule muhimu kwa kila mtu, ndivyo ilivyo pia kwa mjasiriamali. Mjasiriamali anapaswa kuwa na sifa ya kupenda kujifunza kutokana na makosa ili asiyarudie tena mbeleni na wala si kuyaogopa au kuyakimbia. Kama uliwekeza pesa zako zikapotea, basi usiache ujasiriamali bali baini ni nini kilisababisha ukapoteza pesa zako ili ukiepuke mbeleni.

### **10.3 Mambo ya Msingi Katika Kuanzisha Biashara**

Biashara yoyote huanza na wazo, ila wazo pekee halitoshi, linahitaji kufanyiwa kazi.

Ili kufahamu ni biashara ipi inakufaa, jiulize maswali yafuatayo:-

- Ninapenda kutumiaje muda wangu?
- Nimejifunza au kusomea ujuzi gani?
- Watu wengine wanazungumzia ubora wangu kwenye mambo gani?
- Nina muda kiasi gani kuendesha biashara kwa ufanisi?
- Katika mambo ninayopendelea yapo ambayo yanaweza yakawa fursa ya biashara?
- Biashara yangu itahudumia sehemu/ kundi gani katika soko?
- Je? Wazo langu linatekelezeka na litakidhi hitaji katika soko?
- Ushindani nilionao ni upi? Nami nina uwezo gani katika ushindani?
- Biashara yangu ina manufaa gani kuzidi zingine zilizopo?
- Je? Naweza kutoa huduma zenye ubora zaidi?
- Je? Naweza kutafuta soko kwa ajili ya bidhaa/ huduma zangu?

Ukishapata majibu ya maswali hayo hapo juu ni wazi kuwa utakuwa ulishaanza kujua ni biashara gani unaweza kuianzisha. Lakini pia unatakiwa ujiulize maswali haya hapa ili kuwa na uhakika na biashara ambayo utafanya.

- Ninakusudia kuanzisha Biashara gani?
- Nitauza bidhaa gani au nitatoa huduma gani? Biashara nitafanyia eneo gani?
- Nitatumia ujuzi na uzoefu gani kwenye biashara?
- Biashara yangu itakuwa na muundo gani kisheria?
- Niiite biashara yangu jina gani?
- Nitatumia vifaa gani, na nitakuwa na mahitaji gani?
- Nahitaji bima ya aina gani?

- Nahitaji fedha kiasi gani?
- Nina rasilimali zipi?
- Nitajilipaje?

Majibu yako yatasaidia kutengeneza mpango makini, uliofanyiwa utafiti wa kutosha, ambao utautumia kama ramani ya kuelekeza kila hatua katika utekelezaji wa biashara na hata kupata mtaji.

#### **10.4 Nguzo Kuu za Biashara**

Ili biashara yoyote iweze kuwepo na kukua inahitaji mambo makuu yafuatayo:-

- Mtaji
- Mahali pa kufanyia biashara
- Nguvukazi/Ujuzi
- Vitendea kazi
- Soko

#### **10.5 Uanzishaji wa Biashara ya Kuoka**

Biashara ya kuoka vitu kama vile mikate, skonzi na keki ni shughuli nzuri ya kujiingizia kipato katika maeneo ya vijijini na hata mijini. Ili kuanzisha biashara ya uokaji mambo yafuatayo ni ya msingi.

Ili kufanikiwa muokaji ni lazima awe amedhamiria na awe na moyo wa kuanzisha na kuendesha biashara hiyo.

Mambo muhimu ya kuzingatia kwenye biashara ya uokaji

##### **(a) Soko**

- (1) Hakikisha umewafahamu wateja wako au soko la mikate yako. Ni vizuri ukafahamu wateja wanapatikana maeneo gani, wanapendelea nini, kama ni mikate ya aina au ukubwa upi, wananunua mara ngapi na kwa kiasi gani, ni wakati gani wananunua na wako tayari kulipa kiasi gani.
- (2) Ni vizuri ufahamu kama bidhaa unazooka tayari zinafahamika kwa walengwa au unahitaji uhamasishaji?
- (3) Fanya utafiti unaweza kuuza mikate/skonzi au keki ngapi kwa siku,

wiki au mwezi.

- (4) Pambanua kwa nini wateja wananunua mikate/skonzi au keki zako na sio za muokaji mwingine. Hii ni muhimu kwa ajili ya kuhakikisha unadumisha ubora wa bidhaa zako na unaridhisha wateja wako.
- (5) Fahamu washindani wako (wanaotengeneza mikate/skonzi au keki za aina nyingine) na ubora wa bidhaa wanazotengeneza.

### **(b) Ujuzi**

- (1) Unao ujuzi wa kutosha kuzalisha bidhaa nzuri na zenye kiwango kinachotakiwa?
- (2) Unao ujuzi wa kuendesha biashara?
- (3) Unao ujuzi wa kusimamia biashara?
- (4) Una udhaifu wowote katika kuendesha biashara? Je udhaifu huu unarekebishika?
- (5) Unapata ushirikiano kutoka kwa familia yako?

### **(c) Rasilimali muhimu**

- (1) Sehemu ya kufanyia biashara
- (2) Vitendea kazi- oveni, vikopo vya mikate/keki/skonzi, meza, beseni n.k
- (3) Malighafi- unga na viambaupishi vingine
- (4) Mtaji

## **10.6 Masoko**

### **10.6.1 Utafiti wa Soko**

Utafiti wa soko ni kitendo cha kudumu na cha mara kwa mara katika biashara. Utafiti wa soko ndio dira ya ya biashara yako na chanzo cha taarifa zote zinazohusiana na soko. Utafiti wa awali unaweza kujibu maswali yafuatayo kwa mfano:

- Wateja wetu ni kina nani na tutawafikiaje?
- Sehemu zinazofaa kuweka biashara ya bidhaa za kuokwa
- Mikakati ya kimasoko iweje?
- Wateja wanahitaji bidhaa na huduma zipi?
- Mambo gani yanaathiri maamuzi ya wateja wangu kununua? Je ni bei, huduma, urahisi, au jina/ chapa/ utambulisho n.k.?



- Niweke bei gani kwa ajili ya bidhaa/ huduma zangu? Matarajio ya wateja?
- Washindani wangu ni kina nani? Wanafanyaje biashara zao? Wana nguvu gani na madhaifu gani?

### **10.6.2 Namna ya Kufanya Utafiti wa Soko**

- Kutembelea wateja
- Kuongea na ndugu/marafiki kuhusu biashara yako
- Kushiriki warsha, makongamano na maonyesho ya biashara
- Kusoma magazeti, vitabu, taarifa za mitandaoni, kwenye radio, runinga, nk.
- Kutembelea washindani

### **10.6.3 Mbinu za Kuvutia Wateja**

- Kuzalisha bidhaa bora na zilizofungwa vizuri
- Kuwa na bei inayovutia/wanayomudu wateja
- Kuitangaza biashara yako
- Kutoa huduma nzuri kwa wateja na kuwa na kauli nzuri
- Kuwa mbunifu na mtengenezaji wa bidhaa zinazokidhi mahitaji ya wateja.
- Kuiweka biashara mahali panapofikika kwa urahisi na wateja, penye kuvutia
- Kuwa na uhusiano mzuri na wateja

## **10.7 Kukotoa Gharama na Kupanga Bei**

Gharama ni fedha yoyote iliyotumika katika kuzalisha na kuikuza biashara Bei ya bidhaa= gharama zote + kiasi cha faida

### **10.7.1 Aina za Gharama**

Gharama katika biashara zimegawanyika katika makundi mawili

- Gharama za moja kwa moja
- Gharama zisizio za moja kwa moja.

### **10.7.2 Namna ya Kukokotoa Gharama na Kupanga Bei**

Mambo muhimu ya kuzingatia katika kupanga bei ya bidhaa au huduma

- Gharama za moja kwa moja zilizotumika
- Gharama zisizio za moja kwa moja

- iii. Kiasi cha faida kinachokusudiwa
- iv. Uwezo wa wateja walengwa
- v. Mazingira/Mahali biashara yako ilipo
- vi. Msimu wa biashara
- vii. Ubora wa bidhaa

Faida ni zidio linalopatikana kutokana na mauzo baada ya kutoa gharama zote.

## **10.8 Utunzaji wa Kumbukumbu za Biashara**

Kama mjasiriamali ni muhimu kuweke utaratibu wa kutunza taarifa sahihi za miamala ya kifedha inayofanyika na kuonesha namna fedha zilivyotumika. Utunzaji wa kumbukumbu za kifedha utakusaidia kutoa taarifa kuhusu namna biashara inavyoendeshwa na ikiwa inafanikiwa kutimiza malengo yake ama la.

### **10.8.1 Umuhimu wa Kumbukumbu**

- i) **Taarifa:** Kila biashara inahitaji kutunza kumbukumbu za miamala yake ya kifedha ili kuweza kupata taarifa kuhusu hali ya kifedha, ikiwa ni pamoja na:
  - Taarifa fupi ya mapato na matumizi na mgawanyiko wake katika vipengele mbalimbali.
  - Matokeo ya shughuli za biashara – ziada (faida) au upungufu (hasara).
  - Mali na madeni – au vitu vinavyomilikiwa na biashara na vile ambavyo biashara inadaiwa.
- ii) **Uaminifu:** Kutunza kumbukumbu sahihi za kifedha kunachochea uadilifu, uwajibikaji na uwazi, na kuepuka hisia za kukosa uaminifu hasa kwa wakopeshaji au wawekezaji ambao wangependa kushirikiana nawe katika biashara.
- iii) **Mipango ya baadaye:** Pamoja na kuwa taarifa za kifedha zinaripti mambo yaliyokwishatendeka, zinasaidia utawala kuweka mipango ya mbeleni na kuelewa zaidi kuhusu uendeshaji wa biashara. Ukiwa na taarifa za miaka miwili mitatu ni rahisi kupata taswira ya mwenendo wa biashara.

### 10.8.2 Aina za Kumbukumbu za Biashara

- Matumizi/Manunuzi
- Mauzo
- Mapato
- Madeni
- Mali za biashara

Madaftari muhimu yanayohitajika katika kutunza kumbukumbu za biashara

- Daftari la mauzo
- Daftari la manunuzi
- Daftari la madeni

#### Mfano wa daftari la mauzo

Tarehe	Bidhaa	Idadi	Bei (Tshs)	Jumla	Taslimu	Mkopo

#### Mfano wa Daftari la Manunuzi/Matumizi

Tarehe	Bidhaa	Mgavi	Idadi	Bei	Jumla	Mkopo

#### Daftari la Wadaiwa

Tarehe	Maelezo	Mkopo	Malipo	Baki	Sahihi

### 10.8.3 Taarifa ya Fedha ya Maendeleo ya Biashara

#### 1. 1. Mizania ya Mapato na Matumizi kwa Mwezi

Hii inatoa taarifa ya matokeo ya uendeshaji wa biashara katika kipindi maalumu, mfano mwezi, mwaka. Huonyesha mapato na matumizi ya biashara katika kipindi hicho cha mahesabu.

	Fedha
1. Mauzo:	
Kwa mkopo	.....
Taslimu	.....
2. Ununuzi wa malighafi	.....
3. Mshahara:	
Mfanyabiashara	.....
Wafanyakazi	.....
4. Matumizi:	
Kodi	.....
Umeme	.....
Usafiri na usafirishaji	.....
Simu	.....
Gharama nyingine	.....
5. Faida/Hassara = $[1-(2+3+4)]$	.....

## 2. Makisio ya Mizania Baada ya Mwaka Mmoja

Huonyesha hali ya kifedha ya biashara katika kipindi fulani cha mwaka.

Mfano;

Tarehe.....

<b>Rasilimali</b>	
Fedha ilipo mkononi au bank	
Wadaiwa	
Malipo ya awali (maujudi)	
Vifaa	
<b>Jumla ya rasilimali (1)</b>	
<b>Dhima</b>	
Madeni ya muda mfupi	
Madeni ya muda mrefu	
Mengineyo	
Jumla ya Dhima	
<b>Mtaji</b>	
<b>Jumla ya dhima na mtaji (2)</b>	

Jumla ya rasilimali = Jumla ya dhima na mtaji

### 10.9 Uongozi na Usimamizi wa Biashara

- Ajiri mtu mwingine pale unapoona huwezi kumudu kazi zote peke yako
- Kabla hujamwajiri mtu mwingine inakupasa ufahamu kazi ambazo zitafanywa na unayemwajiri.
- Lazima ujue ujuzi unaotakiwa katika kazi ambayo unataka kumwajiri mtu
- Ajiri mtu ambaye ana sifa zinazohitajika kwenye kazi hiyo.
- Fahamu taratibu zote zinazohusiana na upatikanaji wa leseni na ulipaji wa kodi.
- Fahamu na zingatia viwango vya chini vya mishahara vilivyoweka na serikali.
- Fahamu michango na makato yote ya kisheria na kutekeleza inavyotakiwa.

## **Marejeo**

1. TaTEDO 2004. Improved Charcoal Baking Oven, A Baking Guide, Training Resource Manual. ISBN 9987 – 8994 – 9 -8
2. Sifa 10 Ambazo Kila Mjasiriamali Anatakiwa Kuwa Nazo. Fahamu Hili <https://www.fahamuhili.com/sifa-za-mjasiriamali/>
3. Tanzania Private Sector Foundation (TPSF), <https://entrepreneurs.or.tz/ushindani-sokoni/?lang=sw#>



ISBN 978-9976-59-440-9