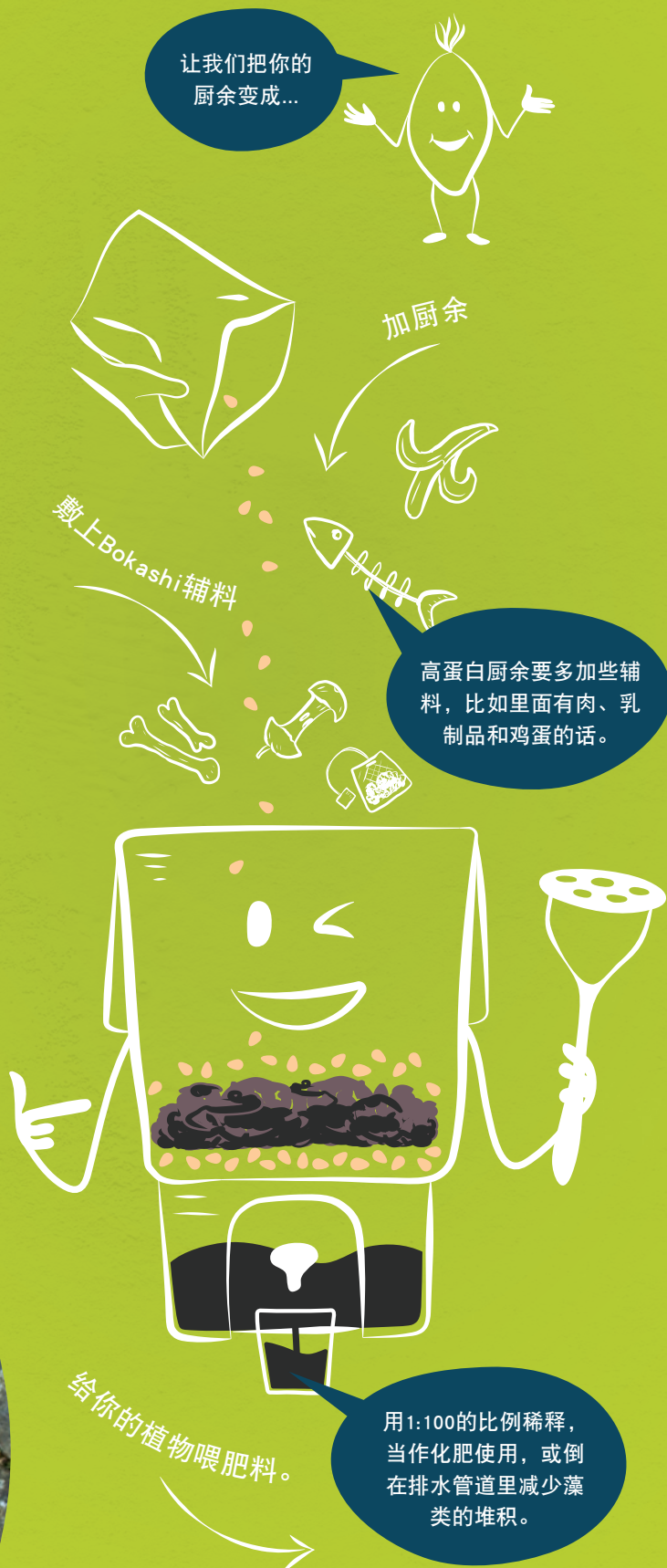


Bokashi 桶资料单

Bokashi桶是一个密闭的堆肥系统，使用微生物发酵厨余，使之变成营养丰富的土壤改良剂。

这很简单...

1. 把厨余（剩饭剩菜）放进桶里（每次放的厚度不要超过3厘米）。敷上Bokashi辅料。Bokashi辅料有多种形式，比如粗糠或喷剂，使用时参考包装上的说明。
2. 每次加厨余时用做土豆泥的工具把它压实。盖上桶盖，把空气排出来。
3. 排出桶里的液体，一周一次或两次。
4. 当桶满了时，加厚厚一层Bokashi辅料，存放1-2周不要动它。定期排出里面的液体。此时可以准备第二个桶，重复这些步骤。
5. 把营养丰富的堆肥原料放进一个约20-30厘米的洞中，不要接触到植物的根部。2-4周后可以在洞里种上植物。或者，把洞里的原料放进一个堆肥桶里，盖好盖子。





如果有很强的臭味或有黑色或绿色的霉，它们可能是在腐烂而不是发酵。把废料埋在花园里，加一些糖，让它埋一个月。洗干净你的桶，重新再来。参考下面的纠错提示。

什么可以放进Bokashi桶里？

- ✓ 面包和面条
- ✓ 肉和鱼
- ✓ 鸡蛋和奶酪
- ✓ 水果和蔬菜
- ✓ 纸巾
- ✓ 凋萎的花
- ✓ 茶叶、纸质茶叶袋和咖啡渣
- ✓ 剩饭剩菜

纠错

如果出了什么问题，有可能是因为...



里面的液体没有经常排出

解决办法：

- 排出Bokashi桶里的液体，2-3天排一次，加¼杯的糖激活微生物。

没有加足够的Bokashi辅料

解决办法：

- Bokashi辅料加的太多是不可能的。确保所有厨余上面都盖上一层均衡的Bokashi辅料。

桶暴露的温度太高

解决办法：

- 桶应该放在室温环境中。较冷的月份把它放在里面，较热的月份避免阳光直晒。

气体太多

解决办法：

- 尽可能减少打开和关闭盖子的次数，打开盖子的时间要短，盖子要密闭严实。最好用厨用小垃圾桶或用完的酸奶盒来装厨余。
- 把厨余切成3-4厘米的小碎块，减少气穴。用做土豆泥的工具压实，每次加厨余时尽可能排出里面的空气。

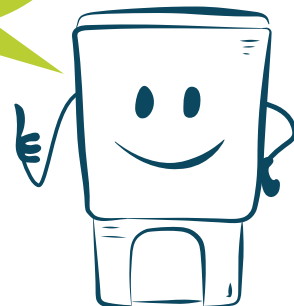
- ✗ 液体（油、奶、果汁）
- ✗ 包装
- ✗ 腐烂或发霉的厨余*
- ✗ 化学品

*发霉的颜色为白色的厨余可以放进桶里。

发霉的颜色为黑色或绿色的厨余不应放进桶里。

白色的霉和一点点醋味表示厨余发酵状况良好。

外出？盖上厚厚一层Bokashi辅料，排出液体并确保盖子密闭严实。



下图来自：Richard Rinaldo.

