

Bokashitekniken är ett enkelt sätt att kompostera dina matrester direkt i köket. Utan dålig lukt. Efter att avfallet fermenterats i hinken, grävs det ner i jorden och ger näring till hela din trädgård. Din insats bidrar positivt till miljön genom att öka mikrolivet i jorden och minska utsläpp av klimatgaser.

Förvaring

Förvara påsen mörkt. När påsen är öppnad, använd en klämma eller förslut påsen på annat sätt så att den förblir så lufttät som möjligt.

Innehåll

Vetekli, aktiva mikroberna: fotosyntesbakterier: *Rhodopseudomonas palustris*, *Rhodospirillum rubrum*. Mjölksyrebakterier: *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei* och jästsvampen: *Saccharomyces cerevisiae*.

Original EM-1® mikroorganismer från EMRO.

I startpaketet ingår två stycken 16-litershinkar med kran, ett doseringsmått, en platta för komprimering av köksavfall i hinken, tömningskärl för näringsvätska och bruksanvisning.

Produkten är tillåten att använda i ekologisk odling - Kiwa Sverige AB

Andra användningsområden

Bokashiströ kan även användas som jordförbättringsmedel, vid nyplantering för att tillföra god mikroflora i anläggningsjord samt för att påskynda nedbrytning i traditionell kompost.

För mer information om EM® och fler användningsområden: www.agriton.se



Bokashi

EM®-mikrober ympade i vetekli



- Bidrar positivt till miljön
- Enkelt och luktfritt
- Gör egen näringsrik och levande jord



Gör så här

1. Börja med att lägga ca 1 matsked bokashiströ i botten på hinken.



3. Strö ett lager bokashiströ över matresterna. Dosering: ca 1-2 matskedar per kilo köksavfall.



5. Sätt på locket och se till att det sitter tätt runt hela kanten. När hinken är full, låt den stå i rumstemperatur i ca 2 veckor.



7. När hinken har stått i ca 2 veckor, kan du gräva ner innehållet i jorden. Det omvandlas då till näringsrik kompostjord efter ca 2 veckor.



16L Bokashihinkset

2. Häll matavfallet i hinken. Tips: grovhacka större matrester till mindre bitar (ca 2-4 cm).



4. Tryck ihop resterna allt eftersom. Hinken fylls så kompakt som möjligt då fermenteringsprocessen ska vara luftfri.



6. Kontrollera om det runnit någon vätska genom att öppna kranen. Töm var 3-5 dag. Mängden vätska beror på typ av avfall.



Notera att innehållet i bokashihinken ser likadan ut efter några veckor. Det blir inte jord i hinken, detta händer senare när bokashin blandas med jord.

Vad är Bokashi?

- Bokashi är ett vetekli ympat med naturliga effektiva mikroorganismer (EM®).
- EM® består främst av mjölksyre bakterier, jästsvampar och fotosyntesbakterier.
- När du tillsätter bokashiströ till köksavfallet, i syrefri miljö, jäser/fermenterar mikroorganismerna det organiska materialet.

Hur fungerar det?

- Det sker ett samarbete mellan matavfallet och mikroorganismerna i bokashiströet: matavfallet ger näring till mikroberna, dessa växer i antal och jäser, samtidigt som de förökar sig.
- Matrester fermenteras istället för att ruttna – precis som när man syrar grönsaker.
- Under processen bildas en mängd enzymer, vitaminer, aminosyror, spårämnen, växthormoner och organiska syror.
- När avfallet jäst färdigt och grävts ner i jorden, tar maskar, insekter och jordbakterier över och förvandlar matavfallet till mull i en accelererad kompostering. Jordens mikrobiella liv ökar och det blir mer näring som är lättillgänglig för växterna.

Lakvatten eller 'Bokashivätska'

Vätskan som tappas av från hinken under fermenteringsprocessen är en värdefull koncentrerad näring. Den är dock alldeles för sur och stark för att användas direkt.

- Dosering: Späd 1:100 till köksträdgården och vanliga krukväxter, dvs 1dl lakvatten till 10L vatten. Späd 1:1000 för känsliga växter och småplantor. Använd vätskan så snart som möjligt. Tips: förvara i PET-flaskor i frysen.

Bokashitekniken binder 27 gånger mer klimatgaser jämfört med traditionell kompost i syrerik miljö. Du hittar mer information om EM och Bokashifermentation i stor skala för stall, odling och jordbruk på www.agritonsverige.se.



9.6L Bokashihink - Organko/120L Bokashitunna

