

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ποιος είναι ο σωστός τρόπος για να γίνει κομποστοποίηση;

Για να λειτουργήσει σωστά η διαδικασία της κομποστοποίησης απαιτούνται τέσσερα πράγματα:

1. **Τρόφιμα** – Επιδιώκουμε να δημιουργήσουμε ένα μίγμα από «πράσινα» (φρούτα, λαχανικά και χυμώδη υπολείμματα τροφών) και «καφέ» (ξερά, χαρτιά, χαρτόνια, άχυρο, πιο ινώδη απόβλητα) υλικά προκειμένου να τραφούν οι μικροοργανισμοί που θα υποβοηθήσουν στην κομποστοποίηση.
2. **Οξυγόνο** – Όλοι οι ζωντανοί οργανισμοί στον κάδο κομποστοποίησης χρειάζονται αέρα για να επιβιώσουν. Η ανάδευση και η ανάμιξη θα συμβάλει στην εισαγωγή αέρα.
3. **Υγρασία** – Ο σωρός θα πρέπει να είναι υγρός σαν στυμμένο σφουγγάρι. Αν το μίγμα είναι υπερβολικά υγρό προσθέστε περισσότερα «καφέ» υλικά. Αντιθέτως αν είναι πολύ ξηρό προσθέτουμε λίγο νερό.
4. **Ζέστη** – Κατά τη διαδικασία της αποσύνθεσης αναπτύσσεται θερμότητα από τη δράση των μικροοργανισμών. Όσο πιο υψηλή είναι η θερμοκρασία στο κέντρο του κάδου τόσο πιο σωστά γίνεται η διαδικασία της κομποστοποίησης.

Ποια είναι τα «καφέ» και «πράσινα» υλικά;

Θεωρητικά όλες οι οργανικές ουσίες είναι κατάλληλες για κομποστοποίηση. Ο κάδος μας **χρειάζεται την κατάλληλη αναλογία από υλικά** πλούσια σε άνθρακα – «καφέ» υλικά – όπως ξερά φύλλα, άχυρα και κομμάτια ξύλου και υλικά πλούσια σε άζωτο – «πράσινα» υλικά – όπως φρέσκα κλαδέματα φυτών και φυτικά υπολείμματα από την κουζίνα. Ανακατεύοντας διάφορα είδη υλικών ή αλλάζοντας τις αναλογίες μπορεί να αλλάξει η ταχύτητα της αποσύνθεσης.

Το να επιτύχετε το ιδανικότερο μίγμα είναι περισσότερο θέμα εμπειρίας παρά επιστημονικής ακρίβειας. Η **ιδανική αναλογία είναι περίπου 1 μέρος υλικών πλούσιο σε άζωτο προς 2-4 μέρη υλικών πλούσια σε άνθρακα**. Υπερβολική ποσότητα άνθρακα επιβραδύνει την αποσύνθεση, ενώ τα πολλά αζωτούχα μπορεί να προκαλέσουν οσμές. Ο άνθρακας προμηθεύει τους μικροοργανισμούς με ενέργεια και το άζωτο με πρωτεΐνες.

Τι δεν μπορώ να ρίξω στο κάδο κομποστοποίησης;

Τα παρακάτω καλό είναι **να μην προστίθενται στο κάδο κομποστοποίησης**: Οστά, περιττώματα σκύλων ή γάτων, αποτσίγαρα, στάχτη (σε μεγάλες ποσότητες), ελαιόλαδο, υπολείμματα κρεάτων ή ψαριών, γαλακτοκομικά προϊόντα, πλαστικά ή μεταλλικά αντικείμενα, χημικά. Οι λόγοι που πρέπει να τα αποφεύγουμε είναι είτε γιατί δεν διασπώνται, είτε γιατί σκοτώνουν τους μικροοργανισμούς κομποστοποίησης, είτε γιατί δημιουργούνται παθογόνοι μικροοργανισμοί, είτε γιατί προσελκύουν ανεπιθύμητους επισκέπτες όπως τρωκτικά και έντομα.



Πόσο καιρό παίρνει;

Δεν υπάρχει συγκεκριμένη απάντηση σε αυτό το ερώτημα. **Εξαρτάται από τα υλικά που προστίθενται και από την διαδικασία** που ακολουθείται. Κάτω από ιδανικές συνθήκες, η θερμοφιλική κομποστοποίηση με συχνή ανάμειξη μπορεί να παράγει ωφέλιμο λίπασμα **μέσα σε δύο ή τρεις μήνες εφόσον οι συνθήκες είναι οι κατάλληλες**, ενώ ένας μη σωστά διαχειριζόμενος σωρός φύλλων μπορεί να διαρκέσει περισσότερο για να αποδομηθεί.

Σε γενικές γραμμές, το καλύτερο είναι να αφήσουμε το κομπόστ να ωριμάσει για αρκετούς μήνες, ακόμη και αν φαίνεται να έχει τελειώσει.