

做環保---老師 1 位，學生 33 位，達成率 100%

酵素液肥---材料及作法

**【材料】**

1個塑膠桶，1公斤黑糖，10 公升水，3 公斤新鮮的生廚餘

**【作法】**

- 1公斤黑糖加水攪拌後倒入塑膠桶。再加水直到11 公升的刻度為止。  
(在鐵鍋裡加熱水攪拌比較快速，等冷卻後再倒入塑膠桶)
- 每天加入或一次加入廚餘。直到14 公升的刻度為止。
- 最後一次的日期再擺上3 個月。

**【注意事項】**

- ◇ 新鮮的生菜葉或果皮可以隨時加入。加熱會破壞酵素，所以加生食比較好。
- ◇ 過程中不需擔心將會產生臭氣，只需將容器蓋好。
- ◇ 釀製完後的餘渣可以拿來曬乾，攪碎後埋在土裡作為肥料使用，或者繼續留放在缸底和下次的鮮菜渣/果皮再發酵。
- ◇ 使用蔬菜、水果的廚餘而不使用魚、肉等，是為了使製作出來的酵素味道比較清新。如果希望製作出來的酵素有較好的氣味，可於製作過程中加入橘子皮、檸檬皮及鳳梨皮等氣味較好的蔬菜果皮。(酵素含量前三名水果是鳳梨、木瓜、奇異果)
- ◇ 酵素液肥應置放於空氣流通、陰涼的地方，避免陽光直接照射。

**【註】**成本只要 137 元

16 公升塑膠桶參考售價 1 個 78 元(金※北)、1 公斤黑糖參考售價 1 包 59 元(※利)