



INSTRUCTIVO
PARA USO
DEL
KIT
BOKASHI



¡Gracias por adquirir tu kit Bokashi, bienvenid@ a la familia Tierra Urbana! Al sumarte, **contribuyes con la reparación ecológica de nuestra ciudad y nuestra isla**, ayudando a:



Regenerar los suelos: Devolver a la tierra lo que comemos es el paso esencial para una economía circular (cerrando el ciclo de nutrientes y devolviéndole vida a los suelos).



Eliminar el enorme problema ambiental de los vertederos: Al disminuir los lixiviados y gases tóxicos de los vertederos y reducir la huella ecológica de la basura.



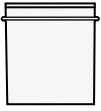
Disminuir el calentamiento global: Si tod@s compostamos, evitamos emisiones de metano en los vertederos, uno de los principales responsables del calentamiento global además, devolvemos carbono a la tierra (3 toneladas de materia orgánica producen 1 tonelada de composta, que significan 1 tonelada de CO2 devuelta al suelo).

1 ¿QUÉ ES Y CÓMO FUNCIONA EL SISTEMA BOKASHI?

El Sistema Bokashi es un proceso de pre-compostaje o fermentación de los restos de comida en una cubeta especial. Es el sistema más idóneo para el compostaje urbano. **¿Por qué?**

- Permite compostar todos los restos de comida (incluyendo carnes y lácteos).
- No requiere manejo (no hay que agregar material seco o mover, etc., especialmente si te sumas a nuestra membresía).
- Impide malos olores.
- Reduce el volumen de los restos de comida en un 50%.

EL KIT BOKASHI ESTÁ COMPUESTO POR:



1. Una cubeta especial: Para los materiales verdes (con tapa que debe cerrar herméticamente).



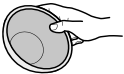
2. Un “cubito”: Para acumular los restos de comida del día con capacidad para 2.5 litros.



3. El “activador” Bokashi: Una mezcla de microorganismos benéficos con otros ingredientes que activan la fermentación o pre-compostaje de los residuos y que impide que haya cualquier tipo de mal olor.



4. Un compactador: Para comprimir los restos y sacarles todo el aire.



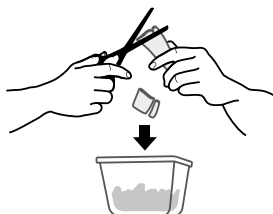
5. Un medidor: Para medir la cantidad de “activador” Bokashi que echarás encima de los restos orgánicos.

2 ¿CÓMO USAR LA CUBETA?

¡ANTES DE EMPEZAR!: PREPARA TU/S CUBETA/S

- Ubica la cubeta en la cocina o área de lavado, asegurando no le de luz solar directa (no debe calentarse).
- Puedes colocar la cubeta en un banquito para facilitar su manejo (¡puedes comprar nuestra “base” disponible en nuestra tienda virtual!).
- Vacía el material seco (paja de coco u otro) que viene en el cubito en el fondo de la cubeta.

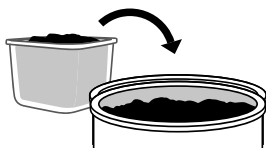
Paso 1.
Corta tus restos de comida y échalos en el cubito



Debido a que el Sistema Bokashi es anaeróbico (sin aire), no queremos abrir la tapa de la cubeta frecuentemente. Para lograrlo, recolecta tus restos de comida en “el cubito” hasta llenarlo, tomando en cuenta:

- Cortar en tiras de una o dos pulgadas los restos de comida que sean muy grandes (cáscaras, pedazos de frutas y vegetales, pedazos de carne, etc.). No tires nunca una fruta pasada de madura entera (¡primero pícala!).
- Si tardas más de 24 horas en llenar el cubito, mantenlo dentro de la nevera para que no empiecen a descomponerse los restos (especialmente si tus restos de comida tienen carne, lácteos o comida cocinada). Puedes guardar el cubito en la nevera mientras acumulas tus restos de comida por máximo 1 semana.

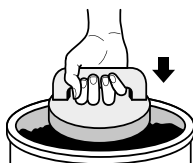
Paso 2.
Agrégalos a la cubeta



Cada vez que llenes el cubito, agrega los restos en la cubeta.

Si el cubito tiene exceso de agua porque tiene frutas y alimentos con mucha humedad, sácale el exceso de agua antes de echarlo en la cubeta.

Paso 3.
Compacta



Compacta bien los restos con el compactador para sacarles todo el aire (recuerda, no queremos nada de aire en la cubeta).

Enjuaga el compactador luego de usarlo y ponlo a secar.

Paso 4.
Aplica el Bokashi y cierra la tapa



Echa 50 ml de activador Bokashi en el medidor y aplícalo sobre los restos de comida.


Este es el paso clave para la fermentación, así que ten en cuenta:


- Cada vez que vacías el cubito echa solo 50 ml de activador Bokashi (algunos medidores tienen una línea que marca los 50ml, los que no la tienen es porque el medidor completo mide 50 ml)..
- Cubre bien toda la superficie de los restos compactados (como si estuvieras “empañizándolos” ligeramente).
- Si los restos de comida tienen restos de carne, mariscos o lácteos, debes echar un poco más de activador Bokashi (10 o 15 ml más, equivalentes a una cucharada).

UNA VEZ LLENA: DÉJALA DESCANSAR Y EMPIEZA CON TU SEGUNDA CUBETA
(si tienes dos cubetas)

Cuando llenas la cubeta (es importante no rebosar), déjala tapada, para que continúe la fermentación (de 5 a 15 días).

Si tienes tu membresía, recogeremos la cubeta llena (mensualmente) y te entregaremos una cubeta limpia, junto con el activador Bokashi necesario.

 **En caso de tener una sola cubeta:** Si llenas la cubeta antes del día de recogida, solo tienes que ir llenando el cubito mientras te llevamos la cubeta limpia.

 **En caso de tener dos cubetas:** Desde que llenas la primera, empieza con la segunda (te recomendamos poner la cubeta llena debajo de la nueva).

Nota: Si no formas parte de la membresía, una vez llenas la cubeta debes enterrar o compostar los restos pre-compostados, tal como te enseñamos en el instructivo sobre como terminar de compostar tu Kit.

3 ¿QUÉ PUEDO Y QUÉ NO PUEDO ECHAR EN LA CUBETA?

Puedes echar casi todos los restos de comida en la cubeta Bokashi (cortando siempre los residuos para facilitar la fermentación).

TIPO DE MATERIA	ECHAR	NO ECHAR
 <p>Cáscaras de vegetales y frutas picadas (incluyendo semillas pequeñas)</p>		
 <p>Restos de comida cocinada (aún si tiene aceite)</p>		
 <p>Restos de carne, pescado, huesos (pequeños)</p>		
 <p>Pan, cereales, quesos y otros lácteos</p>		
 <p>Cáscaras de huevo (enjuagadas con agua)</p>		
 <p>Restos de café o té (con la bolsa de té si no es plástica)</p>		
 <p>Líquidos (jugos, sopas, salsas, aceites)</p>		
 <p>Alimentos con exceso de aceite (frituras)</p>		
 <p>Alimentos podridos</p>		
 <p>Heces de animales (gatos, perros)</p>		
 <p>Material seco (hojas, restos de poda, papel y/o cartón):</p>		
 <p>Plástico, metal</p>		
 <p>Alimentos expuestos a / o contaminados por químicos sintéticos tóxicos</p>		

4 ¡ANTES DE EMPEZAR!, TEN EN CUENTA LOS SIGUIENTES DETALLES:

- La cubeta **debe estar bien cerrada SIEMPRE**. De lo contrario, se generará putrefacción.
- **No agregues NUNCA alimentos podridos** (pueden tener microorganismos patógenos);
- Si se genera mal olor es posible que:
 1. La cubeta se haya quedado destapada,
 2. No echaste suficiente activador Bokashi en toda la superficie o
 3. Echaste alimentos en descomposición. En dichos casos, agrega más activador Bokashi. Si continúa el mal olor, infórmanos si eres parte de la membresía.
- Si ves un moho blanco en la superficie de los restos de comida pre-compostados, no debes preocuparte, es normal.
- Si ves un moho negro en la superficie significa que la fermentación no es correcta (esto suele ocurrir si la cubeta no está bien cerrada o no echamos suficiente activador). **¡Asegura que esto no suceda! Si sucede y eres parte del sistema de membresía, ¡déjanos saber!**



servicios@tierraurbana.do



@tierraurbanard