

So kann man Em Aktiv selber machen!

EM = effektive Mikroorganismen



Eine Flasche EM-1 (30ml) Wasser

Melasse (Zuckerrohr-Sirup) oder ein anderer Sirup, z.B. aus Zuckerrüben.

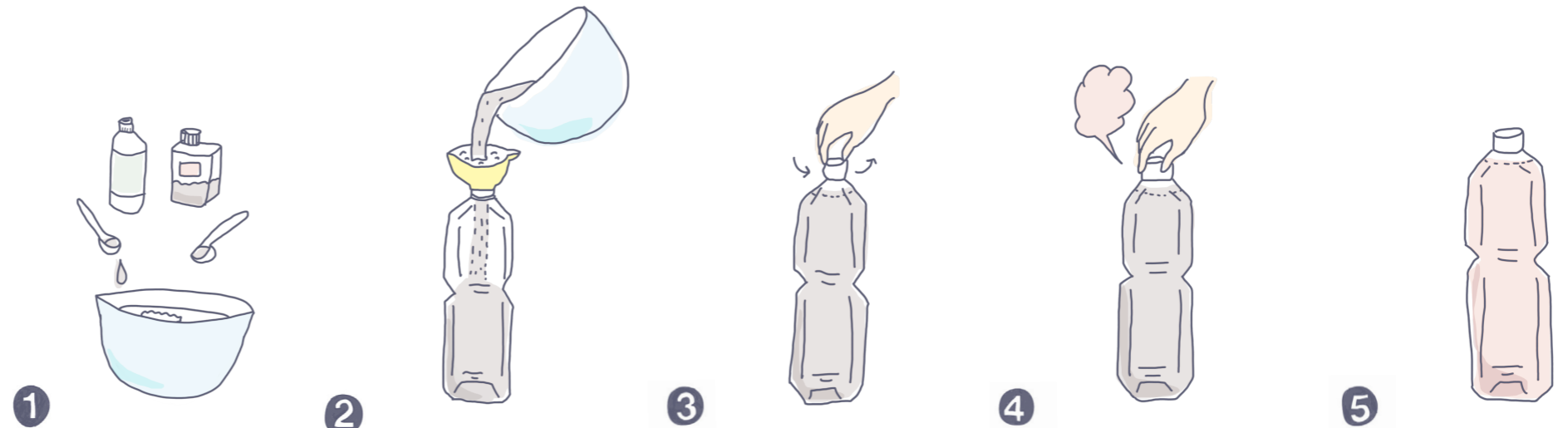
Eine Flasche von 1,5L, Einen Trichter, Einen Teelöffel

Tipps:

- Besonders gut eignen sich PET Flaschen zum Ansetzen des EM Aktiv.
- Die Deckel der Flaschen sollten immer fest verschlossen sein.
- Zum Ansetzen des EM Aktiv kann man auch Wasser nutzen in dem Reis gekocht wurde.
- Wenn die Möglichkeit besteht den pH-Wert der Mischung zu messen, sollte sichergestellt werden, dass der Wert unter 3,5 liegt.
- Das fertige EM Aktiv sollte innerhalb von 2 Wochen aufgebraucht werden.

Siehe auch: www.emro.co.jp
Übersetzung aus dem Japanischen und Illustration:
Ayumi Matsuzaka

Mischungsverhältnis: EM-1 macht 2% des Gesamtvolumens aus:
30ml EM-1 | 30ml Melasse | 1,35L Wasser | Flaschengröße 1,5L
40ml EM-1 | 40ml Melasse | 1,80L Wasser | Flaschengröße 2,0L



1 Die 1,35 L Wasser in einer großen Schüssel zusammen mit dem EM Aktiv und der Melasse gut mischen.

2 Die Mixtur durch einen Trichter in die bereitgestellt PET Flasche von 1,5L füllen. Die Flasche sollte nicht komplett aufgefüllt werden, da es wichtig ist, dass im oberen Bereich der Flasche noch etwas Platz für Luft bleibt.

3 Die Flasche fest verschließen und an einem warmen Ort bei 20-40°C aufbewahren.

4 Nach 2-3 Tagen sollte die Flasche vorsichtig geöffnet werden um das entstandene Gas entweichen zu lassen. Die Flasche danach wieder fest verschließen.

5 Im Sommer dauert die Fermentation ca. eine Woche. Im Winter kann es zehn Tage bis zwei Wochen dauern. Hat die Mixtur nach dem Ablauf der Zeit einen süßlich, sauren Geruch angenommen ist das EM Aktiv fertig und kann verwendet werden.

Rezept für 10 L



200ml EM-1

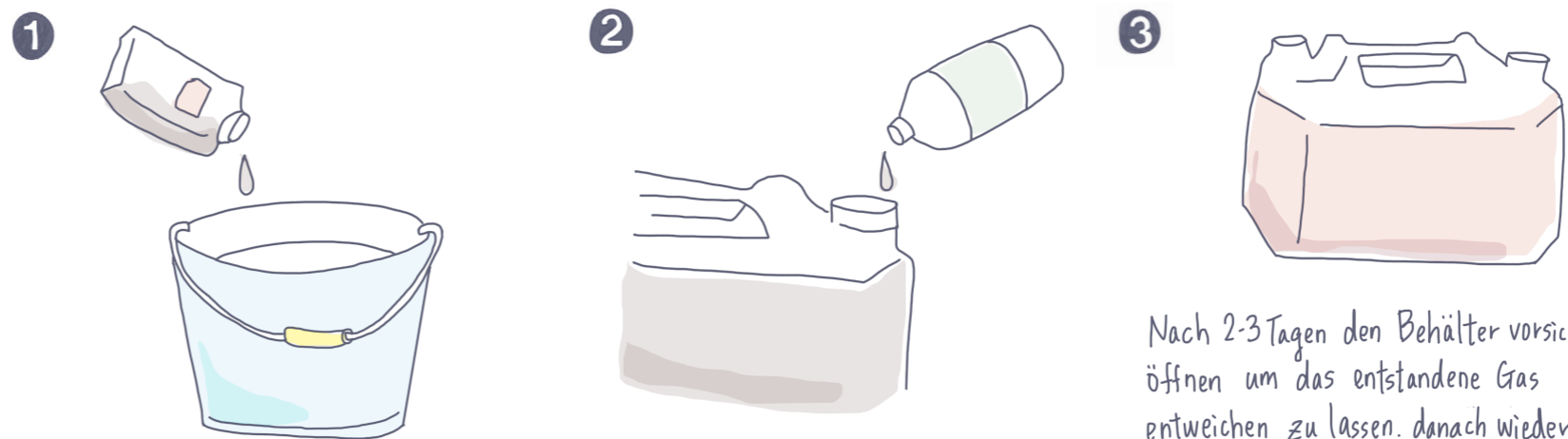
200ml Melasse

9,6L Wasser in einem 10-15 L Eimer

Einen verschließbaren Plastikbehälter von 10L.

Tipps:

- Je mehr Melasse man der Mixtur zugibt, desto besser läuft die Fermentation ab. Es empfiehlt sich mit der Dosierung zu experimentieren.
- Der Deckel des Behälter sollte immer fest verschlossen sein.
- Vor und nach Gebrauch sollte der Behälter gut gereinigt werden.
- Man kann auch EM Keramik Granulat zu der Mixtur hinzugeben, damit läuft die Fermentation noch besser ab.
- Für optimale Bedingungen empfiehlt sich ein pH-Wert von weniger als 3,5.



1 Die Melasse in Wasser auflösen und in den Plastikbehälter füllen den Behälter danach mit dem Rest des Wassers befüllen.

2 Das EM-1 dazugeben und alles gut mischen. Den Behälter fest verschließen und an einem warmen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung aufbewahren.

3 Nach 2-3 Tagen den Behälter vorsichtig öffnen um das entstandene Gas entweichen zu lassen. danach wieder fest verschließen. Im Sommer dauert die Fermentation ca. eine Woche. Im Winter kann es zehn Tage bis zwei Wochen dauern. Hat die Mixtur nach dem Ablauf der Zeit einen süßlich, sauren Geruch angenommen ist das EM Aktiv fertig und kann verwendet werden.