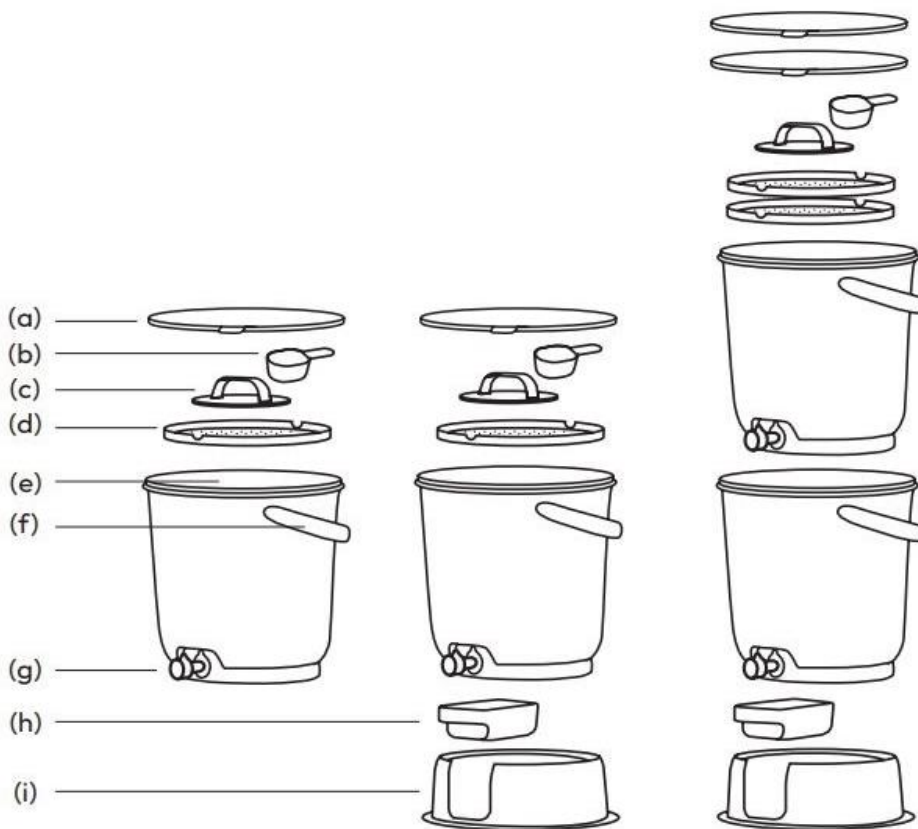


# **BOKASHI ORGANKO ESSENTIAL – KONYHAI MINI KOMPOSZTÁLÓ HASZNÁLATI UTASÍTÁS**



**Élelmiszerhulladékból megújuló erőforrás!**

### A KOMPOSZTÁLÓ ALKATRÉSZEI



	<b>Bokashi Organko Essential- talp nélkül</b>	<b>Bokashi Organko Essential</b>	<b>Bokashi Organko Essential szett</b>
<b>Tető (a)</b>	1X	1X	2X
<b>Adagoló kanál (b)</b>	1X	1X	1X
<b>Leszorító (c)</b>	1X	1X	1X
<b>Szűrő (d)</b>	1X	1X	2X
<b>Vödör (e)</b>	1X	1X	2X
<b>Fül (f)</b>	1X	1X	2X
<b>Csap (g)</b>	1X	1X	2X
<b>Edény a fermentációs folyadékhoz (h)</b>	-	1X	1X
<b>Talp (i)</b>	-	1X	1X
<b>+ 1 kg bokashi komposzt starter</b>	1X	1X	1X

## A KOMPOSZTÁLÓ MÉRETEI, ÚRTARTALMA

BOKASHI ORGANKO  
ESSENTIAL -  
TALP NÉLKÜL  
15,3 L



BOKASHI ORGANKO  
ESSENTIAL  
15,3 L



BOKASHI ORGANKO  
ESSENTIAL SZETT  
2 X 15,3L

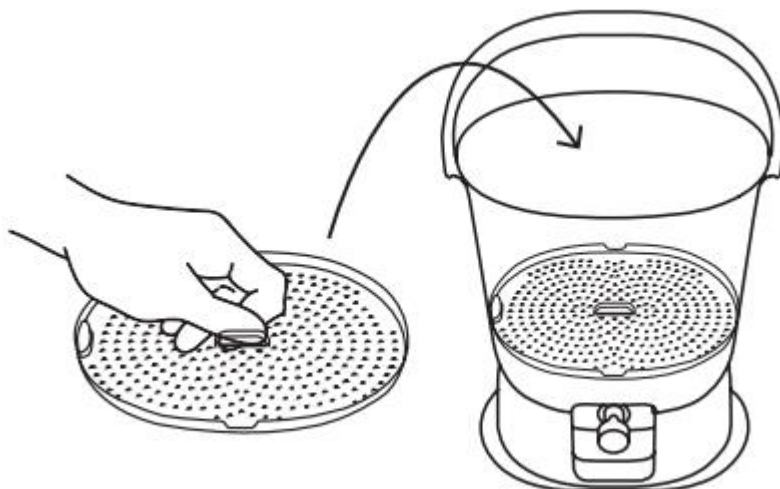


## TUDNIVALÓK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

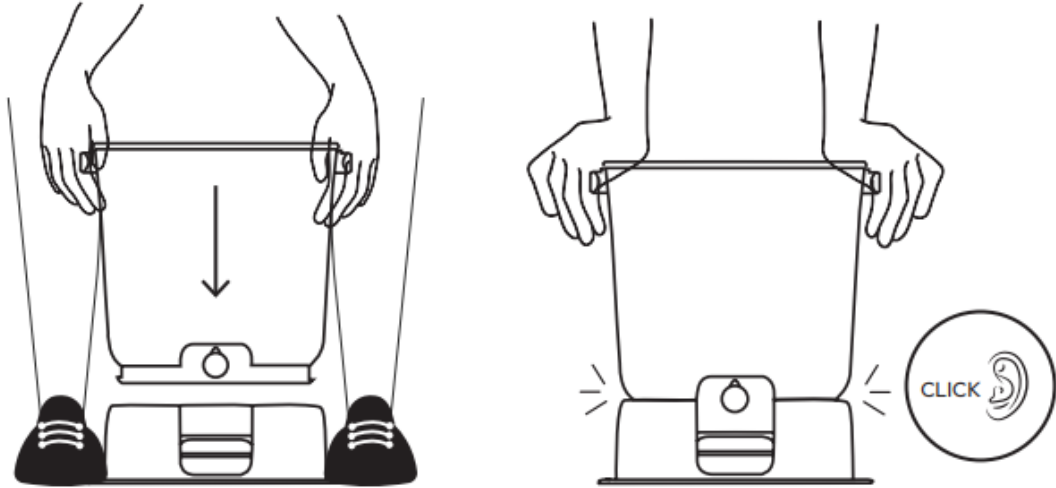


- 1. LÉPÉS:** Húzza a csapot, amíg egy "kattanó hangot" nem hall.
- 2. LÉPÉS:** Amikor nincs használatban, a csap mindig legyen elzárva.

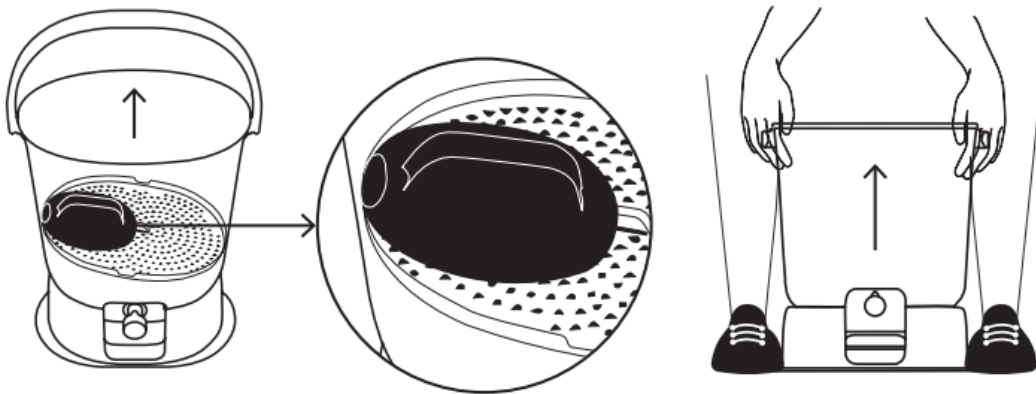
## A SZŰRŐ BEILLESZTÉSE



### A VÖDÖR RÁHELYEZÉSE AZ ALAPRA (csak az alapot tartalmazó modellek esetén)



### SZÉTSZERELÉS



### MOSOGATÓGÉPBE MOSHATÓ

A Bokashi Essential vödör, csap, szűrő, és adagolókanál mosogatógépben mosható, **maximum 55°C-os, öko programon**. A vödör fedelét soha ne tegyük a mosogatógépbe!

A vödör és alkatrészei mosogatószivaccsal kézzel is moshatóak, de csak a szivacs puha felével. Soha ne használjunk hozzá semmilyen dörzsít, vagy súrolószert! A vödör fedelét kizárólag kézzel mossuk, a mosogatószivacs puha felével.



EGY HÁZTARTÁSBAN  
A FÖLDEDEL

## MI A BOKASHI ORGANKO ESSENTIAL?

A Bokashi Organko Essential konyhai mini komposztáló edény a Bokashi komposzt starterrel egyedülálló lehetőséget nyújt a háztartásokban keletkező konyhai hulladék újrahasznosítására és átalakítására kiváló minőségű, szerves talajkondicionálónak. A Bokashi komposzt starter egy olyan természetes segédanyag, amely hatékony mikroorganizmusok által fermentált gabonakorpából és melaszból áll. Segítségével a konyhai hulladék anaerob körülmények között tápanyagokban és jótékony hatású mikroorganizmusokban gazdag komposztá alakul. Ez a kiváló minőségű komposzt segít kialakítani és fenntartani a talaj mikrobiológiai egyensúlyát, valamint értékes tápanyagokkal és bioaktív anyagokkal látja el a növényeket.

## A BOKASHI ORGANKO ESSENTIAL HASZNÁLATA EGYSZERŰ LÉPÉSEKBEN

1. Az üres Bokashi Organko konyhai mini komposztáló edény aljára helyezük be a lyukacsos elválasztó tálcát (a szilárd és folyadék fázis különválasztására szolgál). A tálcára szórjuk egy adagolókanálnyi Bokashi komposzt startert.
2. Erre helyezük az apróra (1-2 cm) vágott konyhai hulladékot, majd egyenletesen oszlassunk el a tetején 1 kanálnyi Bokashi komposzt startert. Ha több zöldhulladékot teszünk a vödörbe, minden 5 cm-es rétegre szórjuk 20 ml Bokashi komposzt startert, vagy állati eredetű hulladék esetén többet.
3. A lenyomó segítségével egyenletesen nyomkodjuk le, majd az oxigénmentesség biztosítása érdekében befedhetjük a komposzt felszínét egy nejlonzacskóval. A zacskó mindenhol takarja a komposzt keveréket és nyomjuk le úgy, hogy a levegőnek minél kevesebb hely maradjon így biztosítva anaerob környezetet a mikrobáknak. Nehezezként ráhelyezhetünk a lezáró nejlonzacskóra például egy tányért vagy más tárgyat.
4. Ezt követően gondosan zárjuk le a komposztáló edény fedelét.
5. A csap segítségével 3-4 naponta ürítsük a komposzt folyadékot. Ügyeljünk rá, hogy ezután a csapot mindig zárjuk el. A folyadékot hígítva növények öntözésére, hígítatlanul csatornatisztításra használhatjuk. Erről több részlet lejjebb olvasható.
6. Ha megtelt az edény, 14 napig hagyjuk még szobahőmérsékleten érlelődni, és közben ne nyissuk ki az edényt. Amennyiben szükséges, 3-4 naponta ürítsük a komposzt folyadékot. Ügyeljünk rá, hogy ezután a csapot mindig zárjuk el.
7. A 14 nap letelte után a keletkezett fermentált zöldhulladék komposztálását a kertben elásva, komposztálóba vagy zöldhulladékgyűjtőbe helyezve tudjuk befejezni. Részletek és tippek lejjebb olvashatóak a „Mit tegyünk a komposztálóban keletkezett fermentált konyhai zöldhulladékkal” fejezetben.

## MI KERÜLHET A BOKASHI ORGANKO ESSENTIAL KOMPOSZTÁLÓBA?

Szinte minden konyhai szerves hulladékot beletehetünk a Bokashi Organko komposztálóba. Ajánlott a nagy darabokat feldarabolni, mivel így hatékonyabb lesz a fermentálás.

- zöldségek, gyümölcsök, gabonák nyers vagy sült/főtt formában, citrusfélék és banán héja
- sajtok, tejtermékek, de ez esetben több Bokashi komposzt starter szükséges,
- nyers vagy elkészített húsok, kisebb méretű csontok, hal- szintén több Bokashi komposzt startert igényelnek,
- kenyér, pékáru
- kávézacc, tealevelek, akár filter-papírral együtt, amennyiben az 100% papírból készült
- elhervadt virágok, növényi részek
- kis mennyiségben használt papírzsebkendő



EGY HÁZTARTÁSBAN  
A FÖLDEDEL

## SOHA NE TEGYÜK A BOKASHI ORGANKO ESSENTIAL KOMPOSZTÁLÓBA

- folyadékok: ecet, gyümölcslé, tej, olaj, víz, vagy bármilyen más folyadék
- nagy csontok
- hamu
- állati ürülék

## TÖBB INFORMÁCIÓ A BOKASHI ORGANKO ESSENTIAL-RŐL

A Bokashi Organko Essential egy 15,3 L űrtartalmú komposztáló, amely újrahasznosított lakossági műanyag hulladékból készült. Légmentesen záródó edény, amelyben a szerves hulladékot fermentálhatuk mikroorganizmusokban gazdag bokashi starterrel.

## HOGYAN HASZNÁLJUK A BOKASHI STARTERT?

A természetes komposzt starter egy keverék, amely gabonából, valamint vízből és cukorból készült melaszból áll, amelyet aktív mikroorganizmusokkal (tejsav-baktériumok, élesztők, fotoszintetizáló szervezetek, sugárgombák és aktív enzimes gombák) gazdagítottak. A Bokashi komposzt starter beindítja a fermentációt, és megakadályozza a hulladék rohadását a komposztálóban. Mielőtt az első adag szerves hulladékot a komposztálóba helyeznénk, mindenképp szórjunk a komposztáló aljára 20 ml komposzt startert (fél adagolókanálnyi). Minden újabb réteg szerves hulladék tetejére szórjunk egyenesen 20 ml komposzt startert. Tartsuk a komposztálót légmentesen lezárva, száraz helyen.

## MIT TEGYÜNK A BOKASHI KOMPOSZT FOLYADÉKKAL?

A fermentáció egy természetes folyamat, amely során a hatékony mikroorganizmusok lebontják a szerves hulladékot, de az nem rohad, így nem jár a rohadásra jellemző kellemetlen szaggal. A folyamat során a hulladék vitamin- és ásványianyag tartalma megmarad. Ahhoz, hogy ezt elérjük, mindig tegyünk egy adag komposzt startert, ha újabb réteg szerves hulladékot teszünk a vödörbe. A folyamat során létrejön a Bokashi komposzt folyadék (komposzt tea), amit rendszeresen csapolni szükséges (a csap megnyitásával, úgy, hogy közben a folyadék tárolására szolgáló edény a csap alatt van).

A hígítatlan folyadék remekül használható csatornatisztításra, valamint szennyvíz-ülepítő fertőtlenítésére, valamint gyomirtóként. A hígított folyadék kiváló tápoldat beltéri és kültéri növények számára egyaránt. Ha ilyen célra szeretnénk használni, 1:200 arányban hígítsuk vízzel a folyadékot (1 dl komposzt folyadékot 20 L vízzel).

## MIT TEGYÜNK A KOMPOSZTÁLÓBAN KELETKEZETT FERMENTÁLT KONYHAI ZÖLDHULLADÉKKAL?

A mikroorganizmusokkal gazdagított fermentáció során a szerves hulladék nem veszíti el vitamin-, és ásványianyag tartalmát. Amennyiben a konyhai hulladékon találhatóak rovarölők, vagy más káros vegyületek, a mikroorganizmusok támogatják ezek lebontását. A fermentált konyhai szerves hulladék remek tápanyagforrás a későbbi komposzthoz, aminek segítségével további élelmiszert állíthatunk elő.

Amennyiben van kertünk, és ott szeretnénk felhasználni a fermentált hulladékot, először be kell fejeznünk a komposztálási folyamatot. Ehhez ássunk egy 30 cm mély lyukat a kertben, és ürítsük oda a fermentált szerves



EGY HÁZTARTÁSBAN  
A FÖLDEDEL

anyagot a Bokashi Organko  
hogy az oxigénmentes  
vetés előtt. Amennyiben nem azonnal használjuk fel a kert adott részét ültetésre, a szerves anyag mindenképp lebomlik 2-3 hónap alatt.

vödörből. Takarjuk le földdel,  
környezetet biztosítsuk, majd hagyjuk így 2 hétig

A második lehetőség az, hogy a fermentált szerves anyagot a hagyományos, kerti komposztálóba tesszük, majd letakarjuk komposzttal. Vagy áshatunk egy gödröt valamelyik fa mellett, és abba is beleáshatjuk a fermentált anyagot. Ne ássunk a fához túl közel, mivel a fermentált anyag savas, és szüksége van némi időre, hogy semlegessé váljon. Takarjuk le földdel, és máris elláttuk egy nagy adag tápanyaggal a fát. Amennyiben lakóhelyünkön létezik szerves hulladék szelektív gyűjtés (biokuka, zöldhulladék gyűjtő zsák), ebbe is tehetjük a fermentált anyagot.

## LEHETSÉGES PROBLÉMÁK ÉS MEGOLDÁSUK

### ***HOL TÁROLJUK A BOKASHI ORGANKO-T?***

- Az ideális tárolási hőmérséklet kb. 20°C.
- Ne tegyük közvetlen napfényre.
- Tartsuk beltérben, a külső környezeti hatásoktól (pl. hideg, meleg, tűző napsütés, stb.) védett helyen.

### ***MIT TEGYÜNK, HA PENÉSZ TŰNIK FEL A VÖDÖRBEN?***

#### **SÖTÉT PENÉSZ:**

Valami elromlott a folyamat során (nem volt teljesen légmentesen lezárva a vödör, túl kevés komposzt startert adagoltunk, vagy rendszertelen volt az adagolás, elfeledkeztünk a Bokashi komposzt folyadék rendszeres csapolásáról). Ebben az esetben öntsük ki a komposztáló tartalmát a kertbe, keverjük a hulladékot ugyanakkora mennyiségű Bokashi komposzt starterrel, takarjuk le földdel, és hagyjuk állni 4 hétig. Ezután felhasználhatjuk a kertben a kész komposztot.

#### **FEHÉR PENÉSZ:**

A fehér penész akkor jelenik meg, ha nagyon lassan töltjük fel a komposztálót, vagy túl sok levegő van a komposztálóban. A fehér penész nem veszélyes, a fermentációt nem zavarja. Amennyiben zavarónak találjuk a penészt, tegyünk a hulladék tetejére még egy adag Bokashi komposzt startert, majd takarjuk le a felületét egy vastag papírral."

### ***MIÉRT BÜDÖS A BOKASHI VÖDÖR?***

A bokashi vödör szaga teljesen normális addig, amíg a szag nem a rothadó élelmiszer szagára hasonlít. A szag jól jelzi azt, hogy a fermentációs folyamat elindult, egy édes-savanyú szag várható. Ha jól le van zárva a vödör, a Bokashi Organko használata nem jár erős, zavaró szagokkal.

Amennyiben a vödör szaga erősebb, valami nem megfelelő, próbáljuk ki a következő megoldásokat:

- Tegyünk több szerves hulladékot a Bokashi Organko komposztálóba.
- Tegyünk több bokashi komposzt startert a vödörbe.
- Ellenőrizzük, hogy a vödör tartalma nem túl nedves-e.
- Rendszeresen csapoljuk le a komposzt folyadékot.
- Ügyeljünk rá, hogy a folyamat anaerob maradjon (oxigénmentes, vagy csak kevés oxigén jusson be a vödörbe).
- Ügyeljünk rá, hogy a hőmérséklet ne legyen túl magas.



## TOVÁBBI TANÁCSOK

- A Bokashi Organko konyhai mini komposztáló edény feltöltése szokásainktól függő ütemben, akár naponta történhet, de ha megoldható, napi 1 alkalomnál semmiképp ne nyissuk ki gyakrabban az edényt.
- Mindig friss hulladékot adjunk hozzá, rothadt vagy penészes anyagokat ne.
- A nedvességtartalmat csökkentjük, amennyire lehet, facsarjuk ki a hulladékot mielőtt hozzáadjuk.
  
- Tároljuk szobahőmérsékleten, és ne helyezzük napra.
- Nem kell attól tartanunk, hogy esetleg túl sok Bokashi komposzt startert adunk a keverékhez, mert nem lehet túladagolni.
- A megfelelő anaerob fermentációt a komposzt keverék felszínén megjelenő fehér bevonat, illetve az édes-savanyú illat jelzi.
- A nem megfelelő fermentációt a kellemetlen, rothadó szag jelzi, ez esetben szórjunk egy marék cukrot a komposzt keverékre és ügyeljünk a levegőtől való tökéletes elzárásra.
- Amennyiben a komposzt tetején fekete színű penész jelenik meg, a komposztálást szakítsuk meg, a vödör tartalmát ürítsük ki egy kerti komposztálóba, és az edény kimosása után kezdjük újra a komposztálási folyamatot.
- A keletkező komposztlevet a beépített csapon keresztül legalább 2-3 naponta leengedjük, illetve a behelyezett hulladék nedvességtartalmától függő gyakorisággal.
- Fontos, hogy a komposztlevet minél előbb használjuk fel, ne tároljuk egy-két napnál tovább.
- Amint a komposztáló edény megtelt, folytassuk a komposztlé időnkénti (2-3 naponta) leengedését és hagyjuk az edényben a fermentációs folyamatokat lehetőleg szobahőmérsékleten 10-14 napig tovább zajlani.
- Az elkészült fermentált komposzt megjelenésében ekkor még nem sokban fog különbözni a kiindulási anyagoktól, a szerves anyagok teljes lebomlása és a fizikai átalakulás is a talajban fog bekövetkezni 1-2 hónap elteltével.
- Fontos, hogy a Bokashi Organko konyhai mini komposztálót minden kiürítés után elmoszuk, és tisztán tartjuk.
- A Bokashi Organko konyhai mini komposztáló kizárólag a Bokashi komposzt starter alkalmazásával eredményez megfelelő anaerob fermentációt, e nélkül a konyhai hulladék rothadása következik be.

Kizárólagos forgalmazó: [www.zoldbolt.hu](http://www.zoldbolt.hu)