

منشأة تركية تجمع مخلفات المطاعم والمقاهي لإنتاج السماد الطبيعي



الخميس 10 يناير 2019 10:01 م

يهدف زيادة إنتاج السماد الطبيعي من روث دودة الأرض، والمعروف بفوائدها الغنية للتربة، تقوم منشأة تركية متخصصة في إنتاج السماد الطبيعي، في ولاية "باليكيسير" غربي البلاد، بجمع قشور البيض ورواسب الشاي والقهوة لتغذية الديدان بهدف رفع جودة وزيادة إنتاج السماد الطبيعي.

وحول هذا الموضوع، قال كامل أرغين، مدير الخدمات الزراعية في الولاية، لمراسل الأناضول، إن المنشأة بدأت بمشروع إنتاج السماد الطبيعي في 25 أغسطس/ آب 2017، حيث كانت تمتلك 100 ألف دودة أرض.

وأضاف أرغين، أن المنشأة حاليا أصبحت تمتلك 3 ملايين دودة، تنتج شهريا نحو 3 أطنان من السماد الطبيعي الغني بالعناصر الكيماوية وأهمها الكالسيوم والكربون.

وأوضح أرغين، أن قشور البيض ورواسب الشاي والقهوة، يتم جمعها من قبل فرق تابعة للبلدية، من جميع المقاهي والمطاعم والفنادق، ويتم تقديمها كأغذية للديدان.

وأكد أن السماد الناتج يتميز بغناه بالعناصر العضوية، وأنه يزيد من إنتاجية الأشجار للثمار بنسبة ما بين 40 و70 بالمائة، فضلا عن الحفاظ على الطعم الحقيقي والخاص بكل فاكهة.

وأشار أرغين، أن جمع مخلفات المطاعم والمقاهي يساعد في التخلص من النفايات والاستفادة منها في تحويل المخلفات العضوية إلى سماد خالٍ من الكيماويات الضارة.