



biopreparados.es

Verzeichnis agrarökologischer Bio-Präparate

Für Unabhängigkeit von Bio-Betriebsmitteln.

DATUM
21/10/2026

Compost Takakura

Art der Bio-Präparation: Bodenverbesserer • Zubereitungsart: Gärung • Vermarktetes Bio-Betriebsmittel

ZUTATEN

Fermento dulce: 2 litros de agua, 1 cucharada de azúcar moreno y un poco de yogur natural o de levadura de pan (se puede añadir un trozo de queso u otro alimento fermentado). Fermento salado: 2 litros de agua, 1 cucharada de sal y cáscaras de verduras o de frutas. Compost semilla: unos 10 kg de cascarilla de arroz y 10 kg de salvado de arroz o de trigo (o, en su lugar, hojarasca de bosque y microorganismos de montaña sólidos). Después: los restos de cocina del día.

ZUBEREITUNGSPROZESS

1) Prepara los dos fermentos en botellas separadas, ciérralas y déjalas unos 5 días a temperatura ambiente. 2) Mezcla la cascarilla y el salvado (o la hojarasca con los microorganismos de montaña) y humedécelos poco a poco con los dos fermentos y agua, hasta un 40-60 % de humedad (prueba del puño: la mezcla se mantiene en el puño sin gotear). 3) Tápala con una tela y déjala fermentar unos días, removiéndola, hasta que se caliente y huela a fermento: es el compost semilla. 4) Pon el compost semilla en un cesto o caja aireada (por ejemplo, un cesto de ropa forrado con cartón), con una almohadilla de cascarilla arriba y otra abajo, y cúbrelo con una tela. 5) Cada día, entierra en el centro los restos de cocina troceados y remueve. 6) Cuando el cesto esté lleno, deja madurar el compost unas semanas sin añadir nada.

WERKZEUGE UND GERÄTE

Dos botellas de 2 litros. Cesto o caja aireada (cesto de ropa forrado con cartón). Dos almohadillas de tela rellenas de cascarilla. Tela para tapar. Pala pequeña.

TIPPS

Corta los restos en trozos pequeños y escúrrelos bien. Evita las grandes cantidades de carne, pescado y grasas. Si huele mal, añade compost semilla seco y remueve más a menudo. Mantén el cesto a la sombra y protegido de la lluvia. El método fue desarrollado por el ingeniero japonés Koji Takakura en Surabaya (Indonesia) y lo difunde la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA).

BESCHREIBUNG DER ERGEBNISSE

Compost doméstico obtenido rápidamente a partir de los restos de cocina gracias a microorganismos fermentadores cultivados en casa.

GEWONNENES PRODUKT

Material oscuro y suelto, con olor a tierra o a fermento suave.

QUELLE / REFERENZ

JICA (Agencia de Cooperación Internacional del Japón): método de compostaje doméstico Takakura; compostandociencia.com — «Método Takakura para compostar en casa o en el trabajo» (2020).; Prybys, Grégory. Fichas técnicas de campo (notas propias, en francés). — Receta redactada con nuestras propias palabras.