

THE COMPOST COLLECTIVE



BOKASHI

PARA EMPEZAR

A diferencia del compost tradicional, Bokashi utiliza un inoculante en polvo para fermentar los desperdicios de comida. Esta fermentación descompone los desperdicios rápidamente evitando la descomposición lenta y el mal olor. Bokashi es un sistema anaeróbico que usa dos contenedores que se ajustan uno dentro del otro. El contenedor superior contiene el desperdicio de comida y es sellado con una tapa hermética. El contenedor inferior recoge el líquido que drena de la parte superior. Su almacenamiento debe ser en un lugar cálido pero fuera de la luz directa del sol.

QUÉ AGREGAR

Debido al proceso de fermentación, Bokashi está diseñado para procesar todos los residuos de comida incluidos alimentos que normalmente no se pueden compostar o usar en las granjas de lombrices, tales como:

- Alimentos cocidos y procesados como pan y pasta
- Alimentos ricos en proteínas como: queso, huevos, carne, pescado y huesos pequeños
- Además, otros alimentos como: frutas, vegetales frescos, café molido y bolsitas de té

QUE NO AGREGAR

No incluya lo siguiente;

- Derivados del carbono como: papel, cartulina o desperdicio de jardín
- Líquidos como: lácteos, jugos o aceites
- Huesos grandes
- Envolturas de plástico



EcoMatters



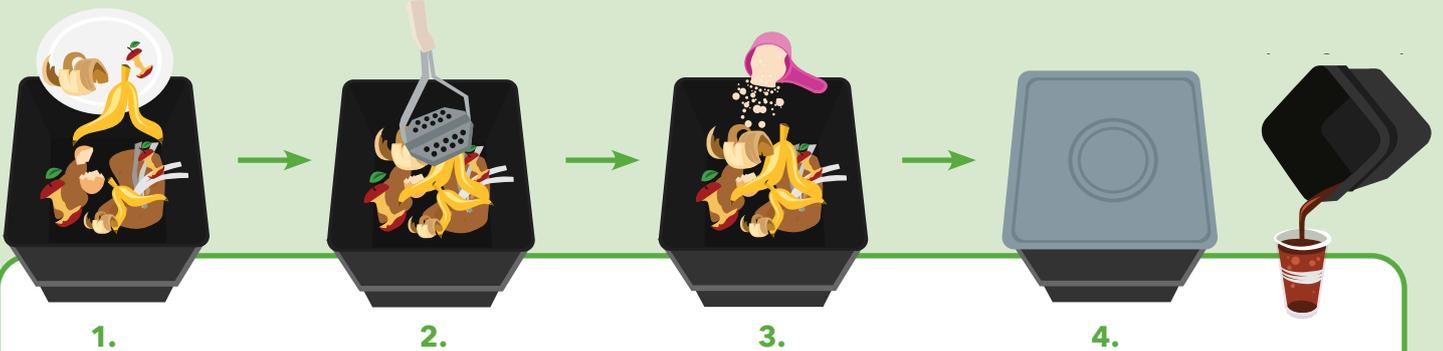
Kaipātiki Project
share in nature's revival

Auckland Council

Te Kaunihera o Tāmaki Makaurau



BOKASHI



CÓMO HACER BOKASHI

Corte los desperdicios de comida en pedazos no más grandes que una pelota de golf y guárdelos en un recipiente de la cocina.

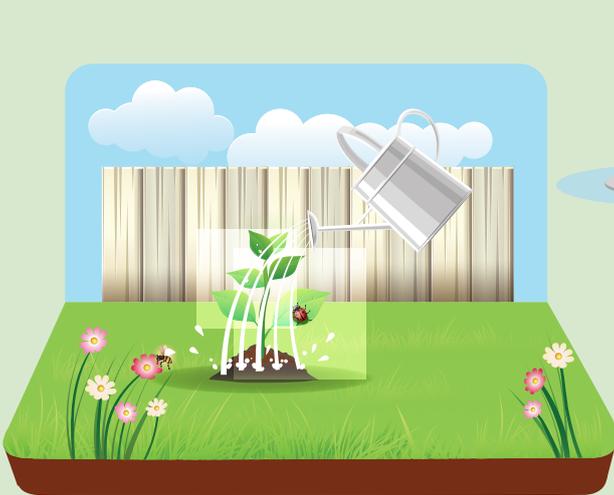
1. Agregue los desperdicios de comida una o dos veces al día en el contenedor superior.
2. Asegúrese de presionar firmemente el desperdicio de alimentos para expulsar el exceso de aire.

3. Agregue 1-2 cucharadas de polvo inoculante por cada 6 cm de desechos.

4. Asegúrese de cerrar bien la tapa del contenedor después de su uso.

Drene el líquido del contenedor inferior cada 2 a 3 días.

Los desperdicios de comida deben oler a fermentado y desarrollarán un moho blanco en la parte superior. Esto significa que el sistema está funcionando bien.



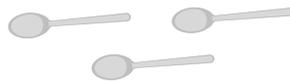
¿QUÉ HACER CON EL LÍQUIDO?

Puede verter el líquido sin diluir directamente en su inodoro, ducha o en cualquier desagüe para ayudar a mantenerlos limpios.

Para diluir, agregue 2-3 cucharadas de líquido por cada 5 litros de agua. Viértalo sobre la tierra o la base de plantas para mantenerlas saludables.

3 cucharas de bokashi liquido

5 litros de agua



¿QUÉ HACER CON EL RESIDUO SÓLIDO?

Cuando su contenedor esté lleno, déjelo tapado durante 10-14 días para finalizar la fermentación. Continúe drenando el líquido. Después de 10-14 días, su Bokashi está listo para procesar.

Cave una zanja en su jardín de la misma profundidad de contenedor de Bokashi y el doble de ancho, deposite la comida fermentada en la zanja y cubra con al menos 50-75 mm de tierra. Después de 3-4 semanas, el desperdicio de alimentos fermentados se convierte en compost y puede plantar directamente en él.

Si no tiene espacio, puede agregar los sólidos a su contenedor de compost. Use su Bokashi como una capa "verde". Simplemente espárzalo y cúbralo con mucho material "Marrón".



Marrones

Verdes

Use bokashi como una capa verde

Sándwich de compost

Con el tiempo estas capas se convertirán en compost

Compost maduro

