

Z talerza do ogródka czyli super nawóz z resztek kuchennych.

Jest to bardzo ciekawy pomysł pozwalający segregować materię organiczną, którą możemy następnie przetwarzać w odpowiednio skonstruowanych mikro-komposterach w mieszkaniach, w szkołach, lokalach gastronomicznych, w sposób bezzapachowy w kiszonkę. Ta, zakopana w glebie, przetwarza się w ciągu 4 tygodni w próchnicę bogatą w składniki pokarmowe dla roślin uprawnych.

Wytwarzając kompost, możemy zrobić wiele dla środowiska i bardzo znacznie ograniczyć ilość śmieci gromadzonych w gospodarstwie domowym.

Możemy obserwować proces biologiczny, podczas którego resztki żywności i inne odpadki organiczne zamieniają się w przyjazną materię, która ma bardzo pozytywny wpływ na jakość gleby i co za tym idzie na jakość upraw i wody.

Dowiadujemy się, że śmieci nie są czymś, co się tylko wyrzuca lub przemieszcza, ale stanowią cenne źródło surowców.

Dzięki własnemu uczestnictwu nabieramy świadomości, że możemy mieć bezpośredni wpływ na stan środowiska, które nas otacza.

Mam nadzieję, że wykład ten stanie się dla Was źródłem pożytecznych informacji i zachęci Was do uczestnictwa w procesie metamorfozy odpadów.

Izabela Jaglarz, Stowarzyszenie Na Rzecz Ochrony Środowiska Naturalnego

Zapraszam na spotkanie Akademii Edukacji Ekologicznej 8 maja 2014 r. restauracja Figaro w Radzionkowie, pl. Jana Pawła II godz. 18.00. Wstęp wolny

Teresa Bryś-Szczygieł, Stowarzyszenia Zielona Ziemia