

Bokashi Organko konyhai mini komposztáló

A Bokashi Organko 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 melaszából áll. Segítségével a konyhai hulladék anaerob körülmények között tápanyagokban és jótékony hatású mikroorganizmusokban gazdag komposzttá alakul. Ez a kiváló minőségű komposzt segít kialakítani és fenntartani a talaj mikrobiológiai egyensúlyát, valamint értékes tápanyagokkal és bioaktív anyagokkal látja el a növényeket, akár a kiskertben, akár a virágládában.

Szükséges eszközök:

- Bokashi Organko konyhai mini komposztáló
- Bokashi komposzt starter (a csomag része)
- Adagolókanál, lenyomó, tálka a komposztfolyadék felfogására (a csomag része)
- Nejlonzacskó, tányér vagy más (műanyag, üveg, rozsdamentes fém), szigetelésre, tömörítésre szolgáló fedő, nehezék

Mi kerülhet a konyhai komposztálóba?

- zöldségek, gyümölcsök, gabonák nyers vagy sült/főtt formában,
- sajtok, tejtermékek, de ez esetben több Bokashi komposzt starter szükséges,
- nyers vagy elkészített húskok, csontok- szintén több Bokashi komposzt startert igényelnek,
- kávézacc, akár filter-papírral együtt.

A komposztálás menete

Az üres Bokashi Organko konyhai mini komposztáló edény aljára helyezük be a lyukacsos elválasztó tálcát (a szilárd és folyadék fázis különválasztására szolgál). A tálcára szórjunk egy adagolókanálnyi Bokashi komposzt startert. 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 szórjunk 20 ml Bokashi komposzt startert, vagy állati eredetű hulladék esetén többet. A lenyomó segítségével egyenletesen nyomkodjuk le, majd fedjük le 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. Nehezékként ráhelyezhetünk a lezáró nejlonzacskóra például egy tányért vagy más tárgyat. Ezt követően gondosan zárjuk le a komposztáló edény fedelét.

Hasznos tanácsok:

- A Bokashi Organko konyhai mini komposztáló edény feltöltése szokásainktól függő ütemben, akár naponta történhet.
- 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 túl adagolni.
- 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 2-3 naponta engedjük le, illetve a behelyezett hulladék nedvességtartalmától függő gyakorisággal.
- Ezt az élő mikroorganizmusokat is tartalmazó értékes folyadékot felhasználhatjuk növényeink öntözésére 1:100-1:1000 hígításban, a növény korától függően (fiatalabb növény esetén a nagyobb hígítást alkalmazzuk), de felhasználhatjuk töményen is például lefolyókba öntve lerakódások és kellemetlen szagok megszüntetésére.
- 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.

A fermentált komposzt további kezelése és felhasználása

A kerti talajba kijuttatás: A további fermentáció érdekében a Bokashi konyhai komposzt keveréket a talajba be kell ásni. Célszerű a növényeink későbbi kiültetésének helyén, vagy mellette egy árkot ásni és ebbe helyezni a komposzt keveréket, amit földdel is össze kell keverni, és befedni az anaerob környezet biztosítása érdekében. A földdel való lefedésre azért is van szükség, mert így a háziállatok elől is védelmet nyújt. (Természetesen az sem okoz rájuk nézve gondot, ha megtalálják, ez egy természetes, ártalmatlan anyag.) A friss Bokashi komposzt a növények számára azonban stressz-tényező lehet, ezért minden esetben kb. két hetet várni kell, míg a növényeket a komposzttal kevert talajba ültetjük.

Virágládába vagy tároló edénybe helyezés: A virágládát vagy tároló edényt 1/3 részig töltjük meg virágfölddel, ehhez adjunk 1/3 rész Bokashi konyhai komposztot és keverjük össze a földdel. Ezt a keveréket végül fedjük be a harmadik 1/3 rész földdel és takarjuk le egy nejlon zacskóval az anaerob környezet biztosítása érdekében. Ugyanezt megtehetjük egy zárható műanyag dobozban is. Két hét elteltével beleültethetjük a növényeket a virágládába, vagy kiadagolhatjuk a komposzt+föld keveréket kisebb cserepekbe az ültetéshez.