

Descripción General del Sistema de Compostaje Bokashi

¿Qué es el bokashi?



Bokashi es un método de **fermentación** de residuos de alimentos. Este sistema de compostaje implica colocar restos de comida en un recipiente hermético con microorganismos, como bacterias anaeróbicas y levaduras, para convertir los desechos de alimentos en “té bokashi”, un fertilizante rico en nutrientes, y material fermentado.

¿Por qué es importante compostar con bokashi?

El bokashi puede recuperar nutrientes de alimentos que no se pueden convertir en composta tradicionalmente, como la carne y los lácteos. El compostaje con bokashi también ahorra espacio y solo requiere 1 o 2 contenedores del tamaño de un balde, una opción para espacios urbanos más pequeños.

El proceso de fermentación produce un líquido rico en nutrientes que debe recolectarse para que las condiciones de fermentación sean adecuadas. Este líquido puede diluirse para hacer fertilizante.

¿Qué se puede agregar a su contenedor de bokashi?

Residuos de comida que fermentan bien



Restos de frutas y verdura, cáscaras de huevos, cereales, carne, lácteos.

Residuos de comida que NO fermentan bien



Evite líquidos, podredumbre, moho, comida salados, huesos grandes.

Desechos no fermentables



No incluya plástico, metal o vidrio.



Además de los restos de comida, el Boksahi requiere el aporte de **Salvado bokashi**, una mezcla de salvado, agua, microorganismos eficaces (EM) y melaza.

Los productos cárnicos se deben añadir en pequeñas cantidades. Asegúrese de cortar los restos de comida en trozos de 1 o 2 pulgadas para una fermentación adecuada.

Información de configuración

1. Identifique un lugar fresco y seco dentro de su casa para colocar su contenedor
 - a. **Ejemplos:** Encimera, mesa, o piso de la cocina.
2. Siga las instrucciones de configuración incluidas con su kit.
3. Agregue los restos de comida y el salvado Bokashi como se indica en las instrucciones del kit.

Con un machacador de papas, comprima los restos de comida en el contenedor de Bokashi.

Condiciones óptimas

El contenedor de Bokashi debe permanecer a temperatura ambiente en el interior. No guarde su contenedor de bokashi al aire libre, ya que las temperaturas extremas y la luz solar directa pueden dañar los microbios del bokashi y provocar que falle el proceso de fermentación.

Recopilación

Cuándo cosechar su material fermentado

El material fermentado estará listo para ser cosechado después de un período de fermentación de aproximadamente 2 a 4 semanas.

Su material estará listo cuando libere un fuerte olor a encurtido y tenga un ligero cambio en textura. Los restos de comida deberían verse ligeramente descompuestos, pero aún así serán reconocibles.

Qué hacer con el material fermentado

1. Mezclar con tierra para macetas:

- Mezcle el material fermentado con tierra para macetas en una proporción de aproximadamente 1:1. Deje que la mezcla repose durante aproximadamente 2 a 4 semanas para que madure por completo.

2. Enterrar en jardín:

- Cave un hoyo de aproximadamente 6 a 8 pulgadas de profundidad en una zona no cultivada de su jardín.
- Coloque el material en el hoyo y cúbralo con tierra.
- Deje que se descomponga aún más durante al menos 2 a 4 semanas antes de cultivar.

3. Agregar a composta no termina:

- Integre el material en un monton de composta existente. Asegúrese de que esté bien mezclado con los otros materiales.
- Deje que se descomponga aún más durante al menos 2 a 4 semanas antes de usar.

