

## Τι είναι η κομποστοποίηση



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. Η κομποστοποίηση είναι ένας πολύ άμεσος και σημαντικός τρόπος

ανακύκλωσης. Έχει υπολογιστεί ότι 35% των οικιακών απορριμμάτων μπορούν να κομποστοποιηθούν.

## Γιατί κομποστοποίηση;

Οι λόγοι που επιβάλλουν την κομποστοποίηση ως βασική μέθοδο για τη διαχείριση των οργανικών αποβλήτων έχουν να κάνουν με το τρίπτυχο ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ – ΚΟΙΝΩΝΙΑ – ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ:

■Επειδή οι ανάγκες των ελληνικών εδαφών σε οργανική ουσία είναι τεράστιες, λόγω της πολύ χαμηλής περιεκτικότητας (1%).

■Επειδή το 35% των ελληνικών εδαφών κινδυνεύουν να ερημοποιηθούν.

■Επειδή με την εκτεταμένη χρήση του κομπόστ αντιμετωπίζεται η εντεινόμενη διάβρωση των εδαφών και καταστέλλονται πολλά φυτοπαθογόνα του εδάφους.

■Επειδή υπάρχει μεγάλη ανάγκη ορθολογικής διαχείρισης και προστασίας των διαθέσιμων υδάτων και ιδιαίτερα εξοικονόμησης του με την εφαρμογή της χρήσης του κομπόστ στη γεωργία.

■Επειδή μειώνονται οι εκπομπές του CO<sub>2</sub> και οι επιπτώσεις των κλιματικών αλλαγών.

■Επειδή είναι, με μεγάλη διαφορά, η πλέον οικονομική μέθοδος τελικής διαχείρισης των οργανικών υλικών.

■Επειδή έχει την ευρύτερη δυνατή κοινωνική αποδοχή και συναίνεση.

■Επειδή είναι η πλέον φιλική προς στο περιβάλλον.

## Πως γίνεται και πως ελέγχουμε την κομποστοποίηση

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 (CO<sub>2</sub>), θερμότητα και νερό καθώς αποικοδομούν τα οργανικά υλικά του σωρού. Το τελικό αποτέλεσμα είναι το ΚΟΜΠΟΣΤ (πλούσιο, σκούρο, θριφτό και άοσμο), τέλειο λίπασμα για τον κήπο σας. Για την αποτελεσματική κομποστοποίηση χρειάζεται:

- Σωστός όγκος υλικών, σε σωστές αναλογίες
- Σωστός αερισμός
- Σωστή υγρασία

## Το σωστό μίγμα

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 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.

## Αερισμός

Η αποσύνθεση γίνεται με οξυγόνο (αερόβια) ή χωρίς οξυγόνο (αναερόβια). 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. Αν οι πόροι του σωρού γεμίσουν με νερό (με άλλα λόγια αν η υγρασία του σωρού είναι μεγάλη) ο αέρας δεν μπορεί να κυκλοφορήσει και αρχίζει η αναερόβια αποσύνθεση. Τα αναερόβια μικρόβια αποσυνθέτουν με ζυμώσεις. Αυτού του είδους η αποσύνθεση εκλύει

δυσάρεστες οσμές. Παράγει επίσης οξέα και αλκοόλες που είναι επικίνδυνες για τα φυτά. Το συχνό ανακάτεμα του σωρού χαλαρώνει τα πυκνά σημεία του σωρού και επιτρέπει τον σωστό και απαραίτητο αερισμό.

## Υγρασία

Η υγρασία στο σωρό του κομπόστ 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 στυψίματος» είναι ένας εύκολος τρόπος για να κρίνετε αν είναι καλή η υγρασία του κομπόστ 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.

## Το μέγεθος των υλικών

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 απαπτυχθούν 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.

Όταν λοιπόν έχουμε το σωστό μίγμα, σε συνδυασμό με σωστό αερισμό, υγρασία και μέγεθος υλικών, θα παρατηρήσετε την εξής διαδικασία:

Καθώς οι μικροοργανισμοί θα αρχίσουν τη δουλειά τους, θα αρχίσει να παράγεται θερμότητα. Είναι συχνό το φαινόμενο να βγαίνουν ατμοί από την κορφή του σωρού. Οι ενεργοί μικροοργανισμοί μπορούν να ανεβάσουν τη θερμοκρασία του σωρού μέχρι και τους 60°C.

Θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 65°C μπορεί να είναι επιβλαβείς για τους μικροοργανισμούς που επιτελούν την κομποστοποίηση και η διαδικασία να επιβραδυνθεί. Μπορείτε εύκολα να μετρήσετε τη θερμοκρασία του σωρού σας βάζοντας ένα θερμόμετρο στο κέντρο του. Το ανακάτεμα μπορεί εύκολα να μειώσει τη θερμοκρασία του σωρού.

Κατά τη διαδικασία, θα παρατηρήσετε πολλές αλλαγές:

- Ο σωρός μικραίνει καθώς οι μικροοργανισμοί αποσυνθέτουν τα οργανικά υλικά.

- Θα δείτε πολλά είδη μικροοργανισμών. Αυτά μπορεί να είναι μια λευκή επικάλυψη ή λευκά σωματίδια, μανιτάρια, μικρά έντομα, μυριόποδα και γαιοσκώληκες. Αυτά είναι φυσικά και σημαντικά μέρη της διαδικασίας της κομποστοποίησης.

- Καθώς η διαδικασία ολοκληρώνεται η θερμοκρασία θα αρχίσει να πέφτει.

- Τα περισσότερα υλικά δεν θα είναι πια αναγνωρίσιμα.

Αφού το κομπόστ ωριμάσει για ένα μήνα ή περισσότερο αφότου έχει πέσει η θερμοκρασία, είναι έτοιμο για χρήση. Το τελικό προϊόν θα είναι σκούρο στο χρώμα και θα έχει τη γήινη μυρωδιά του χώματος.

## **Αναποδογύρισμα ή ανακάτεμα**

Το αναποδογύρισμα του σωρού από έναν κάδο σε άλλο, ή το ανακάτεμά του εκεί που βρίσκεται, είναι ένα σημαντικό βήμα στη διαδικασία της κομποστοποίησης. Το ανακάτεμα επιτυγχάνει τα εξής:

- Σπάζουν τα μεγάλα συσσωματώματα υλικών όπως φύλλα, γρασίδι ή υπολείμματα τροφών.

■Ελευθερώνει καινούριες επιφάνειες για να καλυφθούν από μύκητες που αποικοδομούν.

■Ομοιογενοποιεί τη διαδικασία. Τα υλικά που βρίσκονται στις άκρες αποικοδομούνται πιο αργά από αυτά που βρίσκονται στο κέντρο. Με την ανάδευση μεταφέρονται αυτά προς το κέντρο και το ανάποδο έτσι ώστε να κομποστοποιηθούν όλα τα υλικά στο τέλος.

■Διατηρεί τη ροή του αέρα. Αν έχει προκύψει μεγάλη συμπίεση υλικών, το ανακάτεμα την ελαττώνει.

■Είναι ευκαιρία για διορθωτικές δραστηριότητες. Αν το κομπόστ είναι πολύ στεγνό είναι ευκαιρία να ποτιστεί κατά το ανακάτεμα. Αν είναι πολύ υγρό, ξερά υλικά μπορούν να προστεθούν. Αν η αποδόμηση είναι αργή μπορούν να προστεθούν πράσινα υλικά.

## **Πόσος χρόνος χρειάζεται;**

Αρχικά πρέπει να αναφέρουμε ότι για την ολοκλήρωση της διαδικασίας της κομποστοποίησης δεν υπάρχει ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα μέσα στο οποίο ολοκληρώνεται. Οι διάρκειες που αναφέρονται είναι κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες. Συνήθως, μια παρτίδα υλικών που θα οδηγηθεί σε έναν κάδο κομποστοποίησης και στη συνέχεια δε θα προστεθούν άλλα υλικά, ωριμάζει μέσα σε 3-4 μήνες. Αυτό σημαίνει ότι αν χρησιμοποιούμε τον κάδο καθημερινά, σε 3-4 μήνες θα έχουμε ένα μίγμα ώριμου κομπόστ και υλικών που βρίσκονται σε όλα τα ενδιάμεσα στάδια κομποστοποίησης. Ξεχωρίζουμε το ώριμο κομπόστ κοσκινίζοντας το υλικό του κάδου. Ανάλογα με το χρόνο που θα διαθέσουμε, μπορούμε να ξεχωρίσουμε την κομποστοποίηση σε 3 μεθόδους, που η καθεμία έχει διαφορετικό χρόνο ολοκλήρωσης.

Η μέθοδος που θα χρησιμοποιήσετε θα καθοριστεί από τις ποσότητες οργανικών που έχετε, τις ανάγκες σας σε κομπόστ και τον χρόνο που μπορείτε να διαθέσετε για τη διαδικασία. Αν έχετε μόνο γκαζόν, αφήστε το να μείνει εκεί που το κόβετε. Θα αποικοδομηθεί φυσικά και θα κάνει καλό στο υπάρχον γκαζόν. Τρεις μέθοδοι κομποστοποίησης περιγράφονται στη συνέχεια: Η Απλή, η Αργή και η Γρήγορη. Η κάθε μια από αυτές χρειάζεται διαφορετικό χρόνο και υλικά.

## Η Απλή μέθοδος

Η απλή μέθοδος συνίσταται στην περίπτωση που έχετε ποικιλία υλικών. Θα χρειαστείτε λίγο χρόνο κάθε βδομάδα για το φτιάξιμο και το ανακάτωμα του σωρού ή μόνο για το ανακάτωμα αν έχετε κάδο. Θα χρειαστείτε χώρο για τον σωρό και για την προσωρινή απόθεση οργανικών. Αυτή η μέθοδος παράγει κομπόστ σε έξι με οκτώ εβδομάδες κατά τη διάρκεια της άνοιξης και του καλοκαιριού και περισσότερο χρόνο αν γίνεται το φθινόπωρο ή το χειμώνα.

Σε αυτή τη μέθοδο, ο σωρός μπορεί να γίνει συνδυάζοντας αποθηκευμένα υλικά, ή τοποθετώντας υλικά στο σωρό καθώς αυτά προκύπτουν. Όταν συγκεντρώνετε και αποθηκεύετε τα υλικά σας, κρατήστε τα πράσινα από τα καφετιά χωριστά. Μην ξεχνάτε ότι τα πράσινα δεν μπορούν να αποθηκευτούν για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς ν' αρχίσουν να μυρίζουν και να προσελκύουν τρωκτικά. Είναι καλύτερο να βάζετε τα πράσινα στο σωρό όσο πιο σύντομα γίνεται.

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα.

■ Ξεκινήστε το σωρό με ένα στρώμα από καφετιά. Αν έχετε πολλά ογκώδη οργανικά, πρέπει να τα κομματιάσετε σε μικρότερα κομματάκια. Όσο μικρότερα είναι, τόσο πιο γρήγορα θα αποικοδομηθούν.

■ Προσθέστε ένα στρώμα από πράσινα υλικά. Προσπαθήστε να κρατήσετε την αναλογία: 1 μέρος πράσινα, 3 μέρη καφετιά.

■ Προσθέστε μια δυο φτυαριές χώμα ή έτοιμο κομπόστ. Αυτό θα προσθέσει περισσότερους μικροοργανισμούς για να ξεκινήσει η αποικοδόμηση πιο γρήγορα.

■ Ανακατέψτε τα υλικά με μια πιρούνα ή ένα φτυάρι.

■ Ελέγξτε για την απαραίτητη υγρασία. Πιάνοντας μια χούφτα υλικών πρέπει να έχουμε την αίσθηση ενός βρεγμένου σφουγγαριού. Όχι πολύ υγρό αλλά ούτε και στεγνό. Προσθέστε νερό ή ξερά υλικά για να πετύχετε τη σωστή υγρασία.

■ Συνεχίστε να προσθέτετε στρώσεις μέχρι να γεμίσει ο κάδος. Ανακατέψτε τα υλικά μετά από μια εβδομάδα. Ελέγξτε την υγρασία και το σωστό αερισμό. Μετακινήστε τα πιο ογκώδη υλικά από τις άκρες προς το κέντρο. Ρυθμίστε την υγρασία προσθέτοντας νερό ή ξερά υλικά. Μπορεί να δείτε ατμούς καθώς

ανακατεύετε το σωρό. Συνεχίστε να ανακατεύετε τα υλικά κάθε μια ή δυο εβδομάδες. Ελέγχετε πάντα για την υγρασία. Σε αυτό το χρονικό διάστημα ο σωρός θα αρχίσει να γίνεται σκούρος καφέ και πιο ομοιόμορφος στην όψη. Θα χάσει αρκετό από τον όγκο του καθώς η κομποστοποίηση προχωρά. Αν δεν ανεβάζει πια θερμοκρασία, είναι πολύ υγρός είτε είναι πολύ ξερός και τα υλικά δεν διακρίνονται πια μεταξύ τους, είναι καιρός για να χωνέψει.

■Αφήστε το σωρό να χωνέψει για μερικές εβδομάδες. Κάντε την αντίστοιχη διαδικασία αφαιρώντας από τον κάδο την ποσότητα υλικών που έχει τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Όταν έχει το σκούρο χρώμα, διαλύεται εύκολα στα δάχτυλα και έχει την οσμή του χόματος, είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί.

## Η Αργή μέθοδος

Η Αργή μέθοδος συνίσταται στην περίπτωση που δεν έχετε σταθερή παραγωγή οργανικών. Αυτή η μέθοδος παίρνει πολύ λίγο από το χρόνο σας, αλλά χρειάζεται από έξι μήνες, έως και δύο χρόνια για να ολοκληρωθεί. Αποθηκευτικός χώρος δεν είναι απαραίτητος μια και τα υλικά τοποθετούνται στο σωρό όταν προκύπτουν.

Με αυτή τη μέθοδο, δε χρειάζεται χρόνος για τον έλεγχο της σωστής ανάμιξης και της υγρασίας. Επειδή η κομποστοποίηση είναι φυσική διαδικασία, θα γίνει με λιγοστή ή και καθόλου φροντίδα. Για το λόγο του ότι η σωστή ανάμιξη και η υγρασία δεν ελέγχονται, θα παραχθεί λίγη θερμότητα, και η διαδικασία θα πάρει περισσότερο χρόνο για να ολοκληρωθεί.

Αν ο σκοπός σας είναι η ανακύκλωση και η μείωση των απορριμμάτων στην πηγή, η Αργή μέθοδος θα ανακυκλώσει τα οργανικά σας υλικά και θα καταναλώσει πολύ λίγο από τον χρόνο σας.

Η Αργή διαδικασία είναι παρόμοια με την Απλή με τις παρακάτω παραλλαγές:

■Δε χρειάζεται έλεγχος για σωστό μίγμα και υγρασία! Χτίζετε το σωρό με πράσινα και καφετιά υλικά καθώς αυτά προκύπτουν.

■Αν προσθέτετε υλικά κουζίνας, πρέπει να τα πετάτε στον πυρήνα του σωρού. Σκάψτε ένα λάκκο στο σωρό, ρίξτε τα υλικά και καλύψτε τα με τα άλλα. Αν μένουν στην επιφάνεια μπορεί να μυρίσουν ή να προσελκύσουν έντομα και ζώα.



■ Μετά από έξι μήνες ή περισσότερο, το ώριμο κομπόστ θα βρίσκεται στο κάτω μέρος στα παλαιότερα τμήματα του σωρού. Μπορεί να συλλεχθεί και να χρησιμοποιηθεί καθώς παράγεται και γίνεται διαθέσιμο.

## Η Γρήγορη μέθοδος

Αν θέλετε να προσθέσετε πολύ κομπόστ στο χώμα σας, ή αν παράγετε πολύ μεγάλες ποσότητες οργανικών απορριμμάτων, τότε η Γρήγορη μέθοδος είναι μάλλον αυτή που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Αυτή η μέθοδος χρειάζεται **πολύ περισσότερο** από το χρόνο και την ενέργειά σας σε σχέση με τις προηγούμενες, αλλά θα έχετε το τελικό προϊόν πολύ γρήγορα. Σε αυτή τη μέθοδο, η διαδικασία κομποστοποίησης παρακολουθείται πολύ στενά για να είναι εγγυημένες οι καλύτερες δυνατές συνθήκες κάθε στιγμή.

Η Γρήγορη μέθοδος είναι διαφορετική από την Απλή στα εξής:

■ Περισσότερος χώρος για συγκέντρωση και αποθήκευση οργανικών θα χρειαστεί.

■ Όλα τα οργανικά υλικά θρυμματίζονται πριν προστεθούν στο σωρό. Γι' αυτό το σκοπό μπορούν να χρησιμοποιηθούν μηχανικοί θρυμματιστές, ή άλλα μηχανικά μέσα.

■ Ελέγχετε τη θερμοκρασία του σωρού συχνά με ένα θερμόμετρο. Τους καλοκαιρινούς μήνες αυτό θα πρέπει να γίνεται καθημερινά. Με αυτή τη μέθοδο, πολύ υψηλές θερμοκρασίες (60 °C) μπορούν να επιτευχθούν σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτές οι θερμοκρασίες είναι αρκετά ψηλές για να σκοτώσουν τους περισσότερους ζιζανόσπορους και παθογόνους οργανισμούς. Μπορούν όμως να σκοτώσουν και κάποιους μικροοργανισμούς που επιτελούν την κομποστοποίηση. Έτσι, αν η θερμοκρασία του σωρού ανέβει πάνω από τους 60°C, μειώστε την με ανακάτωμα ή με προσθήκη ογκωδών καφετιών υλικών.

■ Ανακατώνετε τον σωρό κάθε τρεις μέρες και ελέγχετε για τη σωστή υγρασία.

## Δυσάρεστες οσμές

Αν φροντίζετε το σωρό ή τον κάδο σας δε θα πρέπει να μυρίζει. Οι ίδιοι κανόνες που ισχύουν για να μην εμφανιστούν ποντίκια ή άλλα ζώα, ισχύουν και για την αποφυγή δυσάρεστων οσμών. Το ανακάτωμα του σωρού εξασφαλίζει την απουσία δυσάρεστων οσμών. Οι μικροοργανισμοί που ζουν σε συνθήκες απουσίας οξυγόνου (αναερόβιοι) είναι αυτοί που παράγουν τις δυσάρεστες οσμές, ενώ αυτοί που ζουν μόνο παρουσία οξυγόνου (αερόβιοι) δεν μυρίζουν. Το ανακάτωμα παρέχει οξυγόνο σε όλο τον όγκο του σωρού και επιταχύνει και τη διαδικασία της κομποστοποίησης.

Επίσης, δυσάρεστες οσμές παρατηρούνται όταν ο σωρός των υλικών μέσα στον κάδο μας έχει πάρα πολύ υγρασία. Αυτό κάνει τα μαλακά οργανικά υλικά (φρούτα και λαχανικά) να 'λασπώσουν', με αποτέλεσμα να μην κυκλοφορεί το οξυγόνο και να παράγονται δυσάρεστες οσμές. Η μείωση της υγρασίας με το ανακάτωμα και την προσθήκη ξερών υλικών όπως ροκανίδι, ξερά φύλλα ή τεμαχισμένο χαρτόνι διορθώνει αμέσως το πρόβλημα.

Στον παρακάτω πίνακα μπορείτε να δείτε τί μπορείτε να ρίχνετε μέσα στον κάδο σας και τί όχι.

Πράσινα (πολύ άζωτο)	Καφετιά (πολύς άνθρακας)	Υπό προϋποθέσεις	Όχι
γκαζόν	χαρτί κουζίνας	Ξύλα	κόκαλα
κλαδέματα, πεσμένα φύλλα	φλούδες κορμών	Λεμονόκουπες – πορτοκαλόφλουδες	απορρίμματα σκύλων/γατών
φρούτα και λαχανικά	άχυρα		λάδια
οικιακά φυτά	Πριονίδια ξερά		λίπη
φύλλα	ξεραμένη χλόη		λιπαρές ουσίες

απορρίμματα κουζίνας π.χ. τσόφλια αβγών, υπολείμματα καφέ, φίλτρα γαλλικού καφέ	χαρτοπετσέτες		υπολείμματα από κρέατα/ψάρια
υπολείμματα από αφέψημα	στέλεχος καλαμποκιού		γαλακτοκομικά
φλούδες, κοτσάνια από φρούτα και λαχανικά	στάχτες		σπόρους ζιζανίων
κοπριά ( π.χ. από αγελάδες, άλογα, κότες ή κουνέλια)			ψωμί – ζυμαρικά
φύκια ξεπλυμένα από τα άλατα με νερό		άρρωστα φυτά	
			μεταλλικά αντικείμενα
			πλαστικά
			γυάλινα υλικά
			υπολείμματα μαγειρεμένων τροφών