

urbalive

byplastia

BOKASHI

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ





Mi az a BOKASHI komposztálás?

A kifejezés a szerves hulladék fermentálás általi átalakítására utal, amely úgy történik, hogy a szerves hulladékhhoz egy speciális Bokashi baktériumokból álló száraz keveréket adunk.

A klasszikus komposztálással ellentétben itt a fermentálási folyamat levegő nélkül zajlik, és olyan élő organizmusokra támaszkodik, amelyek a szerves anyaggal való érintkezéskor aktiválódnak.

A végtermék nem talaj, mint a hagyományos komposztálás esetében, hanem egy **fermentált alap**, amely a szerves hulladék egyértelműen megkülönböztetett, további felhasználásra szánt összetevőit tartalmazza.

Miért érdemes a szerves hulladékot otthon feldolgozni?

A szerves hulladék feldolgozásával megspórolhatja a műtrágyát, miközben vegyszermentes tápanyagokkal látja el növényeit. És csak annyit kell tennie, hogy feldolgozza a hulladékot ahelyett, hogy kidobná. Ez segít visszajuttatni az értékes tápanyagokat a természetbe – olyan tápanyagokat, amelyek egyébként a szeméttelen vagy az égetőben végeznék.

Egy másik előnye az egész éves anyagellátás a saját komposzt és fermentált folyadék előállításához a beltéri és kültéri növények tápladozására.

Bokashi konyhai komposztáló

Általános leírás

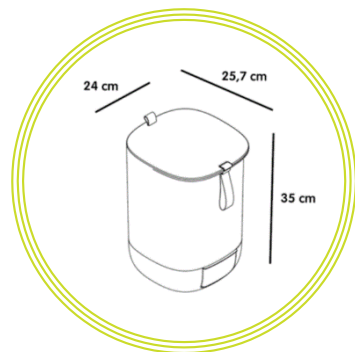
Ez egy **szerves háztartási hulladék** feldolgozására tervezett beltéri kuka, amely fermentáló baktériumok segítségével a szerves hulladékot fermentált folyadékká és fermentált keverékké alakítja át. A kapott **fermentált anyagból első osztályú komposzt** készíthető, míg a folyadék számos módon felhasználható a háztartásban.

A termék, amelyet a kezében tart újrahasonított anyagból készült. Az enyhe színelkülbségek az anyag természetes tulajdonságaiból erednek, ezért a termék egyes részeinek színei kissé eltérhetnek egymástól. Kisebb vizuális hibákat, például színes pöttyöket vagy fényes foltokat is észrevehet, de ezek nem befolyásolják a termék működését.

Műszaki adatok

hulladék mennyisége: 10,6 l

folyadékmennyiség: 0,25 l



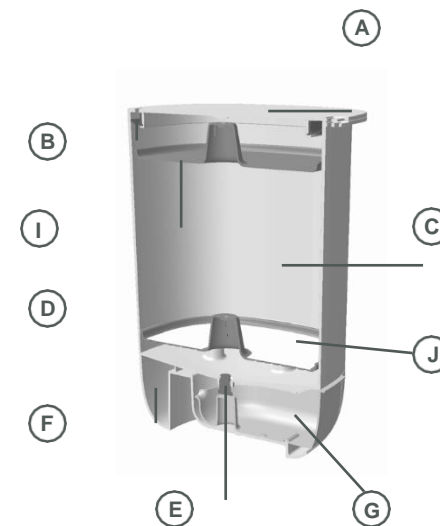
Mit tartalmaz a csomag?

A komposztáló alapvető részei:

- fedél (A)
- cserélhető tömítés (B)
- felső tartály (C)
- elválasztó betét (D)
- tömítéssel és rugóval ellátott szelep (E)
- alsó rész (F)
- tartály a fermentált folyadék (komposztlé) számára (G)
- hevederek

Tartozékok:

- lesimitó lapát (I)
- adagoló pohár
- textilszűrő (J)



Lépésenkénti útmutató a fermentáláshoz:

- Helyezze a textilszűrőt (J) az elválasztó betét (D) aljára, mielőtt szerves hulladékot helyezne a komposztálóba.
- Vágja a szerves hulladékot apró darabokra.
- Terítse a levágott hulladékot a textilszűrőre (J).
- Használja a tömörítő lapátot, hogy lenyomkodja a felaprított hulladékot legfeljebb 2 cm magasra.
- Szórjon egy-két adagoló pohárnyi gabonakorpát a szerves hulladéokra.

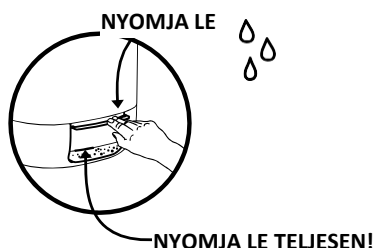
TIPP: A Bokashi gabonakorpát össze is keverheti a szerves hulladékkal (a fermentálási folyamat felgyorsítása érdekében).

- Óvatosan zárja le a fedelet (A), és ellenőrizze, hogy megfelelően záródik-e. Csak akkor nyissa ki a Bokashi vödört, ha újratölti azt.

Javasoljuk, hogy naponta legfeljebb egyszer nyissa ki a Bokashi komposztálót. Ha a fermentálási folyamat már megkezdődött, a lehető legkevesebbszer nyissa ki a komposztálót, hogy ne zavarja meg a fermentálási folyamatot.

- A fermentálás során fermentált folyadék képződik a konyhai komposztálóban. A folyadék első lecsapolása a fermentáció kezdetétől számított körülbelül 14 nap múlva lehetséges. Ezt követően körülbelül 3-5 naponta kell lecsapolni. Engedje le a folyadékot

a fermentált folyadékot tartalmazó tartály (G) lenyomásával. Lásd az ábrát.



- A megtelt Bokashi komposztáló 2-3 hétig hagyja lezárva. Az anaerob környezetben zajló folyamatos fermentálási folyamat miatt a Bokashi komposztálót lezárva kell hagyni. A keletkezett folyadékot azonban rendszeresen le kell csapolni. A komposztáló megtöltéséhez szükséges idő a keletkező szerves hulladék mennyiségétől függ. Egy átlagos család körülbelül 30 nap alatt tölti meg.
- A fermentálási időszak végeztével (2-3 hét) a fermentált anyag több módon is felhasználható. Az anyagot például egyszerűen bele lehet dobni a BIO-hulladékna szánt barna konténerbe. Egy másik lehetőség, hogy az anyagot elássuk a talajba, vagy virágfölddel keverjük össze, és hagyjuk, hogy teljesen lebomoljon, ami körülbelül 4-6 hétig tart.
- A textilszűrő 100% viszkózból készült, amely teljesen lebomlik a természetben. Egy fermentációs ciklus után a textilszűrőt a szerves hulladékok ártalmatlanítására szolgáló barna kukába dobhatja, eláshatja a talajba, vagy virágfölddel is összekeverheti.
- Ezután óvatosan mossa ki a Bokashi komposztálót meleg vízzel, tisztítószerek használata nélkül.
- Ezután megismételheti az egész szerves hulladék fermentálási folyamatot.

Miért jó, ha 2 Bokashi konyhai komposztálónk van?

Amikor egy Bokashi komposztáló megtelik, a fermentálási folyamat légmentes környezetben kezdődik meg. A komposztáló tartály ezután 2-3 hétig lezárva marad. Az fermentált folyadékot azonban továbbra is le fogja csapolni.

Annak érdekében, hogy a szerves hulladékok ártalmatlanítása folytatódjon, miközben az első Bokashi komposztáló le van zárva, javasoljuk, hogy tartson egy második, azonos Bokashi komposztálót is. Ez lehetővé teszi, hogy ne kelljen megszakítani a hulladék ártalmatlanítási folyamatot. Ezért javasoljuk, hogy tartson otthon 2 Bokashi komposztálót a szerves hulladék folyamatos ártalmatlanítására.

Mi kerülhet a Bokashi konyhai komposztálóba?

- különféle gyümölcsök és zöldségek (héj, gyümölcshús, magok, szárazak, levelek)
- banán, citrom, tök és ananász héja
- Péksütemények (kis darabok)
- teafilterek, kávézacc, beleértve a papír szűrőket is
- szoba- és szabadföldi növények levelei és szárai
- elhervadt virágok
- főtt ételek
- nyers és főtt hús
- halak
- tojás
- joghurt

TIPP: A szerves hulladékot vágja kisebb darabokra, hogy felgyorsítsa a fermentálási folyamatot.

Mi nem kerülhet a Bokashi konyhai komposztálóba?

- folyadékok (ecet, olaj, gyümölcslé, tej, víz, stb.)
- csontok
- papír
- hamu
- állati ürülék

Hol kell tárolni a Bokashi komposztálót? Más szóval: hová tegyük?

A Bokashi komposztálót tarthatjuk a konyhában, a folyosón, a garázsban, stb. Tartsa a komposztálót szobahőmérsékleten. Kerülje a közvetlen napfényre helyezését!

Mire használható a fermentált folyadék?

A folyadék tápoldatként használható a növények és a talaj számára.

Tápoldatozáshoz vízzel kell keverni az alábbiak szerint:

1:100 (1 deciliter 10 liter vízhez) – 14 naponta 1× történő öntözéshez 1:200 (1 deciliter 20 liter vízhez) – mindennapos öntözéshez

TIPP: A folyadékot egy jól látható jelöléssel ellátott és lezárt tartályban, például hűtőszekrényben vagy más hideg helyen, 4-8 Celsius-fokos hőmérsékleten lehet tárolni. Jelölje meg a tartályt a lecsapolás dátumát is beleértve. A folyadékot lehetőleg a lecsapolástól számított egy hónapon belül használja fel. Ha nem hűtőben tartja a folyadékot, ideális esetben a lecsapolástól számított 8 órán belül használja fel.

TIPP: A folyadék használható a konyhai és fürdőszobai lefolyók (mosogató, fürdőkád, ...) tisztítására és a szepikus tartály aktiválására is. Ebben az esetben a folyadékot nem szabad hígítani, és legalább 1 órán át a lefolyóban kell hagyni.

Mire jó a fermentált anyag?

Két-három hét érlelés után a fermentált anyag hasonlóan fog kinézni, mint a folyamat elején. Az erjesztett anyag szerkezete még mindig azonosítható lesz; sötétebb színű lesz, és édes-savanyú szagot áraszt majd.

A hulladék biológiai feldolgozásának jutalma a Bokashiból kinyert fermentált anyag. Ha ezt az anyagot a talajba vagy virágföldbe temetjük vagy keverjük, az anyag gyorsan lebomlik és feloldódik – ez körülbelül 4-6 hétig tart.

Az anyag különböző kémiai anyagokkal gazdagítja a talajt anélkül, hogy megégetné azt, és az eredmény egy értékes termőközeg lesz.

A feldolgozott fermentált anyag lebomlása a talajban vagy a virágföldben számos tényezőtől függ, például a hulladék részecskék méretétől (nagyobb vagy kisebb darabok), a hőmérséklettől, az évszaktól, a páratartalomtól, a fagytól, stb.

Ha nincs saját kertje, a fermentált anyagot egy biohulladékgyűjtő edénybe is dobhatja. Egy másik lehetőség, hogy a fermentált anyagot természetőknek vagy közösségi kerteknek adományozza.

Mi a teendő...

Penész esetén:

A penész lehet fehér vagy fekete.

Fehér penész akkor jelenhet meg, ha a Bokashi vödört túl lassan töltik meg, túl sok levegő van benne, vagy nagyobb hulladékdarabokat tartalmaz. A fehér penész nagyon hasznos, támogatja a hulladék lebomlási folyamatát és csökkenti a fermentált hulladék szagát. Nincs ok az aggodalomra.

TIPP: Ha a fehér penész jelenléte továbbra is zavarná, növelheti a Bokashi gabonakorpa mennyiségét, csökkentheti a hulladék rétegeit, vagy összekeverheti a Bokashi gabonakorpát a szerves hulladékkal. Egy másik lehetőség, hogy a Bokashi gabonakorpa felső rétegére egy darab szilárd papírt helyez; ez megállítja a penész terjedését.

Fekete penész akkor jelenhet meg, ha a Bokashi komposztáló nincs megfelelően lezárva, a gabonakorpát nem következetesen alkalmazzák, magas szerves hulladékrétegek vannak benne, vagy az erjesztett folyadékot nem gyűjtik össze.

TIPP: Ebben az esetben ürítse ki a vödört egy tartalék tartályba. Ott keverje össze a hulladékot a Bokashi gabonakorpával, hogy felgyorsítsa a fermentálási folyamatot, és az fermentált anyagot helyezze vissza a Bokashi komposztálóba. Hagyja a vödört 3-5 hétig állni. Ezután keverje össze a fermentált anyagot talajjal vagy komposzttal, hogy a bomlási folyamat befejeződjön.

Szag:

A Bokashi komposztálóból áradó szag a fermentálási folyamat során változhat a felhasznált szerves hulladék típusától függően.

TIPP: Ha a komposztáló kinyitásakor erős édes-savanyú szagot érez, növelje a fermentáló baktériumok mennyiségét.

Mi van, ha nyaralni megyek?

A nyaralás nem jelent problémát. A szerves hulladék akkor is tovább fermentálódik, amikor Ön nincs a közelben. A hosszabb érlelési idő légmentes környezetben kedvezően hat a fermentálási folyamatra. Ugyanakkor folyamatosan keletkezik fermentált folyadék az elválasztó betét alatt. Ha túl sok a folyadék, a felső tartályban a betét alatti tér teljesen megtelhet, és a folyadék elkezdhet keveredni a szerves hulladékkal, amely így nedvesebbé válik. Ez a feldolgozott szerves hulladék típusától függ. Javasoljuk, hogy a folyadékot a nyaralásból való visszatérés után azonnal csapolja le. Ezt követően tartsa szemmel a vödört, és rendszeresen próbálja meg összegyűjteni az esetlegesen megjelenő további folyadékot.

Karbantartás és tisztítás:

Miután eltávolította a fermentált anyagot a Bokashi komposztálóból, tisztítsa meg a vödört meleg vízzel. Ne használjon semmilyen tisztítószerrel, mivel az károsíthatja a fermentáló baktériumok természetes környezetét. Minden egyes alkalommal, amikor kitisztítja a Bokashi vödört, a tömítéssel és a rugóval ellátott szelepet óvatosan át kell öblíteni meleg vízzel.

Pótalkatrészek:

Pótalkatrészre van szüksége a Bokashi vödöréhez? Ezeket megvásárolhatja a www.plastia.eu **weboldalon**.

Ártalmatlanítás:

A terméket környezetbarát módon ártalmatlanítsa, például dobja műanyag (műanyag alkatrészek) hulladékgyűjtőbe. Az ártalmatlanítást a megfelelő kormányzati irányelvnek (európai irányelv) – a hulladékokról és egyes más törvények módosításáról szóló, módosított 185/2001 (2002/95/EK) törvény – megfelelően kell elvégezni.

Garancia:

A termékre az átvételtől számított 24 hónap garancia vonatkozik. A garancia csak indokolt garanciális esetekben, anyag- vagy gyártási hibák esetén érvényes. A garancia csak akkor érvényes, ha a terméket a használati utasításnak megfelelően használják.

Gyártó:

Plastia s.r.o., Na Pankráci 1062/58, 140 00 Prága 4, Cseh Köztársaság Tel.: +420 566 667 001, e-mail: info@plastia.cz, www.plastia.eu

Fontos figyelmeztetés:

A fermentált anyag, a fermentált folyadék és a fermentáló baktériumpor (gabonakorpa) nem alkalmas közvetlen fogyasztásra.

Farmmix Kft.
4220 Hajdúböszörmény, Ipartelep út 20.

farmmix@farmmix.hu

+36 52 371 019



