



Bokashi stap voor stap

Bokashi (goed gefermenteerd organisch materiaal, uit het Japans) kun je gebruiken om in huis je keukenresten te verwerken.

Je hebt minimaal twee goed afsluitbare emmers nodig, of een set officiële bokashi-emmers met onderin een zeef en een kraantje. En Bokashi-starter. Let op:

- Druk de deksel altijd rondom **weer goed dicht**, anders komt er teveel zuurstof bij de inhoud en dan fermenteert het niet.
- Zet de emmer **niet buiten**, of in elk geval nooit in de zon. De UV-straling maakt dat de deksel bros wordt en dan gaat-ie scheuren. Dan kun je hem niet meer gebruiken.
- **Strooi** steeds maar een klein handjevol bokashi-starter over je resten. Als oregano over je pizza, meer is niet nodig.

Voordeel: er kan alles in wat organisch is, dus ook gekookt eten, citruschillen, vlees en botten, uien en knoflook.

Nadeel: de inhoud wordt geen homogene zwarte massa.

Doe Het Zelf fermenteren

Voor het Doe Het Zelf fermenteren heb je nodig:

- minimaal 2 goed afsluitbare emmers
- eventueel een rooster en een kraantje die onderin de emmers gemonteerd worden (maar het lukt zonder ook wel)
- bokashi-starter



Bokashi stap voor stap

En dan aan de slag!

- 1.** Snij de keukenresten in stukjes van maximaal 5 x 5 cm.
- 2.** Strooi een kleine hoeveelheid Bokashi-starter op de het rooster van de keukenemmer.
- 3.** Breng een laag van verse keukenresten in de emmer.
- 4.** Verdeel opnieuw een kleine hoeveelheid Bokashi-starter op de keukenresten.
- 5.** Druk de keukenresten stevig aan.
- 6.** Sluit de Bokashi-keukenemmer goed af met het deksel. Rondom aandrukken!
- 7.** Hiermee kun je doorgaan, tot de emmer vol is.
- 8.** Tap af en toe het verzamelde sap af. Het kan een week duren voordat het eerste vocht afgetapt kan worden.
- 9.** Als de emmer vol is: neem de andere in gebruik, en laat de volle minstens 2 weken fermenteren.
- 10.** De Bokashi is klaar wanneer het een zoetzure geur heeft. De keukenresten zijn nauwelijks van structuur en uiterlijk veranderd.
- 11.** Deze kan nu rechtstreeks worden ingewerkt in de bodem van de tuin of opgeslagen worden bij de overige compost, om later in te werken.

Richtlijn over de hoeveelheid Bokashi te verwerken is: 0,5 – 1 kg Bokashi/m² op (tot maximaal 4 kg/m² op 'slechte' gronden).

Het afgetapte bokashisap kan gebruikt worden als voeding voor kamer- en tuinplanten. Verdun het Bokashi-sap 1/100 met water. In het toilet/afvoerbuizen werkt het als een natuurlijke reiniging / ontstopper / ontgeurder.