

NÁVOD : JAK VYTVOŘIT Z ODPADU HODNOTNÝ KOMPOST ?



Před tím, než začnete do BOKASHI kýblu vkládat odpad, vložte na dno nádoby kolečko vystříhnuté z papíru tak, aby se zeleninový odpad nedostal mezi rýhy na dně a nezabránil tak odtoku tekutiny, která při fermentaci vzniká.

Příprava: Nakrájejte zeleninový odpad na zhruba stejně velké části, aby přeměna odpadu probíhala stejnoměrně. Velké kusy potřebují pro svoji přeměnu delší čas.

Pokud během dne nasbíráte jen málo organického materiálu, můžete ho několik dnů na chladnějším místě meziskladovat a posypat suchou variantou GARTEN-BOKASHI /zahradní BOKASHI-suché/

A až budete mít dostatek „materiálu“ začněte plnit BOKASHI-kýbl. Nejlepší je plnit BOKASHI kýbl co nejčerstvějším odpadem, kdy ještě nezapočal proces rozkladu. Nepoužívejte žádné zbytky VAŘENÝCH potravin!!

Hotové kuchyňské BOKASHI má stále ještě původní formu organického materiálu. Jen čerstvá barva se přemění v bledou, šedo-hnědou barvu. Někdy se vytvoří bílý plísňový povlak, rozšiřující se jako síť. Tato plísňová vlákénka jsou stejně jako u kompostu znamením správné přeměny. Dobré BOKASHI voní, nebo „páchne“ sladko-kysele. Pokud zapáchá hnilobou, znamená to, že bylo v kýblu mnoho vzduchu, tedy hodně kyslíku a jeho „tvůrčí bakterie“, které jsou anaerobní, byly znehodnoceny. V tomto případě ho musíte vyhodit na kompost.

Plnění BOKASHI – kýblu:

1. Každá vrstva zeleninového odpadu by měla být vysoká 10-15 cm.
2. Tuto vždy posypat / hrstí / Pro Milieu® BOKASHI – suchá varianta, které nastartuje fermentaci a optimálně váže odpadní tekutinu.
3. Jednotlivé vrstvy zeleninového odpadu napěchovat řádně do nádoby, aby se vytlačil vzduch, který způsobuje odbourávání – hnilobu, tzn. oxidaci a nepříjemný zápach.
4. Vložte na povrch sáček naplněný pískem, který rozprostřete od okraje do okraje. Můžete si také vyřezat vhodné dřevěné víko, které zatížíte kameny.
5. Víko nádoby je potřeba po každém plnění stejnoměrně a neprodyšně utěsnit. Nádobu uložte na místo, kde je stejnoměrná teplota. Ne na slunce! Odpadní **tekutinu** minimálně každý druhý den **vypustit**. Zředěná vodou se použije k zalévání. Pokud ji necháte v nádobě dochází k zápachu.



HOTOVÉ BOKASHI

Pokud jste nasbírali více Bokashi-odpadu než můžete potřebovat, můžete ho skladovat při teplotě 7-12°C až jeden rok.

Skladování v pytli : Vložit BOKASHI do pytle z umělé hmoty, dobře vytlačit vzduch a dobře uzavřený obrátit na „na hlavu“, tzn. uzavřenou částí položit na podlahu, aby se tam nedostal žádný vzduch. Mikroby upadnou do určitého stupně spánku. A nejsou aktivní.

Skladování v jámě: vykopat jámu 30-60 cm širokou a hlubokou. Naplnit BOKASHI . Vždy asi po 10cm vrstvě nasypat, rozdělit lopatu hlíny a udusat jako při nakládání zelí. Tento sklad

je po 6 týdnech proměněn v zeminu, kterou můžete použít kdekoli v zahradě. **Proč je bokashi připraveno až za 6 týdnů:**

Nízká pH hodnota Bokashi (pod pH 4) by působil na kořenový systém rostlin velmi agresivně, pokud by se použil pod rostliny přímo. Působil by jako žíravina a zničily by se kořeny. Ale už **po dvou týdnech** v zemi se BOKASHI neutralizuje na hodnotu asi pH7 a tím je téměř přeměněné na pH hodnoty normální zeminy a tedy „stravitelné“ pro rostliny. V tuto dobu je možné rozeznat již jen velké kusy původního materiálu. Po 3-4 týdnech nacházíme tmavou, úrodnou půdu, která voní jako lesní půda a má stabilní hrudkovitou strukturu.

Mnoho tvořivých pokusů přeje firma EXA, spol. s.r.o.