منوعات, استراحة الخليج

22 سبتمبر 2023 23:03 مساء

مواطنة تحول حديقة منزلها إلى مزرعة

أبوظبي: ميثاء الكتبي

أحبت المواطنة مها النعيمي الزراعة منذ نعومة أظفارها، فقررت أن تجمل حديقة منزلها بزراعة أنواع مختلفة من الزهور، لكنها مع مرور الوقت، قررت أن تحوّل هذه الحديقة إلى مزرعة نموذجية تحقق الاكتفاء الذاتي من الخضروات الموسمية والورقيات، حيث إنها مارست الزراعة بتعمق منذ عام 2017، دون أي دراسات أكاديمية أو علمية.

حصدت مها النعيمي ثمار حديقتها، وتحقق لها ما أرادت بصورة لم تكن تتوقعها، حيث تنتج أكثر من 102 صنف من الزهور خلال موسم واحد، و53 نوعاً من الخضروات، منها 32 نوعاً من الطماطم خلال الموسم الماضي، إلى جانب زراعة الفول السوداني على مدار موسميين.

وفي حديثها مع «الخليج» قالت: «أهوى الزراعة منذ الصغر وتعمقت في الزراعة والقراءة عنها منذ 2017 حيث إنني أفضل الزراعة الموسمية من الخضروات، لأنها عضوية، إلى جانب زراعة الزهور، وقررت أن أُجمل حديقة منزلي من

خلال الزهور، حيث قمت بزراعة أكثر 102 صنف خلال الموسم الواحد داخل حديقة المنزل والمساحة الخارجية للمنزل».

وأضافت: «قمت بزراعة الخضروات والورقيات والقرعيات، لتحقيق الاكتفاء الذاتي للأسرة والجيران والأصدقاء، وشتلت أكثر من 102 صنف من الزهور من البذور بمختلف الأصناف والأنواع مثل زهور: فم السمكة، الكوزموس dara، foxglove والزهور التي لا نراها في الحدائق».

وأوضحت أنه من أكثر الزهور التي اشتهرت فيها اللافندر (الخزامى) والقايولا (زهرة الثالوث)، وزرعت 53 صنفاً من الخضار منها 32 صنفاً من الطماطم، إلى جانب الفاصوليا والبازلاء والقرعيات والورقيات، مثل الكيل والسلق والبقدونس والكزبرة والجرجير والجذريات.

وواصلت حديثها قائلة: «قمت بزراعة الفول السوداني على مدار موسمين، حيث إنني لم أتوقع أن تنجح زراعته عندي، وقررت زراعته في شهر مارس/آذار على سبيل التجربة، حيث اتبعت درجات الحرارة المناسبة لزراعته ونجحت فيه واستمتعت جداً في زراعته كونه مختلفاً في طريقة نموه عن باقي المحاصيل».

وأضافت: «أقوم بالزراعة في الأرض وفي الأحواض الخشبية والقماشية والبلاستيكية بأحجام مختلفة، ولتقليل استهلاك الماء، يتم ري 80% من المزروعات الموجودة عندي بالتنقيط، وقمت بإعادة تدوير مخلفات المطبخ وأقوم بصنع السماد لحديقتي بطريقة«البوكاشي» على عكس إعادة التدوير التقليدية أو المعتادة، ما يتيح لي إمكانية وضع كل مخلفات المطبخ من بقايا خضروات والوجبات في حاوية «البوكاشي» التي توضع في المطبخ بدون أن تكون هناك رائحة مزعجه».

وأوضحت: «جميع الأسمدة التي استخدمها متنوعة، بعضها أسمده جافة والبعض الآخر سائلة، اعتمادي الأكبر على الكمبوست والسماد السمكي وسماد الطحالب وعظام السمك ومغذيات متعادلة ومغذيات خاصه للزهور، إضافة إلى استخدم كميات قليله السماد البقري».

وقالت: «أشعر بسعادة وأنا أتأمل مخلوقات الله اللي تحوم حول المزرعة في صباح كل يوم، مثل النحل والفراشات والبلابل والهدهد وحتى الببغاء، كل سنه أزرع دوار الشمس ويحقق نجاحاً لافتاً.

وعبرت مها النعيمي عن نجاحها قائلة:احقق الاكتفاء الذاتي للأسرة والجيران والأصدقاء من الورقيات لمدة 3 أشهر تقريباً، والطماطم لمدة شهرين ونصف إلى 3 أشهر وغيره من الإنتاج، وفي بعض الأحيان تواجهني تحديات، ولكن لا تقلل من عزيمتي ولا تُصعب عليّ في أن أحقق الاكتفاء الذاتي من الزرع، ومن هذه التحديات الأمراض الفطرية التي تصيب الزرع، وهذه أحد التحديات التي تواجه المزارعين.

وأضافت:«استخدم مبيدات عضويه للقضاء على الآفات الزراعية، ولكن لا استعجل في هذا الأمر، لأنني لاحظت في الموسم الماضي أن المكافحة الطبيعية يمكنها أن تتخلص من الآفات التي تنتشر في حديقتي مثل وجود الدعسوقة بكثرة التي كانت تتغذى على حشرات المن».

وبيّنت أنها تفضل الزراعة من البذور لضمان صحتها، حيث تكون خالية من الأمراض، والتحكم بالأصناف التي تريد زرعها، حيث إن الأصناف التي تزرع من البذور نفسها مثل دوار الشمس والذرة والفاصوليا والبذور التي تكون ذات

حجم صغير جداً أو من الأصناف التي تأخذ وقتاً أطول حتى تزهر، واعتمادها على المشاتل قليل جداً لأن في بعض الأحيان لا أجد الصنف الذي احتاج إليه.

وفي نهاية حديثها كشفت عن تأسيس مشروع جديد بجانب المزرعة وقالت:«بدأت في العمل على مشروع صغير وهو إنتاج الكريمات من زهور النباتات، بعد ما تلقيت تشجيعاً من الأهل والأصدقاء الذين قاموا بتجربة المنتجات التي قمت بتصنيعها ونالت إعجابهم وينتظرونها كل موسم، وهي عبارة عن منتجات للبشرة من كريمات وزيوت وذلك من خلال الزهور التي أزرعها بطريقة عضوية، إضافة إلى الزيوت الطبيعية، وإن شاء الله يرى هذا المشروع النور قريباً، واعمل على التوسع فيه في المستقبل بمنتجات أكثر بزراعة المزيد من الزهور في حديقتي».

الصورة

الصورة

الصورة

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©