siduos grandes, puedes tamizar esta pero aun tiene algunos reagradece. Si percibes que ya ta. Entregalo a la tierra y ca podria quemar una planmuy alta de materia organido su efecto, pues una carga arpoles grandes; ve probancibio siempralo en plantas y siduos identificables. En princuro o negro y ya no haya redable a tierra, color cate ossuave y liviana, un olor agracuando tenga una contextura estara fisto para cosechar tus residuos. Iu compost suelo de bosque y menos a se parece cada vez mas a un meses, veràs que la mezcla

mantiene trio, quieto, seco yor ves que tu compost se eliminar posibles patogenos. rigna más eficiente y para seguir una actividad bactede al menos 40°C para concla alcance una temperatura diendo. Se busca que la mez-13 descomposicion esta sucepneu siutoma, significa que gar los residuos, Esto es un nuos ques después de agrena, tilate si se pone callente que hay actividad microbia-La temperatura te indicarà Temperatura

actuando irá equilibrando naturalmente tu mezcla. Lempo.
Por último, el tiempo.
Compostar toma tiempo.
Sé paciente. Es un ritmo diferente al del camión de no y el proceso. Aprende a convivir con tus residuos y no te afanes. Visita y

sin cambios, probablemente haga falta actividad microbiana. Para esto podrías agregar un inóculo de microorganismos, picar mejor los residuos, humedecerlo, mercasiduos, humedecerlo, mercompostera coja ritmo y/o buscar un lugar más cálido.

postera. Cuando llenas una vasija comienza su proceso de maduración, debes dejarla en reposo sin agregarle más residuos. Revisala 1 o 2 veces mensualmente, revuelve y rocíale agua si está seca. La maduración puede durar entre 1 y 6 ción puede durar entre 1 y 6

la llegada de moscas. Una vez iniciado tu compost simplemente debes revolver y revisar las variables vitales (explicadas más adelante) cuando agregues residuos. Si tu hojarasca o estructurante está en pedazos muy grandes, también debes picarlo. Recuerda siempre dejar tapada tu comsiempre dejar tapada tu com-

# Aire

Como nuestros microorganismos son aerobios debes cuidar que tu mezcla esté siempre aireada. Al menos 2 veces por semana revuelve y revisa que no haya partes apelmazadas o anegadas. Siempre asegura que la mezcla tenga estructura, agrega hojarasca, vainas o viruta seca. Cuida el exceso de humedad, si tu mezcla se apelmaza puede desencadenar procesos anaeróbicos que son los que causan mal olor y putrefacción. Tu compostera no debe oler mal ni a pudrición, si lo hace es un

síntoma de desequilibrio. Busca corregirlo revisando estas variables.

#### Humedad

Para medir la humedad correcta se hace la prueba del puño, se coge un puñado de la mezcla y se aprieta. Si escurren gotas está muy mojado, entonces debe equilibrarse con materiales secos y ser aireada pronto. Si al abrir la mano el puñado de la mezcla queda compacto, tiene la humedad ideal. Si por el contrario se desmorona o desarma, está muy seco. Para este caso se reduce

Buen camino y éxitos composteros.



# Composta en casa parte II

7. Prepara también tus residuos frescos. Separa y recoge los recortes de vegetales que te quedan: tallos, hojas, semillas, cáscaras, flores, raíces, restos de infusiones, envolturas vegetales, etc. Todos los residuos que sean parte de una planta (cruda o cocida en agua) los puedes compostar. Para hacer más eficiente su descomposición debes picarlos en trozos pequeños (aprox 2

I akakura, asi evitas tambien material seco o semilla de dneggu exbnestos con aserrin, Puedes cubrir los residuos que uniforme y tapa tu mezcia. Kevisa que la humedad sea pnacando airear la mezcia. ve con tu pala o rastrillo (ni seco, ni mojado). Revuelconseguir la humedad justa y secos en proporcion para agrega tus residuos humedos iondo dei recipiente. Luego bsr de punados o cubre el eu ja compostera, usa un Para iniciar pon la semilla

## Manos al compost

cm), ten cerca una tijera y pícalos a medida que salen. Dispón en tu cocina un recipiente con tapa (así evitas la llegada de moscas) para recogerlos, por ejemplo un tarro de helado o similar. Cuando llenes tu recipiente lo vacías en la compostera. No pongas comida cocinada, grasa, sintéticos, tintas o residuos animales.

rante los momentos retadores. tinacton y tu proposito duconstante y ten presente tu mobneqe set todo un tema, se anta por el hacer compost cion. Cambiar el hacer baceso trene una etapa de adaptasprende haciendolo y el proy a tu familia, compostar se Tente paciencia tambien a ti

tistas. usturales menos inmediavar y adaptarnos a ritmos enseña a desacelerar, obsercompostale tambien nos de a ver lo que muestra. El ana campioa antilea, aprenopserva tu compostera, lee

Otras opciones y métodos autogestivos que te pueden interesar son el lombricompostaje, el bokashi, las pacas digestoras y el método takakura (este sirve para hacer la madre de tu compost urbano y optimizar el proceso). Para inspiración de tu compostera hay un montón de opciones y creaciones en internet.

TT sicion y microorganismos jes' trempos de descompolor. Tener diferentes materiasumentos que pongas, medo. Entre mas variados los compost seco que uno anegamas agradable) corregir un to de secos, es más tácil (y compostale. No te quedes corvidad y no estara pasando el de C la mezcla no tendra actisusciopicos, si hay exceso ofor y empezar procesos la mezcla puede coger mal parance, si hay exceso de N importante mantenerios en claves para el proceso. Es

pouo' dne sou ejementos

a aportes de nitrogeno y car-

el aporte de secos o incluso se rocía con agua (sin cloro). Busca siempre el equilibrio entre aire y agua. El agua es el medio para los microorganismos, sin humedad no hay actividad. Pero si te pasas de humedad ahogas la mezcla y sin aire no hay compostaje. En la práctica le irás cogiendo el tiro.

## Alimento

10

El balance de alimento se refiere a que tu mezcla siempre tenga fuentes de material húmedo y seco. Estas equivalen, respectivamente, Farsa condiciones propician Imento, temperatura y tiempo. arre, humedad, balance de a-Cuida las variables vitales:

milla. maduración, servira como seo de la mezcia que va para bnusqo qe compost maduro arly due comienzas ponie un (recibiendo residuos). A la vaen maduración y una activa siembre tendras al menos una guiente, asi las vas rotando: sila comienzas a llenar la sido pones a madurar una vapicados a la compostera. Cuanbost y devolver los residuos ia mezcia, aprovechar el com-

el ambiente necesario para que suceda el compostaje. Si los microorganismos no tienen aire, agua y comida no podrán vivir ni trabajar ahí. Busca mantener siempre el equilibrio de cada una v el balance entre todas. Debes revisarlas especialmente en la vasija que estás llenando, el principio del proceso es el momento que mas requiere de nuestro cuidado porque es cuando hay mayor cantidad de residuos frescos, humedad v probabilidad de deseguilibrio.