

处理厨余的明智之举

保家舒入门问答

保家舒可以用来“发酵”厨余，不需像制作传统的堆肥那样，等待厨余腐熟。保家舒能够制作富养分的堆肥，用于花园作物的种植。

我可以在保家舒桶里放入什么？

几乎所有固态厨余均可放入保家舒桶内，同时最好将厨余沥干。



✓ 可以放：

- 新鲜水果和蔬菜
- 料理过的食物
- 生或熟肉类和鱼类
- 其它厨余，譬如：奶酪、鸡蛋、面包、咖啡残渣和茶包
- 枯萎的室内花卉。

✗ 不能放：

- 牛奶、果汁或油类等汤汁
- 纸和保鲜膜
- 大块肉骨头。

应该将保家舒桶和保家舒粉放置在哪里？

应该存放在温暖的地方，而且避免阳光直射。车库、厨房和洗衣房是理想的选择。在温和的气候条件下，存放在荫凉的室外效果会非常好。

需要多少个保家舒桶呢？

家庭使用的大多数保家舒桶一般能处理多达15升的厨余。每个家庭至少需要两个保家舒桶。因为一个装满后需要放置两周时间。

如果两周内就装满一个桶，那么就应该考虑使用容积更大的或第三个桶。小家庭无需担心需要数月才能将桶装满，这样只会提升后期产物的品质。

哪里可以买到保家舒产品呢？

园艺中心以及家居五金店铺通常会销售“Bokashi bucket”(保家舒桶)和“Bokashi zing”, “Bokashi mix”(保家舒粉)。您可浏览 www.aucklandcouncil.govt.nz，输入“Bokashi”(保家舒)，搜寻离您最近的销售网点。

您也可参加奥克兰市政府举办的有关堆肥知识的讲座，然后在购买保家舒桶时可获得优惠价格。致电09 301 0101，了解更多信息。如果您想亲历亲为，您可以登录Google然后搜索“如何自制保家舒桶”。

奥克兰市政府在撰写本说明资料时使用了Zing Bokashi™的知识产权。

- ▶ **如需了解更多信息：** 敬请致电09 301 0101 或浏览网站 www.aucklandcouncil.govt.nz