

L'escola ja recicla les restes del menjar

Les restes del menjar es poden reciclar

Les restes de l'entrepà de l'esmorzar, les restes del menjar de dinar, la peça de fruita de mitja tarda..., tot això es pot reciclar de forma natural mitjançant el compostatge.

El compostatge és un procés natural de descomposició de la matèria orgànica fet per bacteris, fongs, cucs i d'altres animalons. El resultat és el compost, un adob que es pot aplicar en conreus, horts, jardins, testos amb flors, etc.



Procés del compostatge

És el mateix que passa al bosc, on les fulles, les branques i altres restes animals i vegetals es descomposen i es converteixen una altra vegada en nutrients per a les plantes i els arbres.

A l'escola podem posar un petit compostador i reciclar nosaltres mateixos les restes del menjar.



Procés del reciclatge al bosc

Com podem aconseguir un bon compost

Els animalons que reciclen les restes del menjar necessiten que en tinguem cura. Per exemple:

- 1** **Necessiten una dieta equilibrada**, on hi hagi de tot. Per això afegim, a les restes del menjar, fulles i branques provinents, per exemple, de la poda d'arbres. És molt important saber que no poden menjar plàstics, piles, metalls o vidre.



- 2** **Necessiten aigua**. Per això cal regar les restes del menjar quan s'estan compostant, però tampoc no massa per no ofegar-los!



- 3** **Necessiten aire** (és a dir, oxigen). Perquè puguin respirar bé caldrà remenar la pila del compostador de tant en tant i "airejar-la".



- 4** Finalment, veureu que també **els agrada l'escalfor**. La temperatura de la pila de compostatge anirà augmentant fins que assoleixi, en alguns casos, 60 o 70 °C. Després tornarà a baixar, això voldrà dir que el compost ja està.



I després què se'n fa?

El compost el podem posar a les plantes i als arbres del pati o a l'hort, si en tenim, perquè creixin ben forts i ben macos.

Penkes! No t'adormis amb el compostatge!

