

Merhana Zafer Abi,

Üç aylık süre hızlı bir şekilde geçti. Bu süre boyunca birçok etkinliğe katılıp permakültür, yerli halk ile iletişim ve organizasyonun teması hakkında çok şey öğrendim.



Çiftlikte kimi zaman insanlar gelip birkaç gün kalıp gidiyor. Kimi zaman bir ay kalmak için anlaşılıp bir hafta kalıp geri dönüyor. Fakat genel olarak kişi sayımız 3-4'ten fazla değil. Barcelona'dan izci grupları, üniversitelerden topluluklar, organik tüketici grupları bir-iki günlük ziyaretler de bulunup permakültür ve ana teması hakkında bilgi almaya geliyor.

Çiftlik permakültür yapmadan önce Pere'nin amcası tarafından sadece badem yetiştirmek için kullanıldığı için birçok badem ağacı var. İncir ve badem sezonu olduğu için eylül ayında birçok gün sadece badem ve incir toplayıp incirleri konserve yapmakla geçti. Eylül ayı sonunda ise 'EVS Arrival Training' eğitimine altı günlüğüne katıldım. Eğitimin amacı EVS gönüllülerinin haklarını ve Avrupa gönüllük hareketinin işlevini açıklamak. Eğitim gayet yoğun ve eğlenceli geçmişti. Can Pipirimosca'da satın almadan sürdürülen organik yaşam şekli ve eğitimdeki gönüllülerin farklı bilinçlilik seviyesinde oluşu ilginç gelmişti. Geri döndüğümde ise İtalya ve İsveç'ten birer gönüllü katılmıştı.

Havaların soğuması ve kışın gelmesi sebebiyle Topluluk bahçesi ve Can Pipirimosca'da kışlık sebze ve meyveleri diktik. Topluluk bahçesinde katılım inanılmaz yüksekti. Valls Belediyesi'nin sosyal projeler için ücretsiz kullanıma açtığı mutfakta ayda bir kez olmak üzere bir workshop düzenliyoruz. Daha önce incir reçeli yapımını anlatan bir workshop düzenlemiştik. Ekim ayı içinse ayva ile bir çok farklı yemek ve tatlı yapımını anlatan bir workshop düzenledik.



Ben ayva Kompostosu hazırlayıp tanıtımını yaptım. Katılım genellikle yaşça büyük insanlar tarafından oluyor. Workshop düzenlediğimiz yer aynı zamanda Katalanca ve İspanyolca kursu.



EVS gönüllüleri iki dilden birini seçip ücretsiz ders alabiliyor. Fakat kurs programı uzun olduğu için her ikisinde de başlangıç seviyesi alınabilir. Ben üç ay süreceğim olan Katalan kursu almaya başladım. Kurs sonunda sertifika almak da mümkün.

Ekim ayı sonunda havaların ciddi anlamda soğuması ile hayat biraz

zorlaştı. Sobayı kurmamız ile her şey ona bağlı hale geldi. Bir araya gerip oturmamızdan, yemek hazırlayıp, duş almak için suyu ısıtmaya kadar. Can Pipirimosca'nın ayrıca büyük bir mutfağı var. Pere ayda bir veya iki kez olmak üzere ekmek ve kek yapıp Barcelona'da organik tüketici gruplarına satışını yapıyor. Kalabalık olduğumuz zamanlarda pizza yaptığımız da oluyor. Onlardan biri de Can Pipirimosca'nın Katalunya'nın ünlü televizyon kanalı TV3'de bir yarışma programına konu olması ve birçok kişi ile birlikte izlerken idi.

Can Pipirimosca'da kalan süremde bir Türk yemeği etkinliği, iki adet büyük ve birçok yan projeleri gerçekleştirme ve tabi bunları yaparken de öğrenme hedefim var. Umarım yeterli bilgi ve donanıma sahip olarak tamamlarım.

Tolga Güngör