

PRESSMEDDELANDE 2008-12

Byt ut slaskhinken och var mer klimatsmart

Nu finns det ett nytt sätt att vara klimatsmart i köket – byt ut slaskhinken och återvinn hushållsavfallet själv!

Du skapar ett minikretslopp hemma i köket som är inte bara bra för miljön utan också en riktigt lyft för din trädgård eller kolonilott.

Den gamla slaskhinken under diskbänken ersätts med en "Bokashi" hink. Där slänger du alla matrester – köttfärsräs, pasta, kycklingben, potatisskal, kaffefilter. Du fyller på i hinken i flera veckor och det jäser under tiden med hjälp av ett speciellt Bokashi strö som innehåller "goda" mikroorganismer. Ungefär som när man lägger i gurkor eller jäser bröd. Du kommer bara att känna en svag lite sötsur lukt när du öppnar locket, inget ruttet eller otrevligt. Det är mycket mer hygieniskt än en vanlig sophink, förklarar Jenny Harlen från bokashi.se som introducerar Bokashi koncept i Sverige.

- När hinken har jäst färdigt efter ett några veckor har du en riktigt bra jordförbättring som kan används direkt i trädgården, i en traditionell utekompost eller i blomlådorna. De jäsna hinkarna kan även förvaras under vintern tills våren, säger hon.
- Även om man redan har en utekompost, det är ganska skönt att slippa springa ut och in så här års, du behöver bara gå ut en till två gånger i månaden. Dessutom får du en helt annan fart i komposten tack vare mikroorganismerna som följer med i hinken.

Varför ska just detta vara så klimatsmart?

För det första att man sluta slänga maten och gör något bra med det istället – återinvestera det i jorden.

För den andra, jäsningsprocessen i Bokashi är mer miljövänlig än vanlig kompostering, både hemkompostering och storskaligt. Traditionell kompostering är en förruttnelseprocess – organiskt material är ju för det mesta kol och när det ruttnar så frigörs kolen i växthusgaser som koldioxid och metan. Bokashikompost däremot ruttnar inte, den jäsna maten omvandlas direkt till jord i landet och det mesta kolet blir kvar som biomassa.

För den tredje, det är ungefär som närproducerad mat fast tvärtom. Ta hand om dina egna matrester istället för att låta dem fraktas kors och tvärs över landet!

I Sverige idag slänger vi ca. 100 kilo mat per person och år. Det blir många tusen ton till slut. Att vara mer klimatsmart med de resurser som finns i varje hushåll kan var ett rejäl lyft för att hjälpa samhället blir mer hållbart.

Och det är inte svårare än att byta ut en slaskhink.

Mer information finns på www.bokashi.se.

FAKTA:

I de flesta Svenska kommuner finns det pengar att spara om hushållen själva tar hand om sitt matavfall. Det finns en tabell på www.bokashi.se med länkar till kommunala soptaxor i alla Sveriges kommuner, oftast ligger besparingen runt en tusenlapp om året för en familj i villa.