



Plan na jesień: kompostowanie. Dlaczego warto?

Kompostowanie. Dla jednych to praktyka stara jak świat, dla innych inicjatywa, która nabrała rozpędu w ostatnim czasie ze względu na trend *less waste*. Jedno jest pewne – kompostowanie to mądry sposób na wykorzystanie odpadów pochodzenia organicznego, które stanowią aż 1/3 domowych śmieci. Aby było efektywne, trzeba pamiętać o przestrzeganiu kilku zasad.

Wyobraź sobie taką sytuację: gotujesz zupę, więc obierasz włoszczyznę, a oberki z warzyw wyrzucasz do pojemnika na zmieszane odpady. Zamykasz szafkę i zapominasz o sprawie. W ciągu dnia wrzucisz jeszcze kilka razy organiczne odpady do tego kosza. Ten będzie się szybciej zapełniał, w końcu śmieci wylądują w większym kontenerze i zostaną zutylizowane. Czy można byłoby zrobić to lepiej, przy tym samym wysiłku? Tak, choć rzadko się nad tym zastanawiamy, bo działamy mechanicznie. Bardziej wartościową drogą jest kompostowanie resztek organicznych. Dlaczego? Po pierwsze redukujemy liczbę śmieci i odciążamy nasze (i tak przepełnione) kosze na zmieszane produkty, po drugie otrzymujemy pełnowartościowy nawóz naturalny, który przyda się w ogrodzie i na balkonie, po trzecie – żyjemy bardziej ekologicznie i troszczymy się o środowisko. Ale od początku.

Czym jest kompostowanie?

To naturalna metoda gospodarowania odpadami, która polega na przetwarzaniu materii organicznej w wyniku naturalnych procesów biochemicznych, w których biorą udział różne mikroorganizmy – nicienie, bakterie beztlenowe czy grzyby – oraz tlen, azot i fosfor. Wskutek rozkładu powstaje kompost, czyli bogaty w składniki odżywcze materiał o ziemistym zapachu, który można wykorzystać jako nawóz w przydomowych ogrodach czy uprawie roślin balkonowych. W naturalnych warunkach proces możemy zaobserwować w przyrodzie, podziwiając jak natura radzi sobie z opadłymi liśćmi, gałęziami czy uschniętymi roślinami – wyciągając z obumarłej materii składniki mineralne, które zasilą glebę.

Robimy kompost

Tyle teorii, czas na praktykę, bo do stworzenia domowego nawozu potrzeba odpowiednich warunków. O czym warto pamiętać?

Podstawą jest kompostownik – można go kupić w gotowej wersji w marketach ogrodniczych albo zrobić samemu z desek lub zaimpregnowanych belek. Warto zastanowić się nad jego usytuowaniem w ogrodzie, bo nie każdy zakątek się nadaje. Najlepsze będzie miejsce zacienione i osłonięte od wiatru, nieco wzniesione, aby woda opadowa się w nim nie kumulowała. Dobrym rozwiązaniem jest ulokowanie go blisko kwitnących drzew, np. bzu, co sprawi, że zapachy powstające podczas procesów biochemicznych nie będą uciążliwe. Na koniec – najlepszy okres na założenie kompostownika przypada od wiosny do późnej jesieni – wtedy w pojemniku lub przyzbie oprócz odpadów kuchennych znajdują się także te ogrodowe.

– Na tym etapie warto także zastanowić się, w czym będziemy przechowywali organiczne opady w domu. Nikt nie lubi opróżniać worków na śmieci, których zawartość po kilku dniach – mówiąc delikatnie – nie jest najprzyjemniejsza dla nosa i oka. Dlatego o wiele wygodniejszym rozwiązaniem jest zastosowanie w domu biodegradowalnych worków na śmieci, które możemy z czystym sumieniem pozostawić w kompostowniku. Papierowe kompostowalne worki Paclan For Nature i bio worki na śmieci z naturalnego PLA For Nature świetnie sprawdzą się na bioodpady – komentuje **Marta Krokowicz, Brand Manager marki Paclan.**

Co wrzucać do kompostownika?

Wydaje się to oczywiste, a jednak nie wszystko, co organiczne nadaje się do tego celu. Kompostownik to nie ogrodowy śmietnik – odzwierzęce i niektóre roślinne cząstki nie tylko nie sprzyjają procesowi butwienia, ale także mocno go zaburzają, powodując np. gnicie.

– Zaczynając przygodę z kompostowaniem warto sprawdzić, co można kompostować, a co nie, aby nasze wysiłki nie okazały się daremne. Odpady kuchenne – oberki z warzyw i owoców, resztki ugotowanego obiadu, rozdrobnione skorupki jaj, fusy po kawie i herbacie – oraz ogrodowe – ziemia z doniczek, zwiędłe kwiaty, liście, gałęzie, resztki żywopłotu i skoszona trawa – jak najbardziej nadają się jako wsad do kompostownika. To samo tyczy się niezadrukowanego i miękkiego papieru (papier śniadaniowy, chusteczki). Istnieje jednak liczna grupa produktów, których nie powinniśmy poddawać temu procesowi. Są to nadgniłe i zainfekowane rośliny, ocet i musztarda, owoce cytrusowe i banany (ze względu na liczne chemiczne opryski) czy produkty odzwierzęce – nabiał, mięso, skóry, kości i tłuszcz. Te ostatnie zamiast butwieć zaczną gnić, przyciągając muchy i zwierzęta – podpowiada **Marta Krokowicz, Brand Manager marki Paclan.**

Zakładanie przydomowych kompostowników to dobry sposób na wykorzystanie domowych resztek i uzyskanie naturalnego nawozu do użyczenia gleby. Przekonali się o tym także właściciele balkonów, którzy mogą korzystać z tej formy recyklingu, wybierając nowoczesne wermikompostowniki. Przetwarzajmy bioodpady z głową, bo naprawdę warto!

www.paclan.pl

<https://www.facebook.com/paclanpl/>

<https://www.instagram.com/paclanpl/?hl=pl>

Paclan. Robi różnicę każdego dnia. Marka należy do Cedo Sp. z o.o. – firmy, która od ponad 50 lat produkuje artykuły gospodarstwa domowego jednorazowego użytku, ułatwiając wykonywanie codziennych czynności. Poza szerokim wyborem worków na odpady, ściereczek, gąbek i papierów do pieczenia, w ofercie można znaleźć także folie spożywcze, torebki na mrożonki oraz woreczki na pieluszki. Paclan zachęca do dbałości o środowisko naturalne – stworzył linię For Nature, którą tworzą ekologiczne artykuły do gotowania, pieczenia, sprzątania oraz worki na śmieci z materiału z recyklingu. Więcej informacji na <http://www.paclan.pl>.