

THE COMPOST COLLECTIVE



보카시 발효 퇴비

시작하기

기존 퇴비와 달리, 보카시(Bokashi)는 발효 촉진제(Zing)를 사용하여 음식물 쓰레기를 발효합니다. 이 발효 과정은 음식물 쓰레기를 빠른 속도로 분해하여 부패와 악취를 방지합니다.

보카시는 무산소, 즉 혐기성 시스템입니다. 보카시는 버킷 두 개를 서로 겹쳐서 사용합니다. 상단 버킷은 음식물 쓰레기를 모으는 곳으로 밀폐 뚜껑으로 닫으며, 하단 버킷은 상단 버킷에서 나온 액비를 모으는 곳입니다.

직사광선을 피해 따뜻한 곳에 보관해야 합니다.

넣어도 좋은 것

보카시는 피클처럼 만들 수 있게 디자인 되어 있어 재래식 퇴비통이나 지렁이 퇴비통에 넣을 수 없는 음식도 넣을 수 있습니다. 예를 들면

- 생과일과 야채
- 커피 찌꺼기와 티백
- 빵과 파스타 같은 조리 및 가공 식품
- 치즈, 계란, 육류, 생선, 크기가 작은 육류 뼈와 같은 고단백 식품

넣지 말아야 할 것

다음 내용물은 넣지 마십시오.

- 종이, 판지, 정원 폐기물 같은 탄소 성분의 “갈색 물질”
- 유제품, 주스, 오일 등의 액체
- 큰 육류의 뼈
- 비닐랩



EcoMatters

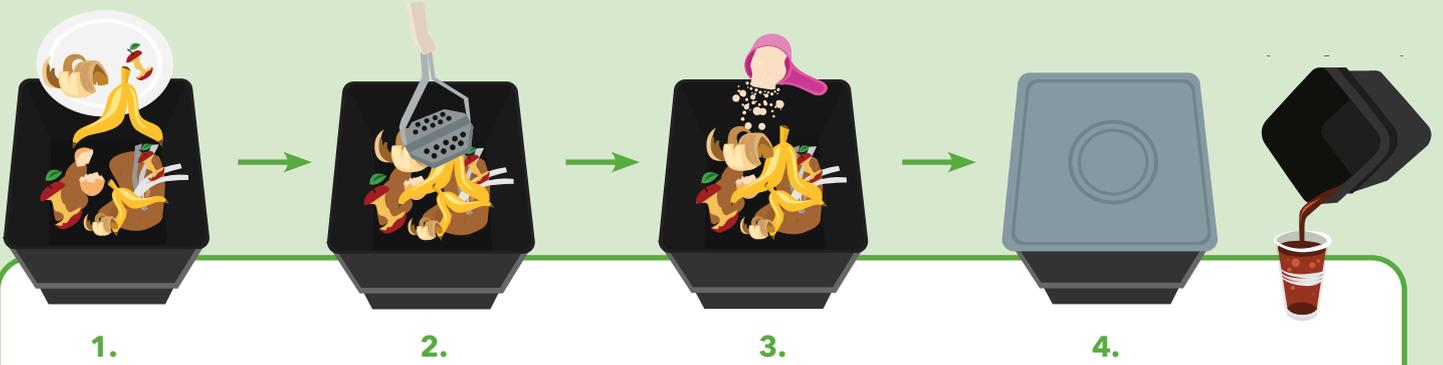


Kaipātiki Project
share in nature's revival



Te Kaunihera o Tāmaki Makaurau

보카시



1.

2.

3.

4.

보카시 사용법

음식물을 골프공 크기로 잘게 자른 후 보관용기에 보관합니다.

1. 음식물 쓰레기를 하루에 1~2회 보카시 버킷에 넣습니다.
2. 남은 공기를 제거하기 위해 음식물 쓰레기를 꼭꼭 눌러 줍니다.

3. 음식물 쓰레기 6cm마다 보카시 징을 1~2테이블스푼 뿌려 줍니다.

4. 사용 후 버킷 뚜껑을 꼭 닫습니다.

2~3일마다 하단 버킷의 액비를 따라 냅니다.

음식물 쓰레기에서 피클 냄새가 나고 윗 부분에 흰색 곰팡이가 생길 것입니다. 이는 발효가 잘 되고 있다는 표시입니다.



액비는 어떻게 사용할까요?

희석하지 않은 액비는 번기, 샤워 또는 싱크대 배수구에 부으면 배수구를 깨끗하게 해 줍니다.

희석하려면 물 5리터에 액비 2~3테이블스푼을 넣습니다. 식물을 튼튼하게 하기 위해 희석한 액비를 흙이나 식물 아랫부분에 붓습니다.

보카시 액비 3테이블스푼

물 5리터



발효된 음식물 쓰레기 보카시는 어떻게 사용할까요?

보카시 통이 가득 차면, 10~14일 동안 밀봉한 채로 두어 완전히 발효되게 합니다. 계속해서 액비를 따라 냅니다.

10~14일이 지나면 보카시를 사용할 준비가 된 것입니다.

보카시 버킷 길이와 같은 깊이, 그리고 그 2배 길이로 구덩이를 팝니다.

발효한 음식물을 구덩이에 넣고 흙을 최소 50~75mm 두께로 덮습니다. 3~4주 후 발효된 음식물 쓰레기는 퇴비가 됩니다. 그 위에 바로 식물을 심으면 됩니다.

보카시를 물을 장소가 없다면 재래식 퇴비통에 넣어 사용할 수 있습니다. 보카시를 "녹색 물질"층으로 사용하십시오. 골고루 편 후 "갈색 물질"로 덮으면 됩니다.



갈색 물질

녹색 물질

보카시를 녹색 물질 층으로 사용합니다.

퇴비 샌드위치

시간이 지나면 층이 쌓이고 퇴비가 됩니다.

숙성된 퇴비

