


Bustani 10,000 Katika Afrika



© Alberto Prina

K i j i t a b u



Timu ya wahariri: Abderrahmane Amajou, Typhaine Briand, Roba Bulga Jilo, Davide Dotta, Emanuele Dughera, Michela Lenta, Velia Lucidi, Irene Marocco, Valentina Meraviglia, Serena Milano, Edie Mukiibi, John Kariuki Mwangi, Samson Ngugi, Cristiana Peano, Francesco Sottile

Mpangilio na michoro: Alessia Paschetta

Tafsiri: John Kariuki and Samson Ngugi

Uhariri: Simone Gie, Catherine Mann

Picha: © Paola Viesi, © Oliver Migliore, © Alberto Prina, © Slow Food Archive

Kimechapishwa kwenye karatasi iliyotumika tena

Slow Food



Slow Food

Slow Food ni shirika la kimataifa linalofanya kazi katika **nchi zaidi ya 150** duniani kote, lina wanachama 100,000, jamii 2,000 za chakula katika mtandao wa Terra Madre na **mamilioni ya wanaharakati**.

Slow Food yaamini ya kwamba **chakula** lazima kiwe **bora**, kutokana na hekima ya anayekizalisha. Ni lazima kiwe **safi**, kinachozalishwa kwa njia inayozingatia mazingira, afya ya wakulima na walaji. Ni lazima kiwe cha **haki**, kwa kuzalishwa kwa njia ambayo inaheshimu haki za kijamii na inatambua thamana ya mila na utajiri wa tofauti.

Hii ndiyo sababu inayoifanya Slow Food kupendekeza kilimo kulingana na ufahamu wa ardhi, heshima kwa mazingira, viumbe hai na tamaduni za wenyeji.

Slow Food ni...



► Convivia

Convivia za Slow Food ni vikundi vya watu (wakulima, wafugaji, wavuvi, wapishi, walimu, wanafunzi, waandishi wa habari, madaktari, nk) ambao huendeleza filiosofia ya shirika hili katika ngazi ya mitaa.

www.slowfood.com



► Bustani 10,000 katika Afrika

Bustani 10,000 za chakula shuleni na katika jamii ni mifano halisi ya kilimo endelevu, kinachofanya vyema katika mazingira tofauti na ambacho chaweza kuigwa kwa urahisi.

www.slowfoodfoundation.com



► Presidia

Presidia husaidia vyakula vya kitamaduni ambavyo viko katika hatari ya kutoweka, hukuza mitaa na kufanya kazi ili kuokoa mifugo wa asili na aina ya matunda na mboga kutokana na hatari ya kutoweka.

www.slowfoodfoundation.com



► Safina ya Ladha

Safina ya ladha ni orodha ya vyakula yva asili vinavyotoweka: mboga, kunde, nafaka, matunda, mifugo, lakini pia mazao ya chakula kama mkate, 'couscous' na viungo.

Safina ya Afrika iko na vyakula karibu 100.

www.slowfoodfoundation.com



► Muungano wa wapishi wa Slow Food

Muungano wa wapishi ni mtandao wa wapishi ambao hufanya kazi ili kukuza utumiaji wa vyakula vya kitamaduni katika mitaa mbali mbali. Muungano wa kwanza katika Afrika ulianza mwaka wa 2013 nchini Moroko.

www.slowfoodfoundation.com



► Masoko ya Ardhi

Haya ni masoko ya wakulima yenye vyakula vya kienyeji, vya msimu na vinavyouzwa na wazalishaji wenyewe. Soko la kwanza barani Africa lilianzishwa mjini Maputo, Msumbiji.

www.earthmarkets.net



► Slow Food Foundation for Biodiversity

Slow Food Foundation ina jukumu ya kuratibu miradi ya Slow Food inayohifadhi utofauti wa vyakula na viumbe hai katika kilimo: bustani za vyakula katika Afrika, Safina ya Ladha, Presidia, Masoko ya Ardhi na Muungano wa Wapishi.

www.slowfoodfoundation.com



► Terra Madre

Terra Madre ni mtandao wa kimataifa wa jamii za chakula ambao hukuza uzalishaji wa chakula kwa njia bora, safi na haki. Kila baada ya miaka miwili, wanachama wa mtandao huu hukutana katika nchi ya Italia katika tukio la Salone del Gusto na Terra Madre ili kubadilishana mawazo na habari, kueleza miradi wanayoshughulikia na kuwasilisha bidhaa zao.

www.terramadre.info/en



► Chuo Kikuu cha Sayansi ya Gastronomia

Chuo Kikuu cha Sayansi Gastronomia kiko nchini Italia na huongozwa kwa kuzingatia filosofia ya Slow Food. Wanafunzi wengi wa Afrika huhudhuria chuo hiki, kisha hurudi makwao kukuza kilimo ambacho ni bora, safi na haki. Mradi wa bustani 10,000 katika Afrika husaidia kufadhili masomo ya vijana hawa waafrika.

www.unisg.it/en





► Slow Food katika Afrika

Slow Food imekuwa ikifanya kazi katika Afrika tangu mwaka 2003 na sasa hivi inahusisha watu zaidi ya 100,000 katika bara: wakulima, wafugaji, wavuvi, wapishi, wanafunzi, walimu, waandishi wa habari...

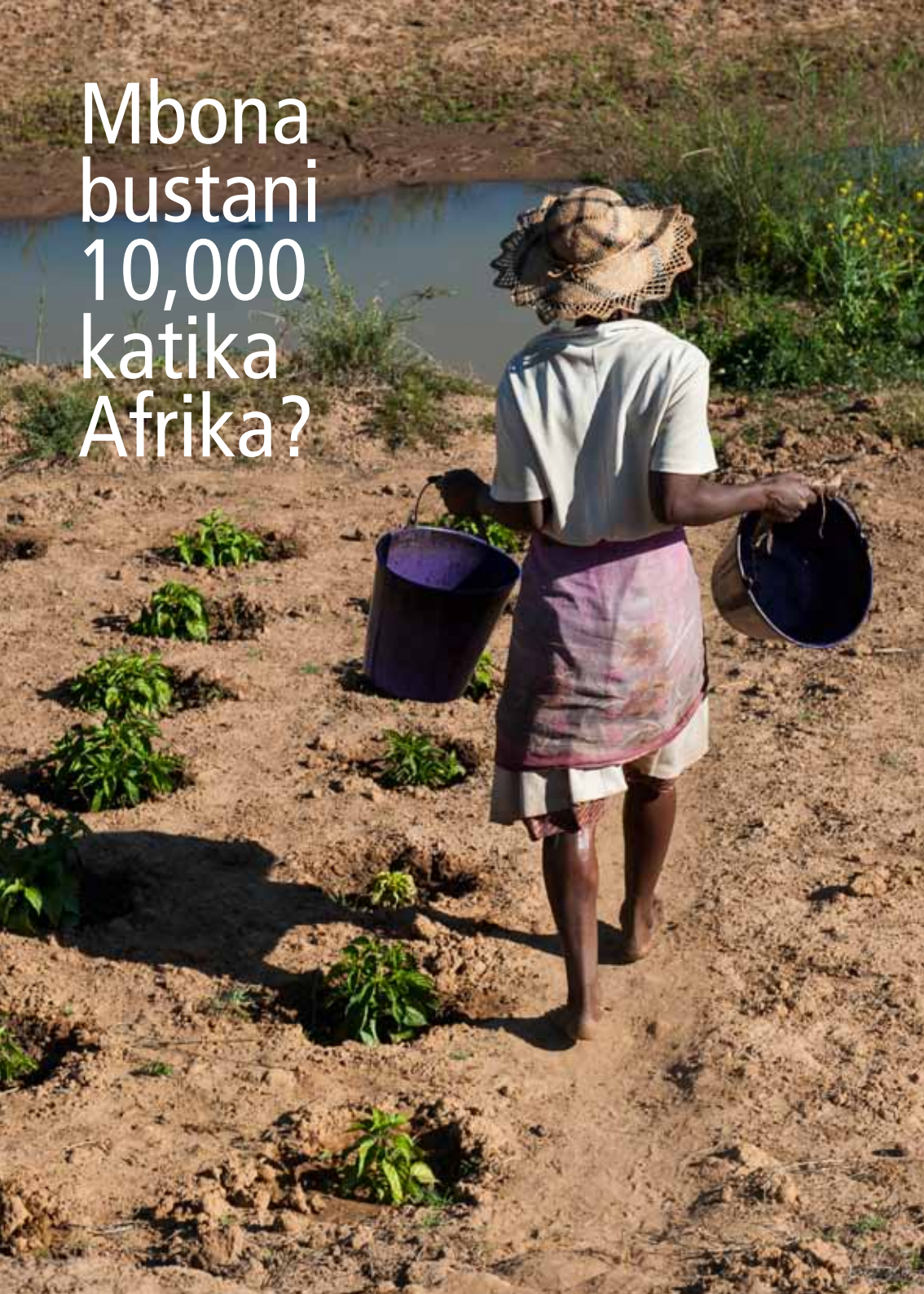
Afrika ni bara kubwa, lenye nchi 54 na zaidi ya watu bilioni moja wanaozungumza lugha zaidi ya 2,000. Aina mbalimbali ya watu na tamaduni zao huonekana kupitia kwa utajiri wa ajabu wa viumbe hai.

Theluthi moja ya bara la Afrika ni Jangwa, lakini katika kilomita 6,000 za bonde la ufa, linaloanza nchini Syria hadi Msumbiji, kuna baadhi ya mazingira yenye kuvutia sana duniani, kama vile Ziwa Victoria – ambalo ni kubwa zaidi katika Afrika - au mlima Kilimanjaro na milima jirani.

Slow Food inafanya kazi ili kuongeza elimu juu ya thamana ya viumbe hai katika Afrika na kukuza haki ya uhuru wa chakula, kurudisha mazao ya kienyeji na kuhakikisha ya kwamba chakula cha kitamaduni chapatikana katika masoko, majikoni na shuleni.



Mbona
bustani
10,000
katika
Afrika?



Kuanzisha bustani 10,000 **bora, safi na haki** katika shule na vijiji barani Afrika kunamaanisha kuhakikisha ya kwamba jamii inapata chakula safi, chenye afya, lakini pia kuelimisha mtandao wa viongozi wenye ufahamu wa thamana ya ardhi yao na utamaduni, wanaoweza kuwa wahusika wakuu katika mabadiliko na kuongoza bara katika siku za usoni. Bustani 10,000 za chakula shuleni na katika jamii ni **mifano halisi ya kilimo endelevu**, kinachofanya vyema katika mazingira tofauti na ambacho chaweza kuigwa kwa urahisi.

Pamoja, bustani 10,000 zaonyesha njia inayotuelekeza katika siku tofauti za usoni, na kuwakilisha matumaini kwa maelfu ya vijana.

► Bustani za chakula kulingana na Slow Food

Bustani za Slow Food **hubuniwa, kuundwa na kuendelezwa na jamii za kiafrika.**

Katika Afrika, kila bustani ina mratibu wake na kila nchi ina mratibu mmoja au zaidi wa mradi huu, ambao huwajibika katika ngazi ya kitaifa au kimaeneo.

Waratibu hujumuisha walimu wa kilimo na vile vile vijana ambao wamerejea makwao baada ya kuhudhuria chuo kikuu cha Sayansi ya Gastronomi nchini Italia ama shule zingine na vyuo vikuu kutoka Marekani, Ufaransa na nchi zingine.

Ofisi ya kimataifa, nchini Italia katika makao makuu ya Slow Food, hujumuisha kundi la watu wa mataifa mbalimbali ambayo hufanya kazi kwa karibu na waratibu kutoka Africa.

Habari, mawazo na ufumbuzi hubadilishanwa kila mara katika ngazi ya mtaa, kitaifa na kimataifa.

Lengo sio kufunza jamii za Afrika, lakini kuwa pamoja nao katika njia inayotuelekeza kwenye kilimo endelevu, heshima ya mazingira na tamaduni za wenyeji.

Mbinu hii inachukua njia tofauti katika nchi mbalimbali. Hakuna formula yoyote ile inayoweza kuigwa ili kuazisha bustani za chakula: kulingana na hali ya hewa ya maeneo tofauti, mila na desturi za chakula, **kila jamii huamua watakachozalisha, jinsi na wakati.**

► Nini hutofautisha bustani ya Slow Food?

Bustani ya Slow Food **hujikimu na kujirejeleza yenyewe.**

Inahitaji rasilimali chache kutoka nje ili kuanzishwa: hii ni kwa sababu maamuzi ya kuanzishwa kwake na mafanikio inategemea roho ya **ushirika** kutoka jamii husika. Baada ya mwaka mmoja au miwili, bustani itakuwa huru, na kuanza **kuzalisha rasilimali**: Itaweza kuzalisha **mbegu** na mbolea ambayo inaweza kutumika kuanzisha bustani nyingine, na sehemu ya mavuno na bidhaa zinginezo (siagi, juisi na hifadhi nyingine) zaweza kuuzwa na kuongeza mapato ya familia au kununua vifaa vya shule.

► Ni mbegu zipi hutumiwa?

Msingi wa bustani ya Slow Food ni mbegu **zinazopatikana mitaani, mbegu zakitamaduni** ambazo zaweza kupatikana mitaani kwa kuzungumza na jamii, na hasa wanawake. Katika jamii za vijijini barani Afrika, utunzaji wa mbegu umekuwa ukifanywa na wanawake na hata sasa ni vile vile.



Kwa zaidi ya maelfu ya miaka tangu kilimo kilipozinduliwa, jamii za wakulima zimekuwa zikifanya kazi ili kuboresha mavuno, ladha, lishe na sifa nyingine za mavuno yao, kwa maelewano na jinsi maalum maeneo yao yalivyo. Lakini baada ya muda, mbegu za viwanda zimechukua nafasi ya zile zilizochaguliwa na wakulima wenyewe.

Mbegu za viwanda lazima zinunuliwe kila mwaka, ilhali mbegu za kitamaduni zina gharama ndogo au hazina: zavezapatikana kutoka kwa wakulima wengine, benki za mbegu na masoko ya mitaani, na kisha kuzalishwa mwaka baada ya mwingine.

Katika mwaka wa kwanza na pia kimsingi, bustani ya Slow Food hutumia mbegu zinazopatikana mashinani, kisha kutoka mwaka wa pili, hutumia mbegu zilizochaguliwa kutoka kwa mavuno yaliyopita.

Kwa hiyo ni muhimu kujenga **kitalu**, mahali ambapo mimea inayohitajika katika bustani yawezaota.

► Ni aina gani ya mimea inayolimwa?

Mimea ya kitamaduni na inayoweza kupatika mitaani hupendekezwa kwenye bustani za Slow Food. Haya ni matokeo ya karne nyingi za uteuzi wa binadamu, na kwa ajili ya kazi hii aini hizi za mimea hustahimili hali ya hewa na ardhi katika maeneo tofauti. Aina hizi hustamili mashambulizi kutoka nje na huhitaji pembejeo chache (mbolea na dawa). Kwa hivyo ni **endelevu zaidi** kimazingira na kiuchumi.

Uchaguzi wa mbegu za kitamaduni unamaanisha kulinda **viumbe hai**, ambayo ni bima bora ya siku za usoni. Utofauti unaiwezesha mimea kukabiliana na matukio yasiyotarajiwa, mabadiliko ya hali ya hewa na kuzuia vimelea na magonjwa. Mfumo wakibayolojia ulio na utofauti uko na kingamwili zinazozuia viumbe vyenye madhara na kudumisha usawa. Mfumo unaotegemea aina chache ni mfumo dhaifu.

Kwa hivyo, **bustani za Slow Food** hazipandwi mmea mmoja tu (hakuna shamba la kabichi au vitunguu) lakini ni **mchanganyiko wa aina tofauti**: ya kula (mboga, kunde, mizizi tofauti, miti ya matunda) na matumizi mengine (dawa, mimea ambayo hutengeneza rangi, mimea ya mapambo, mimea inayosaidia kurejesha rotuba au kukabiliana na vimelea, miti kwa ajili ya mbao au kuweka naitrojenikwa udongo). Na kwa kila bidhaa, aina za kienyeji hupendekezwa. Kukuza bidhaa nyingi tofauti (na kutofautisha kulingana na misimu) kunamaanisha kulinda viumbe hai vinavyopakina mitaani (uhuru wa chakula), kuhakikisha lishe yenye utofauti na ubora (usalama wa chakula) na kujenga mfumo wa mazingira na kilimo kinachostahimili (kilimo na mazingira endelevu). Zaidi ya hayo, inasaidia katika uuzaji wa bidhaa kwenye soko, kwa sababu usambazaji huwa umetofautishwa. Shughuli za kilimo huenda sambamba na ufugaji. Mboga chakavu hulisha wanyama, ilhali mbolea au kinyesi huboresha udongo.



Usalama wa Chakula na Uhuru wa Chakula

Bustani za Slow Food zataka kuhakikisha USALAMA WA CHAKULA (hali ambayo ipo wakati "watu wote, wakati wote, wana uwezo wa kimwili na wa kiuchumi wa kupata chakula cha kutosha, salama na bora chenye kukidhi mahitaji yao ya chakula na mapendekezo ya chakula ili kuwa na maisha mema na yenye afya", FAO, 1996) lakini pia UHURU WA CHAKULA, ambao ni haki ya watu kujichagulia chakula chao wenyewe na mbinu za kilimo na kuwa na upatikanaji wa chakula chenye afya na kinachoenda sambamba na tamaduni zao na kuzalishwa kwa njia za kiekolojia na kilimo endelevu.

Kila mtu anayeshiriki katika uzalishaji wa chakula lazima awe huru tena, yaani wawe na uwezo wa kuamua watakachopanda katika mashamba yao, wanyama watakaofuga na mbinu watakozitumia. Ni kwa kuhakikisha uhuru wa chakula ambako kutatuwezesha kufikia lengo la usalama wa chakula.

► Udongo unatunzwa namna gani?

Kama udongo una afya nzuri na rotuba, bustani huwa na mazao bora na mengi. Hii ndiyo sababu inayoifanya huduma kwa udongo kuwa na umuhimu mkubwa katika bustani za Slow Food. Kuna mbinu nyingi za asili za kutatua matatizo yanayoletwa na upotevu wa virutubishi, mmomonyoko wa udongo na kuongezeka kwa chumvi ardhini bila kununua mbolea zenye kemikali kama urea.

Hizi ndizo njia kuu.

Mzunguko wa mazao: Ni muhimu kuepuka upanzi wa aina moja ya mmea kwa miaka mingi katika sehemu moja ya bustani (kwa mfano, nyanya zikifuatwa na nyanya). Mzunguko hubadilisha mimea inayoondoa rotuba kwenye udongo na mimea inayouimarisha, huku ukiboresha muundo wa udongo na kukatiza mzunguko wa maisha ya vimelea wanaoshambulia mmea mmoja.

Mbolea: Ili kupata nitrojeni na virutubisho vingine muhimu katika udongo bila kutumia mbolea za kemikali, inawezekana kujenga mahali pa kutengeneza mbolea (*composter*), ambayo hugeuza taka kuwa mbolea, au kutumia maandalizi rahisi kulingana na mbolea au kinyesi cha kuku. Aina hizi mbili za mbolea ya kienyeji zaweza tumika katika hali ya maji maji au ngumu, moja kwa moja kwenye udongo au kama mbolea ya majani (*foliar*).

Mbolea ya mimea: Baadhi ya mimea yaweza kurudishwa udongoni, ambapo inaoza kwa athari tofauti: yaweza rotubisha udongo, kuboresha muundo wake, kuvuruga mzunguko wa maisha ya wadudu, kuvu na kadhalika. Baadhi ya mimea inayoweza kutumika kutengeneza mbolea hii ni ya jamii ya kunde, jamii ya brassica (figili, haradali, kabeji n.k) na nyasi.

Kuweka boji: udongo waweza funikwa kwa mirija, vichaka na majani. Kufunika husaidia kudhibiti magugu, kudumisha unyevu wa udongo, kuzuia mmomonyoko wa udongo na kurotubisha udongo wakati iozapo.



► Maji husimamiwa namna gani?

Bustani za Slow Food hufuata misimu. Hazitoi mazao kwa muda wa miezi 12 kwa mwaka, na hazizalishi mazao sawa katika mwaka. Mfumo unahitaji gharama ghali ya unyunyiziaji, unaohitaji kutunzwa, kumaanisha gharama ya juu.

Walakini, kwa kusimamia mimea kiakili, yawezekana kupanua msimu wa uzalishaji. Kwanza yafaa kufikiria kuhusu aina zinazostahimili, zinazofaa kulingana na hali ya hewa na kustahimili ukosefu wa maji na kuzikuza katika misimu ifaayo zaidi. Baadhi ya mahuluti yana mazao zaidi ya aina za kitamaduni, lakini yahitaji maji mengi (na pembejeo nyinginezo).

Halafu, ni muhimu **kusimamia maji yanayopatikana vizuri iwezekanavyo, ukiepuka aina yoyote ya uharibifu.**

Ni muhimu kukusanya maji ya mvua (labda ukitumia njia rahisi ya bati) na kujenga hifadhi (tenki au mabirika), maji haya yaweza kutumika katika unyunyiziaji wakati wa kiangazi. Ni muhimu kutumia mifumo ya kienyeji ya unyunyiziaji, kama vile unyunyiziaji wa matone (ambao wawezafanywa kwa kutumia vifaa vilivyotumika, kama vile chupa za plastiki zilizotobolewa na kuangikwa kwenye ukanda) na kuchagua wakati mwafaka wa kunyunyizia, ukiepuka wakati wa joto jingi.

Maandalizi na usimamizi wa udongo una kazi muhimu: miti ni sharti ipandwe katika shimo lililozungukwa na mtaro mdogo, ambao waweza kushikilia maji katika eneo lenye mizizi. Vitalu vya mboga (hasa mboga za majani) ni lazima viinuliwe kiasi, ili maji yasifanye vindimbwi na kufanya mizizi kuoza. Maji yaweza kuhifadhiwa kwa kutumia kivuli cha miti na njia nzuri za kilimo, kama vile boji. Zio za mimea zaweza kuwa muhimu, zinakivuli ambacho chaweza kushikilia maji katika mizizi yake. Kama inavyofanya nyasi ya Vetiver au mimea sawa, kwa mfano, ina manufaa ya kutumika kama dawa ya kuzuia wadudu pia.



► Mimea inakingwa vipi?

Kama bustani imepangwa kiagronomia, mashambulizi kutoka kwa kuvu na vimelea yaweza kupungua kwa kiasi kikubwa. Hii, hupunguza haja ya kutumia kemikali kuzuia mashambulizi.

Kwa sababu hii, **bustani za Slow Food zalenga kuzuia** wadudu na magonjwa kwa njia mbali mbali: kudumisha udongo wenye afya, kuchagua mimea bora inayofaa katika eneo husika (na hivyo yenye kustahimili zaidi), Kwa kutumia mzunguko wa mazao na mseto (mzunguko huvuruga mzunguko wa maisha ya wadudu na kuvu, ilhali mseto wa mimea miwili au zaidi, unapofanywa vizuri, hupunguza ushindani na kuhamasisha uhusiano wenye faida, urotubishaji sahihi wa udongo, usimamizi sahihi wa unyunyiziaji, wakati wa upanzi na nafasi za upanzi.

Kuzuia kwaweza kutatua matatizo mengi, lakini haitoshi. Ufuutiliaji wa mara kwa mara ni muhimu ili kutambua madhara ya wadudu, magonjwa na kuingilia kati mara moja.

Inapostahili, madini butu (shaba na Sulfur) yaweza kutumiwa, ama mchanganyiko na maandalizi mengine yanayotengenezwa kutoka kwa mimea fulani, kutoka kwa bustani ama kutoka kwa eneo husika.



► Mazao ya bustani hutumiwaje?

Bustani za Slow Food husaidia **kupanua na kuboresha lishe ya kila siku**. Kwanza kabisa chakula kinacholimwa na kuvunwa ni cha kuliwa (na familia au mankuli shuleni). Katika misimu ambapo kuna mazao ya ziada, yawezatumiwa kutengeneza michuzi, siagi, juisi, unga au matunda kavu na mboga; kuuzwa (freshi au iliyodilishwa) katika masoko ya eneo husika au mikahawa jirani; ama yaweza kupikwa na kuuzwa katika mikahawa midogo ambayo wakati mwingine huanzishwa karibu na bustani.

Mavuno kutoka bustani za shuleni yaweza kuuzwa katika soko la eneo husika, na kuendelea kutumika, kwa mfano, kununua vifaa vya masomo, au vifaa vingine vya bustani.

Baadhi ya mifano

Moroko

Baadhi ya mazao kutoka bustani ya Bouregreg katika Rabat yanaliwa na familia, ilhali baadhi yake huuzwa katika soko la mtaa huo. Pia yanauzwa kwa baadhi ya mikahawa ambayo inatumia bidhaa za kienyeji, viungo endelevu, kama 'Ch'hiwates du terroir' vilivyoanzishwa na Nadia Benmoussa pamoja na rafikiye Dounia Bennani. Mkahawa huu unamilikiwa na muungano wa wapishi wa Slow Food nchini Moroko, mtandao ambao hupata viungo kutoka kwa wakulima wadogo wa Rabat, jamii za wakulima na Presidia.

Burkina Faso

Katika Ouagadougou, duka dogo limefunguliwa karibu na bustani ya La Saisonnière, wanauza mazao kama matunda, sabuni na biscuiti, na pia mkahawa mdogo, wenye meza mbili au tatu, ambapo wateja wanawezaonja nyanya, viazi vitamu, soseji na aina mbali mbali za mboga zilizopikwa.



Uganda

Bustani ya jamii ya Kawuna ni mahali pa wakulima na vijana kukutana kutoka vijiji jirani na kutoka jamii ya wavuvi ya ziwa Victoria, wote hushiriki katika shughuli za bustani. Mavuno hugawana kati yao, ilhali ya ziada huuzwa katika mikahawa ya Mukono.

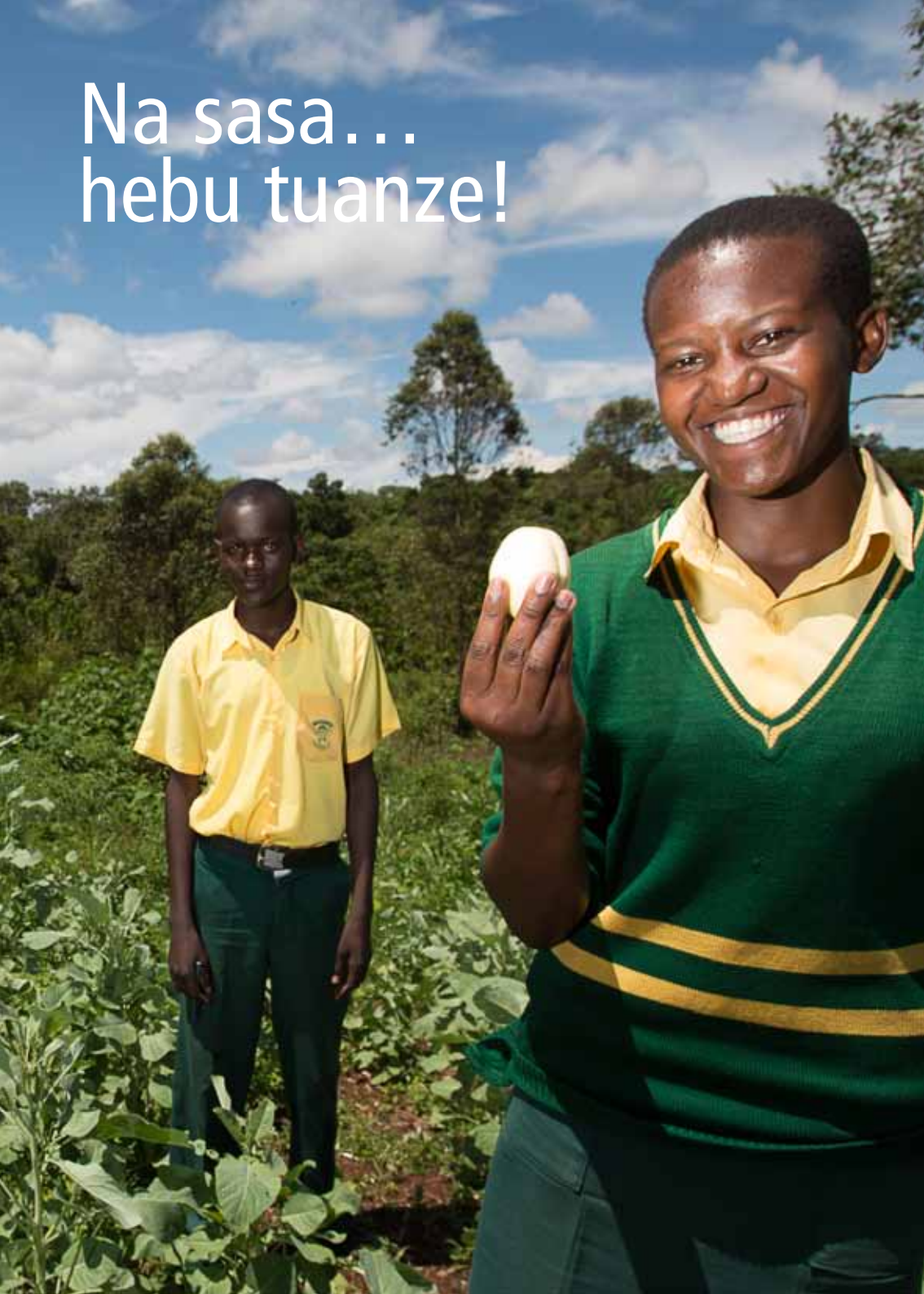
Chunga Moto!

Moto waweza kutumika wakati mwingine, na ni sharti usimamiwe kwa makini sana: majani yaliokauka, miti na matagaa yaweza kuchomwa baada ya kutengeneza bustani, au vichaka vidogo vyaweza kuchomwa ili kuweka huru ploti, lakini moto lazima udhibitiwe kuhakikisha hauenei.

Epuka kabisa, 'kufyeka na kuchoma', kwa njia nyingine uchomaji wa maeneo makubwa (ikiwa ni pamoja na miti mirefu, sio vichaka vidogi pekee) au, vibaya kabisa, sehemu za msitu. Kuchoma mimea kufikia kiasi fulani huongeza rotuba kwenye udongo, lakini kwa muda tu. Kwa muda mrefu, huharibu udongo na waweza pia kusababisha ueneaji wa jangwa, katika maeneo ya tropiki na Mediterranean.



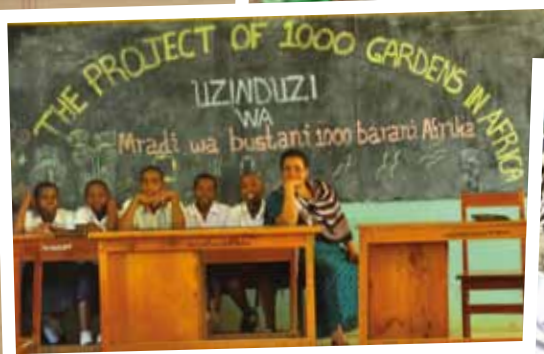
Na sasa...
hebu tuanze!



Kabla ya kufikia kuanza bustani ya vyakula, ni muhimu kutofautisha kati ya bustani ya jamii (inaazishwa na kundi la watu binafsi au familia) na bustani za shule, kwa sababu ni tofauti sana.

Kipaumbele cha bustani za jamii ni kutoa riziki kwa familia, na, kwa kiasi fulani, huwaruhusu kuongeza mapato yao kwa kuuza bidhaa (ingawaje hili halistahili kuwa lengo kuu kamwe). Hayo yakishasemwa, bustani pia ni shule muhimu kwa jamii zima, mahali ambapo hujifunza kuthamini mimea ya kienyeji, kuzalisha mbegu, kuheshimu ardhi na usimamizi wa maji ulio bora.

Bustani ya shule ina jukumu sana sana la kuelimisha. Inatumika kuwafunza wanafunzi na vijana kuhusu vyakula vya kienyeji na maelekezo ya upishi wa mboga na matunda, kuhusu kufanya kazi kama kikundi na kadhalika. Bidhaa za bustani za shule pia hutumiwa kwa maankuli shuleni, lakini haziwezi tatua mahitaji yote ya chakula shuleni. Kwa mara nyingi shule huwa kubwa (yenye mamia ya wanafunzi), bidhaa za bustani zawezatumiwa pamoja na mchele au mtama kwa wiki chache au kutumiwa katika matukio kama sherehe. Kwa hivyo, bustani ya shule haiwezi kutatua tatizo la jinsi ya kuwalisha wanafunzi, lakini hutumiwa kama darasa wazi ambalo huwapa vifaa vya kuboresha hali ya familia zao (wazazi wengi huiga wanachojifunza watoto wao shuleni). Zaidi ya hayo, baadhi ya wanafunzi, baada ya uzoefu wa kazi ya bustani, huendelea kujivunia kujiingiza katika kilimo. Haya ndio matokeo muhimu zaidi ambayo bustani ya shule yaweza pata!



► Bila jamii, hamna bustani!

Sharti la kwanza lazima litimizwe kabla ya kuanzisha bustani: Jamii lazima ihushishwe! Kabla ya kuanza kuandaa bustani ya vyakula, **ni muhimu kuwakusanya watu ambao wanaweza kutoa msaada**. Bustani zitafaulu tu kama watatumia ujuzi wa kila mwanachama. Ni muhimu kuleta pamoja hekima ya wazee, maarifa ya kina mama, nishati na ubunifu wa vijana, ujuzi wa wataalamu (wataalamu wa kilimo, madaktari wa mifugo) na ule wa wapishi.

Kwa upande wa bustani ya shule, ni muhimu kushirikisha walimu, mwalimu mkuu, wazazi na vijiji jirani. Kuwashirikisha hawa wote kutasaidia katika usimamizi wa bustani hata wakati wa likizo, kupata mbegu na mbolea ya kurotubisha, n.k.

► Kuangalia ardhi

Mara kikundi kinapokuja pamoja, ni muhimu kuangalia ardhi kwa makini ili kuona ni jinsi gani bora ya kupanga na kukuza chakula kwenye bustani. Uchaguzi hufanywa kulingana na hali ya hewa, mfichuo, aina ya mandhari na upatikanaji wa maji. Kuunda bustani hakuchukui kiasi kikubwa cha nafasi, na ukiangalia kwa jicho bunifu kuna uwezekano wa kupata ploti katika maeneo mengi usiotarajia: kwenye njia ya kupitia kwa mfano, au katika kitalu kidogo cha maua.

► Uamuzi wa pamoja

Ni muhimu kuamua kwa pamoja jinsi ya kuanzisha bustani.

Katika bustani ya jamii, na kwa wakati mwingine wanachama hulima na kuuza mazao pamoja. Kuna uwezekano wa kila mmoja kuwa na ploti yake na kuuza mazao yake mwenyewe. Kwa upande mwingine, baadhi ya shughuli huendelezwa kwa pamoja (kutengeneza mbolea, vitalu, kunyunyuzia, kukinga mimea) na kwa pamoja pia huamua jinsi ya kupanga bustani (ili kuepuka, kwa mfano, uwezekano wa kila mwanachama kukuza bidhaa aina moja kwa wakati mmoja).



► Kugawa majukumu na kutambua udhaifu

Kazi na majukumu lazima yagawanywe miongoni mwa wanajamii, kwa kuzingatia uwezo na upatikanaji.

Utambuzi wa haraka wa udhaifu ni muhimu: Je, kunaye ajuaye kutengeneza mbolea? Kunaye ajuaye pahala pa kupata mbegu? Je, kuna shida ya vimelea? Katika hali hii, sehemu ya mpango wa bustani lazima iwe ya kutoa mafuzo, au ziara ya kielimu kwa bustani zilizoanzishwa.



► Miundo muhimu na vifaa

Miundo michache tu na vifaa vyahitajika kuanzisha bustani ya vyakula: ploti, tenki aukisima kwa ajili ya kukusanya maji ya mvua, eneo la kutengenezea mbolea, nafasi ya kitalu, uzio wa kuzuia wanyama, kijia kwa ajili ya kutembea kati ya vitalu bila kukanyaga mimea na vifaa vichahe (toroli, ndoo, majembe, ndoo za unyunyiziaji).



Ni muhimu **kuangalia kote ili kupata vifaa vifaavyo**. Kwa mfano, uzio waweza kuundwa kutokana na mimea kama vile nyasi ya vetiver au cactus yenye miiba, au kutoka kwa vikingi, mianzi, n.k. Kama uzio umeundwa vizuri, waweza pia kusaidia mimea inayopanda kama vile malenge na maharagwe. Kwa kawaida, si kila kitu chaweza kutengenezwa nyumbani: baadhi ya vifaa (kama vile toroli na ndoo za unyunyiziaji) lazima zinunuliwe, kama yawezekana katika soko lililoko karibu.

► Mawasiliano: Ishara kwa kila bustani!

Bustani ya Slow Food yapaswa kuwa mfano wa kuigwa, kipasa sauti cha filsofia ya Slow Food na nodi ya mtandao wa kimataifa. Kwa sababu hii ni lazima iwe inatambulika. Kila bustani ni lazima iwe na kibao wazi, ambacho hutumika kama kitambulisho chake. Baadhi ya maelezo lazima yawekwe kwenye kibao: **jina la bustani, alama ya Slow Food na jina la mdamini ambaye alifadhili bustani husika**. Lakini pia yawezekana kuongeza maelezo kuhusu filsofia ya mradi na kueleza jinsi bustani hulimwa. Ishara ndogo pia zawezaongezwa zikiwa na majina binafsi ya aina ya mimea inayolimwa. Ishara zaweza kuundwa kiubunifu, kwa kutumia vifaa vilivyotumika tena ambapo watoto na vijana wawezaandika na kuchoro. Slow Food pia yanaweza kutoa mfano (au inawezatolewa kwenye tovuti).



Matukio madogo yaweza kupangwa katika bustani kukuza mradi, kukaribisha vijiji jirani, kuwasilisha bidhaa na kueleza jinsi ya kviandaa na kuvipika. **Kupeana taarifa kuhusu bustani** ni jambo la muhimu sana: kuelezea watu wanaohusika, hadithi zao na jamii zao. Ni muhimu kuiipa taarifa ofisi kuu ya Slow Food kuhusu habari zote za kuvutia, kutuma picha na michoro! Ofisi itatumia habari hizi katika makala ya jarida au tovuti, katika Facebook na kutuma kwa waandishi wa habari duniani kote.

► Kuwapa taarifa wafadhili

Mradi huu umefaulu kwa ajili ya mshikamano wa wanachama wa mtandao wa Slow Food duniani kote: convivia, watu binafsi, makampuni, shule, vyama na kadhalika. Wengi wao hukusanya fedha kwa kuandaa matukio na kueleza kazi ya Slow Food katika bara la Afrika na shughuli zake.

Kujitolea kwao ni muhimu, na vile vile ni muhimu kuwapa habari maalum kuhusu jinsi kazi ya bustani binafsi inavyoendelea.

Ni muhimu sana kuweka jina la wafadhili ambao wameifanya kazi hiyo kufanyika kwenye vibao, na kuwatumia picha na habari mara kwa mara (moja kwa moja au kupitia kwa ofisi kuu ya Slow Food).

► Vifaa vya kila mtu

Kwenye tovuti www.slowfoodfoundation.com, katika sehemu **“Mradi wa – bustani 10,000 katika Afrika”**, unaweza kupata kijitabu hiki (katika lugha mbalimbali), hati za kiufundi juu ya jinsi ya kuandaa na kupanga matukio ya mafunzo, filamu na mabango kwa ajili ya kutoa habari kuhusu mradi na mfano wa kibao.

Pia kuna kundi la Facebook, **“Bustani 1000 katika Afrika”**, ambapo yawezekana kuchangia kwa lugha yoyote, kubadilishana mawazo, habari na ufumbuzi. Ni pia yawezekana kuchapisha picha za bustani na mipango ambayo imekuwa ikipangwa.

Ni muhimu kutoa vifaa hivi na kuzisambaza sana iwezekanavyo. Kama kuna vifaa zaidi vya mawasiliano au tafsiri zahitajika, ofisi kuu ya Slow Food iko tayari.



Hati za kiufundi kwa walimu

Kijitabu hiki kinatoa maelezo na baadhi ya taarifa za msingi kuhusu kuanzisha bustani ya Slow Food. Kwa wale ambao wanataka kujifunza zaidi kuhusu baadhi ya vipengele au wale ambao wanataka kuanza mipango ya mafunzo, miongozo ya kiufundi yapatikana kwenye mtandao:

1. Kubuni bustani
2. Vitalu
3. Vifaa vya kutengeneza mbolea
4. Utunzi wa udongo (mzunguko wa mimea, mseto)
5. Usimamizi wa maji: vyakula vya msimu, ukusanyaji wa maji (matenki, mabirika), matumizi ya mfumo wa kienyeji (unyunyiziaji wa matone), kudumisha unyevu (boji), kubakisha maji (kivuli)
6. Kuinga mimea (mifano ya maandalizi, vikwazo, mseto)
7. Mifano ya shughuli za elimu
8. Miongozo ya kuandaa maelezo ya bustani.

Unaweza kutoa miongozo hii kutoka kwa tovuti hii:
www.slowfoodfoundation.com/en/33/download

► Mawasiliano

Ili kuwasiliana na ofisi kuu ya Slow Food, andika kwa:

ortiafrica@terramadre.org

au piga simu:

+39 0172 419702

