

szatyor

bevásárló közösség



Beleváló

Az év eleje óta nagy változások zajlanak a Szatyorban, új termelők árui érkeztek, ugrásszerűen megnőtt a vásárlók száma, elindult a webshop. Ezekkel és a nagy ökofaluba kitekintő hírekkel jelentkezik második alkalommal a Szatyor hírlevél.

Második számunkban olvashatsz arról, hogy ráncfelvarráson esett át a Szatyor Egyesület honlapja. Az új oldal legnagyobb attrakciója az, hogy ezen keresztül lehet megrendelni a heti finomságokat.

Új rovatunkban termelőinket mutatjuk be nektek, elsőként gyümölcsle szállítónkkal, Wágner Szabolccsal beszélgettünk, aki családjával Kiskunhalason gazdálkodik, az ott termelt gyümölcsből készülnek 100%-os, vitamindús gyümölcslevek.

A tagok személyes öko élménybeszámolóját Kármán Era folytatja, aki megosztja tapasztalatait a skóciai ökofaluban töltött egy hónapjáról. De a történet itt nem ér véget, „a Föld én vagyok” workshopon folytatódott az ökofejtágítás, de erről már Kondora Dóri olvasatában.

Továbbra is várunk minden lelkes tagot, aki megosztaná élményeit, akinek híre van, ami érdekes lehet a Szatyor közösség számára.



Szatyor szerkesztőség

Szatyor ráncfelvarrás 2.0.

A gyakran trükköző google docs után az elmúlt hetektől rendelésbarát webes felületen adható le a rendelés. Köszönjük a fejlesztést Selmeczi Dávid tagunknak. A web bevásárló lista nem teljes, a lisztet, gyümölcslevet, szörpöket, lekvárokat keressétek továbbra is hetente a NOHÁ-ban és figyeljétek a hét-ről-hétre megjelenő újabb termelők kínálatát is, mert további finomságok várhatóak. Várjuk visszajelzéseiteket, hogy termelőink listáját a számotokra is érdekes irányba fejleszthessük.

A fejlődés itt nem áll meg, házhozszállítási lehetőséggel bővült szolgáltatásaink köre, hogy az se maradjon ki, aki alkalomszerűen, vagy egyáltalán nem tud eljönni a rendeléséért. A téli hónapokban egy lelkes autósunk szállít, a jó idő érkezésével tudatosan bringára váltunk. A házhozszállítás költsége 10 kilónként ezer forint. Így, ha ismersz a közel lakót, akkor össze is foghattok, hogy a szállítási díjat és az ökológiai lábnyomotok csökkentsétek. Ha kipróbálnád a „szatyor házhoz megy” szolgáltatást, akkor rendelésnél ne felejtsetd a megjegyzés rovatba írni!

Néhány hét múlva a Szatyorbolt megnyitja kapuit, erről legközelebbi hírlevelünkben olvashatsz.

Gidalátogatás a lajosmizsei Háztáji Manufaktúrában

Termelői látogatás programsorozatunk márciusban kezdetét veszi. Első utunk egy kecskefarmra vezet.

Március 31-én a lajosmizsei Háztáji Manufaktúrát vesszük célba, ahol Hortig Rezső és Bertók Zsuzsa, no meg a kecskék látnak minket szeretettel. A program része sajtkóstolás, sajtvásárlás, gidasimogatás, a sajtgyártás egyes folyamataiba való bekkantás. Felnőtteknek és gyerekeknek is!

Újraszatyorban szelektálva



AZ ELMÚLT HETEKBEN A LÁDÁK HELYETT LEBOMLÓ ZÖLD SZATYROKBA ÉS ÚJRAHASZNOSÍTOTT MOLINÓKBÓL KÉSZÜLT TÁSKÁKBA SZELEKTÁLJÁK A SZATYOR SZORGOS TAGJAI ÉS ÖNKÉNTESAI A BELEVALÓT.

Ha annyira megtetszettek a molinó táskák, hogy akár haza is vinnél egyet, 1500 Ft-ért válogathatsz a színes, újra bevásárlószatyrokból. Ha inkább laptop táskát, vagy biciklis táskát készítenél, figyeld a Medence Csoport honlapját! A Pipa utcában hónapról hónapra tartanak ponyva workshopokat. Segítenek szabásmintákkal, ponyvával, ha szeretnéd, magad készítheted el a táskákat, vagy kérésre akár egyedi szabásmintha alapján elkészítik neked. A részvételi díj a készített tárgytól függően változik.

<http://medencecsoport.hu/>



Házon kívüli üzenet

Újabb adománybolt nyílt Budapesten

ADOMÁNYBOLTOT NYITOTT A KÖZÖSSÉGI SZOCIÁLIS SZÖVETKEZET BUDAPEST XII. KERÜLETÉBEN, ahol a segíteni szándékozók a már nem használt tárgyaikat felajánlhatják a bolt számára adományként, a vevők pedig olcsón juthatnak hozzá ruhákhoz, könyvekhez, használati tárgyakhoz. Ha adományboltban vásárolsz, többszörösen hozzájárulsz egy fenntarthatóbb környezethez: csökkented a környezetben felhalmozódó hulladékmennyiséget, és a bolt támogatásával segítesz abban, hogy az idősek, tartósan munkanélküliek a boltban végzett önkéntes munka segítségével elkerüljék a teljes elszigetelődést.

Az adományboltok őshazájában, Angliában a kedvező jogszabályi környezet lehetővé teszi, hogy ilyen boltot alapítványok és segélyszervezetek működhessenek, akik az így szerzett pluszforrásokat jótékony célra fordítva a közjót szolgálják.

A magyar jogszabályok egyelőre nem teszik lehetővé, hogy alapítványok és segélyszervezetek profitorientált tevékenységet folytassanak, ráadásul a boltokat, mint vállalkozásokat adófizetési kötelezettség sújtja. Ha azonban a tavaszi nagytakarítás során kidobásra szánt konyhai eszközöket, gépeket adományboltban adod le, vagy akár a munkahelyeden is felhívod a figyelmet erre a céges adományozási lehetőségre (mely egyébként áfamentes), segíthetsz abban, hogy az angol példára nálunk is egész hálózat alakulhasson ki, mely már képes lesz saját érdekeit képviselni a jogszabályalkotásban.

Az E-cherry névre hallgató üzletet az Alkotás utca 39/a szám alatt találod, de működik hasonló üzlet az Üllői úton is. Adományt az üzlet nyitva tartási idejében bármikor, előzetes egyeztetés nélkül adhatsz be, bútoron és nagyobb méretű háztartási gépeken kívül mindent örömmel bevesznek.

Ne feledd, ami Számodra felesleges, az másnak hasznos lehet!



Házon kívüli üzenet

Tudatos vásárlást ösztönző kampány indult

I LOVE JÓ - AZT VEDD, AMI JÓ NEKED! SZLOGENNEL INDÍTOTTA ÚTJÁRA TUDATOS VÁSÁRLÁST ÖSZTÖNZŐ KAMPÁNYÁT A NAP-HOLD EGYESÜLET SZAKMAI PARTNERÉVEL, A TUDATOS VÁSÁRLÓK EGYESÜLETÉVEL VESZPRÉM MEGYÉBEN, melynek célja, hogy felhívja a figyelmet a személyes felelősségvállalásra, arra, hogy a választás eszköz, hogy ezek a döntések közvetlenül is JÓT hoznak a konyhára.

A szemléletformáló kampánnak négy fő üzenete van, amiket több nagy téma köré építettek fel. A jó termékek természetes összetevőket tartalmaznak, helyi eredetűek, tényleg szükség van rájuk, és nincsenek feleslegesen csomagolva. A kampányban felhívják a figyelmet a reklámok kritikus szemléletére, a csomagolási hulladék csökkentésének szükségességére, a helyi termékek környezetkímélő voltaira és arra, hogy a szépség és a tisztaság nem a vegyipar eredménye.



A győztes: I love tudatosság – Soós Réka



2. helyezet Kell?!- Hanik Boglárka



I ♥ JO

A kampány részeként meghirdetett képeslaptervező pályázatra olyan házilag készített képekkel és fotókkal lehetett nevezni, melyek jó példákat mutattak a tudatos vásárlásra. A beérkezett 60 pályamű közül – amelyeket nem csak Veszprém megyéből küldtek be - a szakmai zsűri négy képet választott ki. Ezek tavaly novemberében freecard formájában jelentek meg a megyében.

A legjobb munkákból kiállítás is nyílt veszprémi Pannon Egyetem aulájában és a képek megtekinthetők a kampány Facebook oldalán: <http://apps.facebook.com/ilovejo/>

Még több az I love jóról: <http://www.ilovejo.hu/>

Magyar égre magyar csillagot

ÚJ SOROZATUNKBAN A SZATYOR TERMELŐIT MUTATJUK BE. ELSŐKÉNT A KISKUNHALASI WÁGNER SZABOLCSOT, AKI CSALÁDJÁVAL MÁSODIK MŰSZAKOS CSALÁDI GAZDASÁGBAN TERMESZTI A GYÜMÖLCSLÉNEK VALÓT. GYÜMÖLCSLEVEIKRŐL - AHOGY SZABOLCS FOGALMAZOTT - AZT ÉRDEMES TUDNI, HOGY „JELEN ESETBEN AZ ALMA, AMIT MEGRÁG ÉS LENYEL AZ EMBER, AZT NEM KELL MEGRÁGNI ÉS ÚGY NYELHETI LE”. SZABOLCS GÉPÉSZMÉRNÖKNEK TANUL, MELLETTÉ VESZ RÉSZT A GAZDÁLKODÁSBAN ÉS MOST ÉPP EGY OLYAN PROJEKTET VEZET, AHOL A DUNÁN ÚSZÓ PET PALACKOK ÚJRAHASZNOSÍTÁSÁN FÁRADOZIK. IZGALMAS FICKÓ, AKI BETÉVE TUDJA A GYÜMÖLCSLÉKÉSZÍTÉST, ISMERI A PIACOT ÉS MINDEZT MEG IS OSZTOTA VELÜNK.



BIRTOK ÉS SZÖVETKEZETI FELDOLGOZÓ

Alma, őszibarack, bodza. 3-4 hektár, ami nem is olyan kicsi egy nagy élőmunkát igénylő gyümölcsösök kertnél. Szabolcs a kertészmérnök édesapával második műszakban viszi a kis gazdaságot. Munka után a szülők végzik a feladatokat a tavaszi munkától kezdve, művelik a kertet, szüretelik a termést. Betakarításkor idénymunkások segítenek.

A feldolgozás a közös szövetkezeti gyümölcsfeldolgozó üzemben, Sárszentágotán – Székesfehérvárhoz közel – történik, itt készül a lé. Mindenki azt dolgozza fel, amit termeszt. A feldolgozóban gyümölcslevet készítőik mégsem egymás konkurenciái, hiszen az országban szétszóródva érvényesülnek a piacon. Az üzemet együtt hozták létre a gazdák, többen több lábón állnak, gondolták, miért is ne legyen, ha már mindannyian a mezőgazdaságban dolgoznak. Az értékesítés már egyénileg tör-

ténik. A csomagolóanyag rákfenéje, hogy sokszor ugyanolyan dobozban látjuk viszont a különböző termelők gyümölcsleit, legyenek azok akár gyér minőségű levek, felülmatricázott dobozban.

Sok a jó nemzetközi, például holland példa. A szövetkezeti elv szerint minél több termelő csoportosul és ér el minél nagyobb lefedettséget, annál nagyobb lesz az érdekérvényesítő képesség és a kiszámíthatóság. A szövetkezetek lehetőséget mutatnának arra, hogy a főszezonban megjelenő áru-dömping idején ne kelljen élet-halál harcot vívni az értékesítés során, s egy közös stratégia megalkotásával ki lehetne védeni a gazdagabb külföldi nemzetek „felvásárlom olcsón, feldolgozom, viszszeviszem, eladom drágán” elvét.

Érdekes módon a külföldi termékek keresettebbek. A díszesebb csomagolás és termék külső is teheti ezt, bár a beltartalom gyakran azonos. A le-



vek azonos technológiával készülnek, nemegyszer ugyanabból a gyümölcsből, amit Magyarországon – esetleg nyomott áron – felvásároltak, majd külföldön dolgoztak fel, végül pedig a készterméket visszahozták.

GONDOS TERMESZTÉS

A Wágner család gyümölcsöskertjében termő almának és őszinek nincsen bio minősítése. Viszont az agrár környezetgazdálkodás terményei, ami egy uniós célprogramot takar. A támogatásért cserébe vannak bizonyos játékszabályok: tiltott bizonyos növényvédő szerek használata, előírásokat fogalmaznak meg a madárodúk számosságára, a madárfajok beköltözésének segítésére, továbbá természetes védekező rendszereket kell kialakítani rovaroknak, katicáknak, fűrészes darazsaknak. Ezekkel a lépésekkel hosszú távon a vegyszerek használata lecsökkenthető. A folyamat lényege, hogy a vegyszerekre ne úgy gondoljunk, mint a mindennapi vitaminadagra, hanem mint szükséges gyógyszerekre, amihez csak végső esetben nyúlunk. Pl. a szexferomon csapdák alkalmasak, hogy a molyok szaporodásának maximumában egyszer használjunk rovarölő szert, a hagyományos gazdálkodókhoz képest, akik rendszeresen használják a permetet.

KÍMÉLETES FELDOLGOZÁS

A feldolgozás első lépésében mossák, majd préselik a gyümölcsöt. A kisüzemi pépgyártás ahhoz

hasonlatos, amikor a nagymamák az almáspite töltelékét készítik. Ott is sietni kell, hogy ne barnuljon meg, ekkor állítható be a gyümölcslé színe. A hidraulikus présel minden csepp nedvességet megfognak. Egy elvezető csatornán szivattyú segítségével tartályokba vezetik a levet. A szárazanyag felhasználható törkölypálinkák készítéséhez. A nyers gyümölcslevet üstökben, 80 °C-ra melegítve hőkezelik, ezzel a baktériumokat kiölik, mert azok táptalajt adhatnak az erjedésnek. Tartósítószer nem használnak az elkészítés során. Végül csíramentesített aszeptikus zsákokba csomagolják a nedűt, ami 9 hónapos szavatossági időt, frissességet és a vitamintartalom megőrzését biztosít.

SZABOLCSÉK GYÜMÖLCSLEVÉBEN HOZZÁADOTT VÍZ NINCSEN. 1 KG ALMÁBÓL 6-7 DL ALMALÉ KÉSZÜL, AZ ŐSZINÉL 70-90%-OS GYÜMÖLCSLEHOZATAL (KIMAGOZOTT ŐSZIBARACKRA VETÍTVE). AZ ŐSZILÉ 50%-BAN KÉSZÜL ŐSZIBARACKBÓL, 50%-BAN ALMALÉVEL HÍGÍTJÁK, HOGY LEKVÁR ÁLLAG HELYETT ÉLVEZHETŐ GYÜMÖLCSLÉ KÉSZÜLJÖN BELŐLE.

Hogy ez miben más, mint a „bolti” gyümölcslé? A nagygyártók sokszor a legolcsóbb gyümölcs sűrítményt használják, aminek alapja nemegyszer a legolcsóbb kínai import alma. A 100% gyümölcstartalmat ezzel érik el, aromákkal, kémiai varázslatokkal ízt, színezékekkel szint adnak neki. Így az előállítás olcsóbb, 100%-os a gyümölcstartalom és még az íze is olyan.





Jelen esetben az alma, amit megrág és lenyel az ember, azt nem kell megrágni és úgy nyelheti le.

A dobozba rejtett aszeptikus zsák csomagolóanyaga azonos a tetrapack belső felszínén találhatóval. Külföldön inkább üveget használnak, ami mutatósabb, de drágább. A legjobb persze a házi tejnél kialakult csererendszer lenne, de persze ez is csak kis szállítási távolságokkal lehet tudatos, és itt is felmerülnek a tisztítás energiaköltségei és ökológiai terhei. Az árral márpedig versenyeznek. A vásárlóerő egyelőre még jellemzően Budapesten van, vidéken nincs széles réteg, aki megengedheti magának a 400 Ft/liter feletti árat.

Hogyan kerülhetjük el, hogy elkerüljük, hogy egy drága, mégis silány minőségű gyümölcs kerüljön a kosarunkba? A válasz egyszerű: ismerni kell a termelőt.

*szöveg: Kondora Dóra
fotó: Wágner Szabolcs*

Tanulási kalandok egy spirituális ökoközösségben, Findhornban

TAVALY OKTÓBERBEN VOLT SZERENCSEM EGY HÓNAPOT TÖLTENI EGY ÖKOFALUBAN A SKÓT FELFÖLDÖN, AHOL A FENNTARTHATÓSÁG ÚJ DIMENZIÓIT ISMERTEM MEG. MOST EGY-KÉT PILLANATKÉPET SZERETNÉK BEMUTATNI, AMI NEM ELSŐSORBAN A TANULMÁNYAIMRÓL SZÓL, INKÁBB A KÖZÖSSÉG ÉLETÉNEK EGY-EGY MOZZANATÁT MUTATJA BE.

Egy ökoközösségről lévén szó, alapvető, hogy az áramellátásukat két szélerőmű szolgáltatja, a házak az ökológikus építészet remekművei, a vizet saját víztisztítóval szűrik és a konyhában csak vegetáriánus ételeket főznek. De ami igazán különlegessé teszi, az az emberek egymáshoz, a közösséghez és önmagukhoz való viszonyulása. Emberek ők is, így vannak érdek-, sőt értékellentétek közöttük, de mindezeket úgy kezelik, hogy nem a másik feletti győzelem a cél, hanem hogy egy konfliktushelyzetből mindany-



nyian nyertesként távozhassanak. Az ott lakók mosolyognak és hihetetlenül közvetlenek. A 92 éves egyik alapító hölgy a padon üldögélve büszkén nézhet körbe, látva maga körül az elmúlt ötven év fejlődését. Ő is a rendszer része, amit az embereken túl valami más, kimutathatatlan kohéziós energia hozott létre.

A KEZDETEK ÉS A KÁPOSZTÁK

Ez az izgalmas energia a kezdetektől elkíséri a közösséget. Egy házaspár, három gyerekük és az aszisztensük azzal a szándékkal tették le a lakóköcsijukat egy nem a dús tápanyagáról híres földön, hogy ők „akkor és ott” szeretnének élni. Mivel szűkös anyagi körülmények között érkeztek, a lakókocsi körül kis kertet alakítottak ki és zöldségtermesztésbe fogtak. Egy idő után többen megfordultak náluk, és arról érdeklődtek, hogyan csinálják, hogy akkorára nőnek a fejes káposztáik. A meglepő nagyságot egy idő után szakemberek is vizsgálni kezdték, és a föld tápanyagát és az egyéb kimutatható környezeti hatásokat vizsgálva sem értették, hogy hogyan nőhettek akkorára a káposzták. Végül arra jutottak, hogy a tápanyagon kívül van még valami, ami nem kimutatható a mai műszerekkel, de hozzájárul a növekedéshez. A termelők azt nyilatkozták, hogy a biodinamikus gazdálkodás alapelveit követik, és sokat meditálnak a kertben (is).

A KERT

A közösség 200 lelket számlál, akik állandó jelleggel élnek ott, de több ezer látogatót fogadnak évente, akik különböző formában tanulni érkeznek, ez jelenti a fő bevételi forrásukat. A közösségnek van egy kertje, ami csak részben képes el-



látni az igényeket, így helyi gazdaságok is szállítanak élelmiszert a helyiek és a vendégek felhasználására. A kertet többnyire önkéntesek művelik és főként zöldsévesfélék találhatóak benne, amik néhány méterre, a konyhában feldolgozásra is kerülnek. A kertet a permakultúra alapelvei szerint művelik, nem használnak vegyszereket. Egyetlen állatként tyúkokat tartanak, nemcsak a tojásuk miatt, hanem azért is, mert természetes módon művelik a földet: kapirgálják, betrágyazzák, majd egy-két hét után helyüket változtatva folytatják hasznos és nekik is élvezetes tevékenységüket.

Anne, a kert jelenlegi gazdája körbevezetett bennünket az ágyásokon, a félig nyitott fóliasátorban, ahol kis, zsenge levelek szívták magukba a nap sugarait. Anne szeme csillogott, amikor a saláták növekedéséről beszélt. Kicsit úgy éreztem magam, mint egy oviban, ahol vannak kis, középső és nagycsoportos saláták, akiknek a növekedését örömmel szemlélik. A kertben volt egy óriási komposztakupac is, ahova, mint megtudtuk, a közösség szerves hulladékát gyűjtik, és változtatják azt újra tápláló talajjává. Ez a körforgás egy ilyen relatív kisméretű felhasználási területen lenyűgöző volt.

A KONYHA

A konyha ebben a közösségben egy különleges, mondhatnám majdnem szakrális tér. A közösségi házban van, és több mint száz ember kiszolgálására alkalmas. Főként önkéntesek dolgoznak a szentélyben, a naponta kinevezett vezető koordinálja a csapatot, és az 5-6 fős stáb csapatmunkában először ötletel, kitalálja, majd meg is főzi a közösségnek a változatos, húsmentes ételeket. Ez a konyha egyben egy izgalmas, kreatív megoldásoknak





helyet adó tér, ahol az ember hangulata, az évszak színei, a főző csapat lelkesedése tisztán tükröződik egy ebédben, vagy vacsorában, és nem utolsó sorban egy bulihely, ahol főzés közben szól a zene, a kukták pedig énekelnek és táncolnak.

Kétszer dolgoztam itt míg Findhornban voltam és mondhatom, óriási élmény volt. Egyrészt mert szeretek főzni, a saját konyhámban is fontos számomra a kreativitás, a kísérletezgetés és a minőségi alapanyagok használata, másrészt pedig új tapasztalás volt kipróbálni, hogyan fest mindez, amikor száz emberre készül az ebéd egy erre a célra felszerelt térben. Harmadrészt pedig találkoztam valami olyasmivel, ami korábban már elgondolkodtatott, de ebben a konyhában manifesztálódott: az ételleket és az étkezést körülvevő pozitív energia. Findhornban a konyhában dolgozók együtt látnak hozzá az ételkészítéshez, amit egy pár perces, a főzésre és a jelen történéseire való ráhangolódás előz meg. A napos konyhafőnök pár mondatban elmondja, hogy a csapat azért van itt, hogy a közösségnek finom, tápláló ételleket készítsen, és hogy jól érezze magát, és e kettő azt szolgálja, hogy a fő-

zés egy tudatos és örömteli folyamat legyen. Én focaccia-t sütöttem és nyers salátákat állítottam össze zöld levelekből, reszelt sárgarépából, pirított magvakból, és újra felfedeztem azt a tényt, hogy jó alapanyagokból egészen egyszerű étel is különlegesen finom tud lenni. Az újdonság számomra az volt, hogy a salátákat ehető, színes kis virágokkal díszítettük, ami még szebbé tette az amúgy is gyönyörűen zöldellő leveleket. Az elkészült ételleket egy nagy asztalon táltuk, ahonnan mindannyian svédasztalos rendszerben gyűjtöttük a tányérunkra az ebédet. Mielőtt bárki az ételhez nyúlt volna, körbeálltuk az ínycsiklandozó, színes finomságoktól roskadozó nagy asztalt, és közösen ráhangolódtunk az ételre, az evésre, és megköszöntük a földnek, hogy termelt nekünk finomakat, és a konyhai csapatnak, hogy ezeket elkészítette.

Sok izgalmas élményben, fizikai, lelki és szellemi étkekben volt részem az itt töltött idő alatt. Azóta többször elgondolkodom azon, hogy a felszínen sajnos nem látszik, hogy az általunk fogyasztott élelmiszerek milyen természet után kerültek a konyhánkba, milyen energiák érték őket, pedig ezek nagyon sokat számítanak. A főzéshez való hozzáállásunk, a konyhában eltöltött idő hozzáad valami különlegeset az ételhez, amitől még finomabb lesz. Ezt mindannyian ismerjük, ilyen, amikor a szakács a szívével főz és beleadja azt az ételbe. Az ökoközösségben megtanultam, hogy az alapanyagok nem csak a szakács kézjegyét őrzik, hanem a termelők energiáját is. Findhorn színei, illatai és ízei izgalmas emlékképek és tanulságok számomra, örülök nekik és hálás vagyok értük.

Szöveg és fotó: Kármán Era



Mélyökológia workshop vájtvájt- és zöldfülűeknek

ZSENGE HAJTÁSKÉNT BUKKANTAM FEL ÉLETEM ELSŐ ÖKO WORKSHOPJÁN, ÉS BÁR ZÖLDFÜLŰKÉNT ÉRKEZTEM, MÉLY, MÁR-MÁR SPIRITUÁLIS ÉLMÉNYEKKEL GAZDAGODVA ENGEDTEK SZABAD UTAMRA. A SZOKVÁNYOS KÖRNYEZETTUDATOS SZEMLÉLETTEL SZEMBEN - AMELY AZ EMBERT, MINT A KÖRNYEZET MEGMENTŐJÉT MUTATJA BE - A MÉLYÖKOLÓGIA A KÖRNYEZET ÉS EMBER EGYSÉGÉRŐL, EGYMÁSRAUTALT-SÁGÁRÓL, ÉS AZ ŐKET ÖSSZEKÖTŐ ÉRZETEKRŐL IS SZÓL.



Ezt a különleges kapcsolatot tükrözte a workshop elnevezése is: „A Föld én vagyok”. Az egynapos program szervezői és előadói, Berecz Ági, Kármán Era és Livits Réka néhány héttel korábban egy teljes hónapon keresztül ismerkedtek a témával a skóciai ökofaluban, majd decemberben egy tréner céget is meghazudtoló minőségű egynapos tréninget szerveztek az érdeklődő közönségnek.

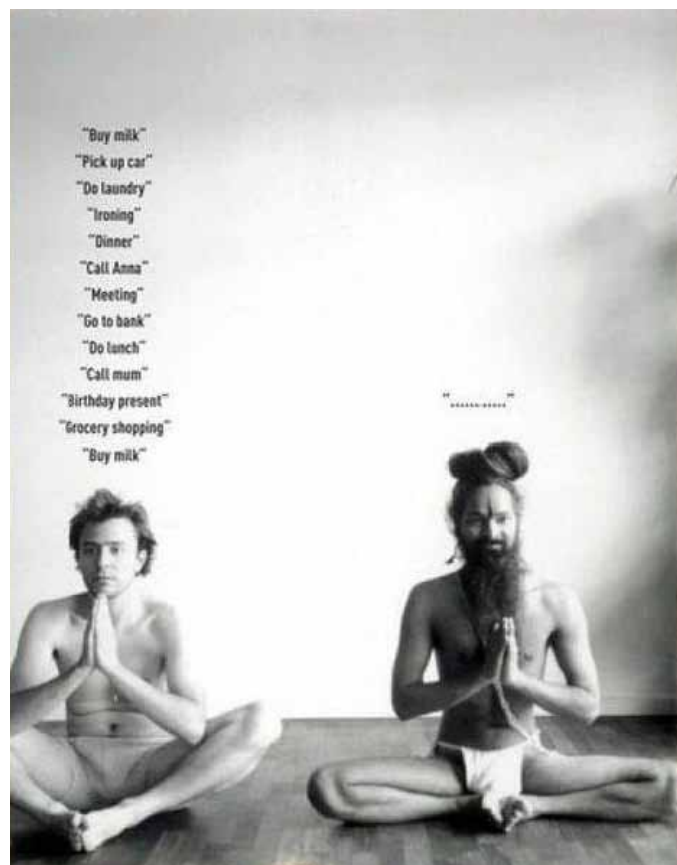
Joanna Macy „Work That Reconnects” mélyökológia csoportmunkája a hetvenes években kezdődött a nukleáris fenyegetés okozta szorongás feloldásának céljával, majd terjedt el az egész világon. A csoportmunka a rendszerelméletben, társadalmilag felelős spiritualításban és a mélyökológia filozófiájában gyökerezik. Célja, hogy segítse a résztvevőket a földi élet teljes szövedékéhez való újra-kapcsolódásban, felszínre hozza a természet pusztításával kapcsolatos szorongást, fájdalmat, dühöt, szomorúságot, tudatosít-

sa ezeknek az érzéseknek a létjogosultságát, és pozitív cselekvésbe fordítsa át őket. Joanna Macy az elmúlt több mint 30 évben több ezer emberrel dolgozott a világ minden táján, minden társadalmi rétegében és helyzetében élőkkel. Ági, Era és Réka miután külföldön megismerkedtek a technikával, hazai közegben, hazai érdeklődőknek adták át a tapasztalataikat.

Sajátos felütéssel a bemutatkozásakor a résztvevők nem azt hadarták el, hogy honnan jöttek, milyen nevet kaptak a keresztségben és mivel tengetik mindennapjaikat. Helyette mindenki választhatott magának egy természetben fellelhető élőlényt, érzetet, vagy ezek kombinációját. Így percek alatt magunkban átlényegültünk, volt ott eső utáni illatos avar, vagy a természetben fellelhető vízi képződmények számtalan formája. Nem, ez nem a facebookon terjedő mi az indián neved játék – lásd „közepes medve” –, hanem egy jópofa kezdet, ami segített abban, hogy

a városból megérkezünk a természetbe, ráhangolódjunk a témára. Magamnak a zsenge hajtás nevet választottam, ezzel is jelezve a témában való járatlanságomat, ellenben egyre sarjadó érdeklődésemet. A résztvevők között voltak a környezetvédelem területén dolgozók, de egyszerű érdeklődők is, akik a környezettudatossághoz való kapcsolódásukat szerették volna mélyíteni, tudatosan élnének, és az ezzel kapcsolatos gondolataikat, kérdéseiket, félelmeiket osztották meg. A csoportmunka különösen sokat adhat azoknak a szociális és környezeti igazságosságért küzdő és dolgozó aktivistáknak, civileknek, akik sokszor szélmalom harcnak tűnő küzdelmet folytatnak az egészséges, fenntartható jövőért a fennálló rendszerrel szemben, rengeteg energiát fektetve ügyük és a világ előmozdításáért – saját magukra, a fizikai-érzelmi kimerülés, kiegész jeleire azonban nem marad erejük.

A mélyökológiával való rövid, alapozó ismerkedés után kiscsoportos beszélgetésekben ismertük meg egymás gondolatait. Kiemelt szerepet kapott a figyelem. Így eshetett meg, hogy míg egy „normális” beszélgetésben már rég szóvá tettük volna ellenvé-



leményünket, ez esetben teret engedünk a gondolatok hosszas kifejtésének. A figyelemmel a csend járt karöltve. Személyes kedvencem az a játék volt, amikor egy belső és külső körben ülve a jelenkor figyelő ősei és a 100 évvel későbbi kor beszédes utódai együtt keresték egy eljövendő szép világ felé megtett első lépések motivációját, az okokat és tetteket. A két kör ellentétes irányban haladva lehetővé tette, hogy egy óra alatt négy ember véleményét hallgasd meg és négygel te oszd meg a gondolataidat. A feladat egy vonzó, és a beszélgetések után elérhetőnek tűnő jövőképet vetített előre. Egy másik a rohanó világunkra úgy hívta fel a figyelmet, hogy a teremben mindannyian körbe-körbe cirkáltunk a szokásos reggeli, rohanós tempónkban. Az irányított megtorpanások és belső figyelem tudatosította, hogy a kezünkben van a lehetőség, hogy lassítsunk a tempón.

Sokaknak okozott megkönnyebbülést, amikor négy szimbolikus tárgyat magukhoz ragadva mondták el, mi az, ami a környező világunkban történtek láttán sírásra készíti őket, dühöt ébreszt bennük, ürességérzéssel, félelemmel vagy épp reménnyel tölti el. Egy-egy társadalmi problémát körbejártunk az érintettek és megfigyelők szemével. Így eshetett a felismerés, hogy a hajléktalanság az utca emberének szemével nézve mennyire más, mint a hajléktalan, vagy épp egy sétáló kutya fejében. És a legjobb, hogy valamennyi nézőpontba egy embernek kellett behelyezkednie.

A workshop üzenete számomra az volt, hogy beleéléssel, mások és a környezet szempontjába való behelyezkedéssel, érzelmekkel közelítve a témát indíttatást nyer az ember, a bevonódás pedig tette késszé tesz. Építve erre, a nap záró momentumaként mindenki megtette három pontos vállalását, amelyet egy képeslap formájában kaphatott készhez egy társától pár nappal később.

Mélyökológiáról további érdekes blogbejegyzések itt: <http://pandorainitiative.blogspot.com>

szöveg: Kondora Dóra és Berecz Ági