


做環保酵素  愛地球

陳璿妃

設計環保酵素課程的緣起



河川踏查時發現家庭排放廢水污染灌溉溝渠，擺綠市集時有同學反映清大水溝污染嚴重，也觀察到成功湖長年優養化不易整治。²

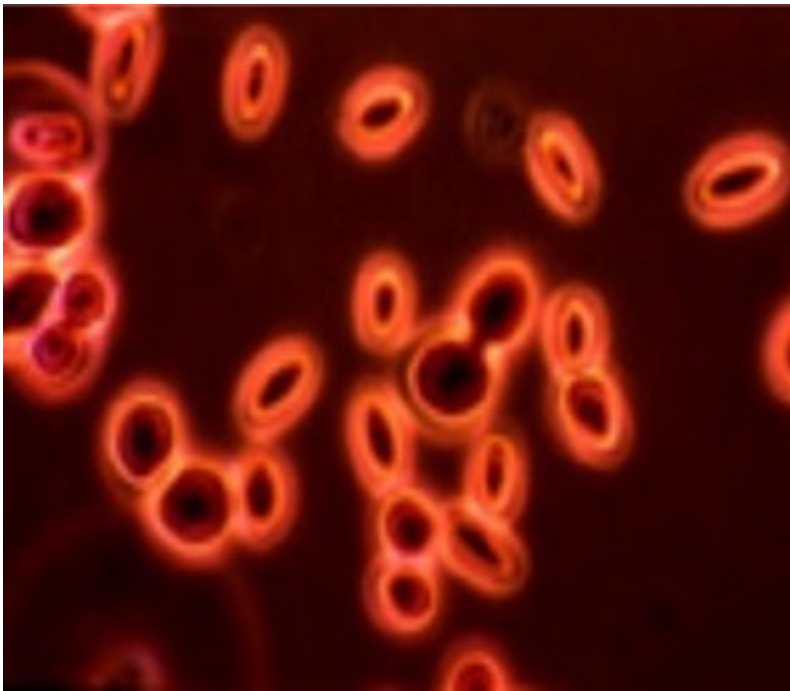


根據溫秀枝醫師(垃圾酵素的頭號支持者)：

「**1** 公升的酵素可以淨化**1000** 公升的河水，
一般先進的國家，有**45%**的垃圾是屬於濕垃圾，
如：果皮，菜類，廚餘，如能將它們做有效的處理，
化為有用的酵素，豈不是功德一件？

什麼是環保酵素？

- 糖 + 水 + 廚餘 —— 棕色液體
發酵



酵母菌

主要是蛋白質
含有：氧氣、維他命、
礦物質、荷爾蒙

泰國樂素昆博士研究三十年



馬來西亞溫秀枝醫師大力推廣



為什麼要做環保酵素？

愛地球：

我們好好愛地球，地球也會好好愛我們喔~~~~~



化學清潔劑污染地球



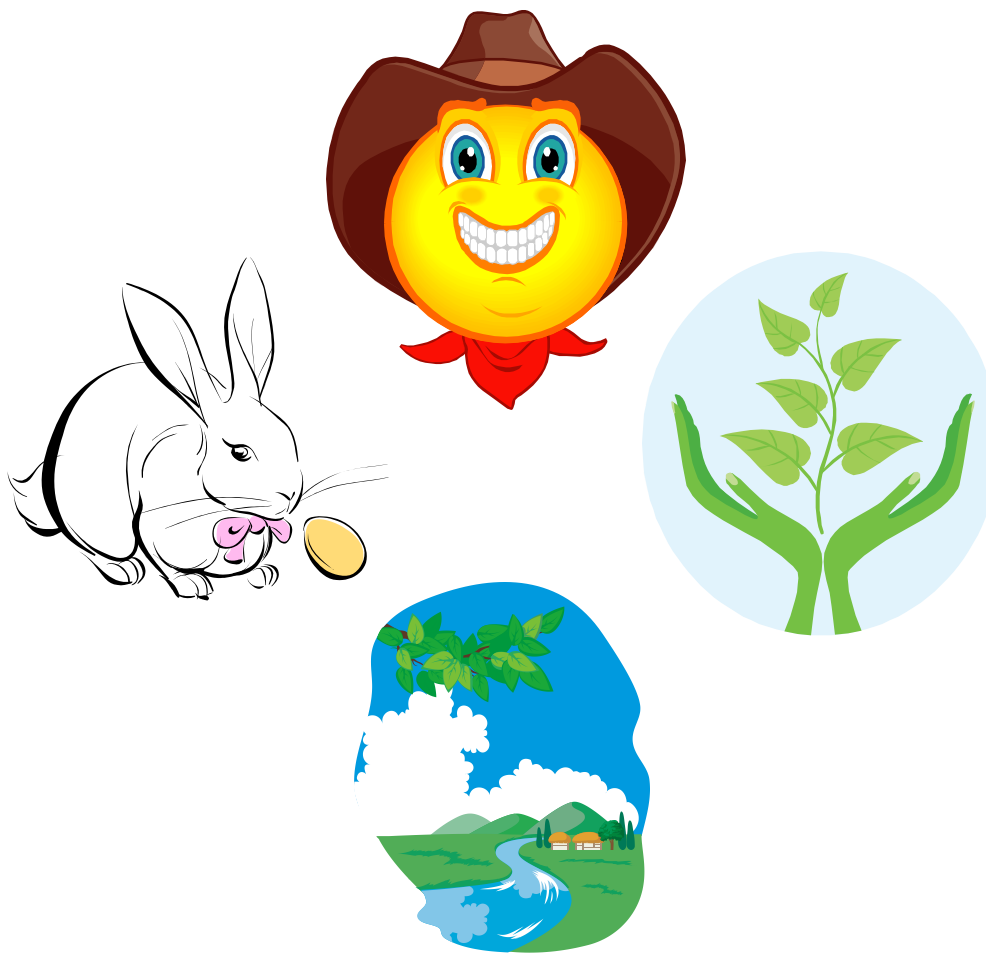
環保酵素

有毒化學物質

有利於大自然的產品



© Can Stock Photo - csp3219894



環保酵素好好用！！！！

- 減少垃圾
- 省錢
- 居家幫手：去除農藥、洗碗、擦地
清潔空氣、有機肥料
- 除臭
- 淨化下水道
- 防止水管堵塞



做環保酵素

酵素的比率		Kg	Kg	Kg
糖（黑糖、黃糖或糖蜜）	:1	1 Kg	300g	10 Kg
鮮垃圾（蔬菜葉、水果皮等）	: 3	3 Kg	900g	30 kg
水	: 10	10 Kg	3 Kg	100 Liter

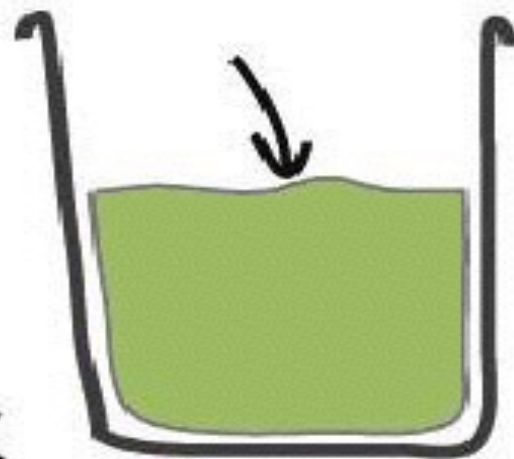
容器：有密封蓋口的塑膠容器

材料：水、鮮垃圾（蔬菜葉、水果皮等），糖（黑糖、黃糖或糖蜜）

步骤 1

10份水

(填满容器的60%)



步骤 2



加1份糖
(=水容量的10%)

步骤 3

加3份鲜垃圾
(填满容器的80%)



步骤 4

关紧瓶口，
发酵3个月

(第一个月需每
日稍微打开瓶口卸放气体)





第一天



第一個月



第二個月



第三個月



撥開取酵素水



過濾



裝瓶



酵素的渣

可以拿來曬乾，攪碎後埋在土裡作肥料

攪碎後加入黃糖倒入馬桶淨化糞池

可繼續留放在缸底和下次的鮮垃圾再次釀製酵素。

酵素的使用

烹調料理：將所有的蔬菜、水果泡在稀釋後的酵素水（2 湯匙酵素：1 公升水）
浸泡 45 分鐘，能去除除草劑、殺蟲劑、農藥、重金屬、細菌、寄生蟲卵等。蔬菜切開
後，
再繼續泡在酵素水中，烹調時再取出，蔬菜炒煮後會十分青綠美味，水果也非常甜。



改善土質：1cc酵素放入1000cc水中

擦地：10cc酵素放入水桶

洗碗、洗頭、洗澡、洗衣：

1cc酵素：1cc清潔劑：10cc水

防電磁干擾：20公升放在電腦間

幫助傷口療癒：原液塗在傷口上

更多的資訊在

Enzyme SOS環保酵素網站

http://www.enzymesos.com/?page_id=357

- 感謝”烘爐崎親子生態園區”送酵素給大家！
歡迎到臉書給它按個讚！

