



Bokashi

Enligt Agriton.se:



The screenshot shows the top of the Agriton Group website. The header features the Agriton Group logo, which consists of a green four-leaf clover icon above the text "AGRITON" in a bold, green, sans-serif font, with "GROUP" in a smaller font below it. To the right of the logo is a hamburger menu icon. Below the header is a light green rectangular box containing the following text:

Gör din egen jordförbättring och växtnäring med hjälp av bokashi

Bokashi betyder “välfermenterat organiskt material” och är en teknik för att på ett enkelt sätt kompostera matrester direkt i köket. Utan dålig lukt. Efter att resterna fermenterats två veckor i bokashihinken, grävs det ner i jorden och ger en fantastisk näring till hela trädgården. Din insats bidrar positivt till miljön genom att öka mikrolivet i jorden och minska utsläpp av klimatgaser.

Vi undersökte saken:

Swedish

Välfermenterat organiskt material

🔊 📄

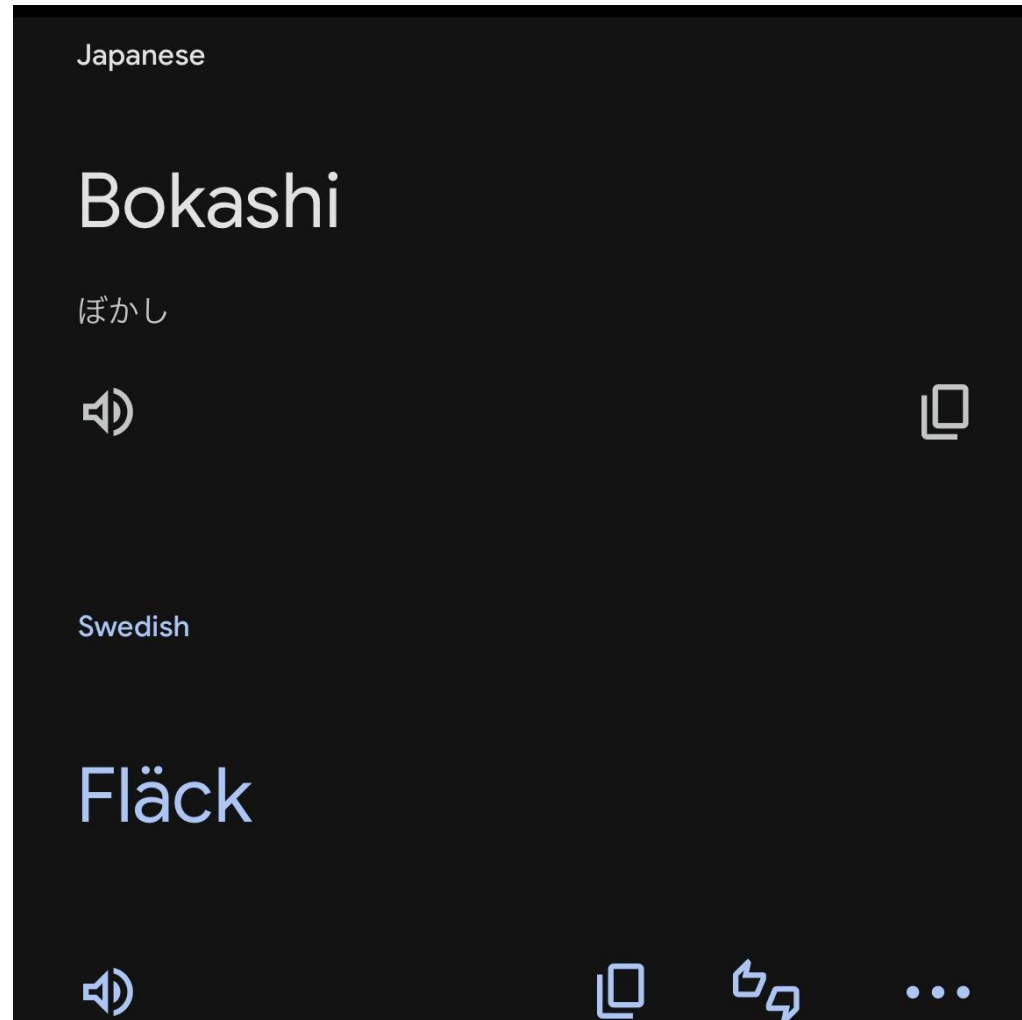
Japanese

よく発酵した有機物

Yoku hakkō shita yūkibutsu

Dålig stil Agriton... dålig stil...

I själva verket:



Vad är Bokashi?

- Bokashi är en japansk metod för att fermentera organiskt avfall, oftast matrester, med hjälp av effektiva mikroorganismer.
- Köksavfall packas i en hink som får fermentera 1-3 veckor.
- Slutligen bildas flytande växtnäring & jordförbättrande kompost.



Men nu undrar ni säkerligen:

**Men Hedda och Viktor, ni
som är så smarta och har så
stora hjärnor.
HUR gör vi detta?**

JO! Det ska vi visa nu!



(Viktor och Hedda just nu)

Ta din Bokashi-hink.



Ta skit du kan kompostera.



Hutta ner det du kan kompostera i hinken.



Lägga till Bokashi-strö i hinken med kompost.



Vänta 2-3 veckor.



**Gräv ner dina kompostrester i jorden, och
samla såsen i en PET-flaska.**



Glada växter & bra jord.



Vad används det till?

- **Återvinna matrester:** Ett effektivt sätt att bli av med matavfall i hemmet, samt minska det som slängs.
- **Blandas med jord:** När matresterna har fermenterats och efterjäst, gräv ner dem i jorden eller blanda dem med vanlig jord för att skapa en näringsrik jordförbättrare.
- **Lakvattenanvändning:** Lakvattnet kan spädas ut och användas som gödselvatten för växter.
- **Användningsområden:** Bokashi kan användas i rabatter, trädgårdsland, krukor och pallkragar.



Hur fungerar det?

- Matavfallet blandas med ett stö som innehåller EM (Effektiva mikroorganismer).
- EM är en blandning av jästsvampar, mjölksyrebakterier och bakterier som medverkar i växternas fotosyntesprocess.
- Genom att tillsätta EM startar en anaerobisk process (nedbrytning utan syre) i hinken.



Fördelar :)

- **Platseffektiv:** Möjlighet till kompost på liten yta, samt inomhus. Du blir av med ditt hushållsavfall.
- **Tidseffektiv:** Nedbrytningsprocessen går fort jämför med en traditionell kompost. Behöver inte blandas.
- **Diskret:** Skapas i en sluten behållare, mindre doft, mindre oönskade insekter.
- **Dubbel näring:** Jordförbättring, samt även flytande näring.
- **Näringsrikt:** Passar bra till näringskrävande växter ex. tomater, kål & rosor.



Nackdelar :(

- **Starkt lukt:** Har en obehaglig doft, samt kan lukta illa om en gör fel/har obalans.
- **Restavfall:** Kompostavfallet måste grävas ner i traditionell kompost/jord för att brytas ner helt. Kan bli svårt under vintern.
- **Studier:** Kan i vissa fall släppa ut mer växthusgaser än andra alternativ.



Sammanfattning

- Bokashi är en fermenteringsmetod som bildar ett näringsrikt lakvatten till användning för gödning av alla sorters växter & odlingar. Samt fermenterade rester som enklare bryts ner i en vanlig kompost.
- Bokashi hjälper dig att minska samt utnyttja ditt matavfall.
- Bokashi är en plats- och tids-effektiv kompostvariant som passar dem som inte har tid eller plats för en vanlig kompost.
- Bokashi passar bäst som en komplement till en vanlig kompost, iom det fermenterade avfallet. Det är egentligen lakvattnet en är ute efter.



Och nu, en liten film!



**Tack för ni lyssnade på vårn Bukashi-
presentation!**

