

8

Σημειώσεις από τη... «σοφία» του Παναγιώτη Μανίκη

Μαρία-Χριστίνα Παπαχαντζή ΠΕ70

1^ο Δ.Σ. Άνω Λιοσίων

Οι παρακάτω σημειώσεις κρατήθηκαν πρόχειρα και συνοπτικά στις 10 Δεκεμβρίου 2013 κατά τη διάρκεια του βιωματικού σεμιναρίου για εκπαιδευτικούς «Σχολικοί λαχανόκηποι στο Σχολείο και το Διαδίκτυο», που διοργανώθηκε από την Υπεύθυνη Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης και υλοποιήθηκε στο 2ο Νηπιαγωγείο Ζεφυρίου. Στο σεμινάριο αυτό προσκεκλημένος ήταν ο κ. Παναγιώτης Μανίκης, φυσικός καλλιεργητής, ο οποίος εισήγαγε τη μέθοδο της φυσικής καλλιέργειας στην Ελλάδα. Με την καθοδήγησή του οι εκπαιδευτικοί «μυήθηκαν» στη μέθοδο της φυσικής καλλιέργειας, για να δημιουργήσουν λαχανόκηπους στα σχολεία τους. Με τον ιδιαίτερο τρόπο του προσπάθησε να μάς μεταδώσει το νόημα της αρμονίας, με την οποία η φύση συντηρείται με ελάχιστη παρέμβαση του ανθρώπου. Μάς μετέφερε και την ιδέα της διατροφικής αυτάρκειας, η οποία επιτυγχάνεται με αμειψισπορά και σοφή διαχείριση αλληπάλληλων καλλιεργειών. Οι τρόποι αυτοί εμπλουτίζουν το έδαφος και παράγουν τροφή όλο το χρόνο. Γύρω από αυτές τις έννοιες μπορούν να στηριχθούν και να αναπτυχθούν παιδαγωγικά τα προγράμματα των σχολικών κήπων. Η σύνδεση των μαθητών με το χώμα και τη ζωή καθώς και το “χτίσιμο σχέσεων” με τη συνεργασία σε ένα κοινό σκοπό ενεργοποιούν τους μαθητές και αναπτύσσουν την κοινωνία των ανθρώπων.

Να μερικές από τις γνώσεις που μοιράστηκε μαζί μας ο Παναγιώτης Μανίκης:

«Τα φασόλια, τα κουκιά, τις φακές κλπ. τα μουσκεύουμε στο νερό από μια ως δύο ώρες ανάλογα με το μέγεθος του σπόρου και στη συνέχεια τα ανακατεύουμε με το χώμα και τα κάνουμε σβόλους. Το σπανάκι το ανακατεύουμε με στάχτη. Την ντομάτα τη φυτεύουμε μαζί με το κρεμμύδι.

Στις συν-καλλιέργειες φυτεύουμε φασολάκι με καλαμπόκι, καρότο με κουνουπίδι, όσπρια μαζί με εξαντλητικά λαχανικά (δηλαδή τα κουκιά, οι φακές κλπ ξεκουράζουν τις ντομάτες, τις πιπεριές, τις μελιτζάνες, το καλαμπόκι). Το φασολάκι (π.χ μπαμπούνη) είναι αναρριχώμενο και αζωτοπαραγωγικό, οπότε το βάζουμε μαζί με το «εξαντλητικό» καλαμπόκι. Αν βάλουμε καλαμπόκι μαζί με αγγούρι και φασολάκι, έχουμε μια τρισδιάστατη αξιοποίηση του χώρου μας. Δεν κάνει να ξεριζώνουμε δέντρα που δεν τα θέλουμε στο χωράφι μας. Αν ένα δέντρο παραμείνει στο χωράφι έστω και κομμένο, αυτό αποτελεί ένα καταπληκτικό οργανικό σύστημα που θα εφοδιάζει το χώμα με εξαιρετικά συστατικά. Ανάμεσα στις αιωνόβιες ελιές δεν έχουμε δυνατή παραγωγή οπωροφόρων.

Το πράσο, το σκόρδο και το κρεμμύδι δε τα φυτεύουμε αμέσως. Τα ξεχνάμε για 2-3 μέρες και τα φυτεύουμε όταν θα έχουν σχεδόν ξεραθεί. Έτσι δε γίνονται στόχος των εντόμων. Η σπορά της πατάτας γίνεται είτε με σπόρους, είτε με μικρές πατάτες, είτε με μεγάλες που τις κόβουμε κομμάτια αρκεί το κάθε κομμάτι να έχει «μάτι». Η σπορά της ντομάτα γίνεται αφού «απολυμαίνουμε» τα κομμένα κομμάτια με στάχτη από την ξυλόσομπα.

ΟΧΙ στο **βοτάνισμα** (είναι σαν το όργωμα), στο **κλάδεμα** (τα οπωροφόρα), στα **φυτοφάρμακα**, στο **όργωμα** (γιατί εμφανίζονται περισσότερα αγριόχορτα και γιατί όταν το έδαφος οργώνεται, ξεραίνεται από τον ήλιο).

Το υγιές χώμα σημαίνει υγιής καρπός και κατά συνέπεια υγιής άνθρωπος. Οι καλλιέργειες να διαδέχονται η μία την άλλη, για να μην εκτίθεται το χώμα σε ήλιο και αέρα. Με αυτόν τον τρόπο δεν αφήνουμε τα αγριόχορτα να βγαίνουν. Αν έχουμε σπείρει για παράδειγμα καρότα, μαζεύουμε αυτά που θέλουμε να φάμε, και ακόμα και αν έχουν μείνει μερικά ακόμα στο χωράφι μου, εμείς αρχίζουμε την επόμενη καλλιέργεια. Τα καρότα που μας είχαν μείνει τα αφήνουμε να σαπίσουν, για να επιστρέψουν τα συστατικά τους στη γη.

Τα Ψυχανθή (όσπρια) είναι το κλειδί για τις καλλιέργειες!!! Ξεκουράζουν το χώμα. Η διαδοχή των καλλιεργειών μας δίνουν το μέγιστο των δυνατοτήτων του χωραφιού μας. Ο απώτερος στόχος μας είναι η **αυτάρκεια**.

Οι σβόλοι αποτελούνται από **αργιλόχωμα-νερό-σπόρους**. Δε χρειάζεται να θαφτούν. Τους «πετάμε» στο χώμα και ο σπόρος που υπάρχει μέσα τους προστατεύεται από πουλιά, μυρμήγκια, έντομα κλπ. Νερό ρίχνουμε μόνο αν δε βρέξει για μήνες. (Όταν ποτίζουμε με μόνιμο σύστημα ποτίσματος, τα σωληνάκια δεν τα τοποθετούμε στο «λαιμό» του φυτού γιατί έτσι δημιουργούνται συνθήκες ανάπτυξης εντόμων). Όταν θέλουμε να αποθηκεύσουμε το σβόλο, πρέπει να τον στεγνώσουμε. Για να καταλάβουμε αν έχει στεγνώσει ο σβόλος, τον ρίχνουμε από ψηλά. Αν πέσει στο τραπέζι χωρίς να γίνει πλακέ, τότε είναι στεγνός. Επίσης ο σβόλος είναι στεγνός όταν τον τρίψουμε με το νύχι μας και αυτός τρίβεται. Αν δεν έχω πολλά χέρια να με βοηθήσουν να φτιάξω τους σβόλους, τότε αναμειγνύω αργιλόχωμα-νερό-σπόρους και οι σβόλοι μου είναι σε σχήμα μεγάλου «κεφτέ». Τους σβόλους μας μπορούμε να τους βάλουμε και σε ένα μικρό παρτεράκι.

Στα χωράφια με **εσπεριδοειδή** που υπάρχουν αγριόχορτα, σπέρνω την εποχή που τα αγριόχορτα είναι αδύναμα (κίτρινα) προκειμένου μετά από λίγο να τα κόψω με χορτοκοπτικό. Τα «ζιζάνια» είναι αυθαίρετος όρος. Οι ακρίδες υπάρχουν και αναπτύσσονται σε γυμνά εδάφη.

Για βελτίωση του -ώνα (ελαιώνα, πορτοκαλεώνα κλπ) φυτεύω τα κουκιά μου, τα μπιζέλια, τα ρεβίθια, τις φακές, τη μηδική, το τριφύλλι, τη σίκαλη (βοηθητική στη χλωρική λίπανση του εδάφους γιατί μας δίνει ένα τεράστιο οργανικό σύστημα), το σιτάρι. Η σπορά γίνεται το φθινόπωρο (όχι την άνοιξη) πριν τα πρωτοβρόχια. Δεν υπάρχει πρόβλημα με το μάζεμα των ελιών. Τα δίκτυα δεν μπορούν να τραυματίσουν τους καρπούς μου, γιατί είναι ακόμα πολύ μικροί. Θυμάμαι πως 1 στρέμμα χλωρικό λίπασμα αντιστοιχεί σε 500 κιλά οργανικό λίπασμα. Καλή σπορά!!!»

Στη συνέχεια προχωρήσαμε στο εργαστήριο παρασκευής σβώλων. Σε ειδικό κοκκινόχωμα ρίξαμε πολλά είδη χειμωνιάτικων λαχανικών και χορταρικών. Πλάσαμε με μεγάλη χαρά τους σβώλους, συζητώντας ταυτόχρονα και αναπτύσσοντας επικοινωνία. Κατόπιν προετοιμάσαμε κατάλληλα το έδαφος δημιουργώντας αφράτο χώμα σε μορφή «τραπεζιών», αφήνοντας ανάμεσά τους διαδρόμους για να περνάμε. Στα «τραπέζια» σπείραμε τους σβώλους με προσοχή και πολλή αγάπη. Στο τέλος καλύψαμε με άχυρο το γυμνό έδαφος, ώστε να κρατάει την υγρασία πάνω στο έδαφος, να δημιουργεί καλή θερμοκρασία στα φυτά και με την αποσύνθεσή του να γίνεται τροφή για τα φυτά μας.

Φωτογραφικό υλικό



Θεωρητική εισήγηση



Δημιουργία «τραπεζιών»



Κοσκίνισμα αργιλοχώματος



Ανάμειξη χώματος και σπόρων



Πλάσιμο των σβόλων



Πλάσιμο των σβόλων



Σπορά των σβόλων στα «τραπέζια»



Σκέπασμα των σβόλων με άχυρο

Βιβλιογραφία

Masapou Fukuoka, 1985, Η φυσική καλλιέργεια, Η θεωρία και η πρακτική της Πράσινης Φιλοσοφίας, Έκδοση Παναγιώτης Μανίκης