

Væk med gulrødderne

Det grønne affald fra køkken og have hører ikke hjemme i affalds-sækken/beholderen. Det kan nemlig laves til kompost. Når du komposterer det grønne affald, gør det gavn hjemme i haven og du er med til at skåne miljøet.

Kun til restaffald

Affald, der kan genbruges, skal ikke i beholderen/sækken til restaffald. Gør det til en vane at sortere mest muligt fra til genbrug.

Sortér fra til genbrug

En stor del af husholdningens affald kan genbruges. Og for mange er det blevet en naturlig del af hverdagen at sortere glas, flasker og papir fra.

Det grønne affald

Det er også oplagt at sortere det grønne køkkenaffald fra. Når du komposterer dit grønne affald hjemme i haven, bliver mængden af affald til forbrænding typisk 30-40% mindre. Komposten er billig gødning og et godt tilskud til havens jord.

„Din håndbog om Kompost“

Det er enkelt at lave affald til kompost. Se i denne pjeces, hvordan du skal sortere affaldet.

Du kan hente flere gode råd og inspiration til kompost i „Din håndbog om Kompost“. Håndbogen kan fås i kommunens tekniske forvaltning.

Næstved Kommune

Teknisk Forvaltning
Brogade 2
4700 Næstved
Tlf. 5578 4700

fasan

Kom i gang med komposten

En kompostbeholder behøver ikke megen pasning. Naturens egne mikroorganismer sørger for, at affaldet bliver til kompost. Du skal bare sørge for, at mikroorganismene har gode betingelser.

Når du komposterer det grønne affald fra køkkenet, skal du bruge en lukket kompostbeholder. Der er et stort udbud af færdige beholdere. Det er også vigtigt at holde sit havesaffald hjemme.

Rigtig fugtighed

Det er vigtigt for komposteringen, at affaldet hverken er for vådt eller for tørt. Skrab det øverste lag affald til side. Så kan du som regel se, om komposten er tilpas fugtig.

Hvis affaldet er vådt

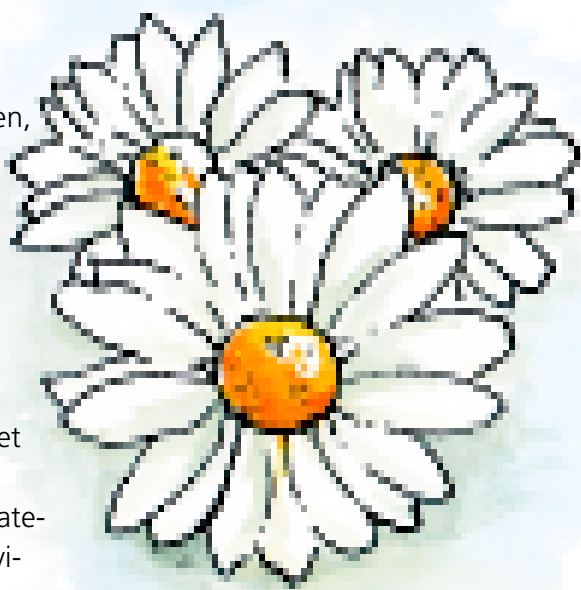
Er affaldet for vådt, begynder det at rådne i stedet for at blive til kompost. Bland med grovere materiale som fx findelte grene og kviste. Brug en greb eller en beluftningsstok til at blande med.

Affaldet er tørt

Er affaldet derimod for tørt, går komposteringen meget langsomt. Vand komposten og rod godt op i den.

Komposten stikkes om

Hvis komposteringen er gået helt i stå, kan det være nødvendigt at stikke komposten om. Tøm beholderen, bland indholdet godt, og kom det tilbage i beholderen.



Sortering i køkkenet

Genbruget af det grønne affald starter allerede i køkkenet. Derfor skal det være nemt at komme af med kartoffelskrællerne eller resterne af salathovedet. Brug et ekstra skraldestativ, eller stil en lille spand under køkkenvasken – så er du klar til at sortere fra til kompost.

Sortér det grønne fra

Alt det, der stammer fra planteriget, kan bruges til kompost. Det vil

sige rester af frugt og grønt, kaffegrums og potteplanter.

Kød, fedt, fisk og mælkeprodukter må ikke komposteres.

Grønt affald til kompost

- Blomster
- Brødrester
- Frugt
- Grøntsager (også kogte)
- Kaffegrums med filter
- Kartoffelskræller
- Kerner og ris
- Kornprodukter
- Køkkenrulle
- Nøddeskaller
- Papbakker (uden tryk)
- Potteplanter
- Strøelse fra mindre kæledyr
- Teblade med filter
- Æggeskaller (knuste)

Ikke egnet til kompost

- Aske
- Fedt
- Fisk
- Kattegrus
- Kød
- Mælkeprodukter
- Pålægsrester
- Sovs
- Støvsugerposer

