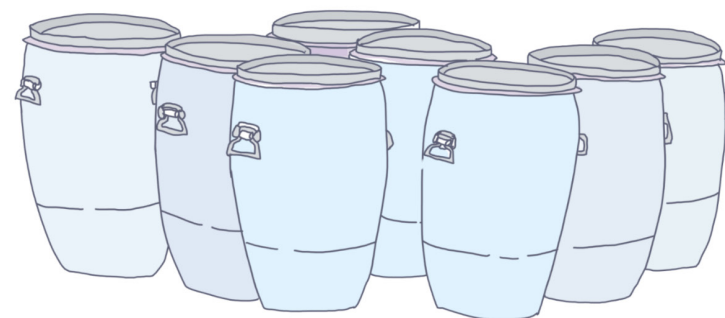


Käivitage oma jäätmesõdalaste kogukond!

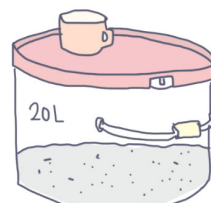
Köögijäätmed Terra Pretale -

Illustratsioon: ayumi matsuzaka
Tõlkinud: peep tobreluts

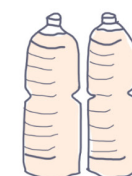
DYCLE www.dycle.org



30- või 60-liitrine tünnike



Puusöepuru (või mõni muu orgaaniline süsi)



Mikroorganismid (näiteks EM active või Inoculum)



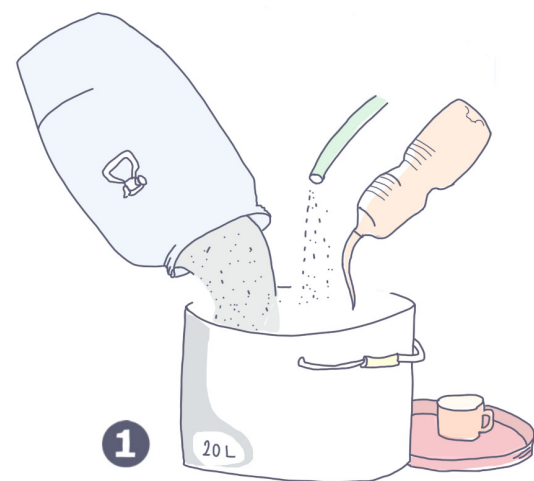
Kindad



labidas



Suletavad ja kaanega kogumisämbri (paremad on ringlussevõetud ämbri). 5-liitrine ühe inimese jaoks, 10-liitrine pere jaoks)



1

söepuru ämber



2

sulgemise kaas

aktiveeritud söepuru



3

mine koju



4

Kodus paneb igaüks köögijäätmed ämbri (kääritamiseks on parem kui kraam tükeldada väikesteks tükkideks).



5

Raputa



6

Jah! toita: Köögiviljad, puuviljad, tee, tsitrusviljad, munakoored, õli ja rasv (väikeses koguses)

Ei! aitäh: Kalade ja teiste loomade luud

Valmistage oma kogukonnale biosöe ämber! Kõigepealt valmistate aktiveeritud biosütt. Segage mikroorganismid, puusöepuru (või mõni muu orgaaniline süsi) ja vesi suures kaanega ämbris. Söepuru ei tohiks olla liiga märg. Kui te seda kätte võtate, peaks see siiski säilitama tükilise kuju. Näiteks 0,5 EM-a (mikroorganismid) 5 liitri söepuru)

Sulgege kaas. Pange sinna sisse väike, umbes 100 ml suurune tass, et teie kogukonna liikmed saaksid sellest ühisest ämbrist hõlpsasti võtta aktiveeritud söepuru.

Iga liige saab väikese kogumisämbri ja lisab sellesse tassi aktiveeritud söepuru.

Kodus paneb igaüks köögijäätmed ämbri (kääritamiseks on parem kui kraam tükeldada väikesteks tükkideks).

Sulgege kaas ja raputage, et köögijäätmed seguneks biosöega.

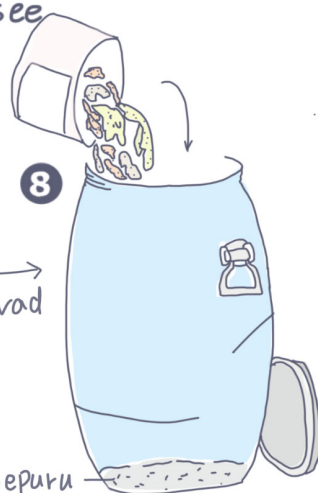
Jah! toita: Köögiviljad, puuviljad, tee, tsitrusviljad, munakoored, õli ja rasv (väikeses koguses)

Ei! aitäh: Kalade ja teiste loomade luud



7

Kõik toovad



Söepuru



9

Ei ole vaja pesta

Jätkata kogumist mine koju



10

Tünnis olevat kraami peab kokku vajutama, et tünni sees oleks vähem hapnikku (anaeroobne käärimine).



11

Kui tünn saab täis, katke see söepuruga ja sulgege kaas.



12

Jäta käärimiseks 6 nädalaks. Valmistage teine tünn oma kogukonna jaoks ette.

Jätkake, kuni ämber on täis. Kui ämber saab täis, vajutage segatud materjal ja biosüsi lihtsalt kokku. See (ämbritäitumine) peaks võtma umbes nädala.

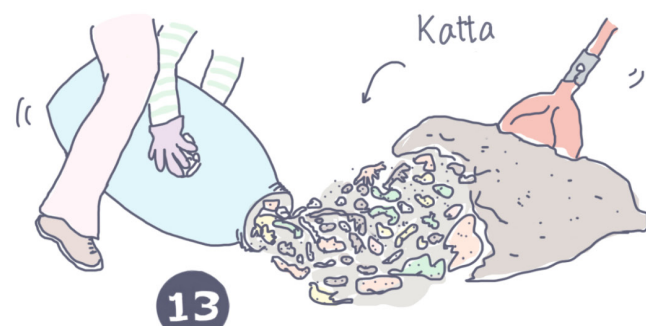
Iga liige toob oma ämbri ja viskab kogutud köögijäätmed ühisesse kogumiskoosse. Eelnevalt ärge unustage, et tünni põhja jääks paar sentimeetrit biosöekihti. Tünni sees algab aeglaselt käärimine.

Lisage tühjendatud ämbri uude tassitäis aktiveeritud söepuru ja jätkake köögijäätmete kogumist kodus.

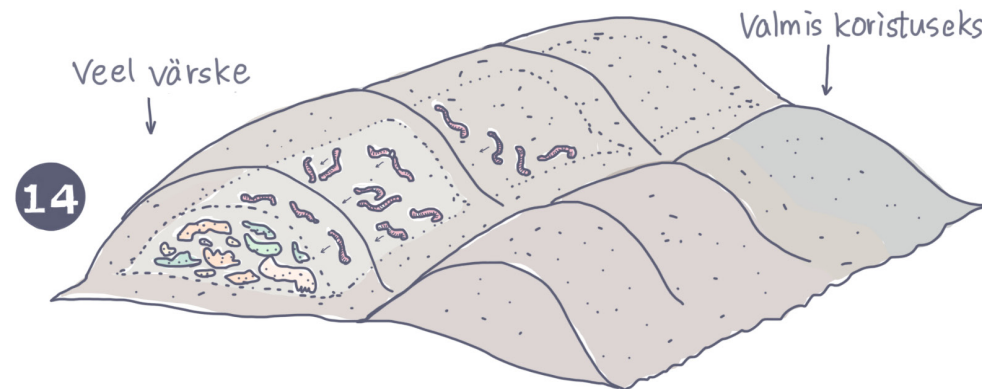
Tünnis olevat kraami peab kokku vajutama, et tünni sees oleks vähem hapnikku (anaeroobne käärimine).

Kui tünn saab täis, katke see söepuruga ja sulgege kaas.

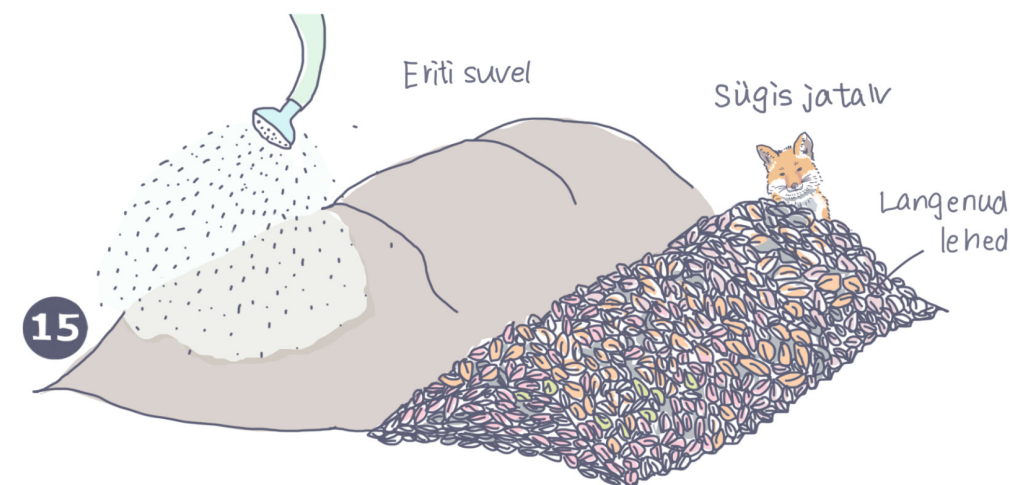
Jäta käärimiseks 6 nädalaks. Valmistage teine tünn oma kogukonna jaoks ette.



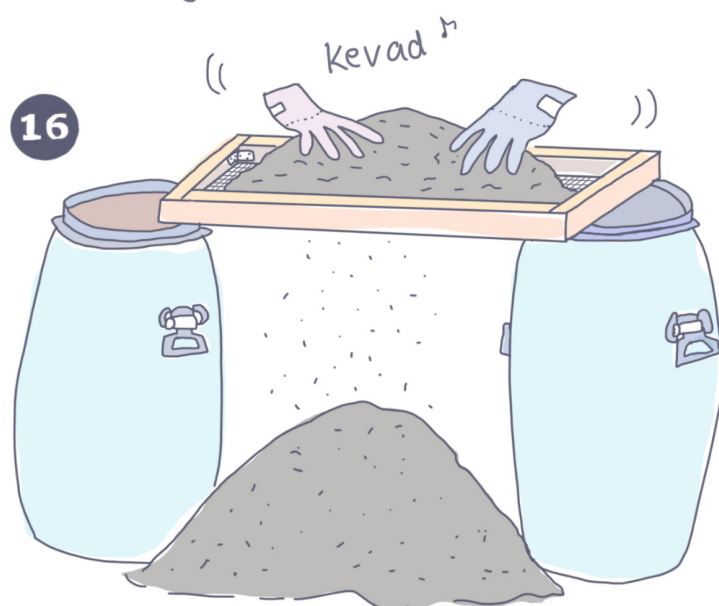
Pärast kääritamist näete veel köögiviljade tükke. Kuid lõhn muutub kergelt hapuks. Võtke kääritatud materjal välja ja katke see pinnasega. Kui teil on juba komposti või Terra Preta mulda varasemast, lisage ka seda. Võite lisada ka aktiveeritud söepuru. Lisatav biosüsi võiks olla 10-15% kogumahust.



Parim kodu teie projektile on aiaserv või kompostinurk. Alt peaks olema kontakt mullaga, et vihmaussid saaksid loomulikult appi tulla. Jätke see peenar (hunnik/vall/vaal) veel mõneks kuuks, sõltuvalt teie asukohast ja aastaajast.



Protsess kulgeb palju kiiremini ja lihtsamalt, kui lisate suvel (kuival ajal) aeg-ajalt vihmavett. Talveperioodil võite peenra ka lehtedega katta.



Kui mullas ei paista olevat mingeid jäätmeid ja kui te ei leia palju vihmausse, on saagikoristuse aeg. Kasutage sõela, et võtta välja suured kompostimata osad. Need tükid kannavad bioomi ning visake tagasi tünni uuele täitmisele.



Teavitage iga liiget Terra Preta mullasubstraadi saagikoristamisest. Punktides 13) kuni 17) on parem teha seda lõbusalt meeskonnatöona. Ärge unustage üheskoos tähistada :)



Terra Preta mullal on võimas mõju. Taimede ja aia jaoks kasutamisel on kõige parem segada seda pinnase hulka.

Täiustatud versioon
Kui soovite kääritamist parandada, on siin kasulik nõuanne!

Kui soovite hoida köögijäätmeid kodus ämbris kauem kui üks nädal, on parem pressida regulaarsemalt.



Selleks on vaja purki söepuruga. Lisage seda pinnale pärast seda, kui olete visanud ämbrisse uue kihi köögijäätmeid.

Seejärel katke see kilega või lamelate taldrikutega. Lõpuks vajutage korralikult, et köögijäätmed puutuksid vähem hapnikuga kokku.