

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: czwartek, 10, listopad 2022 11:03

Alicja Cisowska

Odsłony: 1063

Nawet do 50% produkowanych w gospodarstwie domowym śmieci to odpadki organiczne nadające się do kompostowania – jednej z bardzo dobrych praktyk wspierających naszą planetę, podobnie jak sadzenie drzew czy segregowanie śmieci. Zwłaszcza, że tak naprawdę kompostowanie jest znacznie prostsze, niż może się wydawać. Tworząc własny kompostownik ograniczamy liczbę odpadów, które są zabierane na wysypisko, a własny, bardzo dobrej jakości nawóz wykorzystujemy w swoim ogródku lub uprawach doniczkowych w mieszkaniu.

Kompostowanie to naturalny proces, nieustannie zachodzący w świecie przyrody, w trakcie którego miliony bakterii i mikro-organizmów zamieniają odpady w żyzny nawóz. W ten sposób obierki i resztki warzyw, fusy z herbaty i kawy, skorupki jaj czy skoszona trawa mogą zostać powtórnie wykorzystane.

Czego potrzebuje kompost?

Wytwarzanie kompostu wymaga czasu i trzeba włożyć w końcowy efekt trochę pracy. Przede wszystkim od czasu do czasu masę trzeba przewrócić oraz dodać nowe składniki. Jeżeli jest zbyt sucho, warto pomyśleć o regularnym, lecz umiarkowanym podlewaniu – kompost powinien być wilgotny, ale nie mokry. Do rozkładu potrzebna jest odpowiednia temperatura, więc jeżeli kompost się nagrzewa, to dobry znak.

Jeżeli kompostownik znajduje się w ogrodzie, ważne jest, by podłoże miało kontakt z glebą. Dzięki temu do kompostu będą mogły dostać się dżdżownice, mrówki i przyjazne procesowi rozkładu bakterie. W miarę możliwości kompostownik powinien stać w przewiewnym, ale zarazem osłoniętym przed słońcem miejscu. Warstwy kompostu powinny być przemieszane. Można to osiągnąć m.in. przez tworzenie naprzemiennie warstw azotowych i węglowych, ułożonych luźno, aby nie odciąć dolnych warstw od tlenu. Warto też mieszać materiały suche z wilgotnymi, a zielone ze zdrewniałymi.

A czego nie potrzebuje?

Wrzucanie do kompostownika nieodpowiednich produktów może wręcz zepsuć całą pracę, obniżyć znacząco jakość kompostu, przedłużyć proces kompostowania i zmienić jego zapach. Nie wszystkie produkty biodegradowalne nadają się do przetworzenia. Unikajmy: odchodów zwierząt, pieluch, papierosów, chorych i trujących roślin, orzechów włoskich, ich korzeni i liści, resztek mięsa i ryb, przetworów mlecznych, tłuszczu, całe jaja, skórki z cytrusów, kwaśnego jedzenia, części cebuli i czosnku, chleba, ryżu, kolorowego i powlekanego lub zadrukowanego papieru, trocin i dużych gałęzi, oczywiście plastiku, celofanu, szkła, chemikaliów i produktów kosmetycznych.

Fakty i mity kompostowania

Kompostowanie może kojarzyć się z przykrym zapachem i dużym dyskomfortem. Nic bardziej mylnego. Kosze do domowego kompostowania są szczelne i nie przepuszczają żadnych zapachów. A przede wszystkim jeżeli kompostownik jest prawidłowo prowadzony to nie śmierdzi, ponieważ odpadki w środku nie gniją. Jeśli nie wrzucamy tam mięsa, ryb czy nabiału – kompostownik pachnie przyjemnie wilgotną ziemią po deszczu.

Po 2 tygodniach sfermentowane w koszu odpadki zakopujemy w ziemi, a po kolejnych 6-8 otrzymujemy doskonałą ziemię pełną zdrowej próchnicy do wykorzystania w ogrodzie. Możemy również używać tradycyjnych kompostowników, lecz w odróżnieniu od specjalnych koszy do domowego kompostowania,

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: czwartek, 10, listopad 2022 11:03

Alicja Cisowska

Odsłony: 1063

czas po którym nawóz będzie gotowy to około 1 rok.

Dżdżownice na gigancie

W prowadzeniu domowego kompostownika niezbędne są dżdżownice. To dzięki ich pracy odpadki zamienia się w żyzny nawóz, a całe przedsięwzięcie uda się wspaniale. Zachowanie i kondycja dżdżownic są również wskazówką, czy proces kompostowania przebiega prawidłowo; jeśli tak nie jest, dżdżownice mogą nawet wychodzić z kompostu i pojemnika.

W ogrodzie, na działce, czy w domu – kompostowanie jest łatwiejsze niż się wydaje! Zmniejsza ilość wyrzucanych śmieci, pozwala na ponowne wykorzystanie organicznych odpadków kuchennych i oszczędza wydatki na chemiczne środki ochrony roślin i nawozy. Naprawdę warto kompostować!

Źródło: Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego