

BOKASHI

Matens början och slut

10 anledningar för Bokashi
Vad man behöver
Hur gör man Bokashi?
Vad kan gå fel?



Orgo-Germanika®
By Stephan Commer



10 anledningar för Bokashi

1. Det är lätt att göra sin egen jord med Bokashi
2. Det kostar inte mycket och du kan minska din kostnad för sophämtning
3. Du gör kompost utan utsläpp, Bokashikompost binder kolämnen - du blir en klimatarbetare
4. Bokashi undviks av de flesta skadedjur
5. Bokashi berikar jordlivet och bygger upp den goda humusen
6. EM som finns i Bokashi hjälper till att göra många ämnen tillgängliga för plantor vilket resulterar i kraftigare och tåligare plantor
7. Grönsaker och frukt får en mycket bättre kvalitet och längre hållbarhet
8. Dessa har även en direkt hälsoeffekt och är inte jämförbart med konventionellt odlade grödor
9. Det tar inte lång tid. Efter tre-fyra veckor är resultatet efter den första processen klar att användas
10. Det tar inte mycket plats; den fungerar även bra i lägenhet.

Allt du behöver för att komma igång



Vi rekommenderar att köpa Bokashihinkar. Att tillverka Bokashi kräver en fermentationsprocess som ska ske i en syrefattig miljö. Därför är dessa hinkar konstruerade för att hålla en full hink lufttät i 3 till 4 veckor. Dessutom har hinkarna en tappkran som underlättar när man ska tömma lakvatten.

När man gör bokashi är det viktigt att tillsätta bokashiströ som startar upp själva fermenteringsprocessen. Beroende på matvanor och antal personer i ett hus håll räcker ett kilo strö mellan tre till fyra månader. Vi rekommenderar att använda torrt Bokashiströ då det har en lång hållbarhet, är enkelt att förvara och det är ingen risk för att det ska bli mögel eller svamp i ströet vilket kan vara problem med fuktigt, vakuumpförpackat strö.

Hur gör jag Bokashi?



1. Strö 1 skopa Bokashiströ på dräneringsgällret i komposten innan du lägger i avfallet.
2. Töm ditt matavfall i Bokashihinken. Lägg inte i för stora bitar, utan klipp ned dem så blir fermenteringen bättre. Förvara din Bokashi i rumstemperatur under hela processen.
3. Tillsätt Bokashiströ efter varje nytt skikt avfall. Vi rekommenderar 25 ml Bokashiströ Torr per 2 liter matavfall.
4. Använd den medföljande stopparen för att tätatill avfallet i hinken så att det är så lite luft som möjligt mellan avfallet. Stäng senna hinken.
5. Tappa lakvatten (vätska från fermenteringsprocessen) från hinkens tappkran varannan till var tredje dag. Outspädd lakvatten passar bra till att hålla avlopp rena medans utspädd vätska är ett utmärkt näringsmedel för växter både inne och ute. Späd 1 dl lakvatten med 10 liter vatten.
6. Fortsätt att tillsätta matavfall, strö och att tappa lakvatten tills hinken är full. Fyll upp till ca 2 cm från toppen.
7. När hinken är full ska den fermentera. Processen tar tre till fyra veckor. Fermentationen ska ske i syrefattig miljö, så öppna inte hinken. Men fortsätt att tappa lakvatten var tredje-femte dag. Samtidigt använder du den andra hinken för ditt köksavfall.
8. När processen är klar, kan du lägga den färdiga komposten direkt i jorden. Gräv rännor och lägg i din färdiga Bokashi. Sedan täcker du över med jord och kan plantera brevid.
9. Rengör hinken grundligt med varmt vatten före nästa användning.
10. Detta är allt. Enkelt, eller hur? Och det gör så stor skillnad.

Vad kan bli fel?

I Bokshihinken och den färdiga Bokashin ska alltid lukta gott och lite söt-surt. Om det luktar ruttet är det något som är fel. Den vanligaste orsaken är att det är för mycket vätska i hinken. I så fall lägger du en dagstidning längst upp i hinken under några dagar så att den tar upp fukten.

Dålig lukt kan även bero på för lite strö. Då blir det svårt för fermentationen, eller jäsningsprocessen, att komma igång. Ströet binder även dålig lukt, så prova att tillsätta lite extra strö om det luktar illa.

EM kan användas nästan överallt, köp eller läs mer på vår hemsida.



Ett koncept för friskare människor

Orgo-Germanika erbjuder fler produkter som beprövats genom studier och bevisats fungera för bättre hälsa. Fråga gärna om mer information.



Telefon: 072 848 33 75
Mail: info@orgo-germanika.com
www.orgo-germanika.com