

## [Bostanistas.gr](#) : Ιστορίες για να τρεφόμεστε διαφορετικά

6 Οκτωβρίου 2022 Διαβάστε [Λαχταριστό κέικ με σοκολάτα και αχλάδι](#)

[Twitter](#) | [Facebook](#) | [Google+](#) |

### Θες να γίνεις ΠερΚα;

[της Χριστίνας Ταχιάου](#) 5 Φεβρουαρίου 2013 • [ΠΕΡΚΑ](#), [Θεσσαλονίκη](#)

Κυριακή πρωί, μέρα-χαρά Θεού! Κάπου στα δυτικά της Θεσσαλονίκης, στη Σταυρούπολη, το στρατόπεδο Καρατάσου είναι γεμάτο ζωή και δραστηριότητα. Μαμάδες με παιδιά που παίζουν, ποδηλάτες που βολτάρουν, ζευγάρια που περπατούν και οι ΠΕΡΚΑ να τσαπίζουν.

Ποιοι είναι είναι οι ΠΕΡΚΑ; Οι Περιαστικοί Καλλιεργητές, εκείνοι που ανέλαβαν να αξιοποιήσουν δημιουργικά τη γη σ' ένα στρατόπεδο που μένει ανεκμετάλλευτο λόγω του κενού που δημιουργεί η συγκυρία της «αιγίδας» δυο υπουργείων κι ενός δήμου.



Photo: hockadilly/Flickr

Τα στρατόπεδα της Θεσσαλονίκης είναι υπέροχοι τεράστιοι χώροι, με λιγότερο ή περισσότερο πράσινο και συμμαζεμένα κτίρια -καλαίσθητα θα μπορούσες να πεις!- που όμως ρημάζουν.

Ευτυχώς στο Καρατάσου τα κτίρια είναι σε καλή σχετικά κατάσταση ενώ ο χώρος είναι καθαρός.

Στις αρχές του 2011 μια ομάδα ανθρώπων έκανε έφοδο σε ένα μικρούτσικο κομμάτι απ' τα 650 συνολικά στρέμματα κι έφτιαξε την πρώτη ΠΕΡΚΑ. Μικρά κομματάκια διανεμήθηκαν σε κάθε συμμετέχοντα κι έτσι δημιουργήθηκε η πρώτη εστία καλλιέργειας. Καθένας έχει το μπουστανάκι του, το σκαλίζει, το καλλιεργεί, το προστατεύει, το ποτίζει με νερό που δόθηκε από το δήμο κι έναν πολιτιστικό σύλλογο που στεγάζεται στον χώρο και κάποια στιγμή απολαμβάνει τους καρπούς του.

«Η καλλιέργεια είναι μη κερδοσκοπική, καλύπτει μέρος από τις ανάγκες των μελών της ομάδας, στηρίζει ευπαθείς κοινωνικές ομάδες και γίνεται με βάση τις αρχές της βιολογικής, βιοδυναμικής ή φυσικής καλλιέργειας με χρήση παραδοσιακών σπόρων και φυτών ενώ ταυτόχρονα απολαμβάνουμε τα οφέλη που έχει η ενασχόληση και η επαφή με τη γη. Τα τρόφιμα που παράγονται είναι καθαρά, ασφαλή και ωφέλιμα για τον ανθρώπινο οργανισμό ενώ ταυτόχρονα υπάρχει σεβασμός στη χλωρίδα και πανίδα που αναπτύχθηκε εκεί τα τελευταία χρόνια» λένε οι ίδιοι.

Η πρώτη ΠΕΡΚΑ γρήγορα διαδόθηκε σαν δραστηριότητα κι αυτή τη στιγμή έχουν γίνει άλλες τέσσερις! Και το ενδιαφέρον διαρκώς αυξάνει. Οι αποφάσεις λαμβάνονται με συνελεύσεις των καλλιεργητών και μόλις εμφανιστούν νέοι ενδιαφερόμενοι γίνεται προσπάθεια για δημιουργία ομάδας.

Άλλωστε ο κολλεκτιβιστικός χαρακτήρας είναι η βασική των περιαστικών καλλιεργητών. Σε ομάδα λειτουργείς καλύτερα, βοηθάς ο ένας τον άλλον, δίνεις συμβουλές, ποτίζεις το μπουστανάκι του διπλανού που δεν μπορεί να έρθει, φροντίζεις για ένα καλύτερο συνολικά περιβάλλον.

Και πως αντέδρασαν οι συγκύριοι του στρατοπέδου στο φαινόμενο ΠΕΡΚΑ; Η πρώτη ομάδα έστειλε ένα χαρτί στο δήμο Παύλου Μελά και ενημέρωσε ότι καλλιεργεί. Καμιά αντίρρηση από το δήμο. «Πρόκειται για γέμισμα ψυχής περισσότερο παρά κάλυψη αναγκών. Οι καλλιεργητές αλληλοϋποστηρίζονται κι έχουν μια κινηματική και περιβαλλοντική αντίληψη» μας λέει ο δήμαρχος της περιοχής, Διαμαντής Παπαδόπουλος. Έχει κι εκείνος τα θέματά του με τη διεκδίκηση του στρατοπέδου: «Κάθε 15 μέρες ο Στρατός στέλνει ένα τανκ να κάνει βόλτες προκειμένου να “κατοχυρώνει” από το Υπουργείο Οικονομικών τη χρήση. Εμείς λέμε ότι το στρατόπεδο Καρατάσου ανήκει στο δήμο».

Η γενική κατεύθυνση του δήμου, σύμφωνα με τον κύριο Παπαδόπουλο, είναι να βοηθά του καλλιεργητές. Ωστόσο υπάρχει ένα σχέδιο σε επεξεργασία ώστε στο δημοτικό διαμέρισμα Νέας Ευκαρπίας, που ανήκει στο δήμο Παύλου Μελά, να αξιοποιηθεί μια μεγάλη έκταση 6.000 στρεμμάτων με «χρηστικό πράσινο» που θα αποδίδει προϊόντα δάσους. «Έτσι ώστε να δοθεί μια διέξοδος στη σχέση πόλης – υπαίθρου. Επεξεργαζόμαστε με ολοκληρωμένη προσέγγιση, σε συνεργασία με εκπαιδευτικούς φορείς, ώστε να δημιουργήσουμε νέους αγρότες, νέου τύπου οικολογική συνείδηση». Ιδού η γη, ιδού και ο στόχος!

Περισσότερες πληροφορίες για την ομάδα στη σελίδα [perka.org](http://perka.org)

- [Αποστολή,με Email](#)



### Πρόσφατα άρθρα της Χριστίνας Ταχιάου

- [Το “Olive” κινεί τα αεροδρόμια](#)
- [Ανασσα: βασιλικά βότανα](#)
- [Το πάρτυ της κολοκύθας](#)
- [Αμπελώνας Θεσσαλονίκης: την Τρίτη τρυγούμε!](#)
- [Το μάξιμα της μπάμιας](#)

---

### Πρόσφατα άρθρα στην κατηγορία 'Ειδήσεις'

- [Χρυσό βραβείο για τον Μπάρμπα Στάθη](#)
- [Η Νεμέα κατεβαίνει στ' Ανάπλι](#)
- [Έλα με το μεζεδάκι σου](#)
- [«Food Truck»: Γκιουζλεμέδες μετά μουσικής](#)
- [Γεωπόνε, πώς θα γίνουν σπουδαία τα λάχανα;](#)

---

## Διαβάστε επίσης στο Bostanistas.gr

### Προτεινουμε





## [Λαχταριστό κέικ με σοκολάτα και αχλάδι](#)

[της Κικής Τριανταφύλλη](#) · [Κουζίνα](#)

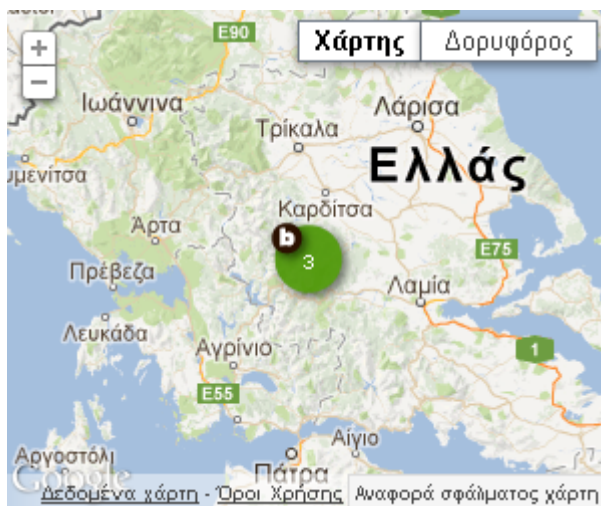
Ο συνδυασμός των αρωμάτων της βανίλιας, της σοκολάτας και του αχλαδιού σε ένα τρυφερό κέικ είναι ακαταμάχητος! Και αν το θέλετε εντελώς σκούρο, εκτός από τα κομματάκια της κουβερτούρας μπορείτε να προσθέσετε και μια κουταλιά κακάο

26 Σεπτεμβρίου 2022 · [κέικ αχλάδι](#), [κουβερτούρα](#), [αχλάδια](#), [βανίλια](#), [ξύσμα πορτοκαλιού](#), [κονιάκ](#), [γιαούρτι](#)

---

## Παραγουμε

Και όμως, παράγουμε. Και μπορούμε. Δείτε το χάρτη με τους παραγωγούς και τα προϊόντα τους!



---

## Πιο διαβασμενα

## Πλοήγηση

- [Αρχική Σελίδα](#)
- [Κουζίνα](#)
- [Θέματα](#)
- [Παράγουμε](#)
- [Ποιοι είμαστε](#)

## Βοηθητικές επιλογές

[Ετικέτες](#) • [Sitemap](#) • [Επικοινωνία](#) •

Bostanistas.gr © 2013

[Ανάπτυξη από την EWORX S.A.](#) | [Powered by TOOLIP Web Content Management](#)