

Bokashi

norge



DEL I. Dette er bokashi



Effektive mikroorganismen

1. *Lactobacillus plantarum*
2. *Lactobacillus casei*
3. *Saccharomyces cerevisiae*
4. *Rhodospirillum rubrum*
5. *Rhodospirillum rubrum*

Slik gjør du



Trinn 1. På kjøkkenet



Trinn 2. Fermentering



Trinn 3. Kontakt med jord



Rett i jorden



Jordfabrikk i hagen



Jordfabrikk i en kasse



Fluff: Et godt tegn



Hvor fort blir det jord?



DEL II. Hvorfor bokashi?



Nullreist håndtering av matavfall



Ingen sortering: alt går i bokashi'n



Lag næringsrik jord



Levende og næringsrik jord



Tar liten plass – passer fint i by



Lukter ikke vondt



Trenger ikke kompostbenge, men du kan evt kompostere bokashien



Kompostbinge som jordfabrikk



Bokashi med vanlig bøtte



Enkelt. Fleksibelt



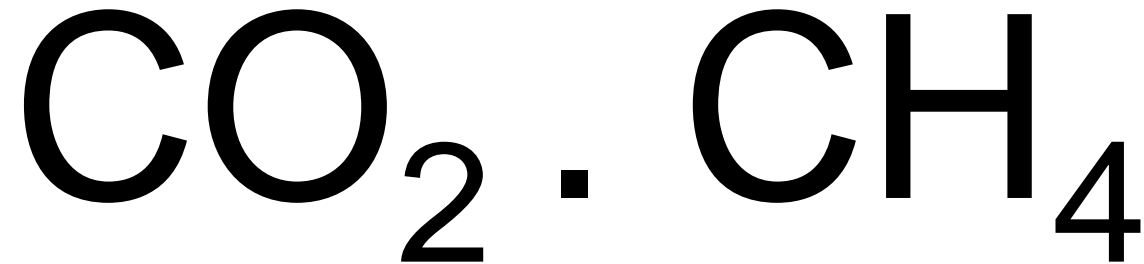
Flytende gjødssel



Bokashi og skadedyr



Mindre utslipp. Mindre svinn



Bokashi på vinteren



Bokashi på vintern



Bokashi på vintern



Foto: Sara Bäckmo

Bokashi på vinteren



Bokashivæsken på vinteren



Bokashibloggen

bokashinorge.no/blogg



Løv blir jord med bokashi kjøkkenkompost

oktober 22, 2016



Tilskuddsordninger for bokashi

april 17, 2016



Vi sylter grønne tomater

oktober 1, 2015

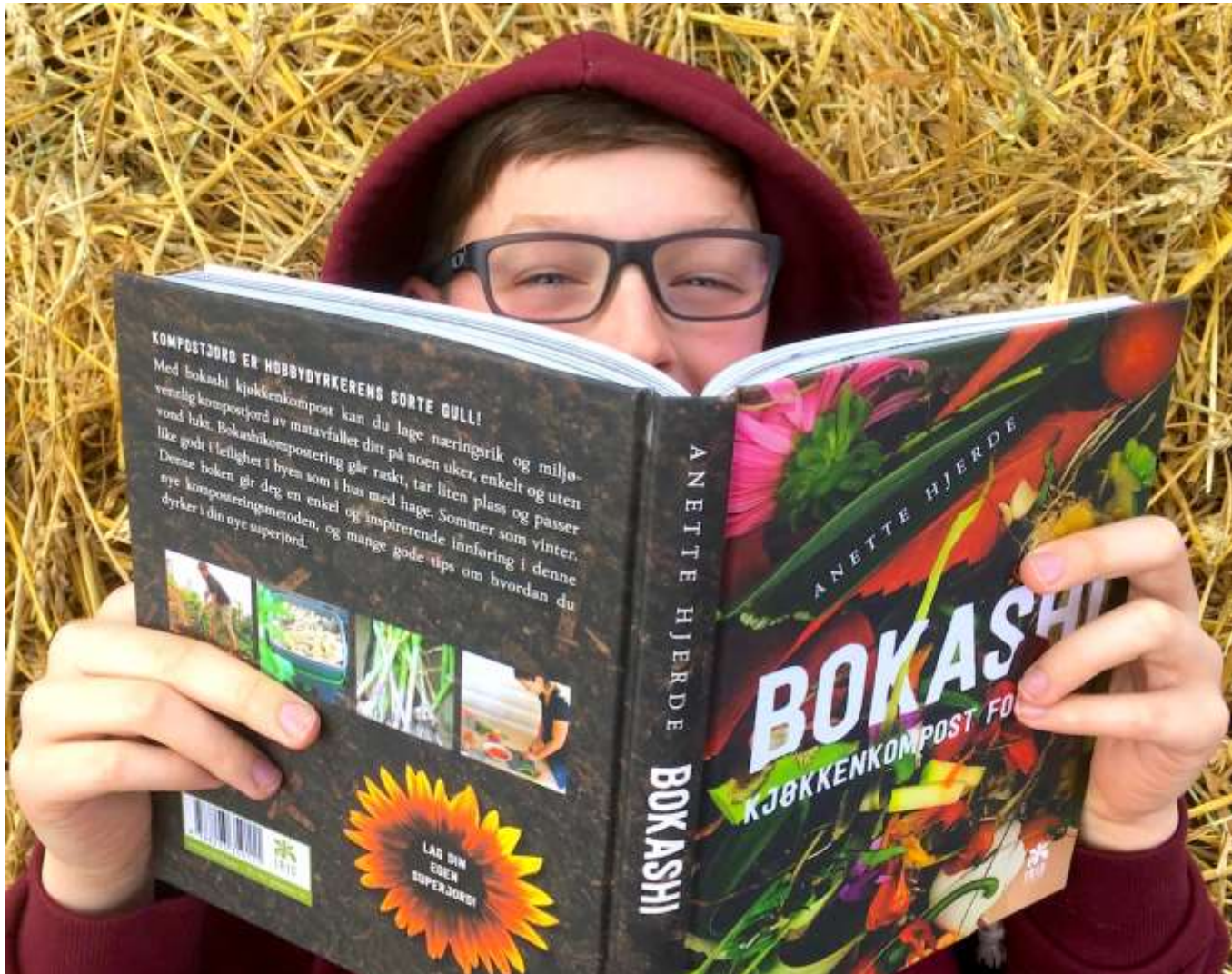


Bokashi i butikk

oktober 4, 2016



Bokashiboken



bokashinorge.no

Spør oss om bokashi:

info@bokashinorge.no

facebook.com/bokashinorge