



Περιβαλλοντικό Πρόγραμμα:  
«Αφυπνιζόμαστε για το περιβάλλον,  
νοιαζόμαστε για το μέλλον μας!»



Κομποστοποίηση

ΜΠΟΓΙΑΤΖΗ  
ΜΑΡΙΑ

Σχολικό έτος 2022-2023

# Τι είναι η κομποστοποίηση;



Η κομποστοποίηση είναι μια φυσική διαδικασία η οποία μετατρέπει τα οργανικά υλικά σε μια πλούσια σκούρα ουσία, η οποία λέγεται κομπόστ ή χούμους ή εδαφοβελτιωτικό και είναι θρεπτική για τα φυτά. Ουσιαστικά πρόκειται για έναν άμεσο και σημαντικό τρόπο [ανακύκλωσης](#). Όπως τονίζει η Οικολογική Εταιρεία Ανακύκλωσης, έχει υπολογιστεί ότι το 35% των οικιακών απορριμμάτων μπορούν να κομποστοποιηθούν. Η λέξη έχει ελληνοποιηθεί από το «κομπόστ», που σημαίνει «οργανικό λίπασμα» (και καμία σχέση δεν έχει με την κομπόστα που ξέρουμε, δηλ. τα ζαχαρωμένα φρούτα σε σιρόπι).

# Ωφέλη της κομποστοποίησης

---

- Βοηθά τα φυτά να αναπτυχθούν
- Μειώνονται οι εκπομπές μεθανίου από τις χωματερές και το αποτύπωμα άνθρακα
- Δημιουργείται λίπασμα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κήπους ή μεγαλύτερες καλλιέργειες
- Περιορίζει την ανάγκη για χημικά λιπάσματα
- Συμβάλλει στην εξοικονόμηση χρημάτων

# Τι χρειάζεται η κομποστοποίηση;

---

Ο βασικός εξοπλισμός είναι: ο ειδικός κάδος, λίγο χώμα, γεωσκώληκες (μόνο για την πρώτη φορά), ένα μακρύ ξύλο για ανακάτεμα (για να οξυγονώνεται το μείγμα), πριονίδια (για την απορρόφηση της υγρασίας) και ένας μικρός κάδος για τη συλλογή των σκουπιδιών στην κουζίνα.



# Ποια απορρίμματα μπορούν να μπουν στον κάδο;

---

- Φρούτα και λαχανικά (ωμά ή βρασμένα), αρκεί όμως να είναι καλά στραγγισμένα
- Μπαγιάτικο ψωμί σε μικρά κομμάτια
- Κατακάθια από καφέ, υπολείμματα βοτάνων, φίλτρα γαλλικού καφέ και σακουλάκια τσαγιού
- Φλούδες εσπεριδοειδών
- Υπολείμματα κρέατος ή ψαριών (ωμών ή βρασμένων)
- Τσόφλια αβγών
- Χαρτί κουζίνας, εφημερίδες, χαρτοπετσέτες σε μικρά κομμάτια
- Ξερά φύλλα, βλαστοί, κομμένο γκαζόν
- Στάχτη

# Ποια απορρίμματα δεν μπορούν να μπουν στον κάδο;

---

- Υπολείμματα μαγειρεμένου φαγητού
- Σάλτσες, λάδια και υγρά από φαγητά
- Κόκαλα από κρέας ή ψάρι
- Άρρωστα ή ψεκασμένα φυτά
- Σπόρους ζιζανίων
- Φρέσκο ψωμί

# Τι βάζουμε στους ΚΑΦΕ κάδους; (φυσικό λίπασμα)



Φρούτα - Λαχανικά



Τσόφλια αυγών  
Κουκούτσια ελιάς



Κρέας - Ζωικά προϊόντα



Γαλακτοκομικά



Χαρτί κουζίνας - Χαρτοσακούλες



Υπολείματα και φίλτρα  
καφέ και τσάι



Ξηροί καρποί και  
περιβλήματα



Δημητριακά - Ρύζι - Αλεύρι



Πριονίδι-Ροκανίδι



Στάχτη καυσόξυλων



Φύλλα - Κλαδιά  
Χώμα - Γκαζόν



- Πλαστικά, γυαλιά, μεταλλικά
- Μπαταρίες
- Γόπες τσιγάρων
- Τροφές και περιττώματα ζώων
- Γυαλιστερά χαρτιά (π.χ. περιοδικά)
- Συσκευασίες κάθε είδους  
(μπαίνουν σε μπλέ κάδο)



Τοποθετήστε  
τα οργανικά  
υπολείμματα  
σε ανθεκτικές  
σακούλες χάρτινες  
(ή βιοαποδομήσιμες)  
ή αν δεν έχετε  
τη δυνατότητα,  
σε ΑΝΟΙΧΤΕΣ  
πλαστικές σακούλες,  
για να είναι  
ευκολότερα  
επεξεργάσιμο το  
υλικό στο εργοστάσιο.

καφέ υλικά	πράσινα υλικά
ξερά φύλλα	υπολείμματα φρούτων/λαχανικών
χαρτόνι-πριονίδι	κομμένα άνθη
ροκανίδια	κομμένο γρασίδι
τσόφλια αβγών	κλαδέματα φρέσκων φυτών
αβγοθήκες	κοπριά
χαρτί κουζίνας	Φλούδες φρούτων/λαχανικών
φίλτρα γαλλικού καφέ	υπολείμματα καφέ
σακουλάκια/υπολείμματα τσαγιού	ζιζάνια που δεν έχουν σποριάσει



Είναι σημαντικό ο σωρός κομπόστ, δηλαδή αυτό το φυσικό λίπασμα, να έχει ίση ποσότητα καφέ και πράσινων υλικών. Όπως αναφέρει η EPA, τα καφέ υλικά παρέχουν άνθρακα για το κομπόστ, τα πράσινα υλικά παρέχουν άζωτο και το νερό παρέχει υγρασία για να βοηθήσει στη διάσπαση της οργανικής ύλης.

# **Βήματα για αρχή της κομποστοποίησης**

## 1ο βήμα: Βάζουμε τα κατάλληλα υλικά στον κάδο

---

Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τα υπολείμματα που περισσεύουν στην κουζίνα και στον κήπο μας για να γεμίσουμε τον κομποστοποιητή. Αρχικά, μαζεύουμε τα φυτικά υπολείμματα, όπως φλούδες φρούτων και λαχανικών, τα κατακάθια από τα υπολείμματα καφέ και τα υπολείμματα τσαγιού, τα τσόφλια των αυγών καθώς και τη στάχτη από το τζάκι. Επίσης, προσθέτουμε χλωρά και ξερά χόρτα από τον κήπο, κομμένο χορτάρι από το γκαζόν, πεσμένα φύλλα από τα δέντρα και θρυμματισμένα κλαδιά. Μια καλή αναλογία φρέσκου και ξερού χορταριού για μια ομαλή και καλή κομποστοποίηση είναι 2:1. Μπορούμε να προσθέσουμε για το κομπόστ μας ακόμη και φύκια που έχουμε μαζέψει από τη θάλασσα αφού τα ξεπλύνουμε, καθώς επίσης κοπριά εφόσον διαθέτουμε ζώα.



## 2ο βήμα: Προσελκύουμε γεοσκώληκες

Η παρουσία γαιοσκωλήκων στο κομπόστ, επιταχύνει σημαντικά τη διαδικασία της κομποστοποίησης. Οι γαιοσκώληκες είναι πολύτιμοι οργανισμοί που αποδομούν την οργανική ύλη και την μετατρέπουν σε οικολογικό λίπασμα. Για να προσελκύσουμε γαιοσκώληκες στο κομπόστ από το χώμα του κήπου μας, βάζουμε στην βάση του κομποστοποιητή μια λεπτή στρώση από κομμάτια μήλου, αχλαδιού και μπανάνας που αποτελούν ελκυστικές τροφές για τους γαιοσκώληκες. Εναλλακτικά μπορούμε να προμηθευτούμε γαιοσκώληκες από το εμπόριο σε συνεργασία με γεωπονικά καταστήματα.



## **3ο βήμα: Ανακατεύουμε συχνά το κομπόστ**

Είναι πολύ σημαντικό, κατά τη διαδικασία της κομποστοποίησης, να ανακατεύουμε τα υλικά του κομπόστ κάθε 10 μέρες χρησιμοποιώντας ειδικά ή αυτοσχέδια εργαλεία για να το κάνουμε πιο εύκολα. Με το ανακάτεμα του κομπόστ, βελτιώνουμε τον αερισμό και πετυχαίνουμε ομοιογένεια στη θερμοκρασία και την υγρασία του μίγματος με αποτέλεσμα να επιταχύνεται η δημιουργία του μίγματος και να βελτιώνεται η ποιότητα του.

## 4ο βήμα: Διατηρούμε την κατάλληλη υγρασία στο κομπόστ

Η εξασφάλιση των κατάλληλων συνθηκών υγρασίας είναι σημαντική παράμετρος για να δημιουργήσουμε γρήγορα και αποτελεσματικά το δικό μας κομπόστ. Για αυτό το λόγο, αν το μείγμα του κομπόστ φαίνεται ξερό, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες, προσθέτουμε νερό για να αυξήσουμε την υγρασία του και να προχωρήσει η κομποστοποίηση. Αν πάλι το μίγμα του κομπόστ είναι πολύ υγρό, κάτι που συμβαίνει κυρίως την περίοδο του χειμώνα, προσθέτουμε περισσότερα ξερά φύλλα, ροκανίδια και κοπριά για να μειώσουμε την υγρασία και να διευκολύνουμε την διαδικασία της κομποστοποίησης.



## Μετά από πόσο καιρό είναι έτοιμο το κομπόστ;

---

Η δημιουργία κομπόστ διαρκεί συνήθως 6-8 μήνες. Με τη χρήση κομποστοποιητή, την καλή επιλογή υλικών κομποστοποίησης, το συχνό ανακάτεμα του μίγματος, καθώς και την προσέλευση γαιοσκωλήκων μπορεί να επιταχυνθεί η παρασκευή κομπόστ και να το έχουμε έτοιμο αρκετά νωρίτερα, σε διάστημα 3-4 μηνών. Το έτοιμο κομπόστ, αυτό που έχει “ωριμάσει” δηλαδή, αποτελεί ιδανικό συμπλήρωμα για τη λίπανση των φυτών του κήπου μας, ενώ παράλληλα βελτιώνει τη στράγγιση, τον αερισμό και τη λειτουργία των ωφέλιμων μικροοργανισμών του εδάφους. Το κομπόστ μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα είδη φυτών που έχουμε στον κήπο, σε γλάστρες, καθώς και σε επαγγελματικές καλλιέργειες. Κατάλληλο για καλλωπιστικά φυτά, για λαχανικά και αρωματικά φυτά καθώς και για καρποφόρα δέντρα και θάμνους.

# Πηγές

---

- <https://www.mistikakipou.gr/compost-fisiko-lipasma/>
- <https://www.chalandri.gr/wp-content/uploads/2018/05/οδηγίες-κομποστοποίησης.pdf>
- <https://create.vista.com/el/photos/kompost/>
- <https://www.ow.gr/living/kompostopoiisi-sto-spiti/>
- <https://www.tovima.gr/2012/01/26/afieromata/kompostopoiisi-i-nea-oikologiki-tasi/>