



תלמידי כיתה ח' מקיים גן ירק ב"כפר הירוק". מייצרים בריא

גן אורגני בכפר

תלמידי כיתה ח' ב"כפר הירוק" הקימו במוסד גן ירק בו הם מנהלים את פרויקט "לומדים לאוכל", ולומדים איך מייצרים מזון בריא

תחושת שיותה לעניין, זה שלם והם מואר גאים בהוה. כיף לראות איך הם מבינים כמה יש מהורי הירוקות שעומדים בסופה, מהחניתה והחינוך. בשלב הבא נעבד ונבשל את המזון, ובסתוף של דבר גם נאכל אותו".

במהלך הפעולות עברו התלמידים גם תהליך של הסבראה. מכיוון שהגן ממוקם במרכזו החטיבתי, נכניسو התלמידים לכיות האורות והסבירו לחבריהם כמה חשוב שיטוף הפעולה שלהם לשם נשמרה על הגנייה ועל איכות הסביבה. עם הטווסים שבכפר שאכלו חלק מהשתלים היה קצת יותר קשה לתකש, אבל גם על זה הם התבגרו.

"בשלב מסוים הגיעו טווסים שמסתובבים בכפר והחלו לאכול לנו את השטילים". מספר אביב מרג' נובק. תלמיד כיתה ח' שמשתתף בפרויקט. "הצלהנו להתגבר על הבעייה שנשענו בעקרונות לא מתקנים יותר. בבניית הגן השתמשנו בעקרונות איכויות הסביבה, בנינו ערוגות מצמצמים על מנת לבצע שימוש חזות, והשתמשנו בחפצים שמצאננו בכפר. שתי לנו כבר חסה, פטרוליה, קרוב אדרם וברוקולי ודרענו גוזה. אני לומד מהפרויקט איך לעודר בצרה יrokeה, וזה كيف גורל. אנחנו עובדים בגינה כל יום חמישית לקרהת סיום הלימודים וגם בהפסקות או בשיעורים חופשיים מרגענו".

גם דניאל ולפמן, תלמיד כיתה ח' שמשתתף בפרויקט, נהנה מכל רגע: "העכורה איתגרה אותנו מהתחללה. אני מסתגל על העכורה שלי, חשב גאותה ומacha להכין מזה אדרחה טוביה".

אורחה חיים מקיים ובריא כולל בתוכו גם אכילה בריאה. גל נובק, מורה ב"כפר הירוק", החליט לישם פיזיוט שקיים כבר שנים באוניברסיטת "ברקליל" שבארצות הברית, במסגרתו הוא הקים עם תלמידיו גן ירק ב"כפר הירוק", בו הם מגדלים ויקות אדריכניים ולאחר מכן, עם אותן הגידולים, יכננו אוכל בריא ומומין.

הפרויקט "לומדים לאוכל" מתבסס על עקרון הקינות וחלוקת מהחינוך של תלמידים לאוריינות סביבתית בכפר הירוק. כחלק מהתוכנית קיבל כיתה ח', הכיתה של המתנדן נובק, 100 מ"ר מרובע במרכזו החטיבתי בו הוקם גן הירק.

"לאחר ששמעתי על יומה דומה בארץות הברית, חשבתי רכבות על עשייה כזו בתחום החקלאות", אומר נובק. "המטרה היא לגדל ירקות בגן ירק אורגני ומה-творצית לעבור לבישול על מנת להראות לתלמידי דים את התהליך כחויה, איך מייצרים מזון ואוכלם בריא. במסגרת הפרויקט אנחנו מגדלים את המזון בצורה אורגנית, יידוטית לסביבה, משתמשים בגן עצמו בחוורמים ממוחזרים ובדשן שנוצר בכפר".

לרבבי נובק התלמידים הפתיעו אותו לטובה כשנרתמו לשימשה. "התלמידים התגיסו לפרויקט במרץ, עבדו מאוד הרבה. יחד עשינו עבודה יסודית בכל מה שהיינו צריכים. הוא אמר לנו באתגרים שככל חקלאי ומשמעותית ו אף נתקלנו באתגרים שככל חקלאי מתמודדר אתם ביוםום", הוא אומר בഗואה.

"מדעים איך בהפקות ובשיעוריהם החופשיים התלמידים ממשיכים לטפל בגינה. הם מרגישים

ליה לאופר

lihi-i@yediot.co.il

גילי חימוב

gili-h@yedtik.co.il