

Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn (50 EUR)



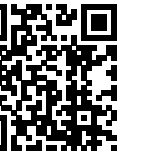
Locatie **Noord-Brabant, Uden**
<https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z>



Zet al uw keukenafval om in voedzame compost met de pure mini bokashi composteerder. De hozelock bokashi composteerder zorgt voor 100 compostering thuis, zodat u uw keukenafval niet langer hoeft af te voeren. Al het voedselafval kan worden gefermenteerd in de hozelock bokashi luchtdichte container door bokashi zemelen toe te voegen. Meststof en compost binnen enkele dagen bokashi zemelen uitgevonden in japan bestaan uit een combinatie van zemelen en effectieve micro organismen, die fungeren als een activator en al het biologische keukenafval composteren, niet alleen plantaardig afval, maar ook vlees, vis en zuivel en leveren een vloeibare meststof in slechts 5 dagen, en compost voor uw planten in slechts 15 20 dagen, waardoor deze veilig kunnen worden toegevoegd aan een conventionele composthoop of rechtstreeks in de grond kunnen worden begraven waar het snel afbreekt.

1. Leg 20 ml activator op de bodem van de emmer.
2. Snijd in kleine stukjes om de afbraak te versnellen.
3. Giet het bio afval erover.
4. Duw het afval aan om luchtholtes te voorkomen.
5. Doe op elke laag afval 20 ml van de bokashi activator.
6. Doe het deksel erop en sluit het goed af.
7. Voeg om de 3 tot 5 dagen vloeibare meststof toe.
8. Na 14 dagen is de compost klaar.

De meststof kan ook worden gebruikt om afvoerkanalen en septische putten schoon te maken.

 https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn	 https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn	 https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn	 https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn	 https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn	 https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn	 https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn	 https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn	 https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn	 https://www.advertentiax.nl/x-1710897-z Bokashi GFT geen vliegen wel zo fijn
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--

Wellicht een groot plus punt, je hebt totaal geen last van vliegen.
Wat je wel hebt met een wormhotel, compostbak.

Er is geen bokashi starter meegeleverd met dit pakket.
Bokashi starter kun je hier apart bestellen.
Bokashi-emmers gebruik je om je eigen keukenresten te fermenteren.

Gemengd met de bokashi-starter zorg je ervoor dat de verse keukenresten niet rotten en stinken.
Het eindresultaat is een rijke voeding vol gezonde bacteriën, anti-oxidanten, vitaminen en enzymen.
Bokashi maken
Snij de keukenresten in stukjes van max. 5 x 5 cm
Verdeel eerst een klein laag bokashi-starter op de bodem van de emmer
Begin met een laag verse keukenresten en vervolgens opnieuw bokashi-starter
Druk de keukenresten aan en sluit de emmer goed af met het deksel
Herhaal het proces tot de emmer vol is.
Nu vul je de 2e bak en laat de andere 2 weken rusten.
Elke dag even aftappen, als het niet zo vochtig is om de dag.

Laat minstens twee weken fermenteren, ik zelf heb meer bakken dus laat het rustig wat langer staan.

Tap dagelijks of wekelijks het verzamelde sap af, maar kan ook gerust een weekje van huis en dan aftappen.
Word geen slaaf, maar geniet van het werk, en help de natuur.

De bokashi is klaar als het mengsel een zoetzure geur heeft. De keukenresten zijn nauwelijks van structuur of uiterlijk veranderd.
Deze mengeling kan nu in de bodem worden ingewerkt of opgeslagen bij de overige compost om later in te werken.
Wat mag in de bokashi-emmer?

Bijna alle organische restafval uit de keuken en tuin mag in de bokashi-emmer.
Fruit en groenteresten (ook van uitheemse soorten), gekookt voedsel, gekookt en rauw vlees en vis, kaas en yoghurt, botjes, eierschalen, brood, koffiedrap, enz.

Wat niet mag: beschimmelde etensresten, vloeistoffen zoals melk, olie, soep enz. en verder ook geen grote botten, composteerbaar plastic en papier.

Theezakjes en koffiefilters worden pas in de grond afgebroken.
Wat te doen met gevormd sap?

Door de fermentatie van de groenten- en fruitresten, krijg je al snel een bodempje sap onderaan in je bokashi-emmer.

Dit sap kan je aftappen met het bijgeleverd aftapbakje.

Gooi het sap niet weg, het is rijk aan goede micro-organismen.

Je kan dit als voeding aan je planten geven of het in het toilet of de afvoer gieten.

Bokashi sap heeft een voedende en reinigende werking.

Het sap blijft niet goed en wordt best onmiddellijk gebruikt. Verdun 10 ml sap op 1 l water.

Bokashi in de moestuin

Na twee weken fermenteren is de Bokashi klaar en mag deze in de moestuin of een bloemenperk ingewerkt worden. Hiervoor graaf je een greppel van 10-20 cm diep, hierin doe je de gefermenteerde etensresten om vervolgens met aarde af te dekken.

Bokashi mag niet als mulch op de grond gebruikt worden.

Dit zou trouwens vogels en ander ongedierte aantrekken die gefermenteerd voedsel ook lekker vinden.

Gebruik 1 kg tot max. 2 kg bokashi per m² op jaarbasis. Bokashi inwerken doe je best een 14 dagen voor het zaaien en planten. indien dat niet mogelijk is, zorg dan voor een afstand van 10 cm tussen de Bokashi en de planten.

Bokashi in de composthoop kan de Bokashi ook op de composthoop gooien.

Hierdoor verrijk je de compost met nuttige micro-organismen die de organische afval mee helpen omzetten.

Ik zelf heb compost in bakken, dus geef ik het aan mijn wormen die nu weer nieuw voedsel hebben om te verteren tot heel goede wormen compost.

Ook die verkoop ik zolang er voldoende is

Op die manier is Bokashi een compostversneller.

Dit kan trouwens ook door Microferm

aan de composthoop toe te.