

Comment s'assurer du succès du processus bokashi ?

L'un des principaux avantages du choix du bokashi par rapport aux autres options de gestion des déchets organiques est sa fiabilité. Cela signifie qu'il peut traiter un large spectre de déchets organiques et que le processus suit la bonne voie avec certitude quasiment assurée. Utiliser du démarreur bokashi est bien entendu un must. Cependant, certaines conditions doivent encore être remplies. Lesquelles ?

Il est important de suivre les instructions de sélection des déchets organiques : qu'est-ce qui va dans votre seau bokashi, et qu'est-ce qu'il ne faut pas y mettre ? Assurez-vous également de couper les gros morceaux en plus petits morceaux. Nous avons couvert cela en détail dans la phase COLLECTER de la Bokashi Academy.

Deuxièmement, vous devez faire de votre mieux pour ne pas ouvrir trop souvent votre compostière bokashi. Utiliser un récipient de collecte de déchets quotidiens, comme Organko Daily, et le vider en fin de journée permet d'éviter de trop éventer votre seau bokashi. Assurez-vous également de bien fermer votre seau bokashi après avoir ajouté des déchets organiques frais.

Troisièmement, il est très important d'ajouter une quantité suffisante de démarreur bokashi. Vous pouvez en ajouter environ 20 ml avant d'ajouter des déchets organiques dans le bac. Ensuite, saupoudrez de démarreur bokashi sur chaque nouvelle couche de déchets organiques ajoutés à votre seau à bokashi. Essayez d'ajouter 20 ml de démarreur bokashi sur chaque couche. Cependant, si vous ajoutez plus de déchets, 20 ml par 5 cm de hauteur de déchets devraient être votre règle de base. Cela garantira que le processus de fermentation soit lancé correctement, et cela accélérera également le processus de transformation de vos déchets organiques en gâteau bokashi.

Enfin, une fois le processus de fermentation en cours, vous devez vidanger régulièrement le jus de bokashi, tous les 3-4 jours. Bien sûr, si vous ajoutez beaucoup de déchets organiques contenant plus d'eau, comme des fruits et des légumes, vous pouvez vous attendre à récupérer plus de liquide bokashi. Si vous mettez plus de nourriture sèche dans le composteur, il y aura moins de liquide produit.

Choisir un composteur bokashi de haute qualité est clé, afin de répondre facilement à toutes les exigences décrites ci-dessus. De plus, il doit être assez grand pour vos besoins, mais pas trop grand pour que vous puissiez facilement le garder dans votre cuisine. Nous avons conçu Bokashi Organko pour servir de composteur d'intérieur ultime.

Une fois votre composteur bokashi plein, videz son contenu dans une poubelle municipale ou laissez-le reposer pendant 14 jours pour qu'il se transforme en une matière de pré-compost de qualité. Si vous êtes agriculteur ou jardinier, cette dernière option est celle que vous souhaitez prendre. Bien sûr, dans ce cas, vous aurez besoin de deux seaux à bokashi - pendant que le plein crée un gâteau bokashi, vous utilisez l'autre pour collecter vos déchets organiques.

Il est également important de s'assurer que le démarreur bokashi et votre compostière sont conservés à température ambiante et à l'abri de la lumière directe du soleil. Le démarreur bokashi doit également être conservé dans un récipient hermétique.