

綠領行動 - 環保酵素工作坊
《環保酵素製作方法》

環保酵素製作材料:

材料：

- 黑糖/黃糖/紅糖
- 廚餘（水果皮，馬鈴薯皮、菜渣等）
- 清水

比例：

- 黑糖/黃糖/紅糖：菜渣果皮：水 = 1：3：10

容器：

- 有密封開蓋口的塑膠器皿

簡易製作方程式：

1. 將塑膠容器裝滿六成生水
2. 把黑糖或黃糖溶入水中攪拌至完全溶解
3. 加入切成小塊的果皮稍微攪拌，使所有廚餘都浸於水中
4. 將塑膠瓶蓋旋緊，並於瓶身註明製作日期
5. 置於陰涼、通風之處
6. 發酵 3 個月後即可使用

環保酵素的使用方法:

- **家用清潔劑**：可使用環保酵素摻入洗髮精、沐浴露、洗碗劑和洗衣水等，可減少化學成份。(比率：〔1 份環保酵素：1 份洗滌劑：10 份清水〕)
- **清洗蔬菜水果**：加入 30 毫升或兩湯匙環保酵素在 1 公升清水裏，浸泡 45 分鐘
- **當抹地液**：一至兩瓶蓋酵素，倒入半桶水
- **當洗衣液**：四至五瓶蓋的酵素，配合少量的洗衣粉
- **澆花、澆菜**：一瓶蓋的酵素，加入 1.5 公升的水
- **園藝或農作**：加水稀釋 1000 倍，可用作天然除蟲、除草劑和有機肥料，並可逐蒼蠅和

製作小 TIPS 士:

- 避免選用玻璃或金屬等無法膨脹的容器
- 儲存酵素的容器需有 20%的發酵空間
- 首個月請每天將容器蓋稍微打開，釋放發酵氣體。開蓋時會聽到“滋滋”聲的發酵聲音
- 應放置於空氣流通、陰涼處，避免陽光直照
- 切勿放置於冰箱內，低溫會降低酵素的活性
- 可以使用任何果皮（柚子皮、橙皮、蘋果皮、酸柑皮等），會有清香的氣味
- 可將酵素原料切片，切得越小，越有助於分解
- 避免使用魚、肉或油膩的廚餘，會有腐臭味
- 若一時無法蒐集到大量的果皮，可陸續加入果皮，3 個月的期限由最後一次加入鮮果皮那天算起
- 黑糖/黃糖/紅糖水需掩蓋果皮等酵素原料，不時把浮在液面上的果皮按下去，使其浸泡在液體中
- 若發現液體表面產生白色、黑色或棕色的微生物，不必理會，讓它繼續發酵
- 若酵素呈現黑色，即腐敗，不成功了，只要加入同樣份量的黑糖，重新發酵 3 個月即可
- 成功的環保酵素應該呈棕黃色，且有橘子般的氣味
- 在容器上標示製作日期，以便計算發酵日數
- 6 個月或以上最好，發酵期越久，效果越佳，越陳越醇

環保酵素的好處:

- 減少化學清潔劑的使用量及將廚餘循環再造
- 分解污垢和殺菌
- 擁有營養功能，對於皮膚或頭髮有幫助
- 可當作施肥澆花，減少蟲害，提高果菜的鮮美，加快收成
- 在發酵過程中所產生的氣體有助於淨化空氣，能減少空氣中的二氧化碳及濃縮在雲層中的重金屬，保護臭氧層
- 可疏通馬桶或水槽
- 有除臭功能(廁所)，可消除香煙氣味、汽車廢氣、家居噴劑的毒氣等，同時增加空氣含氧量
- 去害蟲，家裏的蚊子、蒼蠅、老鼠、蟑螂數量會減少
- 可省錢，又環保