

# *Resource Material for Homestead Food Gardeners*

## Chapter 4: Handouts (seSotho)

- Handout 1 Temo ea machobane (Mixed cropping)
- Handout 2 Phapanyetsano ea lijalo sebakeng se le seng (Crop rotation)
- Handout 3 Taolo ea likokoanyana le mafu lijalong (Pest and disease management)
- Handout 4 Tšireletso ea lijalo moeeng le serameng (Wind and frost protection)
- Handout 5 Tlhahiso le poloko ea peo ea meroho (Seed saving)
- Handout 6 Temo ea lifate tsa litholoana (Growing fruit trees)



# 1. Temo ea machobane (Mixed cropping)

Ona ke mokhoa oo u jalang mefuta e fapakaneng ea lijalo seratsoaneng se le seng ka nako e le 'ngoe selemong. Mefuta ea lijalo eo u ka e lemang 'moho ka mokhoa ona ke eo ho leng bobebe hore e phelisane moho kapa e thusane. Sena se ka etsahala ka hore ebe sejalo se seng se atleha ho bokelletsa letsoai le itseng la bohlokoa ha se seng se sena mokhoa oa ho etsa joalo. Mohlala oo u o tsebang ke ha u jala linaoa le poone seratsoaneng se le seng ka nako e le 'ngoe. Linaoa li tseba ho bokelletsa letsoai le bitsoang "nitrogen" ka mobung ho tsoa moeeng. Linaoa li imona monoana pele ketsong ena ha poone e fumana masokotso (masalla) mobung. Molemo oo linaoa li o fumanang pooneng ke ho itšoarelletsa ka mokhoa oa ho ithatela ka eona.

Mehlala e ea latela:

- ❖ Temo ea lierekisi kapa linaoa 'moho le lijalo tse ling,
- ❖ Temo ea lijalo tse holang kapele 'moho le tse holang butle,
- ❖ Temo ea lijalo tse holang haholo li bile li le tšesanyane 'moho le tse sa holing haholo kapa tse pharallang.

Temo ea machobane e ka phethahatsoa ka mekhoha e mengata e fapakaneng, 'me ke ena e latelang:

- ❖ **MOTSOAKO:** Ka mokhoa ona u jala mefuta e mengata ea lijalo tse kopantsoeng 'moho. Mohlala ke ha u kopanya 'moho peo ea sepaile (mustard), rapa, anyanese le lierekisi ebe u li jala seratsoaneng se le seng. Li tla hlaha li be li hole 'moho.
- ❖ **TLHATLHAMISO:** U jala mefuta e maloa ea lijalo seratsoaneng se le seng ka nako e le 'ngoe ea temo empa u li hlahlamanya ka matsatsi ao u jalang peo ea tsona mobung. U ka qala ka ho jala 'garlic' meleng e arohaneng ka lisenthimethara tse leshome le metso e mehlano ho isa ho mashome a mabeli (15-20 cm). Ka mor'a hore 'garlic' e mele u jala sepaile le lihoete lipakeng ka ho latela hore na u rata ha li hlahlamana joang. Hona ke mohlala feela u ka hlahlamisa mefuta e ratoang ke uena.
- ❖ **HLAKANTSUTSU:** Mokhoa ona o u lumella ho jala mefuta e mengata e fapakaneng ka nako ea temo kapa ho hlahisa mefuta e mengata ea lijalo serapeng sa hau ka ho li hlahlamisa ka har'a nako ea temo, 'me e le e butsoang ka linako tse fapakaneng. U ka jala selae (lettuce) ka nako ea selemo hoba se hola hantle tlas'a maemo a pholileng ebe u se hlahlamisa ka sepinache kapa lihoete. Haele lierekisi tsona u ka li jala ho ea mafelong a hoetla e le hore u tle u li kotule ha selemo sa temo se thoasa.



Hona ke mohlala uena u ka etsa khetho ea hau. Leha ho le joalo u ka iketsetsa liteko sebakeng seo u leng ho sona hore u tle u tsebe

hantle hore na ke li fe lijalo tse lumellanang le maemo a sebaka sa heno. Haeba u etsa liphuputso tse joalo u hlokomelisoa hore u ele lintlha tse latelang hloko:

- ❖ Lijalo li hola bophahamo bo bokae?
- ❖ Lijalo li hola hantle leka potlako e kae?
- ❖ Lijalo li khathatsoa ke likokoanyana li fe le mafu a fe?
- ❖ Lijalo li beha litholoana tse ntle ka bongata le boholo bo lebeletsoeng?

Hore u tsebe ho etsa papiso e ntle u lokela hore u be le seo u tlang ho li bapisa le sona. Ho ka ba bohlokoa ha u ka li bapisa le lijalo tseo u li hlahisitseng sebakeng se le seng li sa kopangoa le tse ling.

### Lijalo tse ka lengoang 'moho 'me tsa hola hantle ntle le mathata:

Betiruti	–	Anyanese
Lihoete	–	Lierekisi, selae, anyanese, tamati
Hanyanese	–	Betiruti, monokotšoi, tamati, selae
'Eggplant'	–	Linooa
K'habeche	–	Litapole, betiruti, anyanese
'Peppers'	–	Meroho ea lirapeng kaofela
Selae	–	Lihoete, rapa ea likhomo, 'strawberries', 'cucumbers'
Mokopu	–	Poone
Sepinache	–	Monokotšoi
Tamati	–	Anyanese, lihoete
Poone	–	Makotomane, linooa, 'cucumber', mokopu, litapole
Moor-tsatsi	–	'Cucumbers'
Linooa	–	Litapole, lihoete, k'habeche, mofuta e meng ea meroho



### Motsoako oa lijalo o sa khothaletsoeng ho lengoa 'moho:

Leha u sa khothaletsoe ho hlahisa sejalo se ka letsohong le letšehali le se bapileng le sona ka ho le letona moleng o le mong u bolokolohing ba ho iketsetsa liphuputso molemong oa ho ithuta hantle hore na ho etsahala joang.

Betiruti	–	Linooa tse itšoarellang
Anyanese	–	Lierekisi, linooa
K'habeche	–	Monokotšoi
Mokopu	–	Litapole
Tamati	–	Litapole, k'habeche
Linooa	–	Anyanese
Moor-tsatsi	–	Litapole

