



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Länsi-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset

Bokashin perusteet
Kotitarveviljelijät Salossa-ryhmälle

Mitä tarvitaan Bokashointiin?



Näitä tarvitset

Keruuastian

Bokashi-
keittiökompostorin

Bokashirouheen/
neste

- Tuo Bokashi-keittiökompostori keittiöön
- Pidä keruuastiaa lähellä
- Samoin ruohetta ja mittaa
- Muista myös nesteen valutusta varten kulho!



Miten hoidan Bokashia?



Avaa kerran päivässä ja täytä!

- Helppoa!
- Ei haise!
- Fermentointineste sopii lannokkeeksi (muista laimennus).



Lisää (pienennetty) biojäteastiaan kerroksittain bokashirouheen kanssa.

Pidä kansi muuten tiiviisti kiinni!

Valuta tarvittaessa fermentointineste 3-5 vuorokauden välein.

Älä laita bokashiin: nesteet, mehu, maito, etikka, vesi, öljy, isot luut, tuhka, jätökset tai sanomalehtipaperi



Kun Bokashi on täynnä



Sirottele vielä 2 rkl bokashirouhetta pinnalle.

Sulje ja odota min. 2 viikkoa.

Jatka nesteen valutusta

Perusta multatehdas

- 1 bokashi jaetaan 3 ämpäriin.
- Alle paperisilppua, multaa, bokashia sekoitettuna multaan ja multaa vielä hajulukoksi.



Multatehtaista ravinteikasta multaa

- Multatehtaat voi kumota kasvimaalle, kauluksiin noin 3 viikon kuluttua.
- Laimenna tarvittaessa.
- Ja sitten vain tekemään istutuksia.



Multatehtaasta kasvimaalle

