

## Zaskrbljeni ali oskrbljeni?

## Izkušnje starih mam so za preživetje pomembnejše od borznih posrednikov

Darja Zemljič

Večina ljudi, politiki in stroka živijo v »drugem« svetu in prepričani so, da ga je mogoče urediti z uredbami in vavčerji. Toda v resnici je svet zelo fizičen in analogen, in ob hudem energetske kolapsu se lahko življenje popolnoma ustavi in tudi na kmetijah ne bo mogoče pomolsti mleka z molznim strojem, ga hladiti in pakirati. V trenutku se lahko vrnemo v svet naših babic, a s to razliko, da so življenje naših prednikov brez elektrike in hladilnikov podpirala tudi vsa znanja in organizacija tedanjega življenja. Vse našeto so primerjalne vzporednice življenja pred in v krizi Sanje Lončar, pobudnica ustanovitve društva Samooskrbni. net. Za svoje geslo si je v pičlih nekaj mesecih povezanih 600 članov izbralo, da bodo raje preskrbljeni kot zaskrbljeni, zato se že od lanskega oktobra izobražujejo in povezujejo za pridelavo in predelavo zelenjave v 44 lokalnih skupinah. V času, ko je prehranska kriza na vratih, beseda samooskrba pa ostaja politična krilatica brez realnega kritja v zalogah hrane in načinu kmetovanja, je edini adut Slovenije izjemno hiter dostop do kmetij zaradi majhnih razdalj ter izjemno razvito vrtičkarsko tradicionalno znanje, ki ga je mogoče z mentorstvom hitro razširiti. To bodo novodobni vrtičkarji v času, ko so stare mamice z izkušnjami postale za prehransko varnost strateško pomembnejše od borznih posrednikov in računalničarjev, tudi izkoristili.

**Pred sedanjo krizo so starejši Slovenci vrtnarili predvsem za hobi, mlajši – (t. i. hipsterji) pa zaradi mode. Kakšna je razlika v pristopu sedaj, ko so začeli pridelovati za samooskrbo in zaradi zaskrbljenosti?**

Mladi imajo željo in »mišice«, nimajo pa znanja. Društveno delo je zato zasnovano v lokalnih skupinah tako, da ima vsaka mentorica z znanjem in svojim prostorom. Med njimi je veliko strokovnjakov – biologov, krajinskih arhitektov, gobarjev, zeliščarjev z nacionalno poklicno kvalifikacijo, strokovnjakov za eko gradnje in starejših z desetletnimi izkušnjami, kar je veliko hitrejša in zanesljivejša pot do lastnih pridelkov. Štejejo predvsem izkušnje. Nič nam ne pomaga strokovnjak za vermikompostiranje na veliko, potrebujemo nekoga, ki zna delati v 100-litrskem sodu, ali npr. Ireno Rotar, ki razloži, zakaj so kokoši del ekosistema. Ne želimo pa si, da so v našem društvu takšni, ki »utaplajo« ostale, se »šlepajo« na delu drugih in imajo nerealna pričakovanja, zato člani plačujejo članarino ali v društvu delujejo kot aktivni prostovoljci, mentorji, koordinatorji. Samooskrba je zelo kompleksna, zato razen pridelave zelenjave in sadja, širimo tudi znanja s področja divjeraslih rastlin, samooskrbe s perutnino, vzgojo sadik, pridelave kalčkov, predelavo s fermentiranjem, idr.

**Intenzivno kmetijstvo zelo hitro trči ob to, da potrebuje nesorazmerno veliko vložkov. Agrarna stroka je navajena preračunavati velike vložke za veliko pridelka, a, ko ni poceni goriv, škropiv in gnojil, se ta računica ne izide. Nevladniki smo MKGP že lani razlagali, da prehranska varnost temelji na strategiji kar najmanjših vložkov z največjimi donosi. In na koncu ti sploh niso manjši, kot jih dosežemo z intenzivno pridelavo, ker se vse dogaja v zaprtem naravnem krogotoku, stroške pa – razen morda za ekološka semena – zdesetkamo. Edini problem tega načina pridelave je, da ne nahranimo dovolj parazitov, ker nekomu, ki obvlada permakulturo ali biodinamiko, ni kaj prodati in zato ni zanimiv za stroko, oglaševalce in medije. Bomo pa plačali izjemno visoko civilizacijsko ceno, ker smo dovolili, da smo pozabili naravne rešitve svojih prednikov. Smo v veliko slabšem položaju, kot smo bili po 2. svetovni vojni, ko smo imeli vsaj zdrave ljudi in veliko bolj plodno zemljo.**

**Je mogoče začeti delati na ta način tudi z malo sredstvi? Vaši člani so se že od jeseni pripravljali na sajenje sadik, skupaj ste kupili rastlinjake.**

Samooskrba ni preprosta, posebej za tiste, ki nimajo predhodnih izkušenj. Zato smo začeli s pridelavo sadik že januarja, saj lahko v primeru spodrsnjave še kaj nadoknadimo, a tudi začetniki so bili zelo uspešni. Sedaj poteka tečaj semenarstva, ker si želimo tudi dolgoročno ohraniti čim več ekoloških semen. Dogovarjamo se, kdo bo kaj semenil in pod vodstvom Fanči Perdih usposabljam zainteresirane za pridelavo. Semena lahko kar kmalu postanejo težje dosegljiva, ker prehranska negotovost spodbuja ljudi po vsej Evropi k večji pridelavi, zato se v ponudbi semen že čutijo težave.

Prav zato smo dali prednost avtohtonim semenom in organizirali skupinske nabave. Na Poljskem smo organizirali skupinski nakup 100 rastlinjakov in jih dobili za pol cene. Kot društvo s tem nič ne služimo, temveč se vsakič organizirajo drugi člani kot prostovoljci, ki koordinirajo naročila v interesu vseh. Na ta način številne potrebe naši člani zagotovijo veliko ceneje, ker združeni naenkrat nabavljamo zelo velike količine. Tako smo denimo nabavljali zastirke iz miskantusa, posode za fermentiranje, vermikompost, polikarbonatne kritne, loke za tople grede ... Prostovoljci v društvu prispevajo tudi s strokovnim znanjem – denimo s prevodi strokovne literature in raziskav, ki potem koristijo vsem članom. Poleg tega smo prevedli literaturo za gradnjo zasipnic. V primeru,



Sanja Lončar

da ne bo elektrike, bo treba namreč prilagoditi načine shranjevanja živil. Cilj nam je da znanja čim prej prenesemo na raven lokalnih skupin, ker bomo morali delovati, če zmanjka goriva, na kolesarski razdalji. Nekateri skupine so že sedaj zelo aktivne v lokalnem okolju. Mariborska skupina se je npr. dogovorila za skupni prevzem opuščenega zeliščnega vrta v občini Zgornja Kungota. Na nivoju lokalnih skupin poteka tudi izmenjava orodja, mlinov za veje, za žita ... Na srečo, kot nekdo, ki ne prihaja iz slovenskega okolja, nisem vedela da v Sloveniji sodelovanje ni nekaj samoumevnega. In če ne veš in se na to ne oziraš, se vedno najde tudi veliko ljudi ki še kako želijo sodelovati. Že zdaj je v društvu 130 aktivnih prostovoljcev.

**»Žal je naravnost Slovencev takšna, da vidijo ob reševanju težav vedno najprej ovire – neverjetno veliko energije gre v zaviralno smer. Toda tretjina skupin deluje zelo dobro. Preskok v novo ekonomijo pa pomeni ekonomijo sodelovanja, ne pa, da smo svetovni prvaki po številu traktorjev. Ljudje se morajo navaditi na souporabo, tudi v društvu imamo vse več skupinskih nabav, ker so nekateri stroji zelo dragi, seveda pa je to že višja stopnja sodelovanja.«**

**Ali se vaši člani odločajo za ekološki način pridelave, saj je na svojem vrtu doslej delal vsak tako, kot je znal?**



Večina želi delati čim bolj zdravo, ker si želijo čim bolj zdravo jesti, ampak, ko se bodo pojavile težave, se bo videlo, kaj bo kdo uporabil za varovanje pridelkov. Zato se trudimo, da razumejo celoten koncept naravne pridelave in s tega vidika dajemo veliko poudarka krepitvi zdravih tal, predavanjem o kompostiranju in vermikompostiranju. Že od novembra se ukvarjamo s pH-jem tal, članom, ki so želeli, smo testirali tla oz. jih naučili, kako se to počne s katalizatorji. Društva delujejo kot neke vrste podpora služba, ker se srečujemo enkrat tedensko, in tudi na spletnih delavnicah je vedno med 150 in 200 prisotnih članov, ki jim svetujemo – to je učenje z izkušnjo.

Pridelovalci odkrivajo prednosti zastirk, prednosti dela brez okopavanja, pomembno je tudi upravljanje z vodo. Prava tako imamo veliko predavanj o tem, kako reševati težave na vrtu – v tem primeru so biodinamična znanja o vzrokih za pojavljanje škodljivcev in boleznih zelo dragocena. Posebej pozorni smo na to, da razumejo, kaj se na vrtu dogaja. Naslednje predavanje bo o tem, kako preprečiti težave v rastlinjakih, saj se v njih neravnovesje pojavi še hitreje.

**V bistvu se samooskrbnega vrtičkarstva lotevate zelo profesionalno, saj ljubitelje nenehno opozarjate, naj si zapisujejo in si tako prihranijo slabe izkušnje na posamezni legi, pri kaljenju semen itd.**

Kljub nasvetom stroke je treba teren preveriti glede na podnebje in tla. Pomembni so podatki o tem, koliko pridobimo s pridelavo v zaprtih prostorih, zato člane spodbujamo, naj opazujejo in pišejo. Na štirih društvenih učnih vrtovih – v Pirešici pri Celju, v Šmartnem pri Rožni dolini, v Škofji Loki in na Gorenjskem pa primerjamo paralelne posevke in preverjamo vitalnost in kaljivost semen, saj to pove, katerim semenom bomo zaupali. Vrtičkarji so veliki navdušenci, nimajo pa znanja, a to mora vseeno biti. Spet nekateri pa so zelo sistematični, in zbirajo zelo dragocene informacije, kar je zelo široka raziskava, ki je nihče ne financira, koristi pa vsem.

**Otipljiv rezultat skupinskega dela pa bosta poleg doma pridelane hrane predvsem prenos znanja in stik z naravo na generacije, ki so ga v preteklosti izgubile.**

Ugotovili smo, da ni uspešne pridelave brez vitamina L – to je ljubezen, in ko delaš z ljubeznijo, zdraviš zemljo, ta pa tebe. In tudi v teh časih, ko je veliko ljudi depresivnih so dokazali, da so v zemlji bakterije, ki pozitivno delujejo na ljudi. Z vrta grem vedno veliko boljše volje in z več energije kot na vrt. Na vrtu nenehno vidimo popolnost narave, zato bivanje na njem zmanjšuje tudi strahove. Ne gre le za to koliko bomo pridelali. Narava nam na vsakem koraku kaže obilje, modrost in nas uči potrpljenja. Lahko rečem da je vrt mene »predelal« bolj kot jaz njega. Ni boljše življenjske šole.

**Kako Sanja Lončar odgovori tistim, ki menijo, da so pridelki na vrtovih majhni?**

»Stroka se pri hibridih hvali, da so pridelki visoki, a znašajo, preračunano, le 1,9 kg na kvadratni meter. Na vrtu bomo na kvadratni meter pridelali vsaj tri kilograme krompirja, na isti površini pred njim in za njim pa še dvakrat toliko. Izkušen vrtičkar kot za šalo pridelal med 5–7 kilogramov hrane na kvadratnem metru. Tako visok pridelek – razen v hidropniku z izjemno visokimi vložki – v kmetijstvu ne obstaja. Zato so pomembni mešani in zaporedni posevki in vrtnarjenje v vseh letnih časih. Obstaja 25 vrst zelenjadnic, ki prenesejo minus 25 stopinj, in že z minimalno zaščito imamo lahko v Sloveniji zelene vrtove večino leta. Mešanica vseh teh ukrepov je odločilna za prehransko varnost. Pri tem je pomembno vedeti, da nima hrana po dolgem prevozu niti desetino prehranske vrednosti, kot jo ima neposredno pred zaužitjem utrjana hrana z vrta.«