

wouy fèy kafe

Fonjisid natirèl

- **Engredyen (eleman konpozisyon fonjisid la).**
 - 0.2 kg fèy lantana
 - 0.2 kg fèy oubyen grenn nim
 - 0.1 kg rasin oubyen fèy sitwonèl (plant entyè a ap pi bon)
 - 1 kiyè (te) savon (likid).
 - 1 kiyè (soup) poud kanèl
 - 0.05 kg bikabonat sodyòm ou bikabonat kalsyòm

- **Materyèl wap bezwen**
 - Yon bokit 5 galon
 - Pilverizatè
 - Yon moso twal
 - Dlo (bouyi)

➤ **Pwosesis preparasyon**

Wap rache fen fèy lantana, nim ak sitwonèl yo ak mete yo nan yon bokit 5 galon avèk poud kanèl la nan yon dlo cho (50° C/120°F). Pou rive gen tanperati sa, wap ranpli yon bokit 5 galon nan mwatye avèk dlo ak tanperati natirèl (anbyant). Answit, wap pran dlo bouyi pou ranpli rès bokit la epi brase l pandan wap ajoute tout engredyen yo ladan l. Aprè wap kouvri li ak lèse melanj lan, tranpe pandan 24-48 èdtan. Fini ak peryòd sa a, ou pral pran melanj sa a pou ou vide l nan yon pilverizatè kote wap itilize yon moso twal pou koule l pou retire materyèl vejetal yo ak lòt bagay ou pa bazwen yo. Pou fini, ajoute yon kiyè (moun konn manje yo) savon likid ak 50 gram bikabonat soud nan pilverizatè ak brase l byen brase pandan 5 minit. Aprè sa a, melanj lan prè pou aplikasyon l sou pye kafe yo. Aspèje fèy yo nan pati enferyè yo sitou jiska gen gout dlo kap tonbe atè.

➤ **Rit aplikasyon**

Ou dwe aspèje plant yo de (2) fwa nan yon ane men se lè pye kafe yo pa gen fwi sou yo. Aspèsyon an dwe fèt aprè rekòt pandan sezon sèch la ak aprè premye lapli pandan sezon imid lan avan florezon an.