

# Bocashi



Bokashi é um adubo orgânico, tipo compostagem. Mas a compostagem tradicional é um processo essencialmente de bactérias, e por isso, ela esquenta. No bokashi inoculamos os materiais com levedura de pão (fungos actinomicetes) ou EM/Microorganismos Eficientes (várias espécies de bactérias e fungos). Eles dominam e fazem o trabalho de decomposição.

A referência nesse tipo de trabalho é o colombiano Jairo Restrepo, e especialmente o livro - [El ABC de la Agricultura Organica](#).

As receitas variam de área para área, e depende principalmente dos ingredientes disponíveis localmente. É bem comum que um ingrediente principal seja a casca de arroz, mas é possível usar serragem ou farinhas, como exemplo:

- 500 kg de farelo de arroz;
- 200 kg de farelo de algodão;
- 100 kg de farelo de soja;

170 kg de farinha de osso;  
30 kg de farinha de peixe;  
40 kg de termofosfato;  
200 kg de carvão moído;  
4 L de melão;  
4 L de EM4 ou levedura de pão;  
350 L de água.

Os ingredientes secos são misturados, e a levedura é fermentada em água morna com açúcar ou melão, e depois misturada com 350lt de água. Isso é utilizado para umedecer os ingredientes secos. É bom lembrar que hoje em dia, não é bom usar farelos de soja e milho devido os mesmos serem transgênicos e o algodão conter muito veneno, a não ser que se os mesmos sejam de origem orgânica.

[Adubo Organico Bokashi](#)

[Como Fazer Bokashi](#)