

Приложение № 5 Что делать с органикой дома



В среднем ежегодно в России на одного человека приходится до 121 кг. выброшенной еды. 30-40% отходов на полигонах РФ – это продукты питания, которые выделяют 2,4 млн. тонн метана в год (по данным fao.org). Дружественный нам проект «Союз Компост» рассказывают в своем гайде, что делать с пищевыми отходами в домашних условиях. Сбор и подготовка органики к компостированию:

1. Заморозка. Временная мера, занимает много места в холодильнике. Летом быстро размораживается и течет во время транспортировки.

2. Сушка на батарее. Дегидратация, снижение веса и объема за счет потери воды. Плюсы: можно долго хранить в квартире. Минусы: могут появиться мошки и муравьи, занимает много места на кухне, не эстетично.

3. ЭМ-ведро. Дегидратация и ферментация. Плюсы: доступная цена – до 2000 руб. Используется круглогодично в квартире. Лучший корм для червей. Минусы: Дополнительно нужны микроорганизмы и небольшой объем – 15 литров, быстрое наполнение.

Компостирование органики:

1. Вывозить на дачу или в частный сектор (компостная яма/куча), компостер Биолан круглогодичный.

2. Переработчики. Инфраструктура компостирования пока недостаточно развита. Однако во многих городах России появляются экодвижения: Москва [FoodWaster](#), Петербург [Органика – не мусор](#), Казань [ВерниВгрунт](#), Екатеринбург [Расти город](#).

3. Вермиферма (компостные черви). Переработка происходит прямо в квартире с образованием биогумуса, можно использовать для домашнего цветоводства. Выглядит респектабельно, не требует электричества, нет запаха и насекомых.

Если вам интересна тема, связанная с компостированием органических отходов, присоединяйтесь к проекту «Союз Компост», узнаете, почему компостирование – это залог здоровых почв, чистого воздуха, воды и стабильного климата.

<https://disk.yandex.ru/i/gtYOGDOs3ZWv2w>