

”Gröna Örten, krossad imellan stenar jämte Spindelwäff och härskt fläsk, brukas på Fulslag eller onda bettet i dess början”.

Skrivet 1806 om örten nattskatta.



Veckans tips!

Fint på graven med ris och lövros

■ **Se så vackert** Helén Titoff gjort på en grav på kyrkogården i Gagnef. Hon hämtade grannris och mossa från egen skog och gjorde fina rosor av lönnlöv och satte på en kudde av mossa.

Vill du också lära dig hur man gör fina rosor av lönnlöv? Gå in på www.tidningenland.se och klicka på kategorin ”Gör det själv”.



Uppväxt i Köpenhamn

Namn: Sanne Hammarberg.

Bor: Saltsjö-Boo.

Familj: Maken och kollegan Torbjörn och sonen Esben, 18 år.

Bakgrund: Uppväxt i Köpenhamn, utbildad farmaceut, har arbetat på apotek, inom barnomsorgen och med vuxna med utvecklingshandikapp.

Gör: Driver ekologiska Källtorps trädgård i Nacka. Här finns fruktträd, bär, örter och andra fleråriga växter, samodling, täckodling, bin, myskankor, höns och grisar. I verksamheten ingår förskola, rehabilitering och kafé.

Mer info: www.kalltorpstradgard.se.

Han forskade på hur man skulle kunna hitta alternativ till kemikaliejordbruket med hjälp av mikroorganismer och studerade olika bakterier.

Resterna av bakteriekulturerna slogs ut i samma hink och hälldes ut på en gräsmatta. Av en slump lade han märke till att gräset växte väldigt bra där han hällt ut bakterierna.

Terua Higa förfinade sammansättningen av mikroorganismer och i dag används de till så olika saker som rengöring, ensilage, vattenrening, vård av hovar och sår hos hästar, att spreja skor som luktar surt med och för att göra miljön i ladugårdar och stall hälsosammare.

– Man tillsätter goda bakterier för att motverka effekten av dåliga bakterier, som kan ge upphov till dålig lukt eller sjukdomar. Det är lite som när man äter mjölksyretabletter innan man åker utomlands för att inte bli magsjuk av en ny bakterieflorea, förklarar Sanne.

Funkar också till städning

Förutom till bokashikomposten använder Sanne EM-produkter till städning, vattenrening och till att göra rent i grisarnas, hönsens och ankornas utrymnen.

– Sedan jag började använda EM hos hönsen har den typiska sträva lukten där försvunnit, säger hon.

Sanne tar ett par nävar bokashibollar, gjorda av bokashiströ och lera, och slänger ut dem i dammen. Försiktigt – för att inte skrämna de dånande myskankorna.

– I Japan används effektiva mikroorganismer för att rena vatten i stor skala, bland annat har man renat innanhavet Seto, berättar hon. ■

Bokashi – så funkar det



1 Sanne samlar köksavfall i en liten hink och fyller på bokashin i slutet av dagen. Alla matrester, även kött, fisk, räkskal, ostkanter och citrusskal, kan läggas i bokashin, de bryts ner snabbare om de är finfördelade. Däremot ska man inte hålla i mjölkprodukter.



2 Matresterna blandas med bokashi-strö som består av vetekli och effektiva mikroorganismer, EM. 1–2 matskedar per kilo matrester. Enklast är att köpa färdigt strö men det är också möjligt att göra det själv utifrån en färdig lösning med mikroorganismer.

Köp på mässor

■ **Utrustning för bokashikompostering** och andra EM-produkter säljs bland annat på trädgårdsmässor och i nätbutiker. Mer info: www.greenfoot.se, www.bokashi.se.



3 Luften pressas ut eftersom fermenteringen sker bäst i syrefri miljö. Av samma anledning är det bäst att inte öppna locket på bokashin i onödan. När hinken är full får den stå i rumstemperatur i 2–3 veckor medan innehållet fermenteras.



4 Bokashin producerar en näringsrik vätska som tappas av var 3–4 dag. En sildel skiljer vätskan från matresterna i hinken. Bokashivätskan späds 1 till 100 och kan användas som näringsvatten både ute och inne.



5 Den mogna bokashin kan läggas direkt i odlingsarna. Gräv eller mylla ner den och täck den med jord eller ett lager växtrester. Efter ett par veckor är de olika beståndsdelarna inte längre synliga för ögat.



NYTTIGA BADBOMBER. Bollarna görs av bokashiströ och lera som torkas. Här har de dekorerats med stämplor av vallmokapslar.



VATTENRENING. Sanne slänger bokashibollar i myskankornas damm för att hålla vattnet rent och fräscht.

Bokashi på vintern

■ **Du kan spara** mogen bokashi över vintern. Oavsett hur du gör är det toppen att ha den till hands när våren kommer. Det finns flera alternativ: Lägg i påsar i växthus eller utomhus på skyddad plats, håll i varmkomposten, i en täckt odlingslåda eller i en tunna utan botten som du placerar i ett grönsaksland.

Så gör du din egen bokashi