

הסוד שמסתתר על הגג של מתחם הדיזנגוף סנטר

 [שלחו להדפסה](#)

על גג הסנטר

חלקת אדמה לגידול בתל אביב היא מצרך יקר. מוטי כהן מחברת ליבינג גרין מצא פתרון יצירתי — גידול ירקות ותבלינים בשיטה הידרופונית על הגג של מתחם דיזנגוף סנטר ללא צורך באדמה וללא שימוש בריסוס כימי אור וייל

אם תמיד חשבנו לעצמנו מתי יגיע היום שנוכל לגדל, לייצר ולצרוך באופן אישי וישיר את המזון שלנו בלי לצאת מהבית או להסתייע בעזרה חיצונית אחרת, מתברר שהיום הזה יגיע מהר ממה שחשבנו.

המרכז המסחרי בדיזנגוף סנטר שוקק חיים ופעילות במשך כל השנה. כ-400 חנויות ויותר ממיליון מבקרים בחודש נוהרים אליו, ובמתחם מתקיימים שלל פעילויות ואירועים חברתיים. בעת האחרונה אפילו הגג של דיזנגוף סנטר תורם את חלקו.



מוטי כהן צילום: ריאן

עוד בפרויקט המיוחד:

[משפחת פרקש הקימה בוסתן אורגני לזכר בנה](#)

 [לחצו כאן להגדיל הטקסט](#)

[בחלקה סודית בגליל: מגדלים פטריות כמהין בשווי אלפי שקלים](#)



מוטי כהן על הגג בסנטר. "זו חוויה" (צילום: ריאן)

מיזם משותף בין דיזנגוף סנטר לחברת ליבינג גרין מאפשר גידול ירקות ותבלינים בשיטה הידרופונית, ללא תלות באדמה. המיזם נקרא "ירוק בעיר" והוא למעשה מתחם של חקלאות אורגנית על גג מבנה דיזנגוף סנטר, שמתקיימות בו, בין היתר, סדנאות הדרכה לגידול ירקות בשיטה ההידרופונית, ללא ריסוס וללא אדמה. במתחם יש מערכות שונות ללימוד שיטת הגידול הייחודית, שמטרתה להפיק יותר תוצרת בפחות מקום ולאפשר לכל תושב בעיר להפוך לחקלאי עירוני.

כאשר עולים על הגג בסנטר נגלה מחזה מרהיב — רשתות צל וחממות ומערכות גידול מלאות חסות בשלל צבעים ותבלינים. קבוצות של מתלמידים מבתי ספר וסתם אנשים פרטיים מגיעים להדרכה, אפילו משלחות מחו"ל מגיעות לסדנאות שונות במקום.

את פניי מקדם מוטי כהן, הבעלים של ליבינג גרין, ואנחנו נכנסים לסיור בחוות ההדרכה. "המטרה שלנו היא לחשוף כמה שיותר אנשים לשיטות חקלאות בתוך העיר ופתחנו בעצם את חוות ההדרכה הזאת כדי שאנשים יוכלו לגדל את הירקות והתבלינים שלהם בתוך הבית, במרפסות על גגות, בצורה חסכונית מבחינת מקום פיזי וצריכת מים", מסביר כהן. "זוהי בעצם השיטה ההידרופונית, הצמח מקבל את הכול מתוך המים שאנחנו מדשנים. אנו משתמשים רק בשתילים שמגיעים ממקום אורגני, ללא ריסוס כימי, רק באמצעים אקולוגיים".

ואיך אתם בעצם שומרים על הגידולים מחיידקים וממזיקים?

"אנחנו מאווררים, מחטאים את המים ודואגים לתחלופה שלהם ובעצם יוצרים סביבה שלא מטפחת חיידקים שליליים".

בסיור אנחנו מביטים על מערכת גידול נוספת שנמצאת על הגג, מערכת האקוופוניה — גידול משולב של דגים עם ירקות. "הדגים גדלים באקווריום, וההפרשות שלהם משמשות דשן לירקות שגדלים לצידם, בתוך מצע סינתטי, ללא אדמה. הצמחים, בתורם, מנקים את המים עבור הדגים. כך נוצרת מערכת אקולוגית שלמה, שבה לא צריך לדשן, לנקות או אפילו להחליף את המים", אומר מוטי.

מערכת נוספת היא "הום ביו גז", מתקן שאחראי על הפיכת הפסולת לאנרגיה. המערכת טוחנת את שאריות הירק, ומה שיוצא ממנה דרך צינור הוא גז מתאן, גז לבישול.

מערכות הגידול הן חסכוניות ומשתמשות ברכיבים אורגניים. התוצרת הכוללת חסוּת, בצל ירוק, פטרוזיליה, כוסברה, רוקט וירקות נוספים, נמכרת למסעדות בדיזנגוף סנטר ואף לבתים פרטיים, והמטרה של חברת ליבינג גרין היא שהסחורה תימכר רק בסביבה הקרובה.

איך הגעת לתחום הזה?

"למדתי ביולוגיה ימית במכללת רופין במכמורת, ולקראת סוף הלימודים, כחלק מעבודת סמינריון, נחשפתי לעולם הזה ובסיום התואר, לפני שבע שנים, כבר הקמתי את החברה. הקמנו חוות כאלה ברחבי העולם. בדיזנגוף סנטר חיפשו לעשות משהו בסגנון ומשם זה התגלגל וישנה בהחלט שביעות רצון מהפרייקט, זו חוויה.

"חשוב להבהיר שהאנשים שמגיעים לפה לומדים בעצם להחזיר לעצמם את השליטה להיות אחראיים על מה שהם אוכלים ובעצם לייצר את האוכל שלהם באופן הכי פשוט וטבעי שיכול להיות. כל תושב יכול להיות חקלאי".

כהן מסביר את ההבדלים בין הגידול הזה לקנייה ברשתות המזון או בשווקים. "זו התוצרת הכי טרייה שאפשר לקבל, תוך חצי שעה היא מגיעה ללקוח, אין בעיות תובלה, אנחנו משתמשים בכלי רכב חשמליים והמרחק מפה קצר. זה יתרון שהחווה ממוקמת בעיר. בעצם יש כאן חיסכון בעלויות, והמחיר של המוצר ללקוח הרבה יותר זול".

יש תכנון לבניית חוות נוספות?

"בוודאי, אנחנו מעוניינים לשתף פעולה עם עיריות ועם יזמים, זו לא סתם חווה ירוקה. זה יכול לגרום לכלכלה יותר טובה ולחיים טובים ובריאים יותר".

במקום נמכרים מוצרים שונים, החדש שבהם הוא מתקן ליבינג בוקס, חממה אישית שאפשר לגדל בה 28 צמחים עם מיכל מים ופאנל סולרי שמפעיל את המערכת.

חזרה