

**A**ng mais ay isa sa pinakamahalagang butil dahil sa dami ng gamit nito. Hindi na lamang ito simpleng pagkain ng tao, ang mais ay isa na rin sa mahalagang sangkap sa paggawa ng ibat-ibang uri na produkto.

Pamamaraang  
**S&T-based farm**

**LUPANG TATANIMAN.**

Pinakaangkop sa pagtatanim ng mais ang lupang mabuhanging luwad (sandy loam soil)



**KLASE NG BINHI.** Mainam na gumamit ng **KLASIKA** (Hybrid Glutinous Corn) dahil mas angkop ang mga bunga nito sa paggawa ng chichacorn.

**KLASIKA**

(Hybrid Glutinous Corn)

**PAG-AANI:** Pagkatapos ng 60-90 araw  
**TAAS:** 180 sentimetro  
**BUNGA:** Haba 15.5-18 sentimetro  
Taba 4-5 sentimetro

**BUTIL/HILERA:** 12-14  
**PRODUKTO:** nilagang mais, sangkap sa sopas, corn crunch

**PAGTATANIM.**

Matapos ang pag-aararo at pagsuyod sa lupang tataniman, maaari nang mag-inokula ng binhi. Ibadad ang mga binhi sa lalagyang may Vesicular Arbuscular Mycorrhizae (VAM).



Itanim ang mga binhi at tiyaking may pagitang 20x75 sentimetro (sm) ang mga ito.

**PAGPAPATABA.** Ang unang paglalagay ng abono ay 2 linggo pagkatapos ng pagtatanim (WAP).

| PAGPAPATABA  |               |       |
|--------------|---------------|-------|
| URI NG ABONO | DAMI (bag/ha) |       |
|              | 2 WAP         | 4 WAP |
| Urea         | 2             | 2     |
| 14-14-14     | 2             | 2     |
| 16-20-0      | 1             |       |
| 0-0-60       |               | 1/2   |
| 21-0-0       | 1             |       |

Gurlisan (hilling-up) ang mga tanim 2 linggo at 4 na linggo matapos ang patanim. Isagawa ito pagkatapos ng paglalagay ng pataba.

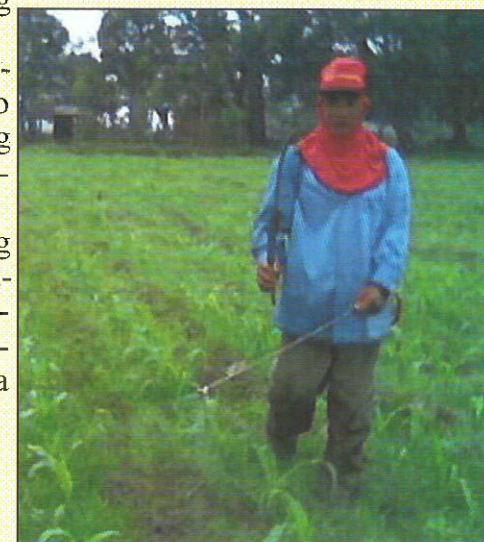


**PAGPAPATUBIG.**

Patubigan ang tanim ng 6 na beses. Ang unang 3 beses ay may pagitang 2 WAP. Samantala, ang huling 3 beses ay may pagitang 1 WAP na lamang matapos ang patanim.

**PAGKONTROL SA PESTE.**

Maglagay ng pamatay-pesto sa ikatlo o ikaanim na linggo matapos ang patanim. Iminumungkahing gumamit ng Karate at Furadan upang maiwasan ang lubhang pagkasira ng halaman.



**PAG-AANI.**

Maari nang anihin ang mais tatlong buwan pagkatanim. Kung nais itong gawing chichacorn, kaagad na alisin ang mga butil mula sa busal upang maibilad.



*Si G. Rodolfo Molina, ang Magsasaka Siyentista ng Pura, Tarlac, habang ipinakikita ang ani niyang white corn. Ito ang pangunahing sangkap sa paggawa ng chichacorn.*

## Paraan ng Paggawa ng *Corn Crunch*

### MGA SANGKAP:

- |                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| 3 kilo mais        | 1 1/2 tasa flavoring powder: |
| 25 gramo vetsin    | - cheese                     |
| 1/2 tasa asin      | - chili                      |
| 1 tasa apog (lime) | - barbeque                   |
|                    | - garlic                     |

1. Maglagay ng tubig at mais sa isang kaldero at isalang sa kalan. Kapag kumulo na ang tubig ay ilagay ang apog or lime. Haluin itong mabuti upang maalis and balat ng butil ng mais.
2. Hanguin ang pinakuluang mais at hugasang mabuti upang maalis ang apog o lime
3. Muling iluto hanggang sa ito ay lumambot. Hugasan muli ng isa pang beses.
4. Ilagay ito sa fishnet/screen at ibilad nang dalawa hanggang tatlong araw. Maaari na itong gawing corn crunch sa oras na matuyong mabuti.
5. Magpainit ng mantika o cooking oil at ilagay ang mais
6. Hintaying lumutong and butil ng mais
7. Hanguin at ihalo ang mga sangkap o flavorings habang mainit pa ang hinangong butil.
8. Hayaang lumamig ang lutong corn crunch bago ilagay sa supot.



### *Mga ahensiyang nagpatupad:*

Pura Farmers' Information and  
Technology Service (FITS) Center  
Pura, Tarlac

Regional Applied Communication Office  
Central Luzon Agriculture Resources  
Research and Development  
Consortium (CLARRDEC )

Tarlac College of Agriculture  
Camiling, Tarlac

at

Philippine Council for Agriculture,  
Forestry and Natural Resources  
Research and Development  
Los Baños, Laguna

*Reprinted by:*

**AGRICULTURAL TRAINING INSTITUTE**  
Diliman, Quezon City



## *Gabay sa Wastong Pagtatanim ng White*

