



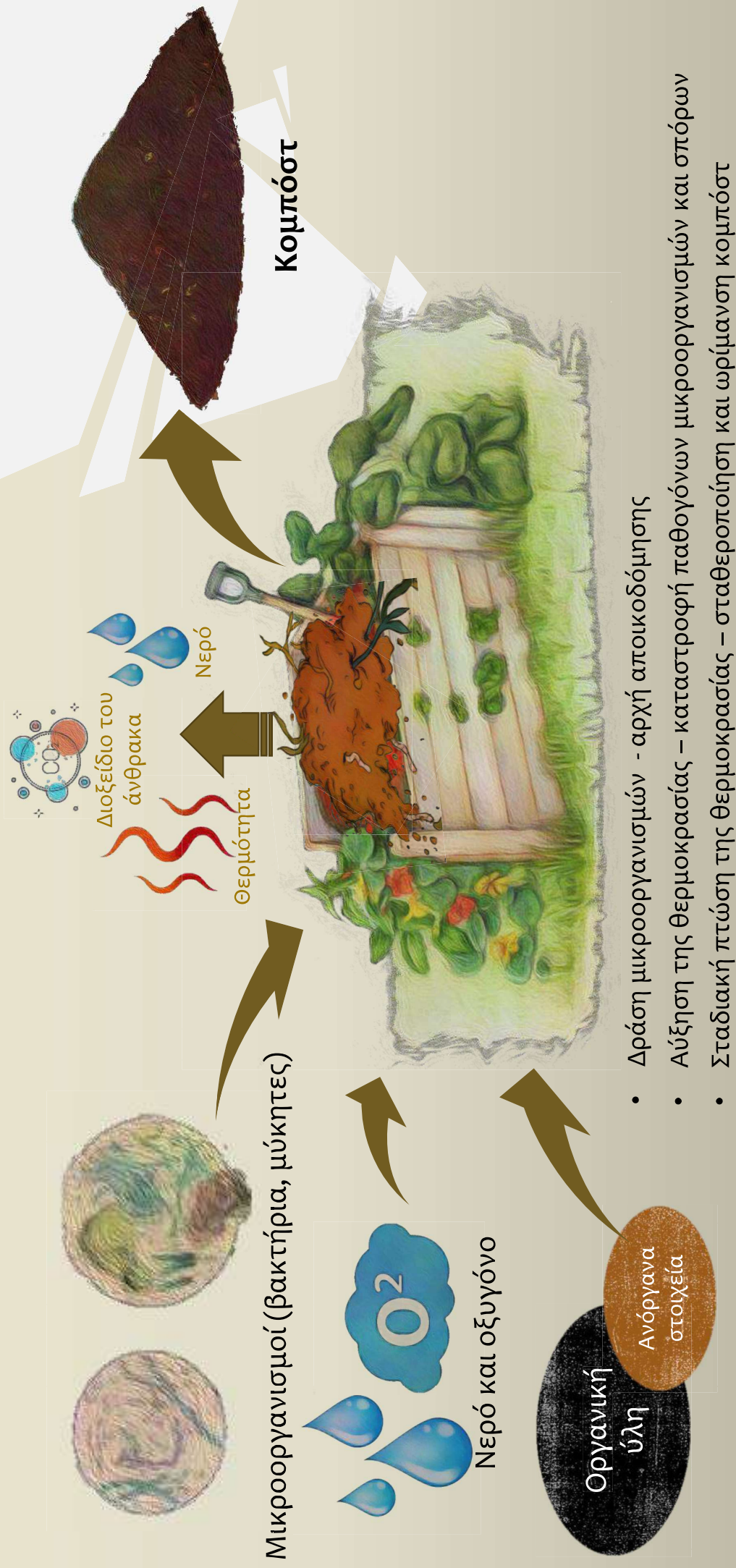
Παράρτημα Β.1

(αρχείο power point για το mini project της θεματικής «Διαχείριση Απορριμμάτων και Ανακύκλωση»)



Κομποστοποίηση

Κομποστοποίηση



- Δράση μικροοργανισμών - αρχή αποικοδόμησης
- Αύξηση της θερμοκρασίας – καταστροφή παθογόνων μικροοργανισμών και σπόρων
- Σταδιακή πτώση της θερμοκρασίας – σταθεροποίηση και ωρίμανση κομπόστ

Πρώτες ύλες για κομποστοποίηση στο σπίτι



Η κομποστοποίηση
έχει οφέλη...



Ωστόσο ένα σημαντικό
πρόβλημα σχετίζεται με
την οικιακή χρήση της...

γιατί πετάμε φαγητό;

πρόσθετοι λόγοι

1 φαγητό που
περίσεψε
μετά το γεύμα

2 φαγητό που
δεν έχει
μαγειρευτεί
καλά

3 λάθος οργάνωση

στην κουζίνα,
με αποτέλεσμα οι πρώτες
ύλες να μην χρησιμοποιούνται
εγκαιρώς και να πετιούνται

medNutrition.gr

Επιμέλεια κειμένων: Γληγόρη Μαρία, Διαιτολόγος -Διατροφολόγος
Σχεδιασμός Infographic: Δρογούδη Σοφία, Σχεδιάστρια Οπτικής Επικοινωνίας

© medNutrition 2015. All Rights Reserved.