



- **LAG RIK JORD**
på noen uker
- **BOKASHIBLOGGEN**
Les mer om bokashi på kjøkkenet og i kjøkkenhagen på bokashinorge.no
- **NETTBUTIKK**
Bestill bokashi på bokashinorge.no/nettbutikk



BOKASHI KJØKKENKOMPOST FOR ALLE
er en håndbok om bokashi på kjøkkenet og i kjøkkenhagen. Les mer om å lage jord med bokashi, om mikroorganismene og jordlivet, og om hvordan du bruker kompostjorden og dyrker med bokashi.

Kjøp boken i bokhandel eller bestill den på:
bokashinorge.no/nettbutikk

Foto side 1–4 Eva Birgitta Hollander



BOKASHI

KJØKKENKOMPOST

Lag jord av
alt matavfall

ENKELT • RASKT • UTEN VOND LUKT

bokashinorge.no

DETTE ER BOKASHI KJØKKENKOMPOST

BOKASHI ER LETTVINT og *rask omdanning av matavfall til næringsrik jord ved hjelp av to lufttette bøtter og et bokashistrø med naturlige mikroorganismer.*

BOKASHI TAR LITEN PLESS og *passer både i leilighet i byen og i hus med hage. Bokashi-kompost er lettvin: Ingen sortering (alt går i bøtta!) og komposten skal ikke vendes eller holdes varm.*

BOKASHI KOMPOSTJORD er rik på næring og energi og *bidrar til et yrende mikroliv i jorden. Bokashivæsken er flytende gjødsel til hagen. Lag jord og gjødsel selv, helt uten dyr kompostbinge.*

FRA BORD TIL JORD I 1 - 2 - 3 TRINN



1 MATAVFALL + BOKASHISTRØ I BØTTA

En gang om dagen har du matavfall i bøtta og strør over 2 spiseskjeer bokashistrø per liter matavfall. Bruk litt mer på proteinrike biter.

2

TO UKERS FERMENTERING INNE

Når bøtta er full, skal den stå innendørs og fermentere i 2 uker. Tapp ut væske 1–2 ganger i uken. Tynnet ut med vann 1:100 blir bokashivæsken flytende gjødsel i hagen.

3

KONTAKT MED JORD

Etter to uker skal innholdet i bøtta i kontakt med jord for å bli jord: bland godt med jord i en kasse, i pallekarmer ute eller rett i jorden. Dekk til med 10–15 cm jord.

TIPS

Kjøtt, fisk og grønnsaker – alt går i bøtta. Det eneste du skal unngå er flytende matrester som suppe, juice og yoghurt. Samle matavfall i en krukke på benken og fyll i bokashibøtta bare én gang om dagen. Mikrobene vil ha det lufttett.

TIPS

Ser du kondens på innsiden av bøtta når du tar av lokket? Tørk det bort og legg litt tørkepapir på toppen av matavfallet i bøtta noen dager. Bytt papir daglig. For mye fuktighet i bøtta hemmer fermenteringsprosessen og kan gi lukt.

TIPS

Du kan blande jord og bokashi ute på vinteren også. Det blir ikke jord når det er kaldt; men til våren blir blandingen til jord av seg selv. Du kan også lage jord i en kasse inne vinterstid. Husk å ha en sekk jord stående frostfritt gjennom bokashivinter'n.