contact@ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org/adherer

#bacterias #fermentación #modificar

Bokashi, fabricación de un digestor dom@stico

Structure : Caminos de Faire

Difficulté : facile



Bokashi es un término japonés que significa literalmente: materia orgánica bien fermentada. En Japón, los agricultores y jardineros elaboran bokashi desde siempre mediante la fermentación de salvado de arroz con una mezcla de bacterias llamada EM1. El bokashi permite mejorar el suelo y, sobre todo, dotar de una composición microorgánica saludable a suelos prácticamente muertos. En el campo, es fácil compostar los residuos orgánicos; en la ciudad, resulta más problemático. Sin embargo, más de tres cuartas partes de los franceses viven en zonas urbanas, por lo que el potencial de valorización es muy importante.

La valorización de los residuos orgánicos, mediante un sistema de bokashi, parece ser una solución interesante, ya que ocupa poco espacio y el sistema es rápido y fácil de construir. Este proceso de fermentación admite todo tipo de residuos orgánicos, tanto restos de carne, pescado, productos lácteos, cebollas o cítricos. La fermentación se acelera mediante la adición de bacterias, o EM, pulverizadas sobre los residuos orgánicos al poner en marcha el sistema. El jugo obtenido es ultraconcentrado y puede utilizarse, diluido en agua, para regar las plantas de interior. Las materias orgánicas, al cabo de 3 o 4 semanas, pueden utilizarse para elaborar abono.

Liens

https://cheminsdefaire.fr/bokashi/

Galerie d'images

