

الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة أجمل

فبراير - شباط، العدد (4) مجلة الكترونية
تعنى بشؤون البيئة - تصدر عن جمعية الحياة الخضراء

جولات الحياة الخضراء



الحياة الخضراء تسلط الضوء على الفراولة وتتجول بعدستها داخل بلدة بيت لاهيا

« الذهب الأحمر » يُزين بيت لاهيا ويُعتبر الجزء الأهم من طقوس الزراعة فيها

خلال جولة لفريق مجلة الحياة الخضراء في بلدة بيت لاهيا شمال قطاع غزة، والتي تشتهر بزراعة التوت الأرضي (الفراولة) بشكل رئيسي والزهور والخضروات والحمضيات والتفاح أيضا، قامت بتتبع مراحل إنتاج التوت الأرضي من الزراعة حتى التصدير، مروراً ببيعها في السوق المحلي داخل قطاع غزة. بدأت زراعة الفراولة في فلسطين عام 1969، وكانت تصدر تحت اسم منتج إسرائيلي عبر شركة أجريكسو AGRICXO، ووصلت المساحة المزروعة بالفراولة عام 2005 أكثر من 2320 دونماً، ثم تراجعت إلى 2200 عام 2011 / 2012، إلى أن وصلت إلى 900 دونماً عام 2013 و2014م. زراعة الفراولة هي إحدى التقاليد التي ما زالت قائمة ومستمرة حتى الآن، يُشمر المزارع يومياً عن ساعديه هو وباقي أسرته وعدد من العاملين معه لجني ثمار الفراولة وتعليبها، استعداداً إما لتصديرها لدول غرب أوروبا، أو لتسويقها في الضفة الغربية عبر معبر كرم أبو سالم الذي يقع جنوب قطاع غزة، أو تسويقها داخل القطاع



الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة أجمل

فبراير - شباط، العدد (4) مجلة الكترونية
تعنى بشؤون البيئة - تصدر عن جمعية الحياة الخضراء

مراحل زراعة الفرولة وحتى العصير



تبدأ مراحل زراعة التوت الارضي



تبدأ مراحل زراعة هذه الثمرة من الشتلة، وهي نبتة صغيرة، ثم تأتي عملية «التمر» وهي نقل الشتلة من المشتل الى الأرض الزراعية



يقوم المزارعون بتسميد الأرض بالسماد العضوي، ويتم تعقيمها بالطرق المعروفة مثل الطرق البيولوجية أو غاز الميثان، > أو بالتعقيم الحراري > داخل البيوت البلاستيكية



يتم تجهيز الأرض وهي تربة مخلوطة بالرمل للزراعة في ايلول - سبتمبر، وتتم الزراعة في خطوط مستقيمة ومتوازية



تحتاج الفراولة لتربة رملية مخلوطة معتمدة على المياه الجوفية بشكل أساسي؛ حيث أن مياه بيت لاهيا الجوفية ملائمة لزراعة الفراولة، وتتم سقايتها في الصيف بمعدل 3 مرات يوميا، ونظيرتها مرة أسبوعيا في الشتاء



يبدأ الإنتاج بعد ثلاثة شهور. وتصبح جاهزة للحصاد منذ نهايات نوفمبر تشرين ثاني حتى نهاية ابريل نيسان .



يقوم المزارع بمراقبة عملية الزراعة ورعايتها وربها وتوريقها حتى تنضج الفراولة .



تتمتع ثمرة الفراولة بمظهر جميل بين أوراقها الخضراء التي تدنو من التربة البنية، فتبدو بينهم كالحسناء ويطلق عليها البعض «الذهب الأحمر».



في هذا العام تمت زراعة 800 دونم بالتوت الأرضي «الفراولة»، ومن المتوقع ان تنتج نحو 2500 طنا، وفي العام الماضي تم تصدير 200 طن فقط إلى الأسواق الخارجية .

الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة اجمل

فبراير - شباط، العدد (4) مجلة الكترونية
تعنى بشؤون البيئة - تصدر عن جمعية الحياة الخضراء



الفراولة تحتاج إلى 1200 متر مكعب للدونم سنويا من المياه العذبة، وتحتاج البنتة ما بين 11 - 13 لتر مياه .



يتم جني ثمار الفراولة يدوياً، ووضعها مباشرة في صناديق من الكرتون « مخصصة لها . فهي لا تحتاج أجهزة لجنيها أو طرق مختلفة، حيث يتبع كافة المزارعين طريقة واحدة لقطفها حبة حبة بأيديهم، لا سيما انها قريبة من الأرض وغير مرتفعة كأشجار الزيتون أو النخيل .



بلدة بيت لاهيا من اكثر المناطق ملائمة لزراعة الفراولة وذلك لاسباب منها: ملائمة التربة الرملية لزراعة الفراولة، وتوفر مياه عذبة، وخبرة المزارعين الطويلة في زراعة هذه البنتة .



هناك بعض الثمار التي تنمو بأشكال وألوان مختلفة وغريبة، وبالتالي لا بد من فحص الثمار قبل تصديرها؛ لأن الأشكال غير المعتادة تكون غير صالحة وفقاً لحده نظام الجلوبال جاب .



إغلاق المعابر حرم المزارعين من تصدير كميات كبيرة من الفراولة؛ مما الحق بهم خسائر كبيرة، فلجأوا، إلى بيع الفراولة في الأسواق المحلية بأسعار زهيدة لا تغطي تكلفتها زراعتها .



المزارع إياد أبو حميدة 37، عاماً، والذي يعمل منذ عشرين عاماً في زراعة التوت، حيث بدأ متفائلاً بهذا العام، فهو يأمل «أن يكون موسماً زراعياً جيداً يعوضنا عن خسارة العام الماضي»، بعدما سمحت قوات الاحتلال الإسرائيلي لمزارعي غزة بتصدير الفراولة إلى الأسواق الأوروبية .



يقوم المزارعون بتغطية الزرع بعد الانتهاء من عملية الجني يومياً لحمايتها من البرد والحشرات



هناك أنواع عدة من الفراولة منها: شارلي، باراك، يوفال . وكلها معروفة وزرعت في بيت لاهيا، ولكن أفضل ما يزرع لدينا الآن هو صنف «تامار رقم 328»؛ فهو يتحمل آفات التربة والعطش أكثر من الأصناف الأخرى، ويحقق أعلى نسبة في التصدير



هناك نشرات لصور الفراولة التالفة موجودة في كل غرف التعبئة حتى يتسنى فحصها قبل تصديرها .

الحياة الخضراء

بيئة نظيفة .. حياة أجمل

فبراير - شباط، العدد (4) مجلة الكترونية
تعنى بشؤون البيئة - تصدر عن جمعية الحياة الخضراء



ويقوم العمال بتعبئتها للسوق المحلية بصناديق مصنوعة من الورق السميك أو البلاستيك لتعرض في الأسواق بأسعار في متناول الجميع في قطاع غزة .



أهمية تصديرها تكمن بأنها تحمل اسم منتج فلسطين .



في حال تصديرها للخارج، يقوم العمال بتعبئة الفراولة في علب بلاستيكية غطاؤها شفاف داخل غرف خاصة توجد في الأراضي الزراعية مخصصة للتعبئة



قد تقوم بعض النساء ببيع الفراولة في سوق فراس أو سوق الزاوية وسط مدينة غزة .



خلافًا لما هو متعارف عليه في ثقافتنا الفلسطينية، هناك اختفاء لظاهرة مشاركة العائلة في موسم الحصاد، فقلائل من تخرج عائلاتهم معهم، رغم أنه قديماً كانت العائلة الزراعية هي إحدى أهم البنى الاجتماعية في هذه البلد .



خلال جولتنا شمال غرب بيت لاهيا، حدثنا المزارع فضل زايد، 34 عام، الذي يعمل منذ خمسة عشر عاماً في زراعة هذه البنية " صار صعب عائلتنا تنزل للزراعة، أصبحت فقط تأتي للترفيه"



يعتبر عصير الفراولة من أذ العصائر الطبيعية، وهناك إقبال شديد عليه في المطاعم والمقاهي، حيث تقدم الفراولة كنوع من أنواع الفواكه وهي من الحوامض، مذاقها حلو وحامض. كما تدخل الفراولة في صناعة الكثير من أنواع الحلويات .



من فوائد «الفراولة» التي يُطلق عليها التوت الأرضي أنها تعي من مرض السرطان، وتساعد على تبريد الكبد والدم والطحال والمعدة الصفراوية، ولها خصائص مقوية ومجددة للنشاط؛ لما تحويه من أملاح وفيتامينات



صنفت الفراولة كواحدة من أصناف الخضار، ولكن الناس تتعامل معها على أنها فاكهة، فهي ثمرة محبوبة وطيبة المذاق، وحموضتها محببة ومقبولة، وتؤهلها للاستخدام في العصائر مع الفواكه الأخرى كالموز والبرتقال .