

Co wrzucamy, a czego nie powinniśmy wrzucać do brązowego worka / pojemnika ?

WRZUCAMY

- ✓ Odpady kuchenne i spożywcze o konsystencji stałej
- ✓ Odpady warzywne i owocowe w tym obierki i ogryzki
- ✓ Resztki ugotowanych warzyw
- ✓ Skorupki jajek
- ✓ Resztki jedzenia pochodzenia roślinnego
- ✓ Fusy po kawie i herbacie
- ✓ Kwiaty cięte
- ✓ Kwiaty doniczkowe
- ✓ Trawę i chwasty
- ✓ Drobną gałąź, trociny i korę

NIE WRZUCAMY

- Mięsa, wędlin i ryb
- Kości
- Resztek jedzenia w płynie, w tym olejów jadalnych
- Innych odpadów pochodzenia zwierzęcego np. tłuszczu, nabiału, pierza
- Padliny
- Pieluch jednorazowych
- Odchodów zwierzęcych
- Kamieni, żwirku np. z kuwet
- Popiołu
- Drewna impregnowanego, płyt wiórowych

Recykling we własnym ogródku

KOMPOSTOWANIE

Kompostownik jest źródłem świetnej jakości nawozu, ale też dobrym sposobem na zmniejszenie ilości odpadów zielonych.

Jak przygotować i wykorzystać kompostownik ?

Wybór miejsca

Miejsce do kompostowania powinno być osłonięte przed słońcem i wiatrem, aby zebrane materiały nie wysychały.

Pojemnik na kompost

Kompostownik możemy kupić w sklepie ogrodniczym. Możemy również sami łatwo go stworzyć, aby pełnił swoją funkcję wystarczy, że będzie miał 4 ściany (mogą być z drewna) lekko wkopany w ziemię (od dołu niczym nie izolujemy). W ścianach muszą być otwory do napowietrzania.

Krok 1

Na dnie kompostownika wkopanego w ziemię na głębokość ok. 20-30 cm, układamy warstwę dobrze przepuszczalnej gleby

Krok 2

Na ziemi układamy połamane gałęzie drzew i krzewów. Tworzą one tak zwaną warstwę drenażową. Można wykorzystać gałęzie przyciętych drzewek owocowych czy pędy starych malin.

Krok 3

Układamy warstwę pochłaniającą składniki mineralne, by zapobiec ich wymywaniu. Najlepiej sprawdzi się torf, ziemia ogrodowa, słoma, lub częściowo rozłożony zeszłoroczny kompost.

Krok 4

Po przygotowaniu odpowiedniego podłoża możemy zacząć codzienne użytkowanie kompostownika. Warto co jakiś czas przełożyć złożone odpady warstwą ziemi ogrodowej lub drobno rozkruszoną gliną.

