



ИНСТРУКЦИЯ

по активированию концентратов эффективных микроорганизмов и приготовлению бокаши

Эффективные микроорганизмы – это благоприятные для окружающей среды и дружелюбные человеку микроорганизмы, которые, размножаясь и помогая друг другу, быстро захватывают лидерство в микробиологических сообществах. В результате этого восстанавливается окружающая природная среда, разрушительные микробиологические процессы и их последствия (гниение, окисление, загрязнение, неприятные запахи, всевозможные заболевания) уступают место процессам созидательным – ферментации, оздоровлению, очищению, оживлению и т.д.

Открыл эффективные микроорганизмы и разработал EM-технологии японский учёный Теруо Хига ещё в 80-х годах XX-го века. В Клубах Органического Земледелия эффективные микроорганизмы получили ласковое имя – Эмочки. Под их воздействием восстанавливается естественное плодородие почв, увеличивается количество и качество урожаев, укрепляется иммунитет растений, животных и людей, очищается земля, воздух и вода, улучшается энергетика помещений и ландшафтов. Членами клубов отмечено, что работа с Эмочками облегчает труд, улучшает настроение и повышает жизненный тонус людей, а также приносит радость от осознания сделанного вклада в своё прекрасное будущее, будущее Земли и своих потомков!

Препараты эффективных микроорганизмов можно приобрести в готовом виде, а можно изготовить самостоятельно, пользуясь нижеприведёнными рекомендациями:

Для приготовления жидких препаратов («Эмочек») вам понадобится (в объёмных долях):

- концентрат эффективных микроорганизмов – 3%;
- питательная среда (тростниковая патока или смесь патоки) – 3%;
- хлорированная вода – 94 %.

Обращаем ваше внимание, что тростниковая и другие виды патоки обычно в 1,3 – 1,4 раза тяжелее воды, поэтому следует отмерять объём, а не массу компонентов.

Кроме того, потребуются ферментатор (ёмкость из пищевого пластика с плотно закрывающейся крышкой), а также набор технических средств для поддержания необходимой температуры в ферментаторе.

Важно, чтобы объём ферментатора соответствовал (т.е. был чуть-чуть больше) объёму препарата, который вы собираетесь в нём приготовить. На протяжении всего периода активации (т.е. в течении 10 дней) в ферментаторе следует поддерживать постоянную температуру +34 - +36°C.

Приготовление компонентов и загрузка их в ферментатор производится следующим образом:

1. Питательную среду (патоку) заливают небольшим количеством кипятка и перемешивают до полного растворения.
2. Образовавшуюся сладкую жидкость заливают в ферментатор, доливают водой до необходимого объёма, после чего доводят до рабочей температуры.
3. Заливают концентрат, перемешивают, закрывают крышкой.

В течении первых нескольких дней после начала активации, в ферментаторе происходит бурление смеси с выделением углекислого газа, который следует ежедневно стравливать, слегка приоткрывая крышку.

Через 10 дней активированный препарат сливают, процеживая от остатков питательной смеси, и разливают в пластмассовые ёмкости с герметичными крышками, заливая их под самое горлышко. Готовый препарат должен иметь кислотность не более 3,5 рН.

Правильно приготовленный и упакованный препарат при стабильной температуре от +5 до +20 °С может храниться до 6 месяцев.

Для приготовления сыпучих препаратов («Эмочек-Бокаши») вам понадобится (на 10 кг бокаши):

- концентрат эффективных микроорганизмов – 35 мл;
- питательная среда (тростниковая патока или смесь патоки) – 35 мл;
- хлорированная вода – 3,5 л.
- пшеничные отруби – 10 кг

Процесс затарки бокаши происходит следующим образом:

1. Питательную среду (патоку) заливают небольшим количеством кипятка и перемешивают до полного растворения, после чего доливают тёплой водой, доводя смесь до необходимого объёма и температуры.
2. Заливают в смесь концентрат, перемешивают.
3. Полученную жидкость добавляют небольшими порциями (по 0,5 – 1 л) в отруби, при этом тщательно их перемешивая и стараясь добиться равномерного смачивания всего объёма отрубей.
4. Смоченные таким образом отруби затариваются в герметично закрывающуюся пластиковую ёмкость соответствующего объёма (желательно, чтобы отруби занимали весь объём и были слегка притрамбованы) и отправляются на ферментацию в место со стабильно высокой температурой (до +35 °С).

Приготовление бокаши длится около 30 дней при температуре +30 - +35 °С и около 60 дней при температурах +20 - +30 °С. При более низких температурах готовить бокаши не рекомендуется.

Хорошо отферментированные бокаши имеют коричневый цвет, рассыпчатую структуру, приятный хлебный запах и кислый вкус. Допускается образование неплотного налёта белой плесени на поверхности, а также единичные вкрапления комочков белой плесени в объёме бокаши. Если же бокаши слиплись в плотные комки чёрного, зелёного, красного либо серого цветов с высоким содержанием плесени и имеют неприятный гнилостный запах – значит где-то были допущены технологические ошибки и ферментация прошла неудачно. Такие бокаши лучше выбросить.

Свежеприготовленные бокаши имеют высокую влажность и, под воздействием воздуха, они могут скоро испортиться. Поэтому влажные бокаши следует использовать в течении 2-3 дней.

Для более длительного хранения бокаши следует высушить. Сушка бокаши производится любым доступным способом, который позволяет избежать слеживания и запревания бокаши, попадания прямых солнечных лучей и повышения температуры выше +40 °С.

Хорошо высушенные бокаши не теряют своих свойств в течении нескольких лет и просыпаются сразу после намокания.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

- ❖ Помните, что Эмочки очень впечатлительны! Поэтому общайтесь и работайте с ними только в хорошем настроении, это значительно повысит их эффективность!
- ❖ Эмочки не любят прямых солнечных лучей, мороза, и больших перепадов температур, поэтому храните их в тёмном месте при стабильной температуре от +1 до +20°C.
- ❖ Используйте творческий подход в работе с Эмочками и делитесь с нами своим опытом! Отзыв о работе с препаратами можно оставить на сайте нашей компании <http://zarya.com.ua>, а также в соцсетях:



<https://www.facebook.com/zaryamicro>



https://vk.com/zarya_microbioeffect

З Д О Р О В Ь Я В А М , В А Ш Е Й С Е М Ь Е , В А Ш Е М У Д О М У И В А Ш Е Й З Е М Л Е !