

BOKASHI EMMER

MAAK VAN JE ETENSRESTEN
RIJKE VOEDING
VOOR JE TUIN





WAT IS BOKASHI?

Bokashi is een eenvoudige manier om van afval een waardevolle grondstof te maken. Hiermee voed je de bodem en sluit je jouw eigen kringloop. Voor een gezonde aarde van vandaag en morgen!

Bokashi is Japans en betekent 'gefermenteerd organisch materiaal'. Fermentatie is een conserveringstechniek waarbij voedingsstoffen, energie en bio-actieve stoffen zoals antioxidanten worden behouden. Gefermenteerde etensresten veranderen niet van structuur, maar worden door micro-organismen voorverteerd (verzacht). Het bodemleven kan zo Bokashi snel afbreken en omzetten naar waardevolle voeding voor bodem en plant.

BOKASHI STARTER

Om het fermentatieproces op gang te helpen gebruik je Agriton Bokashi Starter. Dit zijn tarwezemelen die geënt zijn met Effectieve Micro-organismen (EM®). EM® bevat melkzuurbacteriën, fototrofe bacteriën, schimmels en gisten. Zij starten het fermentatieproces en vormen belangrijke voeding voor bodem en plant. De micro-organismen vestigen zich in de bodem, vermeerderen zich en domineren over de aanwezige schadelijke bacteriën en schimmels. Zo creëer je een ziektewerende bodem en een natuurlijke balans.

TIP

Meng wat Bokashi Starter door potgrond of aarde om (jonge) planten een goede start te geven. Het activeert het bodemleven, stimuleert een goede wortelontwikkeling en ontkieming. Meng bij nieuwe aanplant ca. 200 gr. door 10L grond.



BODEM IN BALANS

De bodem is de basis van alles wat leeft. Het is belangrijk dat deze in topconditie is. Want alleen een gezonde bodem geeft gezonde gewassen! Het bodemleven vormt samen met organisch materiaal een humuslaag. Dit is een kostbare voorraadkamer die voedingsstoffen en vocht buffert en beschikbaar maakt voor planten. Bokashi draagt bij aan de opbouw van humus, verbetert de wortelstructuur, geeft een biodivers en actief bodemleven.

BOKASHIVOCHT

Bij Bokashi komt vocht vrij, de hoeveelheid verschilt en kan pas na een week of meer gevormd worden. Bokashivocht is een plantenvoeding en activeert een gezond bodemleven. Het is rijk aan micro-organismen, voedingsstoffen en alle nuttige stoffen die vrijkomen bij het fermentatieproces. Het vocht is zuur, verdun het daarom minimaal 1:100 met water (100ml op 10L water). Het afgetapte vocht meteen gebruiken. In het toilet/afvoerbuizen werkt het als een natuurlijke reiniger en voorkomt verstopping.



WAT MAG ER IN DE BOKASHI EMMER?

GESCHIKT

Groente- en fruitresten (incl. citrusvruchten)
Gekookt voedsel (evt. vlees en vis)
Eierschalen, graten en kleine botten
Kaas en yoghurt
Brood (beperkt)
Papieren theezakjes en koffiedik
Bloemen- en plantenresten

ONGESCHIKT

Beschimmelde of rotte etensresten
Vloeistoffen zoals soep en olie
Grote botten
Papier

HOE MAAK JE BOKASHI?

- 1 Strooi wat Bokashi Starter in de emmer. Voeg een laagje (verkleinde) voedselafval toe (max. 5 cm)
- 2 Strooi een beetje Bokashi Starter op de etensresten.
- 3 Druk de etensresten stevig aan en sluit de emmer goed af met het deksel.
- 4 Herhaal dit proces totdat de emmer gevuld is.
- 5 Tap regelmatig het Bokashivocht af. Verdun met water en giet bij de planten.
- 6 Laat een volle emmer minimaal 2 weken fermenteren.

VERWERKEN IN DE TUIN

Graaf een geul of gat (ca. 10 cm diep) en verdeel 1 kg Bokashi per 1 m². Dek het dan weer af met een laagje aarde. Wacht twee weken met zaaien of poten.

Verwerk je Bokashi tussen de planten, houdt dan ca. 10 cm afstand tot de wortels. Op arme gronden kun je in het voor- en najaar 1-2 kg per m² verwerken.

Meng Bokashi en aarde in een pot van aardewerk. Zet de pot omgekeerd in de tuin of bij boom. Na een paar weken ontstaat er een soort Bokashi potgrond.

