



保护环境 从厨房开始

水果皮变身环保酵素

厨房食物垃圾一直是家庭主妇头疼的麻烦事。特别是夏季,厨房食物垃圾容易腐烂变质,臭气熏天。把食物垃圾扔到垃圾堆上,污染空气和水体,还有发生火灾的可能。如果家家户户能把厨房垃圾就地消灭,便可从源头遏制环境的污染。最近几年,环

保酵素在国内悄然流行。1份红糖,3份蔬菜、瓜果等厨房残余,10份水,密封起来发酵3个月,制作出来的棕色液体稀释后可以替代各种清洁剂。环保人士倡议每个家庭都来制作和使用环保酵素,让保护环境从每家每户的厨房开始。

制作环保酵素的方法

容器: 有密封盖口的塑胶容器

材料: 水、鲜垃圾(蔬菜叶、水果皮等)、黑糖

制作方法:

1.环保酵素的比列是3:1:10,也就是3份垃圾、1份糖、10份水。比如:300g鲜垃圾(蔬菜叶、水果皮等)、100g黑糖、1000g水

2.将有盖子的塑胶容器装6成的自来水,将糖倒入水中,轻轻搅匀融化。

3.将蔬果厨余放进糖水中,轻轻搅匀。使所有蔬果厨余都浸于水中。

4.将塑胶瓶盖拧紧,并于瓶身注明日期。置于阴凉通风之处。容器内留一些空间,以防止酵素发酵时溢出容器外。

5.制作过程中的第一个月会有气体产生,每天将瓶盖旋松一次,并立刻夹紧,释放出因发酵而膨胀的气体。

6.一个月之后应该就不会再有膨胀的气体(塑胶瓶不再鼓起)。继续静置至3个月期满即可。不时把浮在液面上的垃圾按下去,使其浸泡在液体中。



环保酵素是什么?

环保酵素就是混合了糖、水和鲜垃圾,经过发酵后产生的棕色液体,并带有柑橘般的刺激气味。它是一种有植物蛋白质、矿物质和保有机体天然合成的有机化合物。它可以抑制有害微生物,尤其是病原菌和腐败细菌的活动,另一方面却可以促进植物生长。

排放臭气,减少温室气体

厨房剩余垃圾被随意丢弃,腐败时会释放甲烷废气(甲烷比二氧化碳导致地球暖化的程度高21倍)。而环保酵素则会释放臭气,净化空气。

省钱

变厨余和鲜垃圾为环保清洁剂,节省家庭开销。

代替化学制剂

环保酵素按照不同比例稀释后,可作为天然清洁剂、空气净化剂、洗衣剂、汽车保养剂、衣物柔软剂、有机肥料等使用。

净化水源

环保酵素能分解和消灭有害微生物和霉菌,用过的环保酵素,最后会流到下水道,这时的它可以净化河流与海洋。

宠物保养

能去除宠物身上的味道,减少寄生虫生长。

防水管堵塞

可疏通马桶或水槽,防止阻塞,净化粪池。

什么是环保酵素?



发酵过程:

1.黑糖水需掩盖过菜渣、果皮等酵素原料。如果原料浮上水面,需搅动使其沉浸于黑糖水中。

2.制作初期,需要每天打开瓶盖,让发酵的气体往外流通,开盖时会听到“滋滋”声,这就是发酵的声音。

3.如果没有打开瓶盖,瓶子会被撑大,气体溢满无法释放时,甚至会爆炸,请多留意。

4.发酵期3个月后可使用。6个月或以上最好,发酵期越久,效果越佳,越陈越醇。

留意发酵过程的变化:

1.如果酵素液呈现黑色,表示腐败不成功,需加入黑糖,再继续发酵3个月。

2.如果发现虫或苍蝇卵,需把盖子封密,让虫卵失去与空气接触的机会而自行分解,从而加强酵素的蛋白质。

3.如果在表层呈现白色,表示制作得很成功,这层白色的膜可直接擦在皮肤上当作护肤保养品。

TIPS:

黑糖:最好的原料应该是黑糖。因为黑糖是没有经过高度精炼、脱色的蔗糖,除了提供热能外,还含有微量元素,如钙、钾、铁、镁及叶酸和其他矿物质等。具有很高的营养价值,而且有利于人体内酸碱平衡。但由于它不太常见,可用红糖代替。

厨余:1.这里说的厨余最好是用鲜垃圾,包括生鲜菜叶、水果皮等准备丢掉的蔬菜根茎或植物,不包括废纸、塑料、金属罐头和瓶子。2.建议用有芳香味的果皮。如柠檬、苹果、橙子、芒果等。3.厨余可以切成小块,打碎也可以,这样发酵会很快。

容器:塑料瓶是最佳选择,避免选用玻璃或金属等无法膨胀的容器。因为环保酵素在发酵的过程中会有大量气体产生,会胀,选用玻璃制品会容易碎。

环保酵素部分使用方法

适用范围	稀释率	用法	功能
去油污	洗洁精1份,酵素1份,水10份	洗碗、抽油烟机、灶台等。放置1天融合后使用效果更佳	分解油污,油污重的可浸泡后再洗,不伤手。
洗衣	洗衣液1份,酵素1份,水10份	浸泡后清洗,污垢重的多浸泡一段时间。放置1天融合后使用效果更佳	容易洗净,固色
除臭、净化废气	稀释500~1000倍	拖地、喷洒。气味厉害的,用盘子盛原液放置,若液体变黑色倒掉重新放置。宠物洗浴能去除味道,减少寄生虫生长。	消除香烟气味、汽车废气、家居怪味等,增加空气含氧量。去除新装修家具的甲醛等有害物质,冲刷厕所可除臭。

