

Jak se z kuchyňských zbytků může stát poklad pro zahradu?

NAŠE
ODPADKY
DĚTEM

Proč je špatné netřídit kuchyňské zbytky?

Když kuchyňské zbytky hodíme do obyčejného koše, skončí na skládce. Tam se nerozloží správně, protože k tomu nemají vhodné podmínky. Vzniká tak plyn s názvem metan, který přispívá k oteplování planety. Navíc tím trháme koloběh živin. Zbytky, které by mohly vrátit půdě živiny, hnijí pod hromadou odpadků. Kuchyňské zbytky nepatří do koše ale do kompostu, kde se promění na životodárnu zeminu plnou mikroorganismů a živin, která obohacuje půdu.

Proč je lepší kompostovat doma?

Mnoho měst a obcí má speciální hnědé popelnice na bioodpad. I když je to lepší, než házet kuchyňské zbytky do běžného koše, existuje ještě lepší řešení – domácí kompostování! Když kompostujeme doma, nepřispíváme k tomu, že odpad musí svážet nákladní auta, která spotřebovávají naftu a vypouštějí zplodiny do ovzduší. Domácí kompostování je jednoduše nejekologičtější. Jedná se o přírodní způsob, jak vyprodukrovat méně odpadů a ještě k tomu vytvořit úžasný přírodní materiál, který může zlepšit půdu na naši zahrádce.

Co se stane, když se o kompost nestaráme správně?

Kompost je doslova živá hromádka, která potřebuje naši pozornost. Když do něj dáváme příliš mnoho „mokrých“ zbytků, může začít zapáchat a hniloba přiláká škůdce. Pokud je naopak příliš suchý, zbytky se v něm budou rozkládat extrémně dlouho. Aby kompost fungoval, musíme ho občas promíchat, přidat suché listí nebo piliny a dbát na to, aby byl trochu vlhký. Správná rovnováha je klíč k úspěšnému kompostování bez zápachu a škůdců.

Co vzniká při dobrém kompostování?

Když kompostujeme správně, vznikne ze zbytků životodárna zemina plná mikroorganismů a živin, které se říká kompost. Ten je skvělý pro zahrádku! Můžeme ho použít na květiny, zeleninu nebo ovocné stromy. Pomáhá rostlinám růst, protože mikroorganismy z kompostu postupně uvolňují živiny, které pak může rostlina pomocí kořenů přijmout. Dále pak kompost chrání půdu před erozí a vysycháním. Navíc přírodě kolem nás vracíme to, co jsme si z ní vypůjčili a snižujeme tak riziko vyčerpání půdy. A to se vyplatí, protože zdravá a úrodná půda není samozřejmost. Takže příště, až budete mít slupku od banánu nebo zbytek mrkve, zamyslete se, kam ho hodíte.

Proč kombinovat bokashi s kompostem?

Zkušení zahrádkáři mají ještě jeden trik – bokashi. Je to speciální a přitom jednoduchá metoda, při které se kuchyňské zbytky posypou mikroorganismy a nechají kvasit. Bokashi pomáhá snížit obsah vody ve zbytcích, přidává do kompostu užitečné bakterie a snižuje tak riziko zahnívání kompostu. Jako bonus vzniká tekuté hnojivo, tzv. bokashi čaj, který se po zředění vodou může použít pro zalévání rostlin nebo jako aktivátor kompostu, který urychluje proces kompostování.

Bokashi a školní zahrada: Co zkusit vypěstovat třeba okrasnou dýni?

Co kdyby si vaše třída zkusila bokashi? Zbytky svačin, jako jsou kůrky od chleba nebo slupky od ovoce, je možné sbírat do bokashi kyblíku. Pak je použít na zahradě a vypěstovat něco zábavného, třeba okrasnou dýni! S bokashi je možné vidět koloběh živin doslova na vlastní oči.

Chcete vyzkoušet bokashi za pár korun?

Mrkněte na náš Facebook **BRKO guru** a nebo nám napište na detem@naseodpadky.cz.