

Bokashi als BODEMbooster

ALLES van de bodem, terug als voeding voor de bodem!

Maak je eigen kringloop met de Bokashi-keukenemmer. Voor een gezonde wereld vandaag, en morgen!

Fermenteren in keukenemmer

Organisch materiaal wordt met hulp van microbiologie in een omgeving zonder zuurstof omgezet tot smakelijk hapje voor de bodem.

Weert fruitvliegjes en stinkt niet!



Recept Bokashi

- 1 Al het dagelijkse keukenafval en een handjevol Bokashi starter, luchtdicht afsluiten in Bokashi-keukenemmer.
- 2 Als emmer vol is: 2 weken laten fermenteren.
- 3 Resultaat is Bokashi. Niet stinkend, voedzaam, organisch materiaal voor de bodem.
- 4 Geef dan bodem een boost met Bokashi als rijke voeding voor de grond!

Bokashi uit keukenemmer →

Bodem in balans

Aangemaakte humus is 'n kostbare voorraadkamer met voeding en vocht. Een permanente buffer zorgt voor continuïteit. En daarmee wordt de wereld gevoed.

weerbare vitale plant

Afgetapt (verdund) vocht, tevens voeding (kamer)plant

groter wortelstelsel

humus microbiologie

Door fermentatie:

- Gaat er geen energie verloren van eindproduct;
- Wordt organisch materiaal licht verteerbaar hapje voor de bodem;
- Wordt bodemleven en biodiversiteit bevorderd.

Zie website voor alle verkooppunten:

www.emnatuurlijkactief.nl
Volg ons ook op Facebook