



Det er lett: Med bokashi kjøkkenkompost kan du lage jord av alt matavfall du har uten å tenke på sortering («brunt» eller «grønt» matavfall) eller plukke ut sitrusfrukter og annet som ikke bør gå i en tradisjonell kompost. Det eneste som ikke skal i bokashibøtta er flytende mat. Du trenger ikke røre, luften eller vende en bokashikompost. Bokashi er en anaerob fermenteringsprosess, den er kald og bokashimikrobene vil ha så lite luft som mulig i bøtta. Bokashien trenger ingen oppfølging.

Det går raskt: Det tar lang tid å lage kompostjord av matavfall med tradisjonell kompostering. Med bokashi lager du fantastisk næringsrik og miljøvennlig jord på bare noen uker. Det tar cirka 2 uker å fylle en bokashibøtte. Deretter skal den stå i 2 uker og fermentere innendørs. (Den kan stå lenger hvis du vil.) Deretter skal den fermenterte bokashien i kontakt med jord for å bli jord. Allerede etter 3–6 uker i sommervarm jord eller jordfabrikken (avhengig av temperatur og kontaktflate med jord) vil bokashien ha blitt kompostjord.

Omdanning til jord av matavfall som har vært fermentert med bokashi, går fort. Men kyllingbein, eggesskall, avocadostein og skall tar lengre tid med bokashi også. Vi ser dem igjen som tørre, rene rester i jordfabrikken. Fiskebein pleier å bli helt borte!

Det lukter ikke vondt: Ettersom alt matavfallet fermenteres grundig i bokashibøtta, råtner det aldri i løpet av prosessen, og det oppstår heller ingen råttent lukt. Du kan ha kjøtt, fisk, grønnsaksrester og rekeskall i bøtta i flere uker eller måneder, når matavfallet er godt fermentert, vil det likevel ikke råtne, og derfor heller ikke lukte råttent.

Blir det for mye fuktighet i bøtta, vil dette hemme fermenteringsprosessen og gi sterkere lukt. Bokashivæsken lukter ikke roser! Det er normalt. Når den blir blandet ut med vann og brukt på jorden ute eller inne, kommer det imidlertid ikke til å lukte i hagen eller stuen.

Bokashivæsken er flytende gjødsel: Hvis du skaffer deg bokashibøtte med tappekran, kan du 1–2 ganger i uken tappe ut næringsrik og effektiv flytende gjødsel til plantevekster på balkongen, i vinduskarmen og i hagen. Den skal blandes ut med vann 1/100, altså 1dl i en 10-liters bøtte med vann. Selv godt tynnet ut vil den være i sterkeste laget for spirer og veldig unge planter. De andre plantene dine vil elske den.

Hvor mye bokashivæske hver bøtte produserer, varierer med hva slags matavfall som er i bøtta. Men de aller fleste bøtter byr på en god slant et par ganger i uken, både mens du holder på å fylle den og i de to ukene den står og hviler. Bokashivæsken kan også brukes som naturlig middel mot plantelus. Tynn ut bokashivæsken med vann i forholdet 1/1000 og spray på, gjenta 2–3 dager på rad og spyl plantene godt med hageslangen før hver påføring. Det er viktig å understreke at lusemiddel ikke er bokashivæskens primære funksjon. Effekten på lusa er mer ustabil enn effekten i jorden.





Kompostjord uten utslipp: Bokashi er miljøvennlig. Tradisjonell varmkompostering avgir drivhusgasser til atmosfæren. Mye av karbonet og nitrogenet som du ønsker å føre tilbake til jorden hvor plantene og jordlivet kan dra nytte av det, avgis som CO₂, metan og dinitrogenoksid (lystgass) i forbrenningsprosessen. Bokashi er en kald prosess, det skjer ingen forbrenning og utslippene er nesten null. Det betyr også at mer av energien (karbonforbindelsene) og næringsstoffene (som det viktige nitrogenet) bevares i kompostjorden med bokashi. Og du lager din egen, kortreiste kompostjord, naturligvis helt uten torv.

Alt matavfall kan komposteres: Det eneste du skal unngå å legge i bokashibøtta er flytende matavfall som melk, juice, saus, suppe, yoghurt (blir også flytende i romtemperatur) og liknende. Ellers kan du kompostere ALT matavfall med bokashi: kjøtt og fisk – rått eller kokt/stekt, rekeskall og fiskeskinn, kyllingbein, brød og grønnsaksrester, inkludert sitrus. Mye av dette er kjent for å skape problemer i en tradisjonell varmkompost.

Tar liten plass og passer i by'n: Du trenger ikke ha hus med hage for å lage jord av matavfallet ditt med bokashi. Hele prosessen kan gjøres innendørs om du vil. Eller dels innendørs og dels på balkongen eller i kjellerboden. Du trenger ingen kompostbinge. To lufttette bøtter og et par plastkasser holder. Når bokashien skal i kontakt med jord etter to ukers fermentering, kan det skje i en kasse på vaskerommet, under jakkene i entréen eller på balkongen, eventuelt i en tykk plastsekk i boden eller på balkongen – hele året.

Unngå skadedyr: Skadedyr er stort sett mindre interessert i bokashi enn i matavfall under omdanning i en tradisjonell varmkompost; nylig nedgravd bokashi er surt og fermentert matavfall lukter mye mindre enn ferskt eller råttent matavfall. Med bokashi kan du uansett raskt og enkelt lage jord i en kasse på et skadedyrsikkert sted ute eller inne, og så bruke eller oppbevare den ferdige kompostjorden der du måtte ønske.

Det er fleksibelt og ferievennlig: Ettersom bokashi ikke trenger noen form for vedlikehold eller oppfølging, er bokashi svært fleksibelt i forbindelse med reiser i helger og ferier, og for hytteeiere, pendlere, bedrifter, skoler og barnehager. Er du midt i en halvfull bokashibøtte og skal reise bort, kan du gjerne legge en avis på toppen av matavfallet i bøtta. Den vil bidra til å trekke opp fuktighet fra bokashien i de ukene du ikke er der for å tappe væske. Når du kommer tilbake, fjerner du bare avisen og fortsetter å fylle bøtta. Har du bøtter stående til fermentering og skal reise bort en tid, er det heller ikke noe problem. En bokashibøtte skal stå i minimum to uker og gjære innendørs, men den kan godt stå lenger. Etter to uker behøver den ikke stå innendørs heller.

Det er rimelig: Skal du ha en varmkompostbinge som er tilstrekkelig isolert til å holde komposteringsprosessen i gang gjennom en norsk vinter, koster den flere tusen kroner. Med bokashi trenger du ikke binge. Ferdiggjæret bokashi kan graves rett i jorden, eller du kan lage jord i et par pallekarmer i hagen, eller i en kasse med jord inne eller ute.

Du behøver ikke kjøpe bokashibøtter med dobbel bunn og tappekran heller, og entusiaster kan også lage sitt eget bokashistrø. Les mer om det på www.bokashinorge.no.

Og til slutt en liste over ting du trenger:

- Bokashi-strø
- Bokashi bøtte
- Pallekarmer til jordfabrikken
- Billig Plantejord til jordfabrikken
- Urter, grønnsaksplanter, frø
- Vannkanna til bokashivannet