

## **ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ**

### **α ) Θερμή (γρήγορη) μέθοδος.**

Συγκεντρώνουμε σε χωριστά μέρη, δίπλα στο χώρο δημιουργίας του σωρού κομποστοποίησης τα καφέ\* και πράσινα\* οργανικά υπολείμματα. Σε μία επιφάνεια με διαστάσεις 1x1 ή λίγο παραπάνω, στρώνουμε μία στρώση 15-20 cm τεμαχισμένων λεπτών κλαδιών με λίγα ξερά χόρτα (για να διευκολύνουμε τον αερισμό του σωρού από κάτω) και τα διαβρέχουμε λίγο. Κατόπιν απλώνουμε από πάνω μία στρώση 10-15 cm πράσινα υλικά (υπολείμματα κουζίνας, κοπριά, κομμένο γκαζόν κ.λ.π.). Συνεχίζουμε με μία στρώση 15-20 cm καφέ υλικών και χτίζουμε το σωρό με τις διαδοχικές στρώσεις καφέ και πράσινων οργανικών υλικών μέχρι το ύψος 1,20 – 1,40 m (ανάλογα την ποσότητα των διαθέσιμων υλικών), διαβρέχοντας τις διαδοχικές στρώσεις ελαφρά (όχι σε σημείο κορεσμού).

Εφόσον έχουμε την σωστή αναλογία καφέ και πράσινων υλικών (C/N=25-30/1), επαρκή όγκο (1m x 1m x 1,2m) ή λίγο μεγαλύτερο, σωστή υγρασία και όχι χαμηλές θερμοκρασίες περιβάλλοντος, ο σωρός εντός 2-3 ημερών θα αρχίσει να αναπτύσσει θερμοκρασία που μπορεί να φτάσει σταδιακά τους 65-70 βαθμούς Κελσίου. Ανάλογα των συνθηκών, σε 15-20 μέρες η θερμοκρασία θα πέσει στους 30-35 βαθμούς και τότε μεταφέρουμε τον σωρό μας δίπλα, ανακατεύοντας τον ταυτόχρονα, έτσι ώστε τα υλικά που ήταν περιμετρικά και επάνω και δεν πέρασαν από την θερμή φάση να τοποθετηθούν στον πυρήνα του καινούριου σωρού, ενώ τα υλικά που ήταν στο κέντρο να βρεθούν στην εξωτερική στοιβάδα. Καθώς το κάνουμε αυτό διορθώνουμε τυχόν περίσσεια ή απώλεια υγρασίας προσθέτοντας λίγο στεγνό πριονίδι ή άχυρο ή διαβρέχοντας τα στεγνά μέρη. Με τη μεταφορά – ανακάτεμα τα υλικά του σωρού παίρνουν εκ νέου οξυγόνο και θα ξεκινήσει άλλος ένας κύκλος θέρμανσης.

Αυτή η διαδικασία επαναλαμβάνεται όποτε πέφτει η θερμοκρασία του σωρού (4-6 φορές επαρκούν) και σε χρονικό διάστημα 3-5 μηνών η θερμοκρασία θα σταματήσει για ανεβαίνει και τα πρωτογενή υλικά θα έχουν αποδομηθεί εκτός ίσως από κάποια ξυλώδη μέρη που θέλουν περισσότερο χρόνο. Μπορούμε να περάσουμε τα υλικά από ένα πλέγμα ώστε να διαχωρίσουμε αυτά από το κομπόστ και κρατάμε το έτοιμο κομπόστ σε προφυλαγμένο από βροχή και ήλιο μέρος, για ωρίμανση 1 μήνα ή παραπάνω έως ότου το χρησιμοποιήσουμε. Η διαδικασία αυτή μπορεί να επιταχυνθεί σημαντικά με συχνό ανακάτεμα και έλεγχο έτσι ώστε να έχουμε έτοιμο κομπόστ σε 25-40 ημέρες αλλά είναι χρονοβόρα και κοπιαστική.

### **β) Ψυχρή (Αργή) μέθοδος.**

Σε ένα κάδο κομποστοποίησης ή κυλινδρικό πλέγμα τοποθετούμε τα υπολείμματα του κήπου ή της κουζίνας προσθέτοντάς τα σταδιακά καθώς αυτά προκύπτουν, φροντίζοντας να είναι τεμαχισμένα σε κομμάτια μικρότερα των 4-6 cm και προσπαθώντας να τηρούμε την αναλογία 1/1 με 2/1 καφέ με πράσινα υλικά. Φροντίζουμε ώστε κάπου ξεχωριστά να έχουμε στεγνά καφέ υλικά (πριονίδια, ξερά χόρτα, άχυρο) έτσι ώστε όταν πάμε π.χ. στον κάδο τα υπολείμματα της κουζίνας που είναι πλούσια σε άζωτο (πράσινα) να τα αναμίξουμε με πλούσια σε άνθρακα (καφέ) υλικά, ώστε να προσεγγίζουμε την σωστή αναλογία κομποστοποίησης και να απορροφάται ταυτόχρονα η πλεονάζουσα υγρασία. Τα υλικά μέσα στον κάδο δεν πρέπει να

στεγνώσουν, γιατί αναστέλλεται η διαδικασία αποδόμησης ούτε να είναι κορεσμένα σε νερό γιατί δημιουργούνται αναερόβιες συνθήκες και η δημιουργία παθογόνων οργανισμών σε συνδυασμό με δυσάρεστες οισμές. Σε διάστημα 5-8 μηνών ή παραπάνω, ανάλογα τις συνθήκες, τα υλικά που μπήκαν πρώτα και βρίσκονται σε επαφή με το έδαφος στην κάτω πλευρά του κάδου θα έχουν κομποστοποιηθεί και μπορούμε να τα αφαιρέσουμε από το άνοιγμα στο κάτω μέρος. Συνεχίζουμε κατόπιν να προσθέτουμε τα υλικά με τον ίδιο τρόπο, όταν αυτά προκύπτουν.

<u>*Υλικά πλούσια σε Άζωτο (πράσινα)</u>	<u>C/N</u>	<u>*Υλικά πλούσια σε Άνθρακα(καφέ)</u>	<u>C/N</u>
Υπολείμματα λαχανικών-φρούτων-καφέ	12-20 / 1	Θρυμματισμένα κλαδιά	500+ / 1
Κοπριά αιγοπροβάτων	16 / 1	Άχυρα – ξερά χόρτα	80 / 1
Κοπριά πουλερικών	8-15 / 1	Χαρτόνια-εφημερίδες	400-200 / 1
Χορτάρι (πράσινο)	17 / 1	Ξερά φύλλα	60-80 / 1
Φύκια	19 / 1	Πευκοβελόνες	80 / 1

**ΓΕΝΙΚΑ.** Όσο πιο λίγες φορές γυρίσουμε το κομπόστ τόσο πιο πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία θα είναι και τόσο επιμηκύνεται ο χρόνος αποδόμησης. Συνίσταται 2 – 4 γυρίσματα και ένα διάστημα ωρίμανσης 1 μήνα. Η ομοιόμορφη θερμή φάση καταστρέφει τους σπόρους των αγριόχορτων και την πλειοψηφία των παθογόνων οργανισμών. Ευνοούμε και επιδιώκουμε την αερόβια αποδόμηση των οργανικών υπολειμμάτων οπότε στην ψυχρή στατική μέθοδο ανά διαστήματα χρησιμοποιούμε έναν αναδευτήρα κομπόστ ή απλά μπήγουμε μία σιδερένια ράβδο σε 2-3 σημεία κοντά στο κέντρο της μάζας για να εισχωρήσει οξυγόνο. Στην θερμή διαδικασία η ανανέωση οξυγόνου γίνεται κατά το ανακάτεμα του σωρού. Η υγρασία των υλικών πρέπει να είναι ανάλογη ενός στημένου σφουγγαριού, όταν σφίξουμε μία χούφτα υλικού να μην στάξει νερό αλλά να μας αφήσει υγρασία στην παλάμη.