

# Lav din egen bokashi med Bokashi Bili

1. Start med at lægge avis, pap, træpiller, savsmuld, biokul eller lign. sugende, organisk materiale i bunden af spanden. Drys med 40 ml bokashiklid.
2. Skær store stykker madaffald i mindre stykker, inden du smider dem i spanden. Du kan presse madaffaldet sammen med bunden af en flaske, kop, kartoffelmoser eller lignende.
3. Drys nu 40 ml bokashiklid over madaffaldet - dette gentages hver gang du tilsætter madaffald til spanden (helst kun 1-2 gange i døgnet). Tilsæt evt. igen noget sugende papir, hvis madaffaldet er meget vådt. Det kan være du skal justere fugtigheden med avis/pap hen ad vej. Bliver det for vådt, kan det rådne. Bliver det for tørt, går fermenteringen i stå. Prøv dig frem.
4. Sæt låget på spanden og vær sikker på at låget lukker tæt. Fermenteringen foregår uden ilt.
5. Når spanden er fuld, skal den stå uåbnet i mindst 14 dage og fermentere færdig. Nu kan du starte den næste spand op.
6. Efter 14 dage kan du grave den færdige bokashi fra 1. spand ned i jorden. Grav en rende, hæld bokashi ned i renden. Fordel den i hele rendens længde, bland den godt med jord og dæk det til med et lag jord (10-20 cm)
7. Du kan så straks og plante, når der er gået 14 dage.

## Bokashivæsken

Syrning/fermentering er en naturlig proces i forbindelse med nedbrydning af organisk affald. Det foregår ved hjælp af mikroorganismer, som forhindrer råd. Hver gang man smider madaffald i spanden tilføres bokashiklid som vil hjælpe med at nedbryde affaldet ligesom det vil nedbryde pesticider og andre farlige substanser til miljøvenlig kompost.

Da madaffaldet ikke rådner men fermenterer, bibeholdes alle de gode næringsstoffer og samtidig dannes der en væske i bunden af spanden.

**Det er vigtigt at denne væske opsuges af det tørstof som du tilsætter i form af papir/pap.**

## Vedligeholdelse af Bokashi Bili

Når du har tømt spanden, gør du den ren under rindende vand. Undgå rengøringsmidler, som kan ødelægge de aktive mikroorganismer og det naturlige miljø i spanden. Når vandet er klart, tørres spanden med en ren klud eller køkkerulle og er klar til brug igen. Skyllevandet kan tilsættes en smule eddike.

Det anbefales, at opbevare spanden ved stuetemperatur, når den er i brug. Ved stuetemperatur fermenterer den mest effektivt.

## Bokashiklid

Bokashiklid er en blanding af hvedeklid, melasse og er beriget med miljøvenlige effektive mikroorganismer (mælkesyrebakterier, gær, fotosyntetiske bakterier, aktinobakterier og enzymatisk aktive svampe). Bokashiklid starter syringen i spanden og er med til at nedbryde og omsætte madaffaldet. Mikroorganismene arbejder bedst i iltfattigt miljø. I forbindelse med fermenteringen tilbageholdes alle de essentielle næringsstoffer som kvælstof, mineraler og vitaminer, som ellers ville gå tabt i en forrådnelsesproces. Bokashi kan bruges som første classes kompost.

## Typiske fejl

- du tilfører for lidt bokashiklid
- låget er ikke lukket lufttæt
- det bliver for vådt - tilsæt mere papir/pap
- udsættelse for ekstreme temperaturskift og direkte sollys

## OBS

Bokashiklid bør ikke spises.

Bokashiklid er en ferskvare og bør opbevares mørkt og ved stuetemperatur