



Οδηγός κομποστοποίησης

Το ώριμο κομπόστ μοιάζει με σκούρο, μαλακό, σπογγώδες χώμα, και μυρίζει όπως το δάσος μετά τη βροχή. Μπορεί να παραχθεί σε κτήματα με τη δημιουργία σωρού, ή στο σπίτι σε κάδο κομποστοποίησης. Η διαδικασία διαρκεί 3-6 μήνες.

Η κομποστοποίηση φέρνει πολλαπλά οφέλη: Εξοικονομούμε χρήματα, μειώνουμε τα σκουπίδια του νοικοκυριού, βελτιώνουμε την ποιότητα του εδάφους, προστατεύουμε το περιβάλλον και βοηθάμε την Ελλάδα να αποφύγει πρόσθετα τσουχτερά περιβαλλοντικά πρόστιμα καθώς εκτιμάται πως η κομποστοποίηση μπορεί να φέρει μείωση του όγκου των σκουπιδιών που καταλήγουν στις χωματερές έως και 30%.



Βασικοί παράγοντες για πετυχημένη κομποστοποίηση

- Σωστός και συχνός αερισμός ώστε να αναπληρώνεται το οξυγόνο
- Διατήρηση της υγρασίας σε καλά επίπεδα (περίπου 45% έως 60%). Συνιστάται να βρέχετε το κομπόστ αν διαπιστώσετε πως αρχίζει να ξεραίνεται
- Η θερμοκρασία στο εσωτερικό να παραμένει μεταξύ 45 έως 75° C
- Η αναλογία άνθρακα/αζώτου να διατηρείται περίπου 25 προς 1
- Τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν θα πρέπει να έχουν το σωστό μέγεθος. Για παράδειγμα τα κλαδιά είναι καλό να κοπούν σε μικρά κομμάτια πριν μπουν στον κομποστοποιητή.



Τι κομποστοποιείται

Τα καφέ

Ξηρά, σκληρά και πλούσια σε άνθρακα – πηγή τροφής του κομπόστ!

- Κομμάτια χαρτιού
- Σκισμένα χαρτιά
- Χάρτινα ρολά
- Χαρτιά κουζίνας
- Ξερά φύλλα
- Κλαδιά
- Υπολείμματα ξύλου από τον κήπο
- Άχυρα
- Ροκανίδια

Τα πράσινα

Μαλακά, υγρά, πλούσια σε άζωτο – ενεργοποιητές του κομπόστ!

- Λαχανικά
- Χορταρικά
- Φρούτα
- Φλούδια
- Υπολείμματα από σαλάτες
- Υπόλοιπα χλόης
- Κοπριά από φυτοφάγα ζώα (κότες, αγελάδες, άλογα)
- Τσουκνίδες
- Τσόφλια αυγών (καλύτερα θρυμματισμένα)
- Στάχτη από ξύλα
- Υπολείμματα από καφέ και τσάι
- Φυλλόχωμα
- Καστανόχωμα

Τι δεν κομποστοποιείται

Μαγειρεμένα, ζωικά είδη

- Γυαλιστερό χαρτί
- Γυαλί
- Αλουμίνιο
- Πλαστικό
- Μαγειρεμένα φαγητά
- Κρέας
- Ψάρι
- Πουλερικά
- Γαλακτοκομικά
- Ρίζες και σπόροι
- Ξύλο με βαφή ή βερνίκι
- Στάχτη από κάρβουνα
- Φυτά άρρωστα, μολυσμένα ή με παράσιτα
- Ακαθαρσίες σκύλων και γάτων