

# FABRIQUER BOKASHI

Bokashi est un mot japonais qui signifie 'matière organique fermentée'

Découper les déchets Lfj (Légumes, Fruits, Jardin) en petits morceaux.



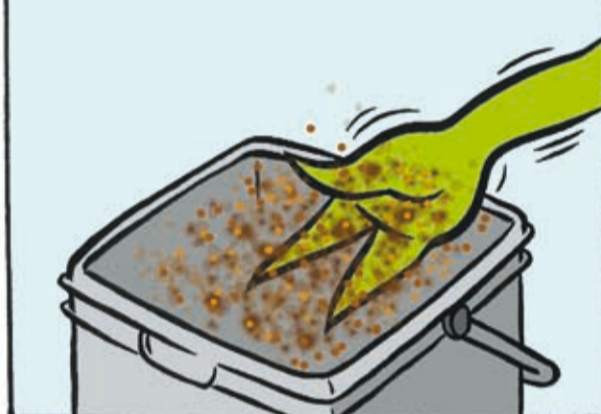
Divisez une petite quantité de Bokashi-démarrateur au fond du seau de cuisine Bokashi.



Mettre une couche de déchets frais découpés dans le seau de cuisine Bokashi.



Divisez de nouveau une petite quantité de Bokashi-démarrateur (10 à 20 gr) sur les déchets.



Presser les déchets.



Bien fermer le seau de cuisine Bokashi avec son couvercle.



Répéter ce processus jusqu'à ce que le seau de cuisine Bokashi soit plein.



Evacuer quotidiennement le jus du fond du seau de cuisine Bokashi. Ce jus peut servir d'engrais végétal pour les plantes et toutes sortes de végétaux, d'un dosage de 1/100.



Laisser fermenter les déchets dans le seau de cuisine Bokashi pendant 1 à 2 semaines.



Le Bokashi Lfj est prêt quand il a une odeur aigre-douce.



Maintenant on peut mélanger directement le Bokashi Lfj avec le sol par ratissage, ou bien l'ajouter au compost traditionnel pour l'utiliser plus tard.



**CRÉEZ DE L'ART DANS LE JARDIN ET LA MAISON**

Faites déjà la connaissance de votre palette de couleurs primaire



Distribué par

[www.jardins-animés.com](http://www.jardins-animés.com)

On utilise le Bokashi pour augmenter la diversité microbienne du sol, afin de pourvoir les végétaux de matières bio-actives. Un nouveau concept dans votre jardin pour l'augmentation de la résistance naturelle dans le sol et les plantes.