

Om Bokashihinken

Bokashihinken är en funktionellt utformad hink för behandling av organiskt avfall. Det gör det möjligt för dig att ha kvar ditt organiska avfall i köket, utan att använda påsar och utan att behöva gå ut med dem dagligen. Bio-Bokashi-ströet som tillsätts sätter igång en fermenteringsprocess i din Bokashihink.

Processen förhindrar dåliga lukter, för fermenteringen gör att ingen förruttelse sker i hinken. Om du ändå tycker att det luktar kan du strö över lite mer Bio-Bokashi, och var också noggrann med att tömma Bokashivätska var 3-5 dag.

Om du köper det fullständiga startpaketet kan du skifta mellan att fylla två hinkar, och därmed låta fermenteringen i den fulla hinken gå till full mognad. Det blir då en fullvärdig kompost när du gräver ner det i din trädgård. För mer information, se www.mikrojord.se.

Nästan allt biologiskt avfall, utom ben, vätskor, olja och kött, kan fermenteras i din Bokashihink. Dela gärna större bitar i mindre för att göra processen mer effektiv.

Skötselråd

När hinken är tömd kan hink och lock sköljas under rinnande vatten. Skölj tömningsventilen genom att fylla hinken med vatten och låta det rinna ut genom den öppna ventilen. Använd inte diskmedel, eftersom det stör den biologiska processen.

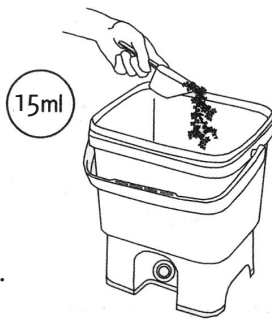
Så här använder du din Bokashihink

Kontrollera att ventilen står på läge "CLOSE" innan du fyller hinken för första gången.

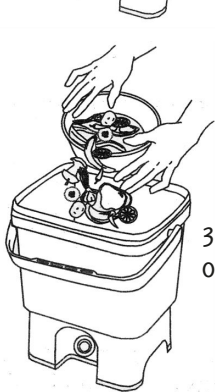
Följ anvisningarna för att få fermenteringsprocessen i din Bokashi-hink att fungera på bästa sätt.



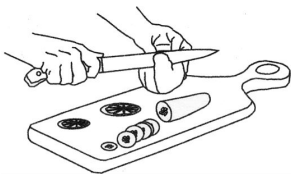
1. Börja med att lägga lite Bio-Bokashi i botten av hinken.



2. Se till att skära större bitar av köksavfall i mindre bitar (2-4 cm).



3. Häll dagens insamlade organiska avfall i hinken.



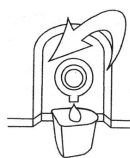
4. Tryck ihop det med den medföljande stöten.



5. Strö över ett lager Bio-Bokashi, cirka en matsked till 1 kg köksavfall.



6. Sätt på locket, se till att det sitter tätt runt hela kanten.



7. Kontrollera om det runnit till någon vätska efter en vecka. Det kan dröja längre, beroende på typ av avfall. När det rinner till tömmer du ut Bokashi-vätskan var 3-5 dag.

8. När hinken är full, så har du två val. Du kan tömma den i matavfallstunnan eller din slutna trädgårdskompost. Eller så kan du låta den efter mogna i två veckor med locket stängt, töm vätska var 3-5 dag.

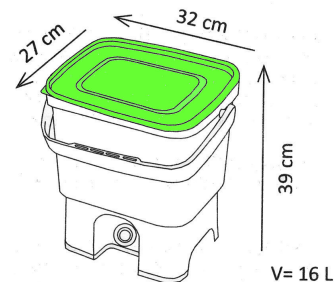


9. Den mogna Bokashin kan du sedan gräva ner i ditt trädgårdsland, där den omvandlas till högvärdig näringsrik kompostjord efter 1-2 veckor.

Storlek

Bokashihinken för behandling av ditt biologiska avfall kan förvaras under vasken, i ett skåp, eller i ett skafferi. Det går bra att ha din Bokashihink fritt stående i ett rum, så länge den inte utsätts för direkt solljus.

Vi rekommenderar att ha den i rumstemperatur, eftersom lägre temperaturer gör att processen går långsammare. Det går alltså inte att förvara hinken i ej uppvärmda utrymmen under vinterhalvåret. Risken för frost kan dessutom göra att hinken spricker.



Om Bokashivätskan

Vätskan som du tappar av under fermenteringsprocessen är ett värdefull och koncentrerat näringsmedel som bör spädas 1:1000, exempelvis 1 kryddmått till en liter vatten.

Det är bäst att använda Bokashivätskan så snabbt som möjligt till både inomhus- och utomhusväxter, men om det är svårt att använda allt inom rimlig tid finns alternativ:

- Frys in vätskan i en plastflaska
- Häll ut i avloppet; avloppsroren blir renare och reningsverket får nytta av vätskan.