



Modo d'uso per KA6-Bokashi

Compostaggio domestico degli scarti umidi

Quando comperiamo i cibi quotidiani, durante la preparazione degli stessi avanzano quelli che noi definiamo avanzi umidi. Al termine del pasto, nel nostro piatto, rimane sempre qualcosa. Per la maggior parte delle persone, questi sono rifiuti.

Si tratta solo di uno sbagliato punto di vista. Infatti questi scarti o meglio avanzi, sono stati pagati, magari anche preparati, e poi perché debbono essere trattati da rifiuti e finire in un bidone della spazzatura?.

Se ci riflettiamo nel comune pensare la differenza tra cibi e rifiuti, e la distanza tra il piatto ed il pavimento.

Ora grazie alla tecnologia EM unita a semplici accessori è possibile fare da se il compost di prima qualità in modo semplice, senza odore direttamente in cucina.



Preparazione



Per poter preparare il compost dallo scarto umido della cucina è necessario disporre di un bidone specifico anche denominato biocompostatore domestico.

Per cominciare bisogna aver controllato che il relativo rubinetto per lo scarico del percolato sia ben chiuso, quindi è necessario installare la apposita griglia in plastica sul fondo.

E' necessario anche disporre di KA6-Bokashi #1 o per composto più ricco di sostanze azotanti di KA6-Bokashi #2. Bisogna posizionare un foglio di giornale sul fondo per evitare che gli scarti più piccoli passando nella griglia possano tappare il rubinetto. Il giornale può essere inumidito con KA6 diluito in concentrazione 1:500. Ora il biocompostatore è pronto.



Riempimento



Gli scarti domestici devono essere versati nel bidone. E' importante rispettare alcuni accorgimenti. Prima di tutto se possibile è bene sminuzzare gli scarti. Questo perché il processo è completamente anaerobico, e quindi lo scarto deve essere il più compattato possibile. Inoltre va tenuta d'occhio la percentuale di umidità.

Non deve essere superato il 25-30%. Per ottenere la giusta umidità, non bisogna versare liquidi contenti acqua, l'olio vegetale va bene. Una volta che gli scarti sono stati versati (si può effettuare l'operazione una o più volte al giorno) è necessario spargere circa 20 g di KA6-Bokashi, quindi si deve per quanto possibile mischiare il tutto.

Terminando il miscuglio deve essere pressato, sia per far fuoriuscire l'aria (che potrebbe permettere operazioni di fermentazione aerobica), sia per ottimizzare lo spazio nel bidone. Si può anche utilizzare un sacchetto che copre gli scarti e fuoriesce dal coperchio per limitare a quantità d'aria nel bidone. Questa operazione va ripetuta quotidianamente sino a quando il bidone è pieno.

Operazioni periodiche



Durante il lavoro dei microorganismi, sul fondo del bidone si forma un percolato ricco di sali minerali, vitamine ed aminoacidi, che sono il frutto del lavoro di fermentazione dei microorganismi. Questo composto dal caratteristico odore, è un perfetto fertilizzante liquido. Può essere usato in diluizione con acqua (1:200) direttamente per le piante, l'orto ed il giardino. L'operazione di raccolta del percolato deve essere effettuata periodicamente, sia per ridurre l'umidità all'interno del bidone, sia perché il fertilizzante deve essere utilizzato quanto prima per poter sfruttare appieno i vantaggi che esso ci offre.

Il liquido inizia a formarsi dopo un paio di giorni dall'inizio del riempimento. Come indicato in figura, l'operazione di estrazione, piuttosto semplice può essere eseguita in concomitanza con il riempimento del bidone stesso.

Naturalmente il coperchio deve essere parzialmente aperto per favorire la fuoriuscita del liquido. Va comunque ricordato che poiché si tratta di un processo anaerobico, il coperchio deve stare aperto per il minor tempo possibile. Scoprirete con piacere che dallo stesso non fuoriescono odori. La presenza di una muffa bianca filamentosa è indice di perfetto funzionamento, mentre un odore pungente unito ad una elevata umidità indica che la quantità di KA6-Bokashi utilizzata è insufficiente.

Fermentazione



Perché il lavoro dei microorganismi sia il più proficuo possibile il bidone deve essere mantenuto ad una temperatura compresa tra 20 e 35 °C. Quando il bidone è pieno, è necessario mantenerlo chiuso ed alle temperature indicate per almeno una settimana, considerando che se la temperatura si avvicina alla soglia inferiore è necessario lasciarlo fermentare per almeno dieci giorni. Durante questo tempo bisogna periodicamente effettuare le operazioni di svuotamento del percolato secondo le modalità già descritte. Il bidone non deve essere esposto a fonti di calore elevate ed inoltre direttamente al sole. E' possibile che un po di biossido di carbonio si formi, gonfiando il bidone. In questo caso è sufficiente lasciare uscire il gas alzando un piccolo lembo del coperchio.

Messa a dimora



Trascorso il tempo di maturazione è possibile utilizzare il compost. Per fare ciò è necessario svuotare il bidone in un piccolo scavo effettuato direttamente nella terra. La buca va coperta e lasciata in de-azotazione per circa sette giorni, se si è utilizzato il KA6-Bokashi #2. Se l'utilizzo deve essere in vaso, si può mischiare con terra e quindi una volta riempito il vaso è necessario ricoprire lo stesso con una pellicola (film per la cucina).

Quindi lo stesso vaso va lasciato a riposare nella stessa modalità della terra. Se il tempo è particolarmente piovoso, è consigliabile coprire anche la terra con un telo in materiale sintetico impermeabile all'acqua ed alla luce.

Utilizzo



Mischiato con la terra il vostro compost nutrirà in modo ottimale sia le piante che gli ortaggi. Scoprirete che è possibile valorizzare quello che consideravate rifiuto e che ora considerate risorsa. Non più sacchetti di spazzatura puzzolenti ed ingombranti, ma compost organico, naturale, che darà belle piante, bei fiori, ma soprattutto buoni ortaggi.

Con questo semplice ed innovativo metodo, avrete anche meno rifiuti e quelli che resteranno; carta, metallo, plastica, saranno già belli divisi dall'origine e pronti anch'essi per essere riciclati nel modo migliore.

Divertitevi e gioite nella natura e con la natura. Scambiatevi esperienze e trovate nuove applicazioni.