



BOKASHI

A STORAGE COMPOSTING METHOD

**FOR A ZERO-
WASTE LIFESTYLE**



WHAT IS BOKASHI?

Feed The Soil (FTS) Bokashi compost has been triple fermented with a mix of microbes inoculated onto wheat or rice hulls. Bokashi is a fermentation process, not a true composting method.

This allows you to store your “greens” for a longer period of time, this way you can add them to your garden or compost bin at your own leisure. With Bokashi, you can compost 100% of your organic waste including meat, bones, dairy, paper products, large amounts of citrus, salty and greasy foods.

WHAT YOU WILL NEED:

01

FTS BOKASHI BRAN

02

FOOD SCRAPS

03

5-GALLON BUCKET WITH GAMA LID (OR AIR TIGHT VESSEL)

YOU CAN BUY A STARTER KIT FROM THE SOLANA CENTER WITH ALL OF THESE ITEMS [HERE](#)





HOW IT'S DONE:

- Begin by spreading about 1/4 cup of FTS Bokashi Bran at the bottom of your bucket.
- Save your food scraps in a separate bucket under your sink for a day or two. Once it fills up, empty your food scraps into the Bokashi bucket and sprinkle a tablespoon of Bran on top. Do this each time you add food scraps to your Bokashi bucket.
- Always seal the lid on your Bokashi bucket to keep it air tight. This is vital to the fermentation process and keeps the smell contained.
- Once your bucket is full, allow it to sit for at least 2 weeks and no more than 6 months.



MANY USES FOR BOKASHI SCRAPS

- 1) Add your fermented compost scraps to your compost the same way you would add your "greens." Fermenting the compost generates extra microbiotic organisms that cause the composting process to go faster.
- 2) Add to worm bins in small amounts (should be consumed by worms in 2-4 days).
- 3) Layer it between soil that needs to be fertilized or rejuvenated. **4-5 inches of soil / 2-3 inches of Bokashi / 4-5 inches of soil.** You can seed this soil within a week but allow 30 days before planting starters.
- 4) Trench around the outside drip line of a tree. Dig a trench 10-15 inches deep at least a few feet out from the tree trunk where the roots wont be in the way. Layer Bokashi in the trench as described in option 3.
- 5) Added to a large outdoor planter using the layering method described in option 3.
- 6) Fed to chickens or pigs

TROUBLESHOOTING

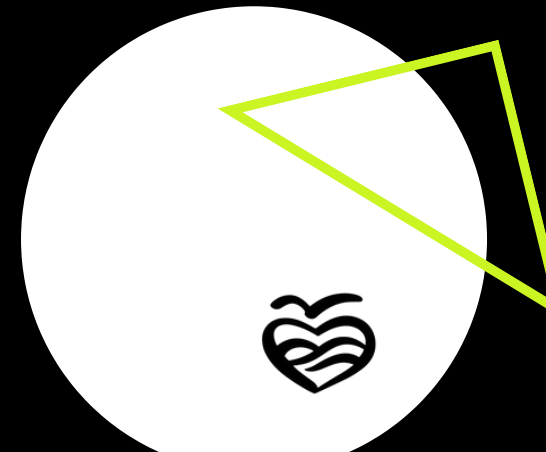
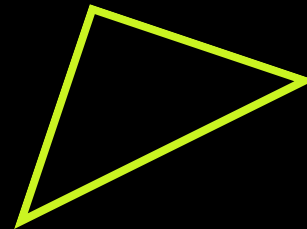
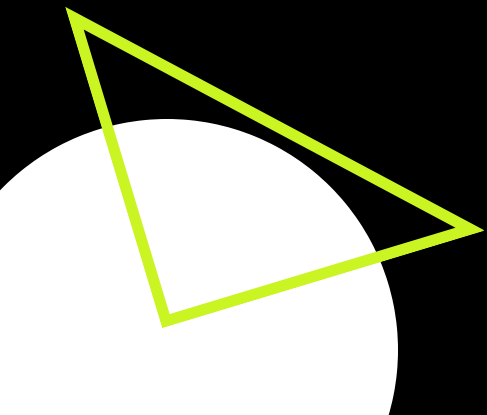
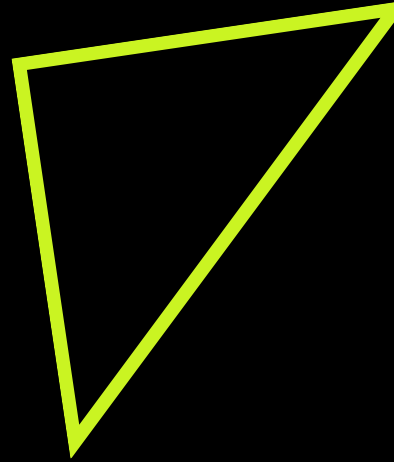
Putrid odors in bucket? > Add extra Bran and keep lid tight.

White mold > NOT a problem!

Green, red or black mold? > Add extra Bran and keep lid tight.

Bucket lid left open over night? > Restart 2 week fermentation process.

Gnats in bucket? > Close lid tight or dump compost in pile and start over.



BOKASHI

UN MÉTODO DE COMPOSTAJE DE
ALMACENAMIENTO

PARA UN ESTILO DE
VIDA SIN RESIDUOS



QUE ES BOKASHI?

El compost de Bokashi de Feed The Soil (FTS) se ha fermentado tres veces con una mezcla de microbios inoculados en cáscaras de trigo o arroz. Bokashi es un proceso de fermentación, no un verdadero método de compostaje.

Esto le permite almacenar sus "verdes" durante un período de tiempo más largo, de esta manera puede agregarlos a su jardín o contenedor de compost en su propio ocio. Con Bokashi, puede compostar el 100% de sus desechos orgánicos, incluyendo carne, huesos, lácteos, productos de papel, grandes cantidades de cítricos, alimentos salados y grasos.

QUE NECESITARÁS:

01

FTS BOKASHI SALVADO

02

RESTOS DE COMIDA

03

CUBO DE 5 GALONES CON TAPA DE GAMA (O RECIPIENTE APRETADO AL AIRE)

USTED PUEDE COMPRAR UN KIT DE INICIO DEL CENTRO DE SOLANA CON TODOS ESTOS ARTÍCULOS [AQUÍ](#)





CÓMO ESTÁ HECHO:

- Comience esparciendo aproximadamente 1/4 de taza de FTS Bokashi Bran en el fondo de su cubo.
- Guarde los restos de comida en un cubo separado debajo de su fregadero por un día o dos. Una vez que se llene, vacíe los restos de comida en el cubo Bokashi y espolvoree una cucharada de salvado encima. Haga esto cada vez que agregue restos de comida a su cubo Bokashi.
- Siempre selle la tapa de su cubo Bokashi para mantenerla hermética. Esto es vital para el proceso de fermentación y mantiene el olor contenido.
- Una vez que el cubo esté lleno, déjelo reposar durante al menos 2 semanas y no más de 6 meses.

MUCHOS USOS PARA LOS DESECHOS DE BOKASHI



- 1) Agregue sus restos de compost fermentado a su compost de la misma manera que agregaría sus "verdes". La fermentación del compost genera organismos microbianos adicionales que hacen que el proceso de compostaje sea más rápido.
- 2) Agregue a los contenedores de gusanos en pequeñas cantidades (deben ser consumidos por los gusanos en 2 a 4 días).
- 3) Colóquelo entre el suelo que necesita ser fertilizado o rejuvenecido. **4-5 pulgadas de suelo / 2-3 pulgadas de Bokashi / 4-5 pulgadas de suelo.** Puede sembrar este suelo dentro de una semana, pero espere 30 días antes de comenzar a plantar.
- 4) Trench alrededor de la línea de goteo exterior de un árbol. Cava una zanja de 10 a 15 pulgadas de profundidad, al menos a unos pocos pies del tronco del árbol, donde las raíces no estarán en el camino. Capa Bokashi en la zanja como se describe en la opción 3.
- 5) Agregado a una sembradora exterior grande usando el método de capas descrito en la opción 3.
- 6) Alimentado a pollos o cerdos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Olores putrefactos en balde? > Añadir salvado extra y mantener la tapa apretada.

Molde blanco > ¡No es un problema!

¿Molde verde, rojo o negro? > Añadir salvado extra y mantener la tapa apretada.

¿Tapa del cubo dejada abierta durante la noche? > Reiniciar el proceso de fermentación de 2 semanas.

Los mosquitos en un cubo? > Cierre la tapa apretada o vierta el compost en la pila y comience nuevamente.

