Bokashi als BODEM*booster*

ALLES van de bodem, *terug* als voeding **voor de bodem!**

Maak je eigen kringloop met de Bokashi-keukenemmer. Voor een gezonde wereld vandaag, en morgen!

Fermenteren in keukenemmer

Organisch materiaal wordt met hulp van microbiologie in een omgeving zonder zuurstof omgezet tot smakelijk hapje voor de bodem.

Weert fruitvliegjes en stinkt niet!

uit keukenemmer >>

Recept **Bokashi**

1. Al het dagelijkse keukenafval en een handjevol Bokashi starter, luchtdicht afsluiten in Bokashi-keukenemmer.
2. Als emmer vol is: 2 weken laten fermenteren.
3. Resultaat is Bokashi. Niet stinkend, voedzaam, organisch materiaal voor de bodem.
4. Geef dan bodem een boost met Bokashi als rijke voeding voor de grond!

weerbare vitale plant

groter wortelstelsel

humus

microbiologie

Afgetapt (verdund) vocht, tevens voeding (kamer)plant

Bodem in balans
Aangemaakte humus is 'n kostbare voorraadkamer met voeding en vocht. Een permanente buffer zorgt voor continuïteit. En daarmee wordt de wereld gevoed.

Door fermentatie:
- Gaat er geen energie verloren van eindproduct;
- Wordt organisch materiaal licht verteerbaar hapje voor de bodem;
- Wordt bodemleven en biodiversiteit bevorderd.

Zie website voor alle verkooppunten:

www.emnatuurlijkactief.nl

Volg ons ook op Facebook

WERKWIJZE **Bokashi maken:**

1 Snij de keukenresten in stukjes van ongeveer 5 x 5 cm.
2 Verdeel 1 maatschepje (40 ml) Bokashi-starter op het rooster van de keukenemmer.
3 Strooi een laag van ca. 5 cm verse keukenresten in de emmer.
4 Verdeel opnieuw 1 maatschepje Bokashi-starter op de keukenresten.
5 Druk de keukenresten stevig aan.
6 Sluit de Bokashi-keukenemmer (luchtdicht) af met het deksel.
7 Herhaal dit proces tot de emmer vol is.
8 Tap (na ca. een week) dagelijks het verzamelde vocht af. Dit vocht is geschikt als voeding voor kamer- en tuinplanten. Verdun het Bokashi-sap 1/100 met water. Het afgetapte sap meteen gebruiken, niet bewaren. In het toilet en afvoerbuizen werkt het preventief als een natuurlijke ontstopper.
9 Als de emmer vol is, laat hem dan 2 weken met rust zodat de bovenste resten ook gaan fermenteren.
10 De Bokashi is klaar wanneer het een aangename zoetzure geur heeft. De keukenresten zijn op het oog nauwelijks van structuur en uiterlijk veranderd.
11 De resten kunnen nu worden verwerkt in de bodem (in de composthoop werkt het als compostversneller). Graaf een geul (ca. 15 cm diep) tussen de planten en houd 10-15 cm afstand tot de wortels. Schep de Bokashi erin. (ca. 1 kg per m2). Daarna afdekken met aarde.

Nu wordt Bokashi omgezet door het bodemleven. Ook regenwormen zijn er gek op. Gezond en handig, want dat zijn gratis tuinmannen!

Na het verwerken van Bokashi twee weken wachten met inzaai- en of poten.

Bokashi STARTER

Bokashi-starter is een microbiële aanjager van het fermentatieproces en bevat Effectieve Micro-organismen. Door Bokashi-starter in laagjes tussen de keukenresten te verdelen, zullen de resten niet rotten maar fermenteren (opwaarderen).
Handig: *Bokashi-starter kan ook toegevoegd worden aan potgrond voor (kiem)planten en bloemen.*

Geschikt

- groente- en fruitresten (schillen, stronkjes, etc)
- citrus- en bananenschillen
- gekookt voedsel
- gekookt (of rauwe) vlees of vis
- kaas & yoghurt
- eierschalen, kleine botjes en graten
- brood (beperkt)
- papieren theezakjes en koffiedik
- bloemen- en plantenresten
- as en asresten (mits zeer goed verdeeld)

Ongeschikt

- beschimmelde of verrotte resten
- vloeibare resten zoals, azijn, soep, sap, melk, olie en water
- grote botten
- papier

EM Natuurlijk Actief, Molenstraat 10-1 8391 AJ Noordwolde

Je tuin **bemesten** met je **EIGEN** keukenresten