

Poročilo : UNESCO VRTIČKI

V sodelovanju z naravo sam pridelam hrano

V okviru projekta smo izvedli vsebine, vezane na ekološko pridelavo hrane. V projekt so bili vključeni dijaki 1. CV razreda, skupaj je aktivno sodelovalo 12 dijakov. Pri predmetu Praktično usposabljanje z delom, ki je potekalo strnjeno ves teden v mesecu aprilu, posadili predhodno pridelane sadike paradižnika in paprike ter posejali solatne kumare in različne sorte jedilnih bučk v zaprto gredo. Na ta način smo želeli dijakom pokazati, kaj pridobijo z zgodaj pridelano zelenjavo. Ob sajenju na stalno mesto so dijaki spoznali pravilno in ustrezno pripravo zemlje, določili medvrstno in vrstno razdaljo sajenja posamezne vrtnine ter globino. Z dijaki smo izvajali tudi ekološko varstvo pred boleznimi in škodljivci.

Letos smo v projekt vključili tudi dijake pri predmetu Tehnologija v hortikulturi, kjer je skupina dijakov 3. hortikulturenega tehnika pripravila različne možnosti ureditve in zasaditve terasnih vrtov. Aktivno je sodelovalo 8 dijakov. Dijaki so pri predmetu pripravili načrt terasne zasaditve z vrtninami in spremljali potek dela od setve do sajenja na stalno mesto. Pri tem so spoznali bistveno razliko med uporabo sortnega in hibridnega semena, preizkusili so kaljivost doma pridelanega semena, izračunali čistoto semena in ugotovili, kako pomembna je globina setve. Spoznali so razlike med setvijo v gojitvene plošče, ki jih vzgajamo v zaščitenih prostorih in direktno setvijo na prostem. Na ta način želimo vzpodbuditi samooskrbo z zelenjavo in pokazati dijakom, da za to ne potrebujemo velikih površin. S premišljeno zasnovo vrta in načrtovanjem setve ter sajenja vrtnin lahko pridelamo zelenjavo za domače potrebe čez vse leto.

Sodelovali so tudi pri postavitvi dvignjenih gred, ki smo jih oblikovali kot gabione in jih nato napolnili po načelih permakulturnih gred. Grede so zasadili z različnimi vrstami zelišč, ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki, hkrati pa imajo tudi okrasno vrednost. S tem smo dijake želeli seznaniti z novimi tehnologijami pridelave, ki zmanjšajo obseg ročnega pletja. Visoke grede se hitreje ogrejejo, dalj časa ostajajo tla topla, zato se vegetacijska doba podaljša.

Dijaki bodo svoje delo spremljali tudi čez poletje, v okviru enotedenskega obveznega praktičnega usposabljanja z delom, kjer bodo vrtnine oskrbovali (pleli, privezovali, odstranjevali zalistnike, izvajali kontrolo proti boleznim in škodljivcem) in pripravljali za predelavo.

Z ekološko pridelavo zelenjadnic in zelišč želimo dijake ozavestiti na varno pridelavo hrane in tako promovirati varovanje okolja. Pričakujemo, da bodo izkušnje in nova spoznanja prenesli iz šole tudi v svoje domače okolje in upamo, da se bo na ta način dvignila samooskrba prebivalstva.

Romana Špes

