

Bokashi



Hví endurvinna matleivdir?

Matleivdir innihalda nógv fæðsluevni, eitt nú fosfor, og tá vit endurvinna matleivdir, halda vit hesum virðismikla tilfeingi í ringrás. Ein týðningarmikil partur av matendurvinning er eisini, at vit fáa eyguni upp fyri matoyðsl. Matoyðsl er matur, orka og náttúrutilfeingi, sum kundi verið gagnnýtt, men sum í staðin fer til spillis. Tað er tyngjandi fyri umhvørvið og er eisini oyðsl av pengum. Fyrsta stig til at fyribygja matoyðsl, er at leggja til merkis, hvat fyri matoyðsl talan er um, og síðan broyta vanar í sambandi við matgerð og innkeyp.

Hvat er bokashi?

Til endurvinning við bokashi brúka vit ger, sum inniheldur virknar smáverur (mikroorganismur). Hesar smáverur seta gongd í eina súrnan av matleivdunum í spannini. Súrnin verður gjørd í einum luftfríum umhvørvi, og tí er týðningarmikið at lokið situr tætt á spannini. Súrnin er eitt natúrligt stig, tá ið lívrunnið burturkast verður brotið niður.

Áðurnevndu smáverur (mikroorganismur) seta ferð á súrninina, og tær forða eisini fyri, at spannin við matleivdum fer at lukta rotin. Tilgongdin, har matleivdirnar súrna í staðin fyri at rotna, hevur við sær, at størsti parturin av vitaminunum og mineralunum í matleivdunum verður varðveittur. Úrslitið av bokashi-tilgongdini er fyrstafloks sankutøð/bokashi, sum eru rík í fæðsluevnum.

Stutt um bokashi

Soleiðis kemur tú í gongd við matendurvinning við bokashi:

1. Savna matleivdir í eitt ílát. Allar matleivdir kunnu latast í bokashi-spannina, eisini fiskur og kjøt.
2. Stroy 40 ml. av ger í botnin á tómu bokashi-spannini.
3. Lat matleivdir í spannina og trýst saman við stemplinum.
4. Stroy 40 ml. av ger oman yvir matleivdirnar.
5. Legg lokið á spannina.
6. Fyll matleivdir í spannina eina til tvær ferðir um dagin, trýst saman og lat ger oman yvir.

7. Tappa bokashi-vætu úr spannini 3. til 5. hvønn dag.
8. Tá spannin er full, skal hon standa og súrna í 14 dagar.
9. Meðan fyrra spannin súrnar liðugt, byrjar tú at fylla matleivdir í hina bokashi-spannina.

At hagreiða matleivdirnar inni









31-07-2020

Bykompostspanden
bokashidenmark.dk



Tak niður bokashi-vegleiðing her[Download](#)

Eisini ber til at lesa meira um bokashi-tilgongdina á www.byhaver.dk/blog ella á Facebook í bólkunum [“Bokashi og Bykompostspanden”](#) og [“Bokashi sankutøð í Føroyum”](#).

Sí eisini hesa donsku síðu við [ofta spurdum spurningum og ivamálum viðv. bokashi.](#)

Hvussu skal bokashi hagreiddast úti?

Matleivdirnar gerast ikki til mold í spannum, men skulu eisini hagreiddast úti. Tað fyrsta tú gert, tá tú skal hagreidda bokashi úti, er at blanda súrnaðu matleivdirnar væl við mold.





Betri matleivdirnar eru sundurbýttar og blandaðar við mold, minni lukta tær og draga ikki skaðadjór til sín. Eftir at tú hevur blandað matleivdirnar við mold, leggur tú 7-10 cm av mold oman yvir (um tað er nógv rotta í økinum, legg so 30-40 cm av mold yvir). Bokashi skal nú

fáa frið, og tú skalt ekki saksa í tí ella venda tí eins og í einum vanligum komposti.

Tað tekur uml. 5 heitar mánaðir áðrenn bokashi-matleivdirnar verða til mold. Heitari tað er, skjótari verða matleivdirnar niðurbrotnar til mold. Tá hitin fer undir 5°C fara smáverurnar í dvala, og tá verða matleivdirnar ikki niðurbrotnar, men so skjótt hitin fer upp, fer niðurbrotingin í gongd. Fyri at skunda undir niðurbrotingina, skalt tú sundurbýta matleivdirnar og blanda tær væl við mold. Vátar matleivdir gerast fyrst til mold, og tí sæst t.d. egg og avokado í langa tíð.

Súrnaðu matleivdirnar hava eitt lágt pH-virði fjúrtan teir fyrstu dagarnar, tað er hagreitt úti, men aftaná tvær vikur ber til at planta í, hóast matleivdirnar ikki eru blivnar til mold. Plantur leggja ikki í, um matleivdirnar ikki eru vorðnar til mold, men hava bara áhuga í at fáa fatur á føðsluevnunum.

Niðanfyri er nøkur dømi um, hvussu matleivdir kunnu hagreiddast úti. Meginreglan er altíð hin sama: blanda matleivdirnar væl við mold og legg mold oman yvir.

Koyr í pottar: Brúka gamla urtapottamold at blanda við. Eftir 14 døgum er pH-virðið í bokashi-matleivdunum neutralt, og tá ber til at planta í tað.





Hábeð: Orkar tú ekki at taka bøkkarnar upp, legg so avíspappír/fipurdúk á grasið. Eftir 14 dögum er pH-virðið í bokashi-matleivdinum neutralt, og tá ber til at planta í tað. Les meira um [bokashi í pallerammum her.](#)

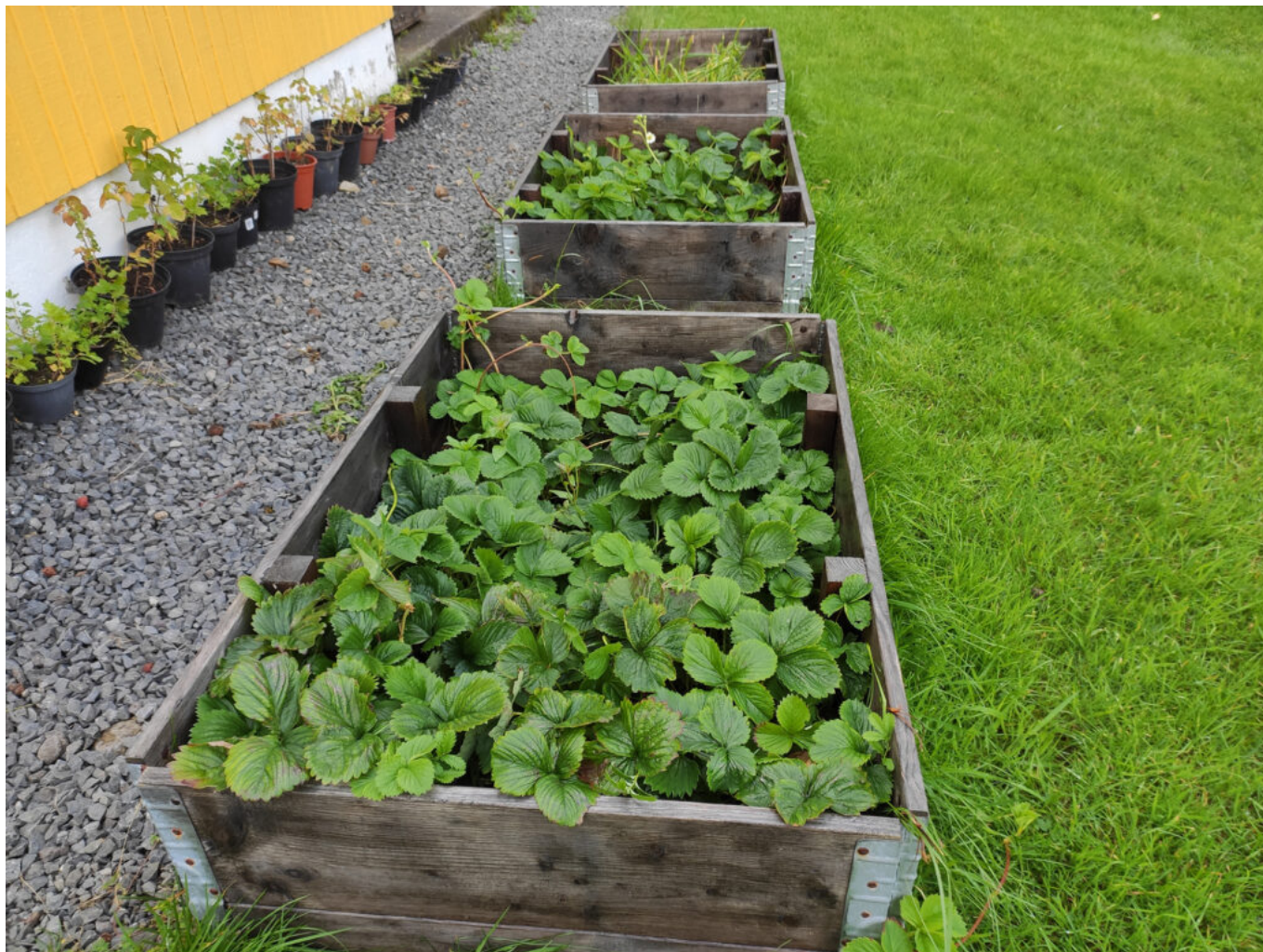












Grava niður: Um tú gravar niður við trø/runnar, halt frástøðu á 20 cm, tí at matleivdirnar eru sera súrar fyrstu 14 dagarnar.





Moldframleiðsla: Velur tú at gera eina moldframleiðslu, letur tú aðruhvørja ferð súrnaðar matleivdir og mold í ein kassa (Lagkøkuþrinsippið: bokashi - mold - bokashi). Til moldframleiðslu kanst tú nýta kompostkassa, pallerammu ella aðrar kassar. Tað tekur uml. 5 heitar mánaðir, áðrenn matleivdirnar eru vorðnar til mold. Moldin kann nýtast at leggja undir runnar, í urtapottar, til framleiðslu av meira bokashi o.s.fr. Les meira um, hvussu tú gert eitt [moldvirki \(jordfabrik\) her](#). Moldvirki (jordfabrik) í stórum kompostkassa:











Moldvirki (jordfabrik) í lítlum kompostkassum:







[Fleiri góð um bokashi kunnu lesast her.](#)

Vegleiðing frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni

Heilsufrøðiliga Starvsstovan hevur lagt kunning um sankutøð út á heimasíðuna, har m.a. verður víst til hesar treytir:

- Køks- og matleivdir skulu vera blivin til sankutøð, áðrenn tey verða brúkt.
- Sankutøð mugu ikki brúkast har samband er við húsdjór, tvs. høsn, gæs, seyð, heimalomb o.s.fr.
- Sankutøð mugu ikki brúkast á landbúnaðarjørð.

Hesar treytir eru fyri at fyrbygja smittuspjaðing frá køks- og matleivdum úr djórum til húsdjór.

Les meira [her.](#)