Centrum voor Energieregie

Energieregie

Bokashi Starterspakket

Prijs: € 60,00 (incl. 21 % btw)

Inhoud Bokashi starterspakket:
inhoud:
2 Bokashi emmers, elk 16L
2 kg. Bokashi starter
1 handleiding / brochure

In de Bokashi emmer wordt het keukenafval vermengd met Bokashi-starter. Het resultaat is een natuurvriendelijke verwerking van het keukenafval, zonder rotting. Dat proces begint zodra de keukenemmer vol is en duurt maximaal 2 weken. Tijdens de werking komt er zelfs sap vrij, dat na verdunning kan dienen als plantenvoeding. Tijdens deze verwerkingsperiode wordt de tweede keukenemmer, die standaard in het starterspakket zit, in de keuken geplaatst om het keukenafval in te deponeren. Het gefermenteerde keukenafval is nu te gebruiken als hoogwaardige bodemverbeteraar voor in de tuin.
Bokashi keukenemmer zorgt voor natuurvriendelijke bodemverbeteraar. Niet composteren, maar fermenteren waardoor keukenafval een effectievere bemesting van de tuin vormt. Dat is het geheim van de Bokashi keukenemmer. Normaliter verdwijnt GFT-resten op de composthoop en kan gaan rotten. Energie verdwijnt zo uit het keukenafval. In de Bokashi emmer krijgen groente- en fruitresten juist extra energie, waardoor het een goede bodemverbeteraar is.
Het is een bekend probleem in menig huishouden. Het keukenafval gaat al in de groene keukenbak rotten en zorgt voor een vervelende stank. De Bokashi emmer maakt hier een einde aan. Boskashi is Japans voor ‘goed gefermenteerd organisch materiaal’. En fermenteren is het geheim voor goede verwerking van keukenafval. Bij fermenteren, dat plaatsvindt in twee handige keukenemmertjes van zo’n 40 centimeter hoog, blijft die energie bewaard. Sterker nog, tijdens het fermentatieproces komt extra Bokashi-sap vrij dat aan planten kan worden
gegeven.
Bodemverbeteraar
Na het fermenteren, dat zo’n 1 tot 2 weken duurt, is de inhoud van de Bokashi emmer klaar voor verwerking in de tuin. Door het fermenteringsproces ontstaat er geen stank of andere vervelende bijwerkingen. Dit in tegenstelling tot composteren, waar het rottingsproces voor nare luchtjes zorgt. Tijdens het verblijf in de speciale Bokashi emmer, krijgt het keukenafval een hogere
voedingswaarde zonder rotting. Het eindproduct kan nu ingegraven worden in de bodem en is een belangrijke bodemverbeteraar geworden. Planten krijgen meer energie en een grotere weerbaarheid tegen schadelijke bacteriën en schimmels.
Toevoegen Bokashi-starter

Het gebruik van de Bokashi keukenemmer is heel eenvoudig. Groenteresten kunnen in kleine stukjes in de emmer worden gegooid. Zodra er een laagje keukenafval is gevormd, dekt de gebruiker de afvallaag af met Bokashi-starter. Dit wordt in kant-en-klare zakjes bij de Bokashi keukenemmer geleverd. Bokashistarter zorgt ervoor dat het GFT-afval gaat fermenteren en voorkomt verrotting. Na het toevoegen van Bokashi-starter kan opnieuw kleingesneden GFT-afval in de emmer worden gegooid. Op deze wijze wordt de Bokashi emmer in ongeveer 2 weken laag voor laag volledig gevuld.

Voedingrijk sap

Als de emmer vol is, begint in een zuurstofarme omgeving het echte verwerkingsproces. Dit duurt zo'n 1 tot 2 weken. Tijdens deze verwerkingsperiode wordt de tweede Bokashi emmer, die standaard in het starterpakket zit, in de keuken geplaatst om het GFT-afval in te deponeren.

Dagelijks kan de consument via een aftapkraantje aan de keukenemmer een voedingrijk sap aftappen. Dit sap is, mits goed verdund, een ideale plantenvoeding voor kamer- en tuinplanten.

Meer weerstand

Als het proces klaar is, heeft het GFT-afval een zoetzure geur gekregen. Dit kan nu rechtstreeks in de tuin worden ingegraven. Het gefermenteerde afval zorgt nu voor een goede voeding van de bodem en vormt een goed leefmilieu voor microorganismen. Door een actief bodemleven ontstaat meer weerstand voor bodem, plant en dier.

Extra informatie over Effectieve Micro-organismen

De Bokashi emmer waarin we keukenafval fermenteren is het eindproduct van jarenlang onderzoek van de Japanse professor Teruo Higa. Hij ontdekte dat goede bacteriën kunnen worden geactiveerd door het toedienen van Effectieve Micro-organismen. Daarmee neemt hij afstand van de gangbare landbouwtechnieken die erop zijn gebaseerd om met grote hoeveelheden chemicaliën schadelijke micro-organismen te doden. Met Effectieve Microorganismen heeft professor Higa ontdekt dat goede bacterien opleven en de schadelijke
bacteriën onderdrukken. EM is gebaseerd op onderzoek en ervaring en wordt wereldwijd gebruikt in de professionele land- en tuinbouw.

Effectieve Micro-organismen zorgen voor evenwicht op het gebied van milieu, gezondheid en voedselvoorziening. EM is een samenstelling van diverse micro-organismen met iedere een specifieke taak. Het gaat ondermeer om gisten en melkzuurbacteriën. Ze komen allen voor in de vrije natuur. Bij EM draait alles om het activeren van de goede bacteriën, in plaats van het doden met chemicaliën zoals gebruikelijk is. In de Bokashi-starter is het hoofdbestanddeel tarwezemelen die zijn gefermenteerd met EM-Actief. Dat is te herkennen aan een zoetzure geur, te vergelijken met het gisten van wijn en bier.

Voor een lijst met veelgestelde vragen (en hun antwoorden) klikt u op deze link .

Verkoper Informatie

Klant recensies:Alec Boswijk (dinsdag, 10 juni 2008)
Waardering:
Het kraantje van de emmer kan inderdaad lekken als deze niet goed wordt vastgemaakt. De moer aan de binnenkant moet voldoende hard worden aangedraaid, maar ook weer niet te hard, zodat de kraan weer loskomt. De nieuwe lichting Bokashi-emmers schijnen dit probleem niet meer te hebben. Alec
Cathalijne Zoete (maandag, 26 mei 2008)
Waardering:
Ja, ik heb de bokashi starter gekocht hier in de buurt. Het is best een prettige emmer. Maar eromheen op de grond kwam toch steeds een plasje te staan.rnIk begrijp niet waar dat vandaan komt....de kraan is dicht. Is dit gebruikelijk? Het ruikt toch ook wel zuur in de keuken als je de emmer vaker opendoet. Echt goed afsluiten of makkelijk afsluiten doet ie niet. Zou beter kunnen denk ik. Toch heb ik de indruk dat het sap goed werkt, mijn kamerplanten knappen enorm op. Ik gebruik het nu sinds een maand. Zelfs planten die verpieterden, lijken nu wel gezonder te worden. Dank voor de informatie. Duidelijk op de website! C.Zoete uit Deventer