

廚餘都係寶 唔做大嘅鬼

香港人豐衣足食，每日製造了大量廚餘也不自覺。其實現時不少屋苑也設有廚餘回收桶，將廚餘送到資源回收中心再轉化為生物氣和堆肥等有用資源。不過，原來並非所有廚餘也可回收，有部分可自行在家居簡單處理，便可轉化成肥料或清潔劑等天然素材。只需簡單做多幾步，唔使再做「大嘅鬼」！

資料來源：環保署、綠色和平

右回收桶點算好？

1. 使用家用廚餘機

市面上有不少家用廚餘機出售，可以將廚餘乾燥處理，加上同時攪拌，可以除菌和分解異味，能夠即時做出有機肥料，用來栽種植物之餘，亦可減少蒼蠅在室內滋生困擾。

2. 自行加工變肥料

有些廚餘比較容易轉化為堆肥，如雞蛋殼、咖啡渣及香蕉皮，經簡單處理即可直接和泥土混合，成為泥土的養分。不過要注意，廚餘體積一定要細小，有助加快分解過程，而且每次加進泥土的廚餘分量不能太多，否則容易發出臭味之餘，發酵過程也有機會「燒傷」植物根部。

做法：

- 雞蛋殼——洗乾淨蛋殼後，置於太陽下曬2至3天，更容易碎成小塊，加速分解。雞蛋殼可以改善排水，並為植物補充鈣質。
- 咖啡渣——咖啡渣可作為一般肥料混進泥土中，不但增加有機物，更可改善排水和土壤透氣性。注意咖啡渣的分量不能太多，而且要分散分布，避免影響泥土的PH值。
- 香蕉皮——含有可改善泥土的有機養分，例如鈣、鎂、硫、磷、鉀和鈉等，是對植物很好的肥料。與泥土混合之前，將香蕉皮弄碎，可加速降解速度。

有些廚餘較難分解，而且分解時容易產生臭味，因此在家居中進行堆肥的話，最好採用有蓋子的「厭氧堆肥廚餘法」，利用厭氧性有益微生物菌種，幫助分解廚餘。此堆肥法可產生「廚餘酵素」及完成發酵的廚餘，前者可以直接用於澆花灌溉，後者可跟培養土混合，成為肥沃的土壤。合適的廚餘包括剩飯剩菜、菜頭菜尾、菜葉、果皮、果芯、豆漿渣、茶葉渣等。肉類、骨頭及含油分多的廚餘則要避免。

做法：

將廚餘切成小塊及濾走水分，然後以「三文治堆疊法」將廚餘及厭氧發酵菌種梅花間竹地疊起放入廚餘專用桶，再蓋上蓋子。7至15天後，開始產生廚餘酵素；廚餘桶滿後，整桶置於空氣流通及陰涼的地方至少3個月，期間每周取出液體的廚餘酵素。3個月後，將發酵成功的廚餘，以1:3的比例跟泥土混合（廚餘1，泥土3），靜置一個月，即成為肥沃的植物培養土。

3. 果皮可變清潔劑

食剩的水果或果皮，只要花點時間和心機，便可製作出氣味清新的清潔劑。所需材料包括糖（黑糖、黃糖或者砂糖）一份，新鮮果皮、菜渣廚餘3份，水10份及一個設有樽蓋的玻璃容器（預留三分之一的發酵空間）。將水加入容器之內，加入糖將其攪拌至完全溶解，然後將果皮及菜渣切成小塊後加入容器，攪拌均勻，令其完全浸泡在糖水之中。在瓶身上注明製作日期，將其放置在陰涼及通風的地方，等待發酵。

第一個月需要每天打開容器瓶口，讓其釋放發酵氣體，並將浮在水面上的廚餘按下去，使其浸泡在糖水中，之後再次輕輕扭上瓶蓋，不需要蓋實。這樣做的目的是讓發酵氣體釋出容器外，避免容器滿溢膨脹而發生「大爆炸」。一個月之後，可以扭實瓶蓋，放置至3個月期滿就完成。想效果更好，可以等待其發酵至少6個月或以上。製作完成後，可以作為果皮清潔劑使用，用作清洗衣服及傢具，例如地板、廁所、廚房等，有助去除污漬。

根據環保署資料顯示，現時香港每日棄置約3,600公噸廚餘，佔香港堆填區的總廢物量近40%。廚餘對堆填區造成壓力，焚燒廚餘成本高昂之餘，更會釋出碳排放，對環境造成損害。政府的環境及自然保育基金早年設立了「屋苑廚餘循環再造項目」，參與屋苑設有紫色的廚餘回收桶。不過要注意尺寸大於50毫米的廚餘如大塊骨頭，一般不可

回收，在棄置廚餘時應先作源頭分類，盡量把廚餘的水分瀝乾後，才放進廚餘收集容器內。若食物是已經包裝好的（如在超市購買，但已過期的麵包），請先將包裝撕去，再放入容器內。若無法即日把廚餘收集容器送往收集點，可將容器暫時冷藏，以避免發臭。

廚餘應該點處理？

可/不可以回收廚餘分類

× 不可以回收

液體物質，如湯和燴汁
大塊骨頭*
膠食具、木筷子、牙籤及塑膠製品，如膠袋、膠枱布
硬紙板
金屬製品
玻璃製品
家用化學品，如洗潔精、殺蟲水等
*尺寸大於50毫米的骨頭一般都不可以回收

✓ 可以回收

水果類：果心、果皮
蔬菜類：菜葉、菜根、菜籽
米食類：白飯等各式米製品
麵食類：麵條等各式麵製品
豆食類：各式豆類製品
肉類：生或熟的雞、鴨、魚、肉等
園藝類：樹葉、草本植物
殘渣類：蔗渣、茶渣、中藥渣