

Οδηγίες για παρασκευή Super-Bokaschi

(Βασικό λίπασμα, συμπλήρωμα για τις ζωοτροφές, εμβόλιο για την παρασκευή του Βοκάσι)

Με τις ακόλουθες οδηγίες θα γίνει λεπτομερής αναφορά στα απαραίτητα υλικά, αλλά και μια βήμα προς βήμα περιγραφή της διαδικασίας παρασκευής του Super-Bokashi.

Αφού θα έχουν γίνει οι πρώτες εμπειρίες, είναι στο χέρι του καθενός να αναβαθμίσει και να εμπλουτίσει αυτή τη μέθοδο, δοκιμάζοντας και άλλα υλικά. Καλό θα ήταν να κρατά κανείς σημειώσεις για τα αποτελέσματα.

Ανάλογα με το που σκοπεύει κανείς να χρησιμοποιήσει το Super-Bokashi, ποικίλουν και τα μείγματα και οι συνταγές. Όμως, η διαδικασία παρασκευής και ζύμωσης παραμένει πάντα ίδια.

Μπορούμε για παράδειγμα να φτιάξουμε ένα απλό μείγμα από πίτυρα και άγανο (πολύ λεπτό άχυρο). Αυτό το Σούπερ - Βοκάσι το χρησιμοποιούμε σαν εμβόλιο για τη ζύμωση των υπολειμμάτων της κουζίνας, ή για τη ζύμωση των οργανικών υπολειμμάτων από τον κήπο μετά τη συγκομιδή. Το πλεονέκτημα του Super-Bokashi είναι ότι διατηρείται περισσότερο από το EM-A και δεν υπάρχει η ανάγκη να το χρησιμοποιήσουμε γρήγορα.

Στο παράδειγμα που ακολουθεί πήραμε ποσότητες υλικών για την παραγωγή 60 λίτρων έτοιμου Super-Bokashi.

Απαραίτητα υλικά:

15 κιλά πίτυρα (χοντρά)

3 κιλά άγανο (λεπτά άχυρα)

1 λίτρο EM πυκνό

1 λίτρο μελάσα ζαχαροκάλαμου

1 βαρέλι πλαστικό για τρόφιμα των 60 λίτρων ή 5 δοχεία καθαρά των 12 λίτρων.

2 πλαστικές σκάφες χωρητικότητας 80 λίτρων η κάθε μία.

Εκτέλεση:

1. Μοιράζουμε το πίτυρο και το άγανο (λεπτό άχυρο) στις δύο σκάφες.

2. Ανακατεύουμε καλά τα πίτυρα με το άγανο. Εδώ μπορεί κανείς να προσθέσει και σκόνη από φύκια καθώς και σκόνη από κάποιο ορυκτό (πέτρα, μάρμαρο κλπ.)

3. Βάζουμε **5 λίτρα** ζεστό νερό, περίπου στους **60 βαθμούς**, σε έναν κουβά. Προσθέτουμε τη μελάσα και την ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί. Προσθέτουμε κρύο νερό μέχρι να πέσει η θερμοκρασία στους 30 βαθμούς περίπου. Τώρα προσθέτουμε και το EM1 και ανακατεύουμε καλά.

4. Μοιράζουμε το έτοιμο μείγμα στα δύο και το αδειάζουμε στις δύο σκάφες.

5. Ανακατεύουμε και ζυμώνουμε τουλάχιστον **5-6 φορές** μέχρι το μείγμα να είναι ομοιόμορφα υγρό. Για μεγάλες ποσότητες μπορούμε φυσικά να χρησιμοποιήσουμε ηλεκτρικό τρυπάνι με μια έλικα, όπως ανακατεύουμε το πλαστικό χρώμα, ή να ανακατέψουμε με φτυάρι πάνω σε μια επιφάνεια από μπετόν, ή να ανακατέψουμε το μείγμα με μπετονιέρα.

Αναλογίες μείγματος:

15 κιλά πίτυρο (χοντρό) και 3 κιλά άγανο

Συνολικά 18 κιλά ξερά υλικά

1 λίτρο EM πυκνό

1 λίτρο μελάσα

8-10 λίτρα νερό

Σύνολο μείγματος 28 κιλά

Το ανακάτεμα είναι προτιμότερο να γίνεται με τα χέρια, οπότε προσέχουμε να μη δημιουργηθούν σβόλοι για να πετύχουμε έτσι όσο το δυνατό ομοιόμορφη υγρασία.

Η σωστή υγρασία για το Βοκάσι υπάρχει όταν φτιάχνοντας μια μπάλα και την πιέσουμε μέσα στο χέρι μας δεν στάζει υγρό και η μπάλα αυτοδιαλύεται με το παραμικρό άγγιγμα.

Τοποθετούμε το μείγμα κατά στρώσεις στον κάδο, πιέζοντας κάθε φορά ώστε να φεύγει όλος ο αέρας.

Ο κάδος πρέπει να είναι εντελώς γεμάτος, έτσι ώστε το καπάκι να κλείσει το μείγμα αεροστεγώς.

Αφού έχουν γεμίσει οι κάδοι ή το βαρέλι και έχουν κλείσει αεροστεγώς, τοποθετούνται στο λεβητοστάσιο ή σε ένα χώρο με θερμοκρασία τουλάχιστον 20 βαθμούς. Τοποθετούμε τους κάδους τον ένα πάνω στον άλλο και πάνω σε μια μονωτική βάση για προστασία από το κρύο.

Είναι επίσης σημαντικό να σημειώνει κανείς την ημερομηνία σε ένα ημερολόγιο. Με τον τρόπο αυτό θα είναι δυνατό να καταγραφούν οι παρατηρήσεις για τα αποτελέσματα και να γίνουν συγκρίσεις σε σχέση με τις φάσεις του φεγγαριού.

Μια ιδανική ζύμωση επιτυγχάνεται όταν το μείγμα έχει 45 – 55% υγρασία.

Αποθήκευση του Σούπερ – Βοκάσι

Το Βοκάσι διατηρείται στους κλειστούς κάδους για μεγάλο διάστημα. Αν αφαιρέσουμε από έναν κάδο Βοκάσι, τότε θα πρέπει σιγά σιγά να χρησιμοποιηθεί όλο. Σχηματίζεται στην επιφάνεια μια λευκή επικάλυψη αν παραμείνει το δοχείο για πολύ ανοικτό. Αυτό όμως δεν έχει καμία επίδραση στην ποιότητα του Βοκάσι εφόσον αυτό μυρίζει ξινόγλυκα.