

阳 台 种 菜 系 列 经 验 介 绍
菜友帮，帮菜友，阳台种菜真实用！专业的阳台种菜技术交流社区！

阳台菜菜族



阳
台
种
菜
经
验
总
结

菜友帮原创作品

阳台种菜，
种出都市人的新风采！

菜友帮社区 出品

菜友帮-专业的阳台种菜技术交流社区！www.caiyoubang.com

目 录

一、DIY 厨余堆肥

- 1、EM 活性菌介绍..... 03
- 2、厨余堆肥法优点介绍..... 03
- 3、厨余堆肥材料介绍..... 04
- 4、零失败厨余堆肥秘诀..... 05
- 5、堆肥产物利用方法介绍..... 05
 - 1) 发酵液肥..... 05
 - 2) 固体有机肥..... 06
- 6、判断厨余堆肥是否成功方法介绍..... 06

二、厨余堆肥常见问题汇总

- 1、厨余腐熟过程中是否需要搅拌？..... 07
 - 2、厨余堆肥桶的盖子在发酵过程中是否需要打开？..... 07
 - 3、堆肥桶很快就满了，不想用很多桶装厨余怎么办？..... 07
 - 4、厨余还没有完全熟成可以使用吗？..... 07
 - 5、厨余堆肥表面出现棉花状菌丝是正常的吗？..... 08
 - 6、为什么堆肥开始好几周后，打开水龙头还是接不到发酵液？有什么问题吗？..... 08
 - 7、厨余堆肥活菌糠里面出现小虫，是不是坏了？..... 08
 - 8、假如厨余的水分很难沥掉，要怎样调整含水量？..... 08
- 三、厨余堆肥步骤..... 09
- 四、自制厨余堆肥桶..... 10

阳台种菜经验总结（肥料篇）

DIY 厨余堆肥

厨余堆肥，环保、经济又实惠，为了我们清理了厨余垃圾，又换来了高效肥料，无论是种菜，种花都是非常好的底肥，那么如何进行厨余堆肥呢？都需要什么材料呢？今天就给大家一一做以介绍。

1、EM 活性菌介绍

EM 是英文 Effective Microorganisms 的缩写，意思是“有效微生物”。它是由光合菌、乳酸菌、酵母菌、发酵丝状菌、放线菌等功能各异的微生物组成的一种活性菌制剂。可以抑制有害微生物，尤其是病原菌和腐败细菌的活动，促进植物生长。这种活菌制剂是用米糠、鱼粉等有机物制作而成，这里我们叫它“EM 发酵糠”或“堆肥促进剂”“它以通过认证，就相当于蒸馒头时用的酵母粉，在多年的实际使用中证明对人畜、环境是安全的。

2、厨余堆肥法优点介绍

- 1). 没有臭味：发酵过程中不会产生像食品变质一样的臭味，清淡的气味不会令人产生厌恶感。
- 2). 操作方便：只要有一个专用发酵桶和一包 EM 发酵菌糠就可以着手处理你的厨余和餐余垃圾了。
- 3). 周期较短：一般一个制作周期为 4-6 周。
- 4). 存放方便：随时随地可以摆放和使用，密封性强，不会招来蚊虫、苍蝇、蟑螂和老鼠。
- 5). 成本低廉：一个发酵桶可使用 8-10 年，一包 500g 发酵糠可供一个三口之家使用半年，如果使用得当，发酵菌可以留存在堆肥发酵的成品中，初期的堆肥产物就可以留存作为菌种使用，不需再次购买发酵糠。
- 6). 收益颇多：堆肥的产物有两种，一种是发酵过程中收获的发酵液，另一种是发酵成功后的产物，就是固体状的有机肥。

3、厨余堆肥的材料介绍

常见厨余堆肥材料清单

堆肥适用厨余	堆肥不适用厨余
1. 蔗渣、茶叶渣、咖啡渣、中药药渣、榨汁后果菜残渣、用过的茶包	1. 金属、玻璃、塑料、橡胶、石头、贝壳等质地坚硬，无法自然分解的物品
2. 花生壳、瓜子壳、开心果壳、龙眼、荔枝等果壳及果核	2. 生长中的植物、可能会发芽的种子
3. 香蕉、西瓜、橙子、桔子、柚子等水果的皮	3. 有虫害疫病的植物、动物尸体
4. 树叶、花草、树枝	4. 奶酪、黄油、油炸面包等含有大量无法去除的油脂的食品
5. 生的菜根、菜叶、过期不能食用的水果等	5. 大面积印刷过的纸张
6. 剩饭、过期的生米、生面条、生面粉、罐头食品	6. 含有大量盐分、添加剂的腌制食品
7. 过期的奶粉、麦粉、米粉、过期的豆腐、豆花、豆干	
8. 鱼、肉类骨头、蟹壳、虾壳蛋壳	

厨余收集整理的处理要点

分类	收集对象	处理要点
生厨余类	未经烹煮过的植物性食物素材，菜根、菜叶、果皮均属此类	对于体积较大的菜叶、果皮，请用剪刀将其剪刀细小一些，可加快未来堆肥是的分解速度
熟厨余类	吃不完的剩饭剩菜、面包馒头、面条、饼干及中药渣等	熟厨中往往含有油、盐、糖等调味品，如果菜肴的盐分、油分等含量比较高，直接用来堆肥的话会增加堆肥难度及使用效果，所以收集的时候建议将汤汁倒掉，然后菜渣用水冲一冲，最好是冲洗时轻微搅拌或挤压一下，等水滴干或滤干再使用
辅食、饮品类	茶叶渣、咖啡渣、豆粕（制作豆浆剩下的残渣）、麦茶、菊花茶、冲调饮料等	此类厨余含氮量往往比较高，想要获得良好的堆肥效果，需要人为控制碳氮比例，可适当添加纸屑、米糠等含碳较高的材质调整碳氮比
骨头类	肉骨、鱼骨、蛋壳、海鲜硬壳等	也可以用来做堆肥，这些厨余质地比较坚硬，做堆肥需要较长时间，因此最好能施用一些小小“暴力”：用刀或者锤子将其解体的更细碎一些，可加快其分解速度
园艺废弃物	落叶、细枝条、枯草、枯萎凋谢的花朵等	注意避免使用近期喷施过农药的材质，避免使用确认染病的植物枝叶

怎样避免厨余堆肥失败

操作建议	目的
每次放入足够的菌糠	增派发酵菌“兵力”
紧扣发酵桶的桶盖	降低杂菌入侵的几率
经常排出桶内的发酵液	避免发酵菌被淹死
发酵成功后的发酵桶不需要清洗,但如果发酵失败就应彻底清洗	保持桶内生态平衡
不要放入不能被发酵的物质	有效利用空间
不要加入清洁精等有杀菌、抑菌作用的化学制剂或药品	“误杀”发酵菌

4、零失败堆肥秘诀:

堆肥制作虽说很简单,但是想要得到高效、好质量的堆肥,也是有一些诀窍的,控制好下面的六种影响因素,就算是新手也可以顺利成功。

1). 堆肥材料多样化: 成份过于单一的堆肥材料将会不利于发酵,微生物和人类一样,需要多种食物,否则会死亡。所幸的是厨余中所含成份多样,一般来说材料多样化不成问题。

2). 保持合适的湿度: 无论哪种堆肥方法,都需要一个较为潮湿的环境,一般来说,保持 60% 湿度(毛巾拧干不滴水状)是比较适宜的,如果过于干燥,厨余只能变成“木乃伊”厨余,不能变成堆肥;如果太湿,微生物就不能很好地繁殖。

3). 温度高发酵快: 温度太低不利于堆肥,一般来说,同样条件下夏天的堆肥达到腐熟的时间要比冬天快 1/3 左右。

4). 酸碱度要关注: 厨余多为蛋白质,经发酵会转成氨基酸。堆肥渐成酸性,如果酸性达到 PH2.5 左右,会导致微生物死亡,继而造成酸败,一般来说 pH 保持在 6.0-7.5 为好。

5、堆肥产物利用方法介绍

1)、发酵液

发酵液中含有很多活着的有益微生物,它可以改善土壤和植物的营养,防止病虫害,有利于植物生长。一般的蔬菜、果树、香草植物、花卉盆栽等都适用。

使用方法:

(1) 用清水以 1:10 的比例来稀释,直接浇灌在植物底下的土壤中,或以 1:100 的比例淡化喷洒于叶面。

(2) 不稀释,直接倒入厨房水槽和卫生间下水道,发酵液中的大量活性有益微生物,能

防止藻类集结、并抑制真菌生长，有助于消除厨房或厕所的难闻气味。

注意事项：堆肥液必须在 24 小时内使用，否则汁液内的活性菌会因缺乏营养物质的持续供应而死亡，导致功效失效。

2). 固体有机肥

桶内发酵好的堆肥对植物来说是上好的营养大餐。

使用方法：

(1) 可以拌和土壤或其它纤维作为培养土使用。

(2) 把它埋在你所种植的植物泥土中，不久你会看到你的花草果菜株繁叶茂，生机勃勃。

请注意：如果直接与种子或种苗接触，请务必事先确认堆肥已经大致熟成（腐熟）之后才使用，否则容易伤害到植物。

6、判断厨余堆肥是否成功方法介绍

1). 判断发酵成功的方法

视觉：白色的菌丝在桶内不断增长。

嗅觉：好的堆肥发酵气味应该是一种类似泡菜或醋的味道，这种味道不会使人产生厌恶感。

2). 判断发酵失败的方法

视觉：被发酵物呈绿色或黑色。。

嗅觉：食品腐烂气味，闻到会产生强烈厌恶感。

厨余堆肥常见问题

1. 厨余堆肥熟成过程中，需不需要搅拌？

答：通常专业厨余堆肥工厂在堆肥过程中都会用专业设备进行翻堆，加快发酵熟成效率，而家庭式的厨余堆肥翻搅并非必要地步骤，毕竟没有太多人喜欢“把玩”厨余。但如果方便，翻搅对堆肥的发酵熟成确实是有帮助的。如果使用的是较小的厨余桶，可以将桶盖盖严，然后上下翻倒几次，即可起到翻堆的作用。

2. 厨余堆肥桶的盖子在熟成过程中需要打开吗？还是一直密闭就可以了？

答：建议隔一段时间（1~2周）就打开一次，检查盖子上面是否有许多水滴，如果水滴很多，请打开一段时间让一些水汽蒸发之后再盖上盖子，同时注意排出发酵液，以降低桶内温度。

此做法与传统的完全封闭式堆肥法有点不同，这是因为EM菌粉中有综合菌种，其中包含好氧菌与厌氧菌，好氧菌喜欢氧气，适合在氧气充足的环境中产生作用，而厌氧菌则不喜欢有氧气的的环境。好氧菌跟厌氧菌作用不同，用来分解不同的物质，因此如果能够兼顾到它们分别所需的环境，就能够取得更好的效果。

请不用担心打开会有臭味，如果使用方法正确，通常打开厨余堆肥桶的时候也不会有恶臭产生，根据经验，会闻到恶臭经常是因为堆肥活菌粉没有将厨余覆盖完全，有些厨余裸露在外直接跟空气中的有害菌接触而产生臭味。

3. 堆肥桶很快就满了，不想用很多桶装厨余怎么办？

答：建议一个家庭至少准备两个厨余堆肥桶，因一个厨余桶装满厨余后需静置两周予以发酵，这期间就需要使用另外一个厨余桶交替使用。假如是有闲置的农田、小菜园、花园的朋友，也可以选择把半熟成的厨余堆肥（通常3-4周之后，厨余的形态已经被分解的较不明显）混合到土壤中；假如园子里没有闲置的区域，也可以准备花盆等容器把土壤跟半熟成厨余堆肥搅拌在一起，这样就可以把厨余桶空出来继续制作堆肥了。

4. 厨余还没有完全熟成可以使用吗？

答：不建议使植物的根系直接接触没有完全熟成的厨余，但可以将半熟成厨余与土壤混合后作为基肥，但还是需要闲置7-10天再进行栽种比较好，避免发酵产生的热伤害到植物。如果想要加快厨余堆肥桶的周转率，并且有闲置的土地或是适合堆放厨余的地方，可以考虑

将厨余堆肥提早倒出来，与土壤混合埋入闲置的土地中，或是与土壤混合后堆放在其他地方。

5. 厨余堆肥表面出现棉花状菌丝是正常的吗？

答：EM 菌粉含有十几种菌种，有部分菌株会产生菌丝，所以看到的棉花状菌丝体是正常的，也表示有菌在进行分解作用。

6. 为什么堆肥开始好几周后，打开水龙头还是接不到发酵液？有什么问题吗？

答：每个家庭所产生的厨余性质都不同，假如材料都非常干燥，发酵过程中产生的堆肥液自然就很少，建议放入的材料有 60% 的含水量，也能够收获较多的发酵液作为液肥使用。

7. 厨余堆肥活菌糠里面出现小虫，是不是坏了？

答：厨余堆肥活菌糠中混合了发酵菌种，同时米糠、木屑的存在有效地调整了堆肥的碳氮比例，有助于堆肥的进行。菌糠中由于含有米糠，偶尔会生出一些寄生于米糠的小甲壳虫，这属于自然现象，不影响菌糠的活性，仍可继续使用。堆肥过程产生的热量及微生物的分解作用通常会将小虫灭除。

8. 假如厨余的水分很难沥掉，要怎样调整含水量？

答：厨余堆肥活菌粉含有许多有机纤维，就是用来协助吸收多余水分的，因此如果碰到某一批厨余比较湿，可以多加一些厨余堆肥活菌粉，就可以达到调整含水量的目的了。

厨余堆肥步骤

1. 在桶底部放一张旧报纸，以免碎物落下堵塞出水龙头。
2. 将厨余切碎倒入厨余桶。
3. 每添加 10 厘米左右厚的一层厨余，就撒上一层发酵糠，发酵糠的使用量以覆盖厨余表面积的 80%以上为佳，然后覆盖压紧以节约空间。
4. 重复步骤 1—2 直到发酵桶装满，厨余不要装得太满，以确保盖子能盖严。
5. 停止添加厨余后第七天，可以开始取肥液，应 1—2 天排一次肥液，否则影响继续发酵的效果，收集到的发酵液呈透明淡茶色，表明发酵成功，如浑浊，应开盖增加发酵糠的用量。
6. 10—15 天后，桶内厨余长满白色或偏红色的菌丝，说明发酵菌生长旺盛，堆肥顺利。
7. 5—7 天后，菌丝明显老化、褪去，可将堆肥倒出做基地肥埋入土中使用，或密封到袋中备用。

自制厨余堆肥桶

购买厨余发酵桶的话，小小一个就 150 多块以上，还不能装多少厨余垃圾就满了，后续的厨余垃圾的增加又需要添置发酵桶，再购买的话投入有点大，想来想去还是自己制作一个，到市场买了一个塑料桶（桶高 36CM、桶口直径 38CM、桶底直径 28CM），一个洗菜的塑料沥水盆（盆口直径 30CM）和一个饮水机的水嘴：接下来就是制作全过程：



第一步：准备工作，一个塑料桶，一个水嘴，一个塑料篮子。



第二部：在塑料桶 5cm 处钻一个洞，洞眼大小适合水嘴的安装。



水嘴安装后的效果



从桶内将水嘴的螺丝拧紧，防治漏水。



水嘴内部安装完后的效果图



将洗菜盆放入桶内塞紧，盆底距桶底大约有 6CM 高的贮水空间：



侧面看塑料篮子的位置。试水无渗漏，大功告成。



因塑料桶的盖没有专业厨余发酵桶那么密封严实,所以使用时应在桶盖上压上重物以提高密封性。

材料费共计 27 元。

以上内容来源于菜友帮社区 www.caiyoubang.com, 转载过程中请尽量保持本链接。