

## הברירה הטבעית

הם קוצרים חיטה, מאכילים עגלים ואפילו לומדים שדאות. בקייטנה של הכפר הירוק לומדים החניכים להכיר את הסביבה שבה הם חיים. "אנחנו רואים תהליך מרגש של התקרבות, היקשרות ודאגה לחיות", אומר יוסי אברהם, מנהל הקייטנה

יעל רייף | 14/8/2012 15:40

תגיות: חיים בירוק, חינוך סביבתי, הכפר הירוק

בעידן שבו רוב הפעולות יכולות להיעשות דרך האינטרנט, לא יהיה זה מפתיע לגלות שחלק מהילדים המחונכים על ברכי פייסבוק חושבים כי מוצאו של הלחם, בדיוק כמו מוצרי החלב, הוא מדף הסופרמרקט הקרוב למקום מגוריהם.

◀ בואו להיות חברים של zc ירוק גם בפייסבוק

בימים אלו נפתח המחזור השלישי של קייטנה אקולוגית ייחודית שדוגלת בהטמעת קשר הגומלין שבין האדם לאדמה. אנשיה שמים לעצמם מטרה: להדק את הקשר שהתרופף עם השנים בין הילדים לטבע, ובדרך ללמד את החניכים מהיכן מגיעים המוצרים שהם צורכים על בסיס יומי. על אף הפופולריות שצבר בשנים האחרונות נושא המודעות לסביבה, לא מדובר בעוד קייטנת "הישרדות", ניווט או הכרת השטח. קייטנת "לגעת בטבע" של הכפר הירוק שואפת להביא כל אחד להתנסות, ללכלך את ידיו ולתעד את החיים בטבע שבשולי העיר.



הילדים מתחברים לטבע ולבעלי החיים צילום: יורם לביא, הכפר הירוק

פירוט הפעילויות מזכיר חלקים נבחרים מתוך סרט טבע הרפתקני וכולל איסוף פרפרים וצפייה במעוף גחלילים, לבנינים וזנב סנונית בשדות הכפר, גידול צמחי בר, האכלת גמלים, איסוף ביצים מן הלול, הזנת עגלים, צפייה בתהליך חליבה והכנת גבינה מהחלב הטרי. לקינוח מתוכנן ביקור במקשת האבטיחים תוך למידה על תהליך הבשלת הפרי מן הפרח ועד לכדור הירוק-אדום וגם חוויית ניסוי כימי של הפקת מימן ממים.

מפתיע לגלות שכל הפעילויות האלה לא מתבצעות במרחבים הפתוחים של הנגב או הגליל, אלא במרכזה של הארץ, סמוך לרמת השרון, תל אביב, רמת גן והסביבה. "הילדים שמגיעים אלינו עירוניים לחלוטין מרמת השרון ומהאזורים שסובבים את הכפר הירוק", מספר יוסי אברהם, מנהל הקייטנה ומורה בהכשרתו.

"הם רגילים להעביר את זמנם מול המחשב והטלוויזיה. כשניגשנו לבנות את התוכנית ואת החזון של הקייטנה, עשינו תהליך של חשיבה כדי להבין איך אנחנו מפתחים את הקייטנה הזאת מעבר לכיף ולשעשועים כדי להכניס גם פן לימודי

וערך מוסף. במחזור הראשון וגם כיום, ערב המחזור השלישי, אנחנו מגלים להפתעתנו שיש ילדים שמגיעים לקייטנה ומעולם לא ראו פרה מקרוב, שלא החזיקו אפרוח או לא ראו איך גדל אבטיח לפני שהוא מגיע לצלחת. זה משהו שעבורנו המבוגרים הוא טריוויאלי לחלוטין".

אברהם אף מוסיף שחשוב שילדים ילמדו על הסביבה שלהם בבית הספר. "בתי ספר לא חושפים מספיק את התלמידים לסביבה הטבעית שבה הם חיים", הוא טוען. "פה אנחנו מספקים פן חשוב מאוד שמשרד החינוך לא מעניק ממנו מספיק. הייחוד בקייטנה הוא השילוב בין כפר, קיבוץ ועיר, וזה נובע מאופי המקום. יש כאן משק חקלאי, לולים, רפת וחיות שמסתובבות חופשי. יש כאן בעלי חיים מכל טוב ואנחנו חושפים את הילדים לפעילויות שקשורות לחיות ולטבע. את כל זה אנחנו מלווים בהסברים ובלמידה. החזון שלנו הוא תוכנית דידקטית בנושא סביבה, טבע ואקולוגיה, יחד עם הערך המוסף והכיפי של פעילויות קייטנה, כגון בריכה, מתקנים מתנפחים ופעילות ספורטיבית".

#### כיצד מגיבים ילדי העיר למגע הבלתי אמצעי עם החיות והאדמה?

"בהתחלה התגובות מעורבות וזה מראה על חשש מסוים. זאת הסיבה לכך שהחשיפה נעשית בהדרגה. בהתחלה החניכים מסתכלים על החיות מבעד לגדר ולומדים את הסביבה ואת השטח. בכל יום הם נכנסים יותר ויותר פנימה, מכירים את החיות, את ההרגלים שלהן ויוצרים מגע ראשוני. רק אחרי שבוע של הכנה הם נכנסים פנימה ונוגעים בחיות ומאכילים אותן. כבר אחרי כמה ימים אפשר לראות תהליך מרגש של התקרבות, היקשרות ודאגה לחיות".



הילדים מטפחים את השטח המהווה סביבת גדילת טבעית צילום: יורם לביא, הכפר הירוק

#### לומדים שדאות

בשונה משנותיה הקודמות של הקייטנה, השנה נכנס לתוכנית הלימוד וההתנסות בשטח נושא השדאות, במטרה לרכוש כישורים בתחום וליישם יציאה חווייתית לשטח. כמו כן ניתן ללמוד כיצד להתקיים באמצעות תנאים שמספקת הסביבה.

במהלך ימי השדאות יוצאות הקבוצות לטבע, מצוידות בסנדוץ ובחבלים, ובנות כל אחת את המחנה שלה. במהלך הבנייה בשטח מתקיימות פעילויות טבע שבמסגרתן לומדים להכין אוכל בתנאים הקיימים בשטח ובונים אוהל מעצים, מעשבים ומענפים הנמצאים בסביבה.

"שני המחזורים הקודמים של הקייטנה אהבו מאוד את חוויית השדאות, וגם הורי החניכים שמחו על החומר החדש והשימושי שלמדו הילדים שלהם, שעד היום לא ממש באו במגע עם הטבע", מספר אברהם. "מהרגע שהילדים למדו איך לפעול בשיתוף עם הסביבה, הם הפכו יותר ויותר פעילים".

דוגמה טובה להטמעת הערכים שבהם דוגלת הקייטנה היא "המסחר", שמתבצע כחלק מפעילויות ההעשרה. "אנחנו מכינים צמר גפן מתוק וכל אחד מהחניכים יודע שאם הוא רוצה לקבל קצת, הוא צריך לשלם", מסביר אברהם. "ה'תשלום' נעשה על ידי כך שאותו חניך מרים זבל מהרצפה ומניח בפח. כך החניך יודע שבאמצעות עשייה קטנה, תרומה לסביבה, הוא יוצא נשכר".



לא רק בריכה. גם מבקרים ברפת צילום: יורם לביא, הכפר הירוק

## יחסי גומלין

תשומת לב מיוחדת מקדישים המדריכים למושג "אקולוגיה", שבמקרים רבים נותר עלום ומופשט עבור ילדים בגן חובה ועד כיתה ו'. באמצעות פעילויות שכוללות התבוננות ולמידה מנסים המדריכים לשפוך אור על המושג כדי להפוך אותו לנגיש יותר עבור החניכים. "במהלך הקייטנה הילדים מבקרים במתחם ששטחו כארבעה דונם, שנבנה בשיתוף אוניברסיטת תל אביב, קק"ל והכפר הירוק, ונועד לשמר את האורגניזם של האזור", אומר אברהם.





מתקשים להאמין שמהשיבולת נוצר בסופו של דבר קמח צילום: יורם לביא, הכפר הירוק

"בביקורים האלה מטפחים הילדים את השטח המהווה סביבת גידול טבעית לחיות שונות דוגמת ציפורים וחרקים שחיים רק בסביבה זו ושלא ניתן למצוא אותם בשום מקום אחר בארץ. הילדים מגיעים כמתבוננים, ובאמצעות הצפייה הם לומדים על יחסי הגומלין בין האורגניזם, החיות, החרקים והצומח לבין האדם. בד בבד הילדים נחשפים למורכבותה של שרשרת המזון בטבע ולמערכת האקולוגית המתרחשת בסביבת הגידול הטבעית".

#### **ועכשיו בכנות, בקרב בין לימודי טבע לבריכה, לספורט ולמתקנים מתנפחים, מי מנצח?**

"ילדים הם ילדים, ולצד החוויות הלימודיות יש דגש גם על הכיף ועושים יחד לא מעט פעילויות ספורט ושעשוע. למרות האטרקציות השונות, אחת מהפעילויות המיוחדות והאהובות ביותר על החניכים מוקדשת דווקא לנושא החיטה. בבוקר אוספים את הילדים בטרקטור ולוקחים אותם לשדה חיטה. שם מראים להם את כל הדרך שעושה החיטה מרגע קצירתה ועד למוצר המוגמר, לחם שהם אופים בעצמם. זה מתחיל בקטיפת שיבולים בשטח ולמידה על כל חלק וחלק בצמח באמצעות הסברים ומישוש.

"בשלב הזה אנחנו כמעט תמיד נתקלים בתגובה מופתעת של הילדים, שמתקשים להאמין שמהשיבולת נוצר בסופו של דבר הקמח. לאחר מכן הילדים אוספים את מה שקצרו ומגיעים עם השלל לאבן הריחיים, שבאמצעותה הם טוחנים את הגרעינים לאבקה דקה. אז הם מגלים להפתעתם את הקשר שבין גרעיני החיטה לקמח. זה כמובן לא הקמח הדק כפי שהם מכירים מהמרכול, אך הם מתוודעים וחווים את תהליך הטחינה. לאחר מכן מערבבים קמח ומים ומכניסים את הבצק לתנור עד ליצירת פיתות מעשה ידיהם. זו פעילות נחמדה מאוד עבורם, בייחוד כאשר יוצאת מהתנור פיתה חמה וריחנית".