

Återvinning av grönt avfall ger en fermenterad superkompost och ett stabilt ekosystem



Att göra Bokashi genom fermentation

Att fermentera gödsel och annat organiskt material är en enkel teknik som har en stor fördel: **bokashitekniken binder 27 gånger mer klimatgaser än en traditionell kompost*** som tillåts brinna (brytas ned med syre).

Bokashi ger växterna bioaktiva ämnen som naturlig antibiotika, vitaminer, tillväxthormoner och aminosyror. De verksamma bakterierna i bokashin binder dessutom kväve och fosfor som därmed hindras från att läcka ut i våra vattendrag och övergöda dem. Väl i jorden aktiverar bokashin mikrolivet som är basen i ekosystemet.

Vid användning av bokashitekniken under längre tid, växer biomassan och ger en fertilare jord med bättre struktur och större förmåga att hålla näringsämnen, vatten och luft.

Tekniken bygger stabilare odlingssystem som klarar extrema väder bättre.

* [Länk till vetenskaplig studie](#)

Fördelar med att göra och använda Bokashi

- Ger lättillgänglig näring till jorden
- Bygger upp biomassan ovan och under jord
- Binder kol, kväve och fosfor
- Ökar växternas vitalitet och tillväxt
- Konkurrerar ut patogena arter och minskar sjukdomar i jorden

Bokashi är det japanska ordet för "välfermenterat organiskt material". En återvinningsmetod med syfte att öka den mikrobiella mångfalden i jorden.

Tillåten att användas i KRAV-certifierad och ekologisk odling – Kiwa Sverige AB



Koldioxidavtryck

Till skillnad från traditionell kompostering förekommer praktiskt taget ingen kolförlust i form av CO₂. Detta gör bokashitekniken till den miljövänligaste metoden vid återvinning av grönt avfall.

Bokashi - Recept

- 1 m³ färsk biomassa tex gödsel, silage, vass, löv, klipp och halm
- 2 liter Microferm i 10 liter vatten
- 10kg Aegir Snäckskalk
- 10kg Edasil Lerminerale alt. annan lera men då behövs ca 50kg

Det är viktigt att komma ihåg att materialet måste vara friskt och inte ruttet, brunnet eller kontaminerat för att EM-mikroberna ska kunna starta fermenteringsprocessen.

Metod (exempel med flytgödsel)

Säkerställ en jämn fördelning av flytgödsel över det gröna avfallet (gräs, halm, växtrester). Fördela Microferm, snäckskalk och lerminerale lager för lager (som en lasagne). Högen måste ha tillräckligt med fukt och en lufttät täckning (tex pressenning) som efter stängning bör lämnas att fermenteras i 8-10 veckor. Därefter kan det fermenterade materialet tillföras jorden med hjälp av tex en spridare.

Praktiska bokashiregler

- Mellan 25% - 50% torrsubstans. Notera att bakterierna inte kan etablera sig om det gröna materialet är för torrt och trågt.
- Sikta på en C/N-kvot på runt 20 (uppnås bäst med en kombination av grönt avfall).
- Fermentation är en anaerob/luftfri process och bokashilimpan måste därför stängas på samma sätt som en ensilagebal. Till skillnad mot vanlig kompost håller bokashilimpan en mycket lägre temperatur.

Tillsatta ingredienser

- **Microferm:** Sätter igång fermenteringen och består av en flytande blandning med bla mjölksyre- och fotosyntesbakterier, svampar, jäst och aktinomyceter. Även kallat EM (Effektiva Mikroorganismer). Blandningen främjar omvandlingen av biomassa, ökar den naturliga mikrobiella balansen och den biologiska mångfalden.
- **Aegir Snäckskalk:** Balsam för jorden. Förhindrar snabba pH-svängningar och säkerställer en långsam frisättning av kalciumkarbonat.
- **Edasil Lerminerale:** Binder fukt, viktiga mineraler och andra näringsämnen som frigörs under fermentationsprocessen.



Placera ett lager biomassa



Applicera ett lager flytgödsel



Applicera ett lager av både snäckskalk & lerminerale



Vattna eller spraya ut Microferm



Upprepa steg 1-4 för att uppnå en bra "lasagne-limpa"



Täck limpan för att uppnå en anaerob process. Lämna minst 8-10 veckor

FRÅGOR?

Ebba Horn, VD
070-492 87 04
ebba@agritonsverige.se