

poslovni tok in se seznanijo s principom kratke prehranske verige. »Torej da vse čim prej pride z njive v lonec.« Uvedli so tudi pedagoški princip, ki pravi, da ne moreš ničesar, česar ne poznaš, dobro prodati. Dijaki na praksi zato vse sami pokušijo in ocenijo kakovost izdelka, ki ga bodo ponudili stranki.« Zato ji znajo svetovati pri izbiri in natančno opisati posamezen izdelek in njegove značilnosti. »Pridobijo tudi poslovodne veščine, in ko zapustijo učno delovno mesto, so sposobni začeti samostojno podjetniško pot.« Če prevzamejo družinske kmetije, jim šole prek teh trgovin pomagajo prodajati kmetijske pridelke in izdelke. Ponosni so na bivšega dijaka, ki je na svoji ekološki kmetiji v Semiču postavil ribogojni-

co postrvi šarenk, ki jih lahko naročite v *Učilni okusov*.

Večkrat pripravijo pokušino različnih jedi za potrošnike in jim na ta način pričarajo dobre stare okuse, na katere smo že skoraj pozabili. »S ponosom predstavljamo belokranjsko koruzno moko *trdinko*, še edino čisto *trdinko*, ki nima znakov križanja z drugimi sortami koruze. Ta moka je odlična za pripravo žgancev, polente in kruha.«

V nekaterih prodajalnah lahko kupite tudi moko, ki je bila mleta na star način – v mlinu na kamen, različne vrste moke brez glutena, med iz Kočevja, hladno stisnjeno bučno in oljčno olje ter sezonsko zelenjavo in sadje. Predstavljajo tudi visokokakovostna vina Biotehniške šole Maribor ter njihov posebni bezgov

kis, ki je narejen iz bezgovega vina. Skoraj vse izdelke v trgovini lahko pred nakupom tudi pokušite.

V *Učilni okusov* ponujajo tudi pripravljene obroke, kosila, malice in bogate solate. S kosilom vam ob lepem vremenu postrežejo dijaki na terasi, ki se tako učijo svojega prihodnjega poklica v gostinstvu. »Lotili smo se razvoja sodobnih prehranskih izdelkov, na primer pijače kombuča. V projektu *Sadni prigrizek s sporočilom slovenske dediščine* smo izdelali svetovno inovacijo, tj. sadni prigrizek, ki je narejen izključno iz sadja iz neškropljenih travniških sadovnjakov in ne vsebuje dodanega sladkorja.«

Tatjana Dobnikar

Vlakec

Vlakec velja za igračo za očete in sinove, toda v resnici obstajata dve vrsti izdelkov: prvi so v razmerju zmanjšani posnetki lokomotiv in vlakov, ki so lahko zelo dragi in so namenjeni odraslim zbiralcem, igračka vlakec pa je prilagojena otrokovim potrebam.

Prvi vlaki so bili narejeni v 19. stoletju, ko se je »železna cesta« začela širiti po Evropi in ZDA, kar so proslavili tudi z modelčki vlaka. Narejeni so bili iz železa in se niso premikali. Kmalu so izdelali modelček lokomotive, ki je zmogla vleči vagončke, saj jo je oganjal motor na paro ali pa na mehanizem na navitje. Pravi razmah je igrača dosegla, ko ga je začela izdelovalec nemška tovarna Märklin, kjer so izdelovali hišice za vagončke, že nekaj časa pa so iskali igračo za dečke. Otroci so lahko sestavili cel sistem železnice s kretnicami, mostovi in železniškimi postajami. Prvi električni vlakec je prišel na trg šele leta 1925. Električni vlaki so kmalu postali zelo priljubljeni, igrača pa je postajala vedno bolj zapletena. Vlaki so lahko menjali energijo, se ustavili in spet speljali, prižigale so se luči in signalizacija na vlakcu, slišal se je zvočni signal ...

Prva svetovna vojna je zaustavila proizvodnjo igračk. Na koncu vojne so sicer tovarne z igračami spet začele delovati, toda priljubljenost vlakev je močno upadla. Leta 1950 je bilo med modeli vlakov in med igračko vlakecem le malo razlik, potem pa sta nastala dva povsem drugačna izdelka. Otroški vlaki so bili narejeni iz materialov, varnih za otroke. Otrok je lahko sam vlekel ali potiskal. Električni vlaki so bili namenjeni večjim otrokom in najstnikom, natančni po-



FOTO: ARHIV M. Č.

snетки vlakov v pravem merilu pa odraslim zbiralcem. Za današnje vlakec je značilno, da so prilagojeni različnim starostim otrok, vlaki za zbiralce pa so vedno bolj zapleteni. Nekateri so opremljeni celo s kamero, ki na računalniškem zaslonu kaže sliko, ki daje vtis, kot da zares sedimo v kabini vlakovodje in opazujemo, kako drvimsko skozi mini svet.

Maja Črepinšek

Učilna okusov - prostor za učenje in povezovanje

Za naš obstoj je gotovo pomembno, kakšno hrano bodo jedli naši otroci, vnuki in pravnuki. Ali bo le-ta prazna, obdelana s kemikalijami ali pa bo rasla na zdravi zemlji in bo zato polna vitaminov, mineralov in drugih pomembnih snovi za naše zdravje. Dejstvo je, da bi rodovitna zemlja lahko bila naša najboljša naložba v prihodnost. Zato je pomembno izobraževanje ljudi, ki delajo v kmetijstvu, predelavi hrane, gostinstvu in turizmu.

Tu ima pomembno vlogo konzorcij Biotehniških šol Slovenije, ki ga sestavljajo Center biotehnik in turizma Grm Novo mesto, Biotehnični izobraževalni center Ljubljana in Izobraževalni center Piramida Maribor. *Učilna okusov* na osrednji ljubljanski tržnici, točneje pod Plečnikovimi arkadami, je ena od dejavnosti tega konzorcija, ki je stičišče izobraževanja dijakov in študentov. Je prodajalna, degustacijski prostor in restavracija. V njej prodajajo kmetijske pridelke z šolskih posestev in tudi izdelke z družinskih kmetij bivših dijakov in partnerjev iz vseh slovenskih regij. »V Zavodu Grm usposabljamost dijake v programih za vrtnarja, cvetličarja, mesarja, kuharja ali natakarja. Na višješolskem nivoju pa lahko študenti postanejo prevzemniki kmetij, vodje posestev, parkov ali gostinsko-turističnih lokalov in še bi lahko naštevali,« je povedal **mag. Simon Janša** iz Visoke šole za upravljanje podeželja Grm Novo mesto. Dodal je še, da dijaki na šol-



FOTO: TURIZEM LJUBLJANA

skem posestvu sami skrbijo za čredo krav molznic. Iz mleka izdelujejo jogurte, skuto in maslo, pečejo kruh v krušni peči, redijo avtohtono vrsto prašičev (krškopoljcev), imajo 30 konj za učenje jahanja, hleve in oskrbujejo konje. »Živina se pase na pašnikih, drugo krmo v celoti pridelajo sami. V vinogradih pridelu-

jejo grozdje za vino z zaščitenim geografskim poreklom, predvsem cviček.«

V sadovnjakih vzgajajo ekološke sorte jabolk (carjevič, topaz), iz katerih izdelujejo sok, v rastlinjakih pa zlasti v poletni sezoni vzgajajo svežo zelenjavo. »Šole v projektu *Zaupanja vreden* nastopajo kot inkubatorji razvoja, zato ima domala vsaka tudi učno prodajno mesto, podobno Učilni okusov,« je omenil sogovornik in dodal, da tisti dijaki, ki se še posebej izkažejo v procesu izobraževanja, dobijo certifikat *zaupanja vreden* in delodajalci se pošteno borijo zanje.

Pomen praktičnega dela

»Učilna okusov je pravzaprav sestavni del šole, kjer izobražujemo dijake in študente v okviru praktičnega pouka, istočasno pa tudi kupce učimo o zdravih živilih in zdravi prehrani.« Dijaki spoznajo celoten

Dobro z dobrim

Pripravljene obroke v *Učilni okusov* dobavlja zadruga Allium, ki je del skupine Etri. Zaposlujejo invalide in jim tako omogočijo vključevanje v družbo. Uporabljajo prvovrstne sestavine za veganske in mešane obroke, kar je dobro za potrošnika in končno tudi za prvega v verigi – pridelovalca. »Od tod projekt in hkrati slogan dobro z dobrim,« nam je razložila Katarina Glavan, ki je partnerica in dobaviteljica Učilne okusov. Na meniju smo našli ovseno juho, številne pite in enolončnice ter palačinke, ki so narejene iz pet vrst moke brez glutena, brez jajc in mleka, zato so primerne tudi za vegane.