

ΔΗΜΟΣ ΛΕΒΑΔΕΩΝ

Κάδος κομποστοποίησης κήπου

Οδηγίες Χρήσεως

Η κομποστοποίηση είναι μια φυσική διαδικασία η οποία μετατρέπει τα οργανικά υλικά σε μια πλούσια σκούρα ουσία. Αυτή η ουσία λέγεται κομπόστ ή χούμους ή εδαφοβελτιωτικό. Τα βακτήρια, οι μύκητες και άλλα μικρόβια είναι οι 'εργάτες' της κομποστοποίησης. Αυτοί υποβοηθούνται κι από πολλούς άλλους μεγαλύτερους οργανισμούς. Κατά τη διάρκεια της κομποστοποίησης, αυτά τα μικρόβια παράγουν διοξείδιο του άνθρακα (CO₂), θερμότητα και νερό καθώς αποικοδομούν τα οργανικά υλικά του σωρού. Το τελικό αποτέλεσμα είναι το κομπόστ (πλούσιο, σκούρο, θριφτό και άοσμο), τέλειο λίπασμα για τον κήπο. Για την αποτελεσματική κομποστοποίηση χρειάζεται:

1. Σωστό μίγμα υλικών (σε σωστές αναλογίες)
2. Σωστό αερισμό
3. Σωστή υγρασία
4. Σωστό μέγεθος υλικών

ΑΡΧΙΚΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

- ΚΑΔΟΣ ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΗΠΟΥ

Ο κάδος κομποστοποίησης κήπου είναι κατασκευασμένος για να τοποθετηθεί μόνο πάνω σε χώμα και όχι σε σκληρή επιφάνεια, όπως μπετόν ή πέτρα.

Πριν την τοποθέτηση, και στο σημείο που θα τοποθετηθεί ο κάδος, θα πρέπει να σκαφτεί το χώμα ώστε οι απαραίτητοι οργανισμοί να μπορέσουν να εισέλθουν στον κάδο.

Για το αρχικό στάδιο γεμίζετε τον κάδο με περίπου 3 κουβάδες χώμα για φυτά, το οποίο περιέχει όλους τους απαραίτητους μικροοργανισμούς. Κατόπιν γεμίζετε τον κάδο με οργανικά απορρίμματα της κουζίνας και του κήπου, λίγη ποσότητα κάθε μέρα μαζί με φύλλα δένδρων, μικρά κλαδιά και χόρτο. Παρακάτω είναι λίστα με τα υλικά που επιτρέπονται και τα υλικά που απαγορεύονται :

ΔΗΜΟΣ ΛΕΒΑΔΕΩΝ

Α) ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ

- ✓ γκαζόν / φύλλα
- ✓ κλαδέματα - ξερά φύλλα / φλούδες κορμών
- ✓ άχυρο
- ✓ πριονίδι (ειδικά αν είναι πολύ υγρό το κόμποστ)
- ✓ οικιακά φυτά
- ✓ τσόφλια αβγών
- ✓ υπολείμματα καφέ / φίλτρο καφέ
- ✓ υπολείμματα από αφέψημα / φακελάκια τσαγιού
- ✓ φλούδες, κοτσάνια από φρούτα και λαχανικά
- ✓ ξηροί καρποί και τα περιβλήματά τους
- ✓ κουκούτσι ελιάς
- ✓ χαρτί κουζίνας / χαρτοπετσέτες
- ✓ στάχτη
- ✓ στέλεχος καλαμποκιού

Β) ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ

- * άρρωστα ή μολυσμένα από έντομα φυτά
- * χημικά ή ιατρικά απορρίμματα
- * κόκκαλα / ασβέστης
- * απορρίμματα σκύλων / γατών
- * λάδια
- * λίπη / λιπαρές ουσίες
- * ψωμί
- * υπολείμματα από κρέατα / ψάρια
- * γαλακτοκομικά προϊόντα
- * σπόρους ζιζανίων
- * υπολείμματα μαγειρεμένου φαγητού
- * πάνες
- * χαρτί γυαλιστερό, με χρώμα ή μελάνι
- * μεταλλικά, πλαστικά και γυάλινα αντικείμενα

ΔΗΜΟΣ ΛΕΒΑΔΕΩΝ

Πράσινα (πολύ άζωτο)	Καφέ (πολύς άνθρακας)	ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ
γκαζόν	φύλλα	κόκαλα
κλαδέματα	φλούδες κορμών	απορρίμματα σκύλων/γατών
φρούτα και λαχανικά	άχυρα	λάδια
οικιακά φυτά	πριονίδια	λίπη
κοπριά (από αγελάδες, άλογα, κότες ή κουνέλια)	χαρτί κουζίνας	λιπαρές ουσίες
απορρίμματα κουζίνας π.χ. τσόφλια αβγών, υπολείμματα καφέ (και τα φίλτρα)	χαρτοπετσέτες	υπολείμματα από κρέατα/ψάρια
υπολείμματα από αφέψημα	στέλεχος καλαμποκιού	γαλακτοκομικά
φλούδες από φρούτα και λαχανικά		σπόρους ζιζανίων
		άρρωστα φυτά

Τα μικρόβια της κομποστοποίησης χρησιμοποιούν το άζωτο για να αναπτύσσονται και τον άνθρακα για ενέργεια. Τα περισσότερα υλικά που βάζουμε για κομποστοποίηση δεν έχουν από μόνα τους τη σωστή αναλογία άνθρακα/αζώτου (C/N). Χρησιμοποιώντας ποικιλία οργανικών υλικών, πράσινα και καφετιά, εξασφαλίζουμε τις απαραίτητες ποσότητες από αυτά τα στοιχεία. Γενικά, τα φρέσκα "πράσινα" υλικά είναι πλούσια σε άζωτο και τα ξερά "καφέ" υλικά είναι πλούσια σε άνθρακα. Και τα δύο στοιχεία (C, N) χρειάζονται για να γίνει η κομποστοποίηση. Η σωστή πρόσμιξή τους επιτρέπει στα μικρόβια να κάνουν σωστά τη δουλειά τους και να κρατούν το σωρό σας άοσμο. Ο γενικός κανόνας για να διατηρείται σωστή η αναλογία αυτών των υλικών είναι: 1 μέρος πράσινα υλικά προς 3 μέρη καφέ. (Το κάθε "μέρος" είναι η μονάδα μέτρησης που βολεύει εσάς να χρησιμοποιήσετε. Μπορεί να είναι ένας κουβάς, μια φτυαριά, κλ.π.)

Τα καφέ υλικά, όπως τα φύλλα, τα άχυρα, το πριονίδι, έχουν πολύ άνθρακα και πολύ λίγο άζωτο και αργούν αρκετά να αποσυντεθούν. Τα πράσινα υλικά, όπως το γκαζόν, τα χόρτα, τα απορρίμματα της κουζίνας και η κοπριά, έχουν πολύ άζωτο και σχετικά λίγο άνθρακα, και αποικοδομούνται γρήγορα. Τα πράσινα υλικά ονομάζονται και "ζεστά" επειδή παρέχουν στο σωρό το άζωτο που απαιτείται από τους μικροοργανισμούς για να παράγουν θερμότητα. Η ανεβασμένη θερμοκρασία του σωρού κομποστοποίησης είναι ένδειξη ότι η διαδικασία προχωράει πολύ αποδοτικά. Το φθινόπωρο, τα ξερά φύλλα είναι πάρα πολλά και τα πράσινα υλικά πιο δύσκολο να βρεθούν. Αν τα καφέ υλικά δεν ανακατευτούν με πράσινα μπορεί να χρειαστεί περισσότερο από έναν χρόνο για να αποικοδομηθούν. Αντιθέτως, την άνοιξη και το καλοκαίρι τα φρεσκοκομμένα χόρτα και άλλα πράσινα υπάρχουν σε αφθονία σε αντίθεση με τα καφέ. Επειδή τα καφέ αποικοδομούνται πολύ αργά, είναι χρήσιμο να

ΔΗΜΟΣ ΛΕΒΑΔΕΩΝ

αποθηκεύονται και να χρησιμοποιούνται σε περιόδους που τα πράσινα πλεονάζουν. Τα πράσινα δεν μπορούν να αποθηκευτούν γιατί σαπίζουν γρήγορα και εκλύουν δυσάρεστες οσμές, προσελκύουν έντομα και μύγες και άλλα ζώδια. Πρέπει λοιπόν να ανακατευτούν όσο το δυνατόν γρηγορότερα με τα καφέ.

Τα μικρόβια που χρησιμοποιούν οξυγόνο είναι προτιμότερα στην οικιακή κομποστοποίηση επειδή αποσυνθέτουν τα οργανικά γρήγορα και αποτελεσματικά. Η αερόβια κομποστοποίηση γίνεται όταν ο σωρός έχει αρκετό οξυγόνο. Κατά τη διαδικασία, τα μικρόβια χρησιμοποιούν το οξυγόνο μέσα στο σωρό και ο αερισμός είναι απαραίτητος. Ο καλύτερος τρόπος για να επιτευχθεί αυτό είναι με τη χρήση σχετικά ογκωδών υλικών μέσα στο σωρό. Αυτά τα υλικά, όπως κλαδάκια, πριονίδι και άχυρα, δίνουν στο σωρό μια πορώδη δομή η οποία επιτρέπει στον αέρα να κυκλοφορεί. Η συμπίεση (πατίκωμα) ή η υπερβολική υγρασία αποτρέπουν την ελεύθερη ροή του αέρα μέσα στο σωρό. Η συμπίεση προκύπτει όταν χρησιμοποιούνται πολύ ψιλοκομμένα υλικά, ή όταν ο σωρός είναι πολύ μεγάλος.

Η υγρασία στο σωρό του κομποστ είναι πολύ σημαντική. Οι μικροοργανισμοί μπορούν να αποσυνθέσουν μόνο υγρά υλικά. Αν αυτά είναι ξερά, οι μικροοργανισμοί πέφτουν σε αδράνεια και η κομποστοποίηση επιβραδύνεται σημαντικά. Αν τα υλικά είναι πολύ υγρά, χάνονται οι θρεπτικές για τους μικροοργανισμούς ουσίες, ο αερισμός περιορίζεται, παράγονται δυσάρεστες οσμές και τέλος η όλη διαδικασία της κομποστοποίησης επιβραδύνεται. Τα υλικά του σωρού πρέπει να δίνουν την αίσθηση ότι είναι μουσκεμένα. Το "τεστ του στουψίματος" είναι ένας εύκολος τρόπος για να κρίνετε αν είναι καλή η υγρασία του κομποστ σας. Σφίξτε δυνατά μια χούφτα υλικά - μια με δύο σταγόνες υγρού πρέπει να στάξουν. Αν το σφίξιμο είναι σα να στύβετε ένα σφουγγάρι και τρέξει αρκετό υγρό, τότε ο σωρός έχει πολύ υγρασία. Ανάμιξη και ανακάτεμα του σωρού αφρατένει τα υλικά και επιτρέπει το σωστό αερισμό. Η προσθήκη ξερών υλικών όπως φύλλα, πριονίδι κ.α. βοηθάει σημαντικά στη μείωση της υγρασίας του σωρού. Αν η χούφτα υλικών που πήρατε διαλύεται και δίνει την αίσθηση ξερού χώματος, τότε είναι πολύ ξερό. Καταβρέξτε το σωρό με νερό. Ελέγξτε μετά από 24 ώρες για να δείτε αν χρειάζεται και πάλι κατάβρεγμα.

Για να γίνει σωστά και γρήγορα η κομποστοποίηση το μέγεθος των υλικών που ρίχνουμε μέσα στον κάδο πρέπει να είναι σχετικά μικρό. Κόβοντας π.χ. μια καρπουζόφλουδα σε μικρά κομμάτια ουσιαστικά αυξάνουμε την επιφάνειά της, με αποτέλεσμα να είναι ευκολότερο για τους μικροοργανισμούς να αναπτυχθούν στο υλικό. Αυτό οδηγεί στη γρηγορότερη σήψη του υλικού. Αντίθετα, τα μεγάλα, ογκώδη υλικά θα καθυστερήσουν περισσότερο να κομποστοποιηθούν, θα δημιουργήσουν μεγάλους όγκους μέσα στο σωρό εμποδίζοντας τα υπόλοιπα υλικά να έρθουν σε επαφή μεταξύ τους, επιβραδύνοντας με αυτό τον τρόπο τη διαδικασία.

ΔΗΜΟΣ ΛΕΒΑΔΕΩΝ

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- το γρασίδι και τα χόρτα να μην είναι πολύ υγρά όταν τα βάζετε στον κάδο. Αφήστε τα λίγο να στεγνώσουν.
- Αναμιγνύεται το υλικό με τον αναδευτήρα.
- Για να μην μαζεύονται μύγες, οι οποίες μαζεύονται όταν υπάρχουν πολλά αποφάγια, προσθέστε από πάνω χώμα για λουλούδια.