

# Bokashi-vegleiðing

Vit mæla til, at tú lesur vegleiðingina gjølla, áðrenn tú fert í gongd.

Bokashi-spannin ger tað ómakaleyst hjá tær at skilja matleivdir frá tínum húsarhaldsburturkasti og gera títt egna sankutøð (kompost). Á henda hátt kanst tú vera við til at halda tilfeingið í matleivdunum í ringrás.

Tú kanst lesa meira um bokashi-tilgongdina á [www.byhaver.dk/blog](http://www.byhaver.dk/blog) ella á Facebook í bólkunum “Bokashi og Bykompostspanden” og “Bokashi sankutøð í Føroyum”.

## Um bokashi-tilgongdina

Við bokashi-tilgongdini ber til at hageiða matleivdir í køkinum uttan at brúka posar og uttan at tømja spannina hvønn dag. Gerin, ið fylgir við settinum, inniheldur virknar smáverur (mikroorganismur), sum seta gongd á eina súrnan av matleivdunum. Gerin forðar fyri roti og tí eisini ringum lukti.

Súrnan ereitt natúrligt stig, tá ið lívrinnið burturkast verður brotið niður. Áðurnevndu smáverur (mikroorganismur) seta ferð á súrnanina, og tær forða eisini fyri, at spannin við matleivdum fer at lukta rotin. Tilgongdin, har matleivdirnar súrna ístaðin fyri at rotna, hevur við sær, at størsti parturin av vitaminunum og mineralunum í matleivdunum verður varðveittur. Tí er tað umráðandi at lata ger niður í spannina, hvørja ferð matleivdir fara í.

Úrslitið av bokashi-tilgongdini er fyrstafloks sankutøð/bokashi.

Hesin háttur at súrna matleivdir gevur tilfar, sum nevnist bokashi. Bokashi er japanskt og merkir hvørt av sínum/ eitt sindur av hvørjum.

## Bokashi-settið

2 bokashi-spannir v/ botnsíl, honk og loki  
2 kg av ger  
1 stempul  
1 máliskeið  
1 ílat til bokashi-vætu

## Viðlíkahald av spannini

Tá ið tú hevur tømt spannina, vaskar tú hana í rennandi vatni. Nýt ikki reingerðarevni, tí tey kunnu oyðileggja virknu smáverurnar og natúrliga umhvørvið í spannini. Fyll spannina við vatni, skrúva kranan frá og lat vatnið renna ígjøgnum. Tá ið vatnið er klárt, skrúva fyri og turka spannina, og hon er klár at brúka aftur. Lat eitt sindur av ediki í skolvatnið.

## Ger

Gerin er blanding av hveitisáðu og melassi við umhvørvisvinaligum virknum smáverum (mjólkarsýrubakterium, ger, fotosyntetiskum bakterium, aktinobakterium og kveikavirknum soppum). Gerin setir gongd á súrnanina í spannini og niðurbrótingina av matleivdunum. Í sambandi við súrnanina verða øll týðandi føðsluevni varðveitt (serliga kjøvievni), sum annars hævdu horvið í rotingini. Gerin verður framleidd av bokashidenmark.dk. Tá gerin er uppi, kanst tú keypa meira ger í Føroyum. Gevið gætur: Gerin og bokashi-vætan mugu ikki verða drukkin ella etin.

## Hvat kann latast í spannina?

Næstan alt lívrinnið burturkast kann verða latið í spannina (sí útgreinað yvirlit á næstu síðu). Vit mæla til, at matleivdirnar verða skornar sundur fyri at fáa súrnanina at virka so væl sum til ber.



### Tilmældar matleivdir at lata í spannina

- frukt og grønmeti
- kókaður matur, kókað og rátt kjöt
- sitrón og bananskal
- ostur og jogurt
- fiskur og egg
- smá bein
- breyð og kaffigrugg
- fólinaðar blómur
- smáar nøgdir av pappíri (t.d. køkspappír)

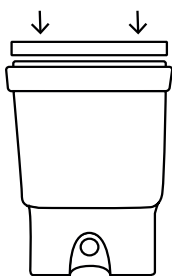
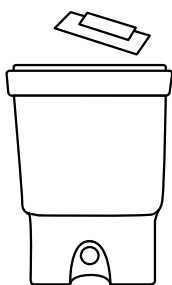
### Hvat skal ikki latast í spannina

- flótandi løgur
- edikur, djús, mjólk, olja og vatn
- teposar
- stór bein
- øska
- skarn frá djórum
- pappír



### **Kom í gongd við at gera bokashi**

- Savna matleivdirnar gjøgnum dagin í eitt hóskaði ílat – helst eitt ílat við loki.
- Hygg eftir, um kranin í botninum á bokashi-pannini er skrúvaður fyri.
- Byrja við at stroya 40 ml av ger í botnin á tómu pannini. Brúka málliskeiðina, ið fylgir við.
- Sker stórar matleivdir smátt, áðrenn tú letur tær í pannina.
- Brúka stemplið at trýsta matleivdirnar saman.
- Stroy 40 ml ger oman yvir matleivdirnar – tað gert tú, hvørja ferð tú letur matleivdir í (helst bara 1-2 ferðir um samdøgrið)
- Legg lokið á pannina og tryggja tær, at tað heldur tætt. Kroyst luftina úr við at trýsta mitt á lokið, meðan tú lyftir eitt horn á lokinum uppfrá. Tess minni luft er í pannini tess betri, tí súrnin gongur fyri seg við ongum súrevni.
- Tappa bokashi-vætu úr pannini 3. til 5. hvønn dag. Les meira um vætuna niðanfyrri.
- Tá ið pannin er full, skal hon standa afturlatin í 14 dagar og súrna liðugt.
- Minst til at tappa vætu úr pannini javnan.
- Meðan fyrra pannin súrnar liðugt, byrjar tú at fylla matleivdir í hina pannina.
- Best er, um pannirnar standandi í innihita, tá ið tær eru í nýtslu, tí tá súrna matleivdirnar skjótari.



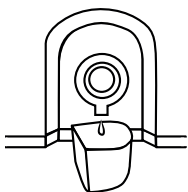
Eftir 14 dagar skulu matleivdirnar hagraiðast úti. Tú kanst antin grava súrnaðu matleivdirnar niður í urtagarðin, ella tú kanst gera eina sokallaða "moldfabrik" í kompostkassa ella pallurammu. Um tú grevur matleivdirnar niður, er tað týðningarmikið, at tú hevur eitt áskot, sum er millum 7 og 30 cm. Velur tú at gera eina moldfabrik, letur tú skiftivís súrnaðar matleivdir og mold í kompostkassan/pallurammuna. Les meira um hetta á [www.byhaver.dk/blog](http://www.byhaver.dk/blog).

Tað er ymiskt, hvussu long tíð gongur, áðrenn matleivdirnar eru vorðnar til sankutøð/mold. Niðurbrótingin gongur skjótari fyri seg um summarið.

### **Bokashi-væta**

**Ótynt** kanst tú stoyta vætuna í frárensið í køkinum ella á vesinum. Bokashi-vætan er við til at skapa eitt sunt smáveruumhvørvi í frárensi og rottanga.

**Tynt við vatni í lutfallinum 1:100/1:200** kann vætan verða nýtt sum taðing til stovuplanturnar ella í urtagarðinum.



### **Vanligir feilir**

- Tú brúkar ov lítið av ger
- Lokið heldur ikki tætt
- Bokashi-vætan verður ikki tappað nóg ofta
- Ógvislig skifti í hitanum
- Beinleiðis sólarljós

