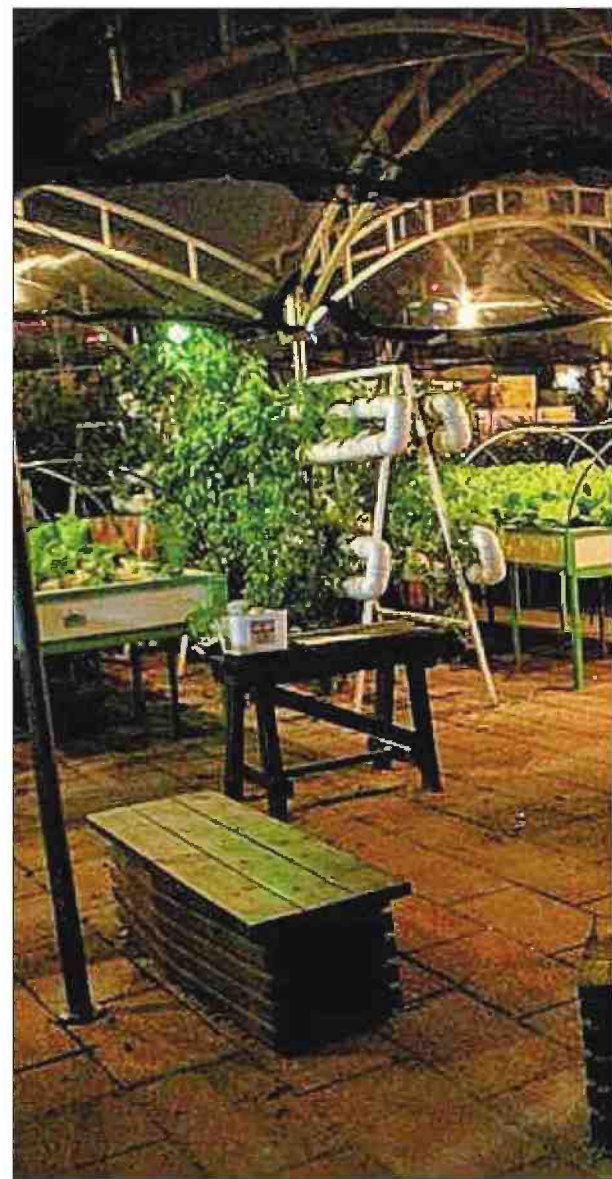




פרויקט הקיימות בסנטר צילומים מנדי פאלק



יודע חקלאי פיקח: כך תאמצו לעצמכם אורח חיים בריא בקלות

בלב המטרופולין, על הגג של דיזנגוף סנטר, הוקמה חווה עירונית שמאפשרת לגדל תוצרת חקלאית באופן עצמאי, חסכוני, פשוט וירוק. עכשיו גם אתם יכולים  מאת יוליה פריליק-ניב, עכבר העיר

בשלו כי יש מים ואוויר בשפע.

קיימות בסנטר

במסגרת סדנאות מיוחדות שמתקיימות על גג הסנטר תוכלו לחזות מקרוב במערכות אקוופוניקה והידרופוניקה, בשילוב ההסבר רים מרתקים בנושא. בזכות המיזם המשותף המכסה נתחים מרשימים מהגג, יורדת גם התצורות של המרכז המסחרי בכל הנוגע לקירור ולחימום. על הדרך גם הסביבה מר- ויחה: הסנטר נמצא במערכת של קיזוז פחמני בזכות הפעילויות הירוקות; ילדים מתארחים במקום, לוקחים חלק פעיל בפעילות האקור-לוגית וזוכים בחינוך סביבתי; הסנטר שותף במגמה העולמית של מזון מקיים המהווה את אחד הפתרונות למשבר המזון העולמי. בהרר- גה ובהתמדה מבינים בעולם שיש צורך להק- טין את המרחק הגיאוגרפי שבין מקור הגידול לבין הצרכן הסופי, כך שלא ירחק היום שבו יעדיפו סוברים לאכול במסעדה שמגדלת בעצמה את הירקות שלה בסמוך, רוגמת מס- ערת גארדן של גיר צוק או קפה גרג בסנטר, שכבר שותפים למהפכה הירוקה. ★

כיום להיאבק כדי להשיג ממנה מים ומזון. הם גדלים 'עצלים' במובן מסוים, וזה טוב כי הם גדלים עסיסיים ובשרניים יותר. אין גם צורך בבקרת מזיקים פשוט כי אין כאלו, ואין ריי- סוסים וכימיקלים, ובנוסף - משתמשים ב-15 אחוז מהמים שצריך בחקלאות".

השתכנעתם? תוכלו ליישם את השיטה בקלות רבה בעצמכם, על גג הבית המשותף, המרפסת או אפילו אדן החלון. מדובר במע- רכת פשוטה - החל מקופסת GreenBox ב-190 שקלים ועד מערכות הידרופוניקה חסכוניות במקום המתאימות לגידול של 150 צמחים במקביל במחיר של 6,500 שקלים. רוב המערכות מצריכות חיבור פשוט לחש- מל כדי לחבר משאבת חמצן, בדומה לזו שיש באקווריום ביתי, ולחלקן אף יש מערכות עם פאנל סולארי. במערכות החשמליות מניע החמצן את המים, מונע הצטברות ירוקת ולכן יש למלא את הנוזלים רק פעם אחת, ללא כל צורך להחליף אותם. התהליך פשוט ליישום וכל אחד יכול לעשות זאת בעצמו. כמו כן אין ממה לחשוש אם לא תהיה אספקת חשמל במ- שך כמה שעות או ימים - הטבע פשוט ימשיך

מלפפונים, פלפלים, אפונה, גורים, קישואים, חצילים, שעועית ואחרים דורשים יותר זמן, אבל זה בהחלט יצליח ושווה את הסבלנות. "זה עניין של זמן ושל כדאיות כלכלית, לכן הח- לטנו אנחנו בסנטר להתמקד בעלים ירוקים", מוסיף גורדון, "אבל אנשים פרטיים שהקימו מערכות שלנו בגינה, על הגג או במרפסת, בהחלט מגדלים מגוון גדול של ירקות".

עשה זאת בעצמך

זה לא סוד שאוכלוסיית העולם גדלה וזה גם לא סוד שרובה מתרכזת בערים וביישובים עירוניים. הכשורה הגדולה של LivinGreen שהקים מוטי כהן, בעל תואר ראשון במד- עי הים והסביבה הימית ויועץ לארגון המזון העולמי, היא שאפשר לגדל אוכל בכל מקום בעצם ובלי ידע מוקדם. "הצמחים גדלים על מים טוב יותר מאשר באדמה, הם גדלים מהר יותר, אין מזיקים וצריך רק רבע מגודל הש- טח בהשוואה לאדמה", מסביר כהן. עוד הוא מוסיף: "הצמחים יושבים בתוך מעין ג'קו- זי עם מים רדודים, צפים בנחת על גבי מצע קלקר, בעוד שהצמחים הגדלים באדמה צרי-

ב ניגוד לתרמית המפויחת והאורבנית ודווקא ב"צנטרם של הפיילה" - לב תל אביב - משגשגת בשורה ירוקה. לפני כשנה הפך הגג של ריזנגוף סנטר, הקניון הראשון בארץ ואייקון תל אביבי מובהק, לגג ירוק. מה זה אומר גג ירוק? על הגג האפרורי של המרכז הקימה חברת LivinGreen את חוות "ירוק בעיר", בשיתוף פעולה מלא עם הנהלת ריזנגוף סנטר ומחלקת הקיימות שלה. מדובר בח- ווה חקלאית, ירוקה וייחודית, המציעה שיטות לגידול ירקות וצמחי תבלין ללא אדמה ועם מעט מאוד משאבים אחרים.

"אתה לא צריך להיות חקלאי כדי לגדל בעצמך את הירקות שלך", אומר גיא גור- דון, מנהל חברת הבת של הסנטר - DC Ventures. בחוות האורבניות אפשר לגדל הכל באותה שיטה שמשתמשים על גג הסנ- טר, אפילו פירות על עצים זעירים. ההמלצה היא להתמקד בירוקים שגדלים ממש מהה- תוך ארבעה שבועות יהיה לכם ראש חסה יפה, סלרי, קייל, שומר, פטרוזיליה, שמיר, כוסברה, בקצ'וי, נענע ועוד ירוקים בריאים שמשתלבים מעולה בסלט. תותים, עגבניות,