

ما هي الحراجة الزراعية Agroforestry

الحراجة الزراعية هي الجمع المتعمد بين الزراعة (خضار، بقوليات، حبوب، نباتات عطرية...) و الأشجار لإنشاء أنظمة مستدامة للزراعة. كما و يمكن أن تتضمن تربية الماشية

منع تدهور التربة
وغيرها

تقديم طعام آمن
وصحي

حياة برية وفيرة

مزارع مستدامة

لماذا الحراجة الزراعية
Why Agroforestry?

تنوع بيولوجي

توفير فرصًا ذات
قيمة مضافة

طاقة متجددة
نظيفة

زيادة قيمة
الممتلكات

ما هي أنواع الحراجة الزراعية؟

هناك نوعان رئيسيان من الحراجة الزراعية :

النوع الأول: والذي يعنى بإدخال الحيوانات إلى البستان تحت الأشجار. فتغذي الحيوانات التربة بينما توفر الأشجار المأوى والأعلاف للحيوانات.

النوع الثاني: حيث تزرع المحاصيل تحت الأشجار، أو على محيط البستان دون إحداث ضرر للأشجار أو للمحصول الرئيسي. هذا النوع من الزراعة يؤمن مستويات مختلفة فوق الأرض (أشجار، شجيرات، محاصيل، أعشاب...)، كما وتحت الأرض حيث ستصل جذور الأشجار إلى عمق أكبر من المحاصيل و من النباتات الجذرية. ذلك يسمح باستخراج المعادن من مستويات مختلفة من التربة.

توفر الأشجار موائل حيوية للحياة البرية، فهي تساعد المزارعين من خلال إيواء الحيوانات المفترسة الطبيعية للعديد من آفات المحاصيل الشائعة ، وبالتالي تقليل الحاجة إلى المبيدات الحشرية. ليس ذلك فحسب ، بل يمكن للحراجة الزراعية عند زرع نباتات السياج (رمان، عناب...) أن تحمي إنتاج الغذاء من آثار تغير المناخ. كما و يمكن خصاد هذه النباتات.

الحراجة الزراعية من أجل المستقبل

تتمتع الحراجة الزراعية بإمكانات هائلة لإحداث تغيير إيجابي في المجال الزراعي ، وهناك حاليًا العديد من التجارب التي تجري للتحقيق في إمكاناتها.

بالإضافة إلى التأثير الإيجابي الهائل على التربة والبيئة والحياة البرية ، فإن الحراجة الزراعية تعزز الإنتاجية أيضًا. الأنظمة المتنوعة أكثر إنتاجية من الزراعات الأحادية.

يبدو مستقبل الحراجة الزراعية مشرقًا. وقد تم تصنيفه بالفعل كواحد من أكثر الأنظمة الواعدة ل "التكثيف المستدام" للزراعة ، مما يعني أنه يمكن للمزارعين إنتاج المزيد من الغذاء مع تقليل الآثار السلبية على البيئة. كل ما علينا فعله الآن هو نشر الكلمة.

وضع النبات المناسب ، في المكان المناسب ، لهدف مناسب!





استخدام البلاستيك في الطعام

يتم إلقاء ملايين الأطنان من البلاستيك في المحيطات كل عام؛ بلاستيك من الأكياس وعلب التعبئة والتغليف وحاويات الطعام وزجاجات الشراب. بمجرد إطلاقها في البيئة، تُسرب النفايات البلاستيكية مواد كيميائية سامة تقتل الحياة البرية وتلوث النظام البيئي. تأكل الحيوانات البحرية البلاستيك، مما يضر بصحتها ويساهم بنشر هذه المواد الكيميائية السامة عبر السلسلة الغذائية.

لقد وجدت الدراسات أن بعض المواد الكيميائية الموجودة في البلاستيك يمكن أن تتسرب إلى الأطعمة والمشروبات التي تتناولها. تم ربط بعض هذه المواد الكيميائية بمشاكل صحية مثل الاضطرابات الأيضية وانخفاض الخصوبة. كما يمكن أن يحدث هذا التسرب بشكل أسرع وبدرجة أكبر عندما يتعرض البلاستيك للحرارة. هذا يعني أنك قد تحصل على نسبة أعلى من المواد الكيميائية عن طريق طهي أو تسخين بقايا الطعام في الميكروويف في وعاء بلاستيكي. لذلك يجب عدم تسخين الطعام في بلاستيك أو ترك أوعية طعام أو شراب بلاستيكية في الشمس.

بعض المواد البلاستيكية التي تسبب مشاكل صحية للإنسان تشمل:

BISPHENOL A (BPA)

الموجودة في زجاجات الأطفال وأكواب الشرب والأطعمة المعلبة، يمكن أن تسبب مشاكل في الهرمونات والخصوبة، والبلوغ المبكر، وفرط النشاط، ومرض السكري، والضعف المناعي وأنواع معينة من السرطان.

PET (Polyethylene terephthalate)

والبلاستيك الرئيسي المستخدم في زجاجات المياه، زجاجات المشروبات الغازية والعصير، وزجاجات الزيوت النباتية. على الرغم من أنه لا يحتوي على مادة بقرحة المعدة والإسهال والقيء.

DEHA (Di-ethylhexyl adipate)

يعطل الهرمونات ويؤثر على الجهاز DEHA يستخدم في تغليف الوجبات السريعة واللحوم والجبن. من المعروف أن التناسلي؛ كما تم ربطه بالربو ومشاكل النمو.

POLYSTYRENE

البوليسترين يستخدم في صواني الطعام المصنوعة من الستايروفوم، وعلب البيض، وعلب الطعام الجاهزة، والأكواب التي تستخدم لمرة واحدة. يرتبط البوليسترين بالسرطان وتلف الأعصاب وتلف الكبد.

الآثار الضارة للبلاستيك على البيئة

حوالي 8

ملايين قطعة من البلاستيك تصب في المحيطات كل يوم

91%

من البلاستيك لا يتم إعادة تدويره

بعض النصائح لتقليل اعتمادك على البلاستيك وإبعاده عن طعامك:

- استخدم واشتري العبوات الزجاجية أو المعدنية عندما يكون ذلك ممكناً بدل البلاستيك .
- تجنب الحرارة العالية للمواد المصنوعة من البلاستيك، بما في ذلك الميكروويف وغسالة الصحون .
- لا يدوم البلاستيك إلى الأبد، لذلك تجنب البلاستيك المخدوش والذي تغير لونه وانتبه إلى "تواريخ انتهاء الصلاحية" على المنتجات .
- لا تخزن الأطعمة الدهنية أو الزيتية في بلاستيك، فالعديد من المواد الكيميائية المستخدمة في البلاستيك قابلة للذوبان في الدهون ومن المرجح أن تتسرب إلى الأطعمة الدهنية .
- قلل من استخدام زجاجات المياه البلاستيكية، والتي تساهم في ابتلاع المواد البلاستيكية الدقيقة .

