

Δοχείο Bokashi Ενημερωτικό φυλλάδιο

Το δοχείο Bokashi είναι ένα αεροστεγές σύστημα κομποστοποίησης που χρησιμοποιεί μικροοργανισμούς για τη ζύμωση υπολειμμάτων τροφίμων ώστε να γίνει ένα εδαφοβελτιωτικό πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά.

Είναι απλό...

1. Προσθέστε τα υπολείμματα τροφίμων στο δοχείο (όχι περισσότερο από 3 εκατοστά βάθος κάθε φορά που προσθέτετε υπολείμματα). Καλύψτε τα με μείγμα Bokashi. **Τα μείγματα Bokashi διατίθενται σε διάφορες μορφές όπως πίτουρο ή σπρέι, ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης στο πακέτο.**
2. Πίστετε δυνατά με πολτοποιητή πατάτας τα υπολείμματα τροφίμων που προσθέτετε κάθε φορά. **Βάλτε το καπάκι στο δοχείο για να μην εισέλθει αέρας.**
3. Αποστραγγίστε το υγρό από το δοχείο μία ή δύο φορές την εβδομάδα.
4. Όταν το δοχείο είναι γεμάτο, προσθέστε μια πλούσια στρώση μείγματος Bokashi και αφήστε το χωρίς να το πειράξετε για 1-2 εβδομάδες. Να αποστραγγίζετε συχνά το υγρό. **Μπορείτε τώρα να αρχίσετε ένα δεύτερο δοχείο για να ξεκινήσει ξανά η διαδικασία.**
5. Βάλτε το προ-κομποστοποιημένο υλικό πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά σε μια τρύπα βάθους περίπου 20-30 εκ, μακριά από ρίζες φυτών. **Σε 2-4 εβδομάδες μπορείτε να φυτέψετε κάτι πάνω από την τρύπα. Εναλλακτικά, βάλτε το περιεχόμενο σε κάδο κομποστοποίησης και καλύψτε το.**





Τι μπορείτε να βάζετε μέσα στο δοχείο Bokashi;

- ✓ Ψωμί και ζυμαρικά
- ✓ Κρέας και ψάρια
- ✓ Αβγά και τυρί
- ✓ Φρούτα και λαχανικά
- ✓ Χαρτομάντιλα
- ✓ Μαραμένα λουλούδια
- ✓ Φύλλα τσαγιού, χάρτινα φακελάκια τσαγιού και κατακάθια καφέ
- ✓ Αποφάγια

Εάν υπάρχει έντονη μυρωδιά ή μαύρη ή πράσινη μούχλα, τα υπολείμματά σας μπορεί να σαπίζουν αντί να γίνεται ζύμωση. Θάψτε τα απορρίμματα στον κήπο, προσθέστε λίγη ζάχαρη, και αφήστε τα για ένα μήνα. Καθαρίστε τον κάδο σας και ξεκινήστε ξανά. Αν έχετε προβλήματα διαβάστε τις παρακάτω συμβουλές επίλυσης προβλημάτων.

Επίλυση προβλημάτων

Αν κάτι πάει στραβά, είναι επειδή μπορεί...



Το υγρό δεν αποστραγγίζεται τακτικά

Λύση:

- Να αποστραγγίζετε το υγρό από το δοχείο Bokashi κάθε 2-3 ημέρες και προσθέστε ¼ του φλιτζανιού ζάχαρη για να ξεκινήσουν οι μικροοργανισμοί.

Δεν προστέθηκε επαρκές μείγμα Bokashi

Λύση:

- Δεν είναι δυνατό να προσθέσετε πάρα πολύ μείγμα Bokashi. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υπολείμματα τροφίμων καλύπτονται με ομοιόμορφο στρώμα μείγματος Bokashi.

Το δοχείο έχει εκτεθεί σε ακραίες θερμοκρασίες

Λύση:

- Το δοχείο πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία δωματίου. Κρατήστε το μέσα τους κρύους μήνες και μακριά από το άμεσο ηλιακό φως τους ζεστούς μήνες.

Παίρνει πάρα πολύ αέρα

Λύση:

- Να αποφεύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο να μην ανοίγετε και να κλείνετε το καπάκι, να ανοίγετε το καπάκι μόνο για λίγο και να σφραγίζετε καλά το δοχείο. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιείτε ένα δοχείο κουζίνας ή παλιό κεσεδάκι γιαουρτιού για να βάζετε τα υπολείμματα τροφίμων.
- Να κόβετε τα υπολείμματα τροφίμων σε κομματάκια 3-4 εκατοστά για να μη δημιουργούνται φυσαλίδες αέρα. Να πιέζετε δυνατά προς τα κάτω με πολτοποιητή πουρέ για να αφαιρέσετε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα κάθε φορά που βάζετε αποφάγια.

✗ Υγρά (λάδι, γαλακτοκομικά, χυμός)

✗ Συσκευασίες

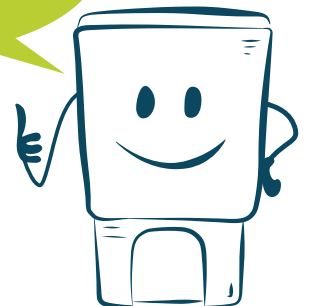
✗ Σάπια ή μουχλιασμένα τρόφιμα*

✗ Χημικά

*Τρόφιμα με άσπρη μούχλα μπορείτε να τα βάζετε στο δοχείο. Τρόφιμα με μαύρη ή πράσινη μούχλα δεν πρέπει να τα βάζετε στο δοχείο.

Η άσπρη μούχλα και μια ελαφρά μυρωδιά ξιδιού είναι ένα καλό σημάδι ότι τα αποφάγια σας ζυμώνονται σωστά.

Πρόκειται να απουσιάσετε; Προσθέστε μια πλούσια στρώση του μείγματος Bokashi, αποστραγγίστε το υγρό και βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι σφραγισμένο.



Εικόνα (κάτω): Richard Rinaldo.

