

2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo



Locatie **Noord-Brabant, Breda**
<https://www.advertentiax.nl/x-1118998-z>

1 seizoen gebruikt.
 2 keukenemmers om je eigen bokashi te maken
 Inclusief 1.5 kilo bokashi starter, maatschep en aandrukker
 Emmers zijn helemaal heel en in nieuw staat. Prachtig systeem, kom er te weinig aan toe en tuin te klein helaas.
 Nieuwwaarde 70 euro

Bokashi is het Japanse woord voor "goed gefermenteerd organisch materiaal". Etenresotten zoals schillen, stronkjes en kliekjes, maar ook tuinresten, en mest met stro zijn organische materialen die gefermenteerd kunnen worden. Alles kan, als het maar vers is.

Fermenteren

Fermenteren ken je vast van zuurkool. Verse witte kool wordt met behulp van onder meer melkzuurbacteriën en in zuurstofloze omstandigheid bewaard. Witte kool wordt hierdoor gefermenteerde witte kool. Als je dezelfde kool in een kom zou laten staan, dan zou het gaan rotten.

De microbiologie die verantwoordelijk is voor het fermentatieproces scheiden hele nuttige stofwisselingsproducten uit. Antioxidanten, vitamines, enzymen, natuurlijke antibiotica en groeihormonen. Niet alleen waardevol voor ons eigen lichaam maar ook voor de plant. Fermentatie is dus

een conserveringstechniek waarbij voedingsstoffen en energie wordt behouden. Het wordt immers niet versneden bij zuurkool. Bokashi is een goede voedingsstof, dan niet gefermenteerde organische materialen.

Bokashi biedt niet alleen voeding voor planten en verbetert de structuur van de bodem, maar activeert ook het bodemleven. Deze microben vergieten zich daarvoor definitief in de bodem, verminderen zich en domineren over de aanwezige schadelijke bacteriën, schimmels en virussen. Zo creëere een zektere en gezondere bodem en natuurlijke balans.

Traditioneel gebruikt men in Japan Bokashi om de microbiële diversiteit in de bodem te verhogen en planten te voorzien van bio-actieve voedingsstoffen, zoals natuurlijke antibiotica en groeihormonen,



<https://www.advertentiax.nl/x-1118>
 2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo



<https://www.advertentiax.nl/x-1118>
 2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo



<https://www.advertentiax.nl/x-1118>
 2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo



<https://www.advertentiax.nl/x-1118>
 2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo



<https://www.advertentiax.nl/x-1118>
 2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo



<https://www.advertentiax.nl/x-1118>
 2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo



<https://www.advertentiax.nl/x-1118>
 2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo



<https://www.advertentiax.nl/x-1118>
 2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo



<https://www.advertentiax.nl/x-1118>
 2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo



<https://www.advertentiax.nl/x-1118>
 2x Bokashi keukenemmer en bokashi starter 1,5 kilo

vitamines en aminozuren. Planten krijgen zo meer essentiële energie en een grotere weerbaarheid tegen schadelijke bacteriën en schimmels.

De neutrale micro-organismen die in een ziekteverwekkende bodem eerst kozen voor de, tot dan toe, overheersende schadelijke micro-organismen, zullen zich nu aansluiten bij de effectieve micro-organismen van EM. Een ziekteverwekkende bodem wordt zo een ziekteverwerende bodem.

Waarde van Bokashi

In tegenstelling tot gewone compost blijft in Bokashi koolstof en energie bewaard. Bokashi zorgt voor een:

- goede voeding voor het bodemleven
- ontgiftende werking op de bodem
- goed leefmilieu voor micro-organismen
- snellere beschikbaarheid van de opneembare voedingsstoffen voor de plant

De Effectieve Micro-organismen die in de Bokashi aanwezig zijn, zorgen voor:

- de productie van allerlei belangrijke bio-actieve stoffen, zoals enzymen, natuurlijke antibiotica en groeihormonen, vitamines en anti-oxidanten
- een verschuiving naar een opbouwende en ziekteverwerende bodem
- een grotere microbiële diversiteit en activiteit

Tip! Maak ook Bokashi van je groente-, fruit- en tuinresten door middel van de Bokashi.