

BOKASHI-SPANDEN

* Kom godt i gang *

Bokashi-spanden

Bokashi-kompost er en anaerob (det vil sige lufttæt) fermenterings-proces. Derfor er det vigtigt at have en god spand, der kan sørge for et iltfattigt og tørt miljø. Desuden er det en god idé at finde en plads til spanden, hvor man undgår direkte sollys og hvor der holdes en temperatur på 15-25 grader. Kommer man under 15 grader, vil processen gå i stå, og kommer man over, kan man risikere, at nogle af mikroorganismene dør.

Bykompostspanden forhandles hos Byhaver.dk, hvor man også køber Bokashi-gæret. Den er rigtig god til en almindelig husholdning, hvor man selv kan stå for hele processen og har et sted at grave det fermenterede madaffald ned bagefter. Fordelene ved Bykompostspanden er, at den er lavet specifikt til Bokashi-kompost og derfor er lige til at bruge. Den har et dræn, så man løbende kan tappe Bokashi-gødning, den såkaldte Bokashi-the, og så er størrelsen perfekt til at have stående i et køkken.

Kræver:

- Minimum to Bykompostspande

Fordele:

- Designet til Bokashi-kompostering
- Altid flydende Bokashi-the
- God størrelse til husholdning



Mayonaise-spanden. De fleste restauranter får leveret enten creme fraiche, mayonnaise, kartofler eller andre råvarer i 10 liters plastspande med låg. De er perfekte til Bokashi-kompost, da de lukker helt lufttæt. Her skal der bare et godt lag avispapir i bunden, som kan opsamle væsken, og indgå i komposten.

Alternativt til avispapir kan du sætte to spande oven i hinanden og bore nogle huller i bunden af den indvendige spand. Hulrummet mellem de to spande bliver på den måde udnyttet til at opsamle Bokashi-théen. Vælg et lidt større (8mm) bor, så hullerne ikke så let bliver tilstoppede. Hvis du vil have en mere avanceret løsning, kan du bore et hul ud for hulrummet i den yderste spand og montere en hane. Du kan f.eks. bruge hanen fra inderposen fra en bag-in-box vin.

De er gode både til dem, der har et lidt mindre behov - men også hvis man, f.eks. i et storkøkken, har behov for mange spande til en billig penge, som man nemt kan opbevare og flytte rundt på.

Kræver:

- Minimum to spande
- Avispapir eller boremaskine

Fordele:

- Billige i anskaffelse
- Lette at opbevare og flytte rundt



BOKASHI-SPANDEN

* Kom godt i gang *

Hjemmebygget Bokashi-spand. Hvis man har behov for en større spand, er det muligt selv at ombygge en hvilken som helst spand af plast.

Kræver:

- Minimum to spande (f.eks. affaldsspande eller fodertønder. Plast er et godt materiale, da det ikke forstyrrer mikroorganismernes arbejde som f.eks. metal kan gøre)
- Spænderemme el. lign. for at lukke spanden tæt til, og dermed sikre et iltfattigt miljø
- Evt. en tappehane
- Evt. hønsenet, grill-rist el. lign til at lave dræn i bunden
- Alternativt træpiller eller store mængder avispapir til at opsamle væske i bunden

Fordele:

- Kan laves i lige den størrelse, der passer til jeres behov
- Nema at skaffe materialer til



På [Komposten.info](https://komposten.info) kan du finde en video-guide til at bygge din egen Bokashi-spand.

