

Preparação de Enzimas do Lixo Orgânico da Sua Cozinha

Chamamos de enzima uma solução orgânica produzida pela simples fermentação de frutas, açúcar e água.

1. Uma garrafa de polietileno, com o uma tampa vedada no gargalo: latas, garrafas (melhor se tiver um gargalo largo), etc
2. Componentes: Por exemplo, o volume do depósito é de 5 litros (como na foto). Nós colocamos 3 litros de água, 0,3kg de rapadura ou açúcar mascavo (melhor não usar açúcar de cana de açúcar), mel, e 0,9kg de vegetais crus e frutas. No caso, a medida de água / açúcar / produto de limpeza deve ser a seguinte: 10/1/3. Lembre-se isso é sobre a quantidade. Se você medir o açúcar e o produto de limpeza em quantidade de volume, se lembre também de calcular quanto uma copo de açúcar vai pesar em volume.
3. O tempo de fermentação é 3 meses: Vai ser necessário que todo dia você abra a tampa devagar, deixando sair o gás acumulado (você vai ouvir um pequeno som de vazamento, como quando você abre uma garrafa de água mineral). Duas vezes por semana, nós diminuimos a densidade com uma varinha limpa até o fundo do depósito para que não fique com lodo na superfície.
4. Depois de 90 dias, filtre o líquido a parte. Parabéns, esse é sua enzima. Use a enzima depois 1000 vezes deluindo um 1ml em 1 litro de água e depois é só usar.

Uma nota:

- Acrescente todo tipo de cascas de vegetais e de frutas para melhor resultado. É para usar os restos, não há necessidade de usar os vegetais novos. Cebolas, gengibre e alho deve ser evitadas. Pode acrescentar limão para ter um boa fragrância. Quando a pessoa aprende a fazer a enzimas, ai eles podem fazer diferentes enzimas com diferentes tipos de frutas para diferentes propósitos.
- Existem muitas enzimas nas cascas das bananas, maçãs, laranjas, abacaxi, assim como em pepinos, feijão de soja, etc. Mas você pode fazer enzimas com qualquer tipo de vegetal, frutas e verdes. Apenas não podemos usar produtos que foram para o freezer ou aqueles que foram aquecidas acima de 45C, perderam a quantidade de enzimas necessárias para o processo.
- Quanto mais tipos de frutas você mais rica vai ficar sua enzima.
- Garrafas com boa vedação vai evitar os insetos
- Se você sentir um cheiro repentino de mofo acrescente açúcar (10% do volume da enzima). Depois de 30 dias o cheiro vai estar fresco novamente.
- As enzimas onde há mais frutas ou cascas de frutas vão ter o odor mais agradável.
- No primeiro mês é estágio da formação de álcool, o segundo do vinagre e o terceiro da enzima.
- A parte chata (o que fica depois da enzima ser feita) pode ser usado como fertilizante. Pode deixar um pouco para a próxima enzima.

