

ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



Μάριος Ενθυμίου
Παιδαγωγικό Ινστιτούτο Κύπρου
Γραφείο Επιτρόπου Περιβάλλοντος



ΤΙ ΕΙΝΑΙ Η ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗ:

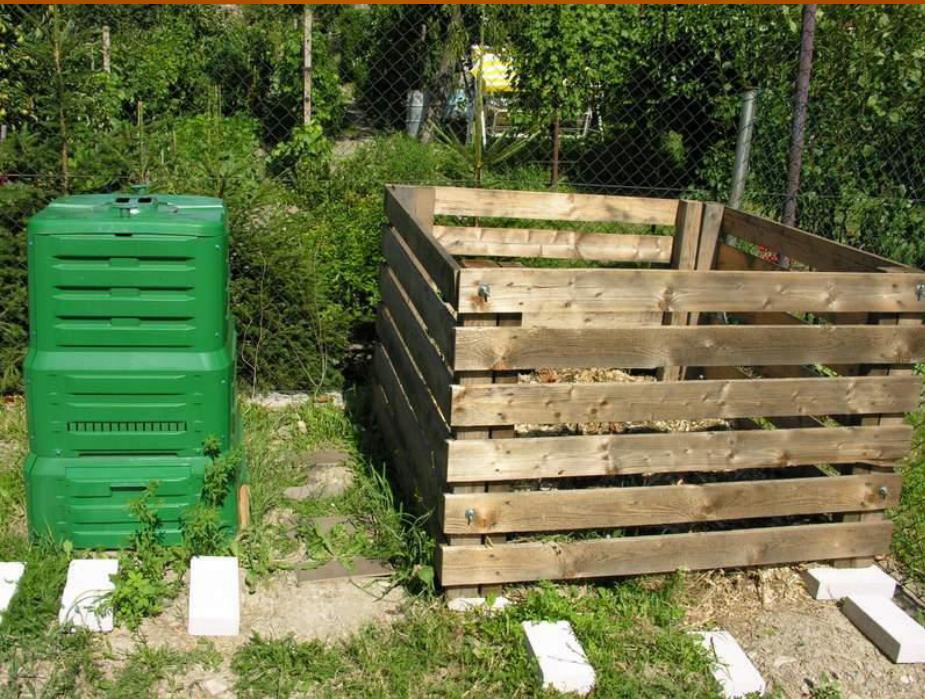


Η κομποστοποίηση είναι ένας εύκολος και φυσικός τρόπος μετατροπής των οργανικών υπολειμμάτων της κουζίνας και των φυτικών υπολειμμάτων του κήπου σε λίπασμα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον κήπο και στις γλάστρες σας!

Είναι μερικώς αποσυντεθειμένη οργανική ύλη.
Ένα σκούρο φυτόχωμα, με οσμή γης μετά από
καλοκαιρινή μπόρα.



ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΟΜΑΙ ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΩ;



ΠΟΥ ΚΑΙ ΠΩΣ ΝΑ ΒΑΛΩ ΤΟΝ ΚΑΔΟ ΜΟΥ:

Τοποθετούμε τον κάδο έτσι
ώστε:

- Να έχει εξασφαλισμένη επαφή με το έδαφος
- Να μην έχει μεγάλη απόσταση από την πηγή των οργανικών
- Να είναι προσβάσιμος και με βροχερό καιρό
- Να μην ενοχλεί τους γείτονες



ΤΙ ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΟΥΜΕ;

- υπολείμματα από φρούτα και λαχανικά
- υπολείμματα τροφίμων (βραστά λαχανικά χωρίς λάδια, τσόφλια αβγών)
- ληγμένα τρόφιμα
- κατακάθια από τσάι και καφέ (μαζί με το φίλτρο)
- λερωμένο από τρόφιμα χαρτί (π.χ. χαρτοπετσέτες)
- νεκρά φυτά
- κομμένο γρασίδι
- κλαδιά (τεμαχισμένα) και φύλλα
- χαλασμένα φρούτα
- ζιζάνια από ξεχόρτισμα
- χώμα
- στάχτη από ξύλα
- πριονίδι
- κοπριά
- τρίχες, πούπουλα, νύχια...



ΤΟ ΗΞΕΡΕΣ ΑΥΤΟ;

Οι μικροοργανισμοί εργάζονται αποτελεσματικότερα και ταχύτερα όταν ακολουθούν ισορροπημένη διατροφή. Τα απορρίμματα που θα κομποστοποιήσετε θα πρέπει να είναι ένα μίγμα από:

«Πράσινα» υλικά, πλούσια σε άζωτο

Αποικοδομούνται γρήγορα, δεν επιτρέπουν τον καλό αερισμό όταν κομποστοποιούνται μόνα τους, συσσωρεύονται κυρίως την άνοιξη και το καλοκαίρι, κομποστοποιούνται καλύτερα σε συνδυασμό με καφέ υλικά

«Καφέ» υλικά, πλούσια σε άνθρακα

Αποικοδομούνται πολύ αργά, επιτρέπουν τον καλό αερισμό του κάδου, συσσωρεύονται κυρίως το φθινόπωρο

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗ:

- Εξοικονομεί χρήματα
(σας απαλλάσσει από την ανάγκη αγοράς χημικού εμπορικού λιπάσματος).
- Φροντίζει τα φυτά σας
(διατηρεί το χώμα πλούσιο και εύφορο).
- Εξοικονομεί νερό
(βοηθά το χώμα να διατηρεί την υγρασία του).
- Προστατεύει το περιβάλλον
(ανακυκλώνοντας...πολύτιμα οργανικά υλικά μειώνονται).

ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΚΟΜΠΟΣΤ;

- Μικροοργανισμούς (βακτήρια, μύκητες) για τη βιοαποικοδόμηση των οργανικών αποβλήτων.
- Τροφή για τους μικροοργανισμούς (τα οργανικά υλικά που θα κομποστοποιηθούν).
- Κατάλληλα επίπεδα θερμοκρασίας, αέρα και υγρασίας για να παραμένουν οι μικροοργανισμοί ενεργοί.

ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Ο αέρας είναι απαραίτητος για την βιοαποικοδόμηση των οργανικών απορριμμάτων σε αερόβιες συνθήκες.

Το καλό ανακάτεμα του σωρού 1 φορά την εβδομάδα:

- οδηγεί σε ταχύτερη παραγωγή κομπόστ.
- βοηθάει να αποφευχθούν δυσάρεστες οσμές.



ΥΓΡΑΣΙΑ

Για να μπορούν οι μικροοργανισμοί να κινούνται και να αποσυνθέτουν τα οργανικά υλικά χρειάζονται υγρασία.

Σε περίπτωση ξηρού σωρού:

- α) Ποτίστε ελαφρά τον σωρό κάθε φορά που ανακατεύετε ή προσθέτετε κάποιο υλικό.
- β) Αφήστε ανοιχτό το καπάκι κατά τη διάρκεια ελαφριάς βροχόπτωσης.

Σε περίπτωση πολύ υγρού σωρού προσθέστε περισσότερα καφέ υλικά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για να παραμείνουν οι μικροοργανισμοί ζωντανοί και να μη σταματήσει η κομποστοποίηση χρειάζονται κατάλληλα επίπεδα Θερμοκρασίας.

Η Θερμοκρασία στο κέντρο του σωρού είναι συνήθως από 40 έως 60 βαθμούς Κελσίου.

Υψηλές Θερμοκρασίες σωρού
οδηγούν:

- Σε ταχύτερη παραγωγή κομπόστ
- Στην καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών

Χαμηλές Θερμοκρασίες σωρού
οδηγούν:

- Σε παραγωγή κομπόστ καλής ποιότητας
- Σε αργή παραγωγή κομπόστ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ

Συμπτώματα	Προβλήματα	Λύσεις
Δυσάρεστη οσμή	Κακός αερισμός	Ανακάτεμα
Αργή ζύμωση	Πολλά «πράσινα» υλικά /Πολύ υγρός σωρός	Προσθήκη «καφέ» υλικών
Νωπός σωρός με γλυκιά οσμή αλλά χαμηλής θερμοκρασίας	Ξηρός σωρός	Προσθήκη νερού/ανακάτεμα
Έντομα ή τρωκτικά	Χαμηλή εξωτερική θερμοκρασία (Χειμώνας)	Επανεκκίνηση ζύμωσης την Άνοιξη
	Έλλειψη αζωτούχων υλικών	Προσθήκη «πράσινων» υλικών
	Ζωικά/ιχθυηρά ή λιπαρά τρόφιμα στον κάδο	Απόρριψη τους στον κοινό κάδο

ΠΟΤΕ ΤΟ ΚΟΜΠΟΣΤ ΕΙΝΑΙ ΩΡΙΜΟ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ:

Το κομπόστ είναι ώριμο για χρήση όταν:

- Έχει σκούρο καφέ χρώμα
- Έχει γαιώδη οσμή
- Είναι ελαφρύ και εύθρυπτο
- Δεν περιέχει αναγνωρίσιμα υλικά που προστέθηκαν στον κάδο
- Ο όγκος του περιεχομένου του κάδου έχει μειωθεί στο 1/3 του αρχικού όγκου
-

Βάλτε το κομπόστ σε μία σακούλα την οποία θα κλείσετε καλά. Αν μετά από μερικές ημέρες ανοίγοντάς την δεν παράγεται δυσάρεστη μυρωδιά, το κομπόστ σας είναι έτοιμο!

ΣΤΑΔΙΑ ΚΟΜΠΟΣΤ





Από στοιχεία του 2013

- Στην Αυστρία κομποστοποιείται το 40%
- Στην Ιταλία κομποστοποιείται το 32%
- Στην Ολλανδία κομποστοποιείται το 28%

- Ενώ στην Ελλάδα και την Κύπρο
κομποστοποιείται μόλις το 7%

(Premier ltd - Waste Management Solutions, 2013)

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΚΟ ΜΟΥ ΣΠΙΤΙ...



Αν ένας τρόπος είναι
καλύτερος από έναν άλλο,
τότε σίγουρα είναι ο
τρόπος της φύσης

ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ

ΔΟΚΙΜΑΣΕ ΚΑΙ ΕΣΥ!

ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΕΥΚΟΛΟ

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!