

## Kompostiranje – vrtno, bokashi, vermikompostiranje



**Kompostiranje** je postopek, ki bi ga moral obvladati vsak vrtničkar. Pridelava lastnega kvalitetnega gnojila bi morala biti motivacija, s katero bi z dokaj malo truda vsi lahko dosegli cilj. Vendar se je kaj kmalu pokazalo, da večina mestnih vrtničkarjev, ki imajo vrtničke na lokaciji, oddaljeni od svojega doma, ni pripravljena vložiti dovolj truda in ne pozna postopka tako dobro, da bi dobili zadovoljive rezultate. Če sem malo zlobna: to da mečeš plevel, ki si ga oplel na vrtu in ostanke zelenjave v lesen zaboj, ki se mu reče kompostnik, še ne pomeni, da prideluješ kompost. Res, da po razpadu vsega tega, kar ste

nametali v kompostnik, na dnu nekaj ostane, kar pa nima enake hranilne vrednosti za naše vrtnine kot pravi kompost; lahko pa s tem »ostankom« nasujemo naše gredice, jih dvignemo, dopolnimo prst na vrtu – kaj prida pognojili pa ne bomo. Kaj je pravzaprav namen oziroma bistvo vrtnega kompostiranja? Vračanje organske mase nazaj v naravo, bi lahko rekli na kratko.

Koliko časa traja, da pridelamo kvaliteten kompost? Lahko bi rekli, da najmanj eno leto, lahko pa še več. Namreč, spomladi ob začetku vrtnarske sezone začnemo oblikovati kompostni kup, se pravi nalagati organske odpadke z vrta in iz kuhinje oziroma našega gospodinjstva. Jeseni kompostni kup preložimo, dopolnimo z gnojem in prstjo, pripravimo na zimo in pustimo do pomladi, da dozori. Spomladi ga »odpremo«, presejemo in začnemo uporabljati na vrtu pri pripravi gredic in sajenju vrtnin.

Kot sem že omenila, moramo na kompostni kup odlagati čim več različnih organskih odpadkov, tako »mokrih«, kot »suhih«. Pa pogledjmo, kaj vse sodi na kompostni kup in kaj ne.

Kaj sodi na kompostni kup?

Čez leto zbiramo organske odpadke z vrta in iz kuhinje:

- ostanki zelenjave iz kuhinje in vrta, pokošena trava,
- naravna volna, dlaka domačih živali, lasje,
- pepel, oglje,
- jajčne lupine, ostanki stiskanja grozdja in sadja, kavna usedlina, čajne vrečke,
- seno, slama, šota, suho listje, praprotni,
- zemlja, ki ostane pri presajanju hišnih rastlin...



---

Na kompostni kup ne odlagamo

- koreninskih plevelov,
- plastike, sijajnega papirja, kovin,
- kuhanih ostankov mesa iz kuhinje (da ne privabimo škodljivcev),
- pasjih, mačjih, človeških iztrebkov (nevarnost zajedalcev, se pa lahko kompostira ločeno na poseben način),
- lupin citrusov in banan zaradi kemikalij, s katerimi so obdelani,
- ostankov zelišč: pelina, žajblja, orehovega lubja...

Jeseni kompostni kup preložimo na nov kup; pripravimo si tudi hlevski gnoj, suho listje, slamo ali seno. Nov kup začnemo s plastjo vejevja, ki poskrbi za drenažo, nato pa izmenjaje nalagamo plast organske mase iz kompostnika, ki jo potresemo s hlevskim gnojem in nato plastjo suhega listja, slame ali sena. Vsaka plast naj bo debela 30-40cm, na vrhu pa kup pokrijemo s smrekovimi vejami, izogibamo pa se plastičnim pregrinjalom. Tako preložen nov kup bo zorel čez zimo, najmanj 6 mesecev je potrebnih, lahko pa tudi dalj časa. Ko začnemo uporabljati ta kompost, je najbolje, da ga presejemo in večje, nerazpadle ostanke vrnemo nazaj v kompostnik. Pravilno pripravljen kompost ima prijeten vonj, drobno strukturo in ne smrdi. Kdor se spozna s postopkom priprave in ga sam preskusi, bo razumel razliko med pravim kompostom in tistimi ostanki plevela, ki jih namečemo v kompostnik in pričakujemo, da bomo s tem gnojili. Razlika je predvsem vidna pri rasti in uspevanju vrtnin na vašem vrtu, zato je vredno vložiti nekaj več truda, kar pri mestnih vrtilčkih pomeni prinašanje odpadkov z doma na vrt. Lahko pa si pomagamo z bokashi kompostiranjem, kjer pa vse poteka doma, na vrt prinesete samo »rezultat«.

**Bokashi** način kompostiranja oziroma fermentiranja organskih odpadkov je zanimiv zato, ker lahko poteka kar v naši kuhinji, se pravi tam, kjer večina organskih odpadkov nastane. Gre za proces fermentacije brez kisika, zanj pa poskrbijo mikroorganizmi, prisotni na posipu, ki ga uporabljamo pri tem načinu predelave.



Kako poteka bokashi kompostiranje? Potrebujemo posodo (lahko si jo naredimo sami – združimo dve vedri, notranje ima naluknjano dno, lahko jo kupimo – na primer Organko je tak primer bokashi kompostnika), ki ima pokrov za tesno zapiranje, kar je zelo pomembno, saj fermentacija poteka brez prisotnosti kisika. Vsak dan sproti vse organske odpadke, ki so ostali v kuhinji, naložimo v posodo, potresemo z bokashi posipom, ki je zmes otrobov, melase in dodanih mikroorganizmov (in ga dobimo zraven Organka oziroma si ga lahko po receptu naredimo sami), dobro potlačimo in posodo tesno zapremo. Med samim procesom fermentiranja nastaja tekočina, ki se nabira v spodnji posodi (Organko ima priročno pipico, s pomočjo

katere tekočino iztočimo iz posode). Tekočino lahko uporabimo za čiščenje odtokov (mikroorganizmi razgradijo ostanke v ceveh), razredčena z vodo pa je uporabna kot gnojilo za vrtnine in okrasne rastline. Ko posodo napolnimo, jo pustimo zaprto še 2-3 tedne, nato pa te fermentirane ostanke uporabimo: lahko jih dodamo na vrtni kompostnik, da razpadejo do konca v kompost (najbolje ne na vrh, ampak material malo razmaknemo in stresemo posodo nekam na sredo, nato pa spet zagrnamo), lahko ga uporabimo za prekrivanje in gnojenje površine gredic pod zastirko, ali pa jih vkopljemo v zemljo pri

---

prekopavanju in pripravi gredic. Na ta način sami pridelamo kvalitetno gnojilo in se obenem zelo približamo »zero waste« načinu gospodinjstva, saj večino organskih odpadkov ponovno predelamo in vrnemo v naravo. Če se bomo lotili bokashi kompostiranja, je skoraj nujno, da imamo dve posodi, namreč ko je prva polna in »zori«, lahko že polnimo drugo. Pri bokashi kompostiranju ne nastajajo neprijetne vonjave, zato imamo lahko posodo kar v kuhinji, shrambi, skratka pri roki za uporabo. Za vrtničarje, ki imajo vrt na oddaljeni lokaciji, kjer težko pridelujejo kvaliteten kompost, ker bi morali vse odpadke znositi na vrt, je ta način zelo primeren, saj je večina dela opravljena doma; ko pa je bokashi kompostnik poln in vsebina predelana, ga odnesemo s seboj na vrt in tam uporabimo.

**Vermikompostiranje** je zelo poenostavljeno rečeno način pridelave komposta s pomočjo deževnikov. Deževniki s pomočjo mikrobov predelujejo organsko snov, rezultat je zelo kvalitetno gnojilo – vermikompost. Za ta postopek niso primerni navadni deževniki, ki jih poznamo z vrta, ker živijo globoko v zemlji in ne v vrhnjem sloju (kot npr. kalifornijski deževniki), ki je zračen in rahel in bogatejši z organskimi snovmi. Deževnike za vermikompostiranje lahko kupimo pri različnih ponudnikih, posodo pa si lahko naredimo sami.

Jaz sem do deževnikov prišla pravzaprav na precej presenetljiv način. Lansko leto sem kupila vrečo kompostiranega hlevskega gnoja (kompostiran z deževniki), ki ga potem nisem uporabila in je čakal do letos. Ker pri postopku pridelave tega gnojila (pri sejanju) še vedno ostane vmes nekaj deževnikov, so se ti v enem letu v tej vreči tako razmnožili, da jih je dovolj za začetno leglo. Kako pa izdelamo vermikompostnik? Zelo enostavno.



Potrebujemo dve vedri, enemu naluknjamo dno, nato ju zložimo eno v drugo. Nekaj lukenj naredimo tudi na obodu veder, da poskrbimo za zračenje.

Na dno vedra naložimo plast mokrega papirja.



Na papir naložimo plast »hrane«: različne organske odpadke, ki naj ne bodo preveliki (večje kose narežemo): ostanke zelenjave in sadja, kavno usedlino, čajne vrečke...



Na to plast položimo deževnike.



Na vrhu jih pokrijemo z mokrim časopisom, da so v temnem in vlažnem prostoru. Posodo pokrijemo s pokrovom. Vsakih nekaj dni preverimo, če je še dovolj vlage in če imajo deževniki dovolj hrane. Hitro bomo ugotovili, kako pogosto moramo preverjati in na koliko časa je potrebno dodati hrano.

Deževniki se tudi hitro razmnožujejo, tako da čez nekaj časa zamenjamo posodo za večjo oziroma naredimo prostor s tem, ko vsebino presejemo in narejen vermikompost odstranimo. Po sejanju spet pripravimo potrebno okolje za deževnike in poskrbimo za njihovo hrano. Tak vermikompostnik je lahko v začetku dopolnilo

vrtnemu kompostiranju ali bokashi kompostiranju, ker manjša količina deževnikov ne predela celotne količine organskih odpadkov iz kuhinje; čez čas, ko se deževniki razmnožijo in predelava poteka v večji posodi, pa gre vse skupaj hitreje in tudi količina vermikomposta je večja.

Opisani trije načini kompostiranja se lahko med seboj dopolnjujejo, kar pripomore še h kvalitetnejšemu domačemu kompostu, ki je vedno pri roki. Res, da je bolj enostavno kupiti vrečo komposta v vrtnariji, ne boste pa imeli dobrega občutka, da ste vse tisto, kar ste iz narave vzeli, vanjo tudi vrnili in s tem pripomogli k zdravemu in vzpodbudnemu okolju.

**Marjana Kajzer Nagode**

*mentorica na Učnem zelenjavnem vrtu MOL*

*vrt@isaznanje.si*