



Na dveh šolah, kjer Tamara vodi kmetijske krožke, imajo svoje kokošnjake in zajčnike.

## Kmetijski krožki Tamare Urbančič

# Kar pridelajo, z užitkom pojedjo

V svojem avtomobilu je Tamara Urbančič pred šolo v Košani pripeljala majhno ovčko. Spoznavanje različnih živali in skrb zanje je del dejavnosti kmetijskih krožkov, ki jih vodi na štirih osnovnih in eni srednji šoli. Poleg tega učenci gojijo kokoši in kunce, pridelujejo zelenjavo, nabirajo zelišča, kuhajo in vse, kar pridelajo, z užitkom pojedjo.

Če bi imele vse šole vrtove in kmetijske krožke, bi se spremenil odnos do hrane in do kmetijstva, je prepričana Tamara Urbančič. Diplomirana inženirka zootehnike, ki je pred štirimi leti postala še pedagoginja, živi z naravo in od narave ter svoje bogate izkušnje prenaša na mlade generacije. Zanimanje zanje je veliko tako med otroki kot tudi med odraslimi, zato je priljubljena tudi kot predavateljica.

Opaža, da se je odnos do kmetijstva v zadnjih nekaj letih, odkar vodi krožke, že spremenil. »Danes otrok ni več sram povedati, da so s kmetije. V šoli se pogovarjajo tudi o tem, da imajo doma krave, kako jih pomolzejo in kako skidajo gnoj. Leta 2008, ko sem začela, je bila to še sramota in tega raje niso omenjali. Vse, kar se dogaja po šolah, ima neko vrednost. Šola je javna ustanova, in če se tu dogaja kmetijstvo, to pomeni, da je to



**Tamara Urbančič: »Da otroke sodelovanje v kmetijskem krožku res veseli, kaže tudi njihova pripravljenost, da za vrt skrbijo celo v času šolskih počitnic.«**

vendarle pomembno.«

Želi si, da bi kmetijske krožke po šolah sistemsko uredili in jim zagotovili sredstva na državni ravni. Zdaj se sama iz leta v leto skozi različne projekte bojuje za njihov obstoj. Prva leta ji je pomagalo Društvo za razvoj podeželja med Snežnikom in Nanosom, potem je preko omenjenega društva sodelovala v mednarodnem projektu P.E.S.C.A. in trenutno deluje v projektu Popestrimo šolo, ki ga vodi Ministrstvo za šolstvo RS. Pri prijavih na projekte ji veliko pomagajo na Regionalni razvojni agenciji Zeleni kras.

### Več lokalne hrane v šole

Ta je tudi nosilka projekta z *Roko v roki do kakovostnih obrokov*, ki si prizadeva, da bi v šole in vrtove prišlo več lokalnih živil. Ugotavljajo namreč, da jih je na njihovih jedilnikih premalo. Podobno misli Tamara Urbančič, ki



## Od kmetijstva do kulturne dediščine

Otroci se na kmetijskih krožkih ukvarjajo z različnimi dejavnostmi. Kar neverjetno je, česa vsega se lotijo pod vodstvom Tamare Urbančič.

- Njihova glavna dejavnost je **obdelovanje ekvrtov**. Vse, kar zraste, tudi pojedjo ali pa gre v domače in šolsko kuhinjo. Manj priljubljeno je edino pletje.
- Druga dejavnost so **domače živali**, ki jih pripelje na šolo, da jih otroci spoznajo. Na dveh šolah imajo svoje kokošnjake in zajčnike.
- Ukvarjajo se še z **zdravilnimi zelišči**. Ustvarjajo čaje, mazila, mila, tinkture, olja, kise in podobno. Naučijo se, da je veliko rastlin v naravi zelo uporabnih in užitnih, celo med plevelom, tako da poskusijo tudi kakšen plevel.
- Kar zraste na šolskem vrtu, si potem **skuhajo v kuhinji**. Odkar imajo kokošnjake, so zelo priljubljene jajčne jedi.
- **Kulturno dediščino** ohranjajo s prejo s kolovrati. Trenutno jo obvlada dvajset učencev, ki jo radi predstavijo na kaki prireditvi. Ovce sami ostrizejo, volno operejo in jo spredejo. V okvir kulturne dediščine sodijo še učenje košnje z ročno koso, mlatenje fižola s cepcem in čiščenje z rešetom.

se je projektu pridružila. »Lokalna hrana je boljša, ima več hranil, manj kemikalij, bolj je okusna, aromatična in sveža. Če solata potuje štiri dni, izgubi večino vitaminov. Zato so naše stare mame nabirale solato pred kosilom, ker so vedele, da ima tako v sebi največ hranil.« Ker šole lahko določen sklop, 20 odstotkov živil (v vrednosti do 80.000 evrov) izločijo iz javnih naročil in jih brez razpisa kupujejo pri kmetih, je birokratskih ovir za nakup lokalnih živil danes manj kot pred nekaj leti, je prepričana naša sogovornica.

Eno od ovir, da do tega ne pride, vidi na drugi strani, pri kmetih. »V naših krajih, to je v Ilirski Bistrici, Pivki in Postojni, pravzaprav ni dovolj pridelave. Preprosto ni več kme-

tov. Tistih nekaj, kar jih je, imajo tako dobro hrano, da lahko vse prodajo na dvorišču in le redki se ukvarjajo s prodajo javnim ustanovam, pa še to občasno.« Zdi se ji, da se je veliko vasi spremenilo v spalna naselja in pravega podeželskega življenja v njih ni več. »Ljudje hodijo delat drugam, domov pridejo pozno, še kaj postorijo in gredo spat. Kokoši in druge domače živali izginjajo in površine se zaraščajo.«

### Kokoši se dobro počutijo

Prav zaradi tega je pred leti začela s kmetijskimi krožki. »Na našo kmetijo, ki je bila v Ilirski Bistrici, so hodili na ogled otroci iz vrtca in prvih razredov šole. Ugotovila sem,

da imajo precejšnje pomanjkanje stikov z živalmi, da jih doma preprosto nimajo več. Običajni ogledi kmetij so videti tako, da otrokom krave, konje, kokoši, koze in druge živali samo pokažejo. Jaz kokoš primem in jo dam prijeti tudi njim. Otroci živali pravilno primejo, potipajo in povohajo, tako vključimo vse čute.«

O tem sem se lahko prepričala tudi sama pred osnovno šolo v Košani, kjer so mi otroci pokazali kokošnjak in njegove prebivalce, tri kokoši in petelina, ki so jih mimogrede tudi vzeli v roke in se z njimi nastavili fotoaparatu. Ovkco, ki jo je pripeljala s seboj Tamara, so hitro nahranili s stekleničko mleka. Potem pa so se lotili oskrbe sadnega drevja in drugih opravil.

Kokošnjak, ki ga imajo, so izdelali sami, pridružil se mu bo še zajčnik. »Sama sem naredila načrt zanj, da je kokošim prijeten in se v njem dobro počutijo tako pozimi kot tudi poleti.« Kokošnjak je pomičen, tako da ga lahko predstavljajo. Na srednji lesarski šoli v Postojni ga bodo začeli tudi serijsko izdelovati.

### Podeželje neodkritih priložnosti

Če morda ljudje res še ne vidijo vseh priložnosti, ki jih podeželje ponuja, kot meni Tamara Urbančič, otroci v njenih krožkih na naravo gotovo že gledajo z drugačnimi očmi. Tako se počasi le spreminja nekdanja miselnost, da v kmetijstvu ni prihodnosti. »V letu 2013 smo v Slovenijo uvozili za milijardo evrov hrane. Koliko delovnih mest je to! Če je v kraju razvito kmetijstvo, ga spremljajo še druge dejavnosti, od mehanikov za popravilo kmetijskih strojev, do trgovine.« Eno od pomembnih priložnosti vidi v ekološkem kmetijstvu v povezavi s turizmom.

V Sloveniji je poraba pesticidov še vedno več kot 1200 ton na leto, poudarja na svojih predavanjih. »40 let so intenzivno delali na uporabi škropiv. To je tako zakoreninjeno, da je ljudi zdaj po vsem tem času težko prepričati, da gre tudi brez kemije. Ne gre le za drugačen način dela, gre za povsem drugačno miselnost in spremembo odnosa do narave, da sploh lahko uspemo. Vendar se da, dokaz je vrsta uspešnih slovenskih ekoloških kmetij. Slovenija je tako majhna, da bi lahko bila en sam ekološki vrt.«

Zanimanje za ekološko kmetijstvo kljub vsemu raste. »Vse več ljudi je bolnih in normalno je, da iščejo poti, kako bi spet bolj zdravo živeli. Zdaj že več kot 12.000 ljudi na leto zboli za rakom.«

Kakšno hrano jemo danes? »Polovica sadja in zelenjave vsebuje ostanke pesticidov. Uprava za varno hrano vsako leto testira približno 1300 vzorcev hrane in rezultati se izboljšujejo komaj po kak odstotek na leto.«

Tamara Urbančič pripelje na šolo domače živali, da jih otroci spoznajo.







»So v pravem stiku z naravo in tudi nekateri otroci, ki jim v šolskih klopeh ne gre najboljšo, se tu najdejo.« Odnos do hrane, ki jo pridelajo sami, je drugačen kot do tiste, ki pride s trgovskih polic.

Da otroke sodelovanje v kmetijskem krožku res veseli, kaže tudi njihova pripravljenost, da za vrt skrbijo celo v času šolskih počitnic. »Celo poletje sem po šolah, okvirno povem, kdaj pridem, in v petih poletjih do sedaj še na nobeni šoli nisem bila sama,« pove Tamara Urbančič. Prepričani smo, da tudi letos ne bo.

**Urša Blejc**

Fotografije: Urša Blejc

### Jejte lokalno

Zato je Tamara Urbančič kritična do plakatov, ki po zdravstvenih ustanovah vabijo »Jejte sadje in zelenjavo«. Vsako sadje in zelenjava nista dobra za naše otroke, je prepričana. »Ljudje jedo uvoženo hrano, grozdje in jagode, ki pride pozimi k nam iz Brazilijskega Egipta, zadnjič sem videla celo grozdje iz Indije. To ne gre brez kemikalij. Takšne hrane na primer ekološki prašiči ne smejo jesti, ker potem ne bi bili ekološki. Naši otroci pa jo jedo.«

Otroci v kmetijskih krožkih najrajši pojedjo, kar si iz lastnega ekološkega pridelka pripravijo sami. Tekne jim celo kakšna malo bolj nenavadna jed, kot je pašta s čemažem. »V vsem uživajo,« ugotavlja njihova mentorica.



### Z roko v roki do kakovostnih obrokov

Regionalna razvojna agencija Zeleni kras si s projektom *Z roko v roko do kakovostnih obrokov* prizadeva, da bi v vrtnice in šole prišlo več lokalne hrane. Dosedanje delavnice so pokazale, da je ovir kar nekaj, od birokratskih in finančnih, a se jih da premagati. Za uspeh javnih naročil je pomembno sodelovanje organizatorjev prehrane, kuharskega osebja, računovodskih delavcev in podpora ravnatelja. V prvi vrsti pa morajo lokalno hrano za svoje otroke zahtevati že starši, zato o njenih prednostih v okviru projekta predava Tamara Urbančič, s kuharsko mojstrico Slavico Smrdel pa otroci pripravljajo namaze, ki lahko tudi v šolski kuhinji nadomestijo industrijsko pripravljene. Projekt je finančno podprlo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS.

## Prenovljena in osvežena revija Rože & VRT vas že čaka pri vašem prodajalcu!



Vse za  
lep vrt in  
čudovito  
okolico

[www.rozeinvrt.si](http://www.rozeinvrt.si)

MEDIA 24

V prodaji od 21. aprila