

40 LET ZTI

## Tehnično izobraževanje, kmetijski tečaji in še kaj!

Zavod za tehnično izobraževanje Ljubljana, ki mimogrede povedano letos praznuje 40 let delovanja, vodi in opravlja vse vrste tehničnega izobraževanja, ki poteka bodisi preko dopolnilnih tečajev do popolnih oblik specialističnega usposabljanja za poklic. Pod geslom »Znanje za lepoto« uspešno poteka že vrsto let priznana šola kozmetičarstva, odmevna so njihova strokovna posvetovanja in seminarji z mednarodno udeležbo s področja ekologije, dalje Zavod vodi in izvaja strokovne naloge s področja izobraževanja in še bi lahko marsikaj zapisali. Pa o tem več v naslednji številki našega časopisa.

V tem članku vas želimo opozoriti na kvalitetno pripravljene programe dopolnilnega izobraževanja za kmetijstvo, ki že potekajo na območju naše občine. Vtise tečajnic, ki so v teh zimskih mesecih na Smolniku spoznavale sirarstvo in se ga tudi učile, lahko preberete v priloženem prispevku. Na Vrzdencu je v teku tečaj sadjarstva, na Črnem vrhu pa so krajani poslušali predavanje z naslovom »Turizem na kmetiji« in »Kako spoznamo za lep in urejen kraj«.

**Kje, kdaj in kakšni tečaji?**  
V februarju in marcu bodo na Smolniku organizirali tečaj o sušenju sadja ter organizirali predavanje na temo Ohranjanje praznovanj in starih ljudskih običajev na Slovenskem.

V Horjulu bo od 21. do 25. februarja tečaj

pletstva, v Skrilju nad Igom bodo v februarju in marcu organizirali tečaje izdelovanja sira in ostalih mlečnih izdelkov; sadjarstva ter ohranjanja praznovanj in starih ljudskih običajev na Slovenskem.

V marcu ali aprilu (odvisno od vremena) pa bo v Polhovem Gradcu tečaj sadjarstva s poudarkom na ohranjanju starih drevesnih sort.

Sicer pa Zavod za tehnično izobraževanje nudi iz programa dopolnilnega izobraževanja za kmetijstvo še vrsto tečajev. Naj samo omenimo nekatere: Naš vrt-naše bogastvo, Bio vrtnarjenje-vrtnarjenje brez kemije, čebelarstvo, vzdrževanje kmetijske mehanizacije, na svoji kmetiji sem dober gospodar, turizem na kmetiji, tečaj rezbarjenja, tečaj klekanja, tečaj lončarstva, suha roba, tečaj šivanja ...

Vsekakor pa velja opozoriti na obnovitveni Tečaj higijenskega minimuma, ki bo od 22. do 24. februarja in od 23. do 24. marca v predavalnici doma srednjih šol Gerbičeva 51 a.

V mesecu marcu bodo tudi seminarji za vodje vzdrževanja strojev in naprav, o obvladovanju stroškov na področju vzdrževanja strojev, o zakonodaji s tega področja in o vzdrževanju energetskih sistemov in infrastrukture v podjetju.

Vse informacije dobite na Zavodu za tehnično izobraževanje Langusova 21 – telefon 1252-259, 1253-120, 225-001!

## Tečaj je bil vsestransko koristen

Tečaj izdelovanja sira in mlečnih izdelkov na Smolniku je bil vsekakor koristna novost, kakršnih bi lahko bilo na podeželju še več, so si enotne tečajnice, ki vse po vrsti hvalijo tudi predavateljico pa tudi siceršnje vzdušje na tečaju.

Marija Končan, kmetovalka s Smolnika: »Vesela sem, da so tudi mene povabili in da je bilo toliko tečajnic. Zdjaj bomo lahko izdelovale sir. Sama sem doslej delala le maslo, skuto in smetano. No, enkrat sem se lotila tudi sira, a mi ni preveč uspelo, saj je sir razpokal. Najbrž je bil preveč suh zrak.«

Lani sem obiskovala tudi kuharski tečaj na Črnem Vrhu, bila pa sem tudi na šivilskem. Rada bi videla, da bi pripravili še kak tečaj o gojenju rož. Naj pripeljejo sem gor Slavka Zgonca.«

Andreja Dolenc, prodajalka s Črnega Vrha: »Prikaz praktičnega dela na tečaju je bil nadvse zanimiv in poučen. Zame je bil to prvi tečaj. Kdove, morda bom kdaj še primorana izdelovati sir. Morda se bom priženila kam v hribe, v kake še večje Rovte kot smo tu gori, pa bo treba tudi to

znati. Predavateljica na tem tečaju je bila super. Na kraju smo se pošteno najedli domače hrane in napili mlečnih napitkov. Prav bi bilo, ko bi pripravili še kak tečaj o gojenju rož, o pripravi zelenjave ali o urejanju vasi.«

Anica Gerjol, kmetovalka s Smolnika: »Na takšnih tečajih vedno kaj novega izveš. Zame je bil to prvi tečaj te vrste. Predavateljica Simona je bila zares dobra, vidi se, da je strokovno dobro podkovana. Mi pred tem mlečnih izdelkov nikoli nismo izdelovali. Želeli bi, da bi pripravili še kak tečaj o kuhanju kmečkih jedi.«

Franca Plestenjak, upokojenka s Črnega Vrha: »Na predavanju sem bila samo dvakrat, takrat ko smo se učili, kako se izdeluje sir. Zdjaj ga bomo znale delati. Pri nas smo do zdaj izdelovali samo skuto za štruklje, saj mleko v glavnem oddajamo strankam.«

Predavateljica na tečaju je bila zelo v redu. Marsikaj zanimivega smo izvedeli tudi o molži, toda pri nas si vsega tega ne moremo privoščiti, ker nimamo primernih tehničnih pripomočkov.«

BRANKO VRHOVEC



Andreja Dolenc



Anica Gerjol



Marija Končan



ZADRUŽNA  
HRANILNO  
KREDITNA SLUŽBA  
LJUBLJANA

IŽANSKA 303 LJUBLJANA  
TELEFON 127-26-89

Obveščamo občane, da poleg blagajniških poslov in plačilnega prometa, plačila s položnicami – opravljamo tudi MENJALNIŠKE POSLE

Odprli smo NOVO MENJALNIŠKO MESTO NA IGU – naslov lg 181

SMO KONKURENČNI  
PREPRIČAJTE SE!

ODPRTO TUDI OB SOBOTAH!

## Mednarodna nagrada za Čebelarstvo Polhov Gradec

Čebelarstvo Polhov Gradec d. o. o. Božnar, podjetje s sedmimi zaposlenimi, se ukvarja s predelavo čebelarstvih izdelkov.

Poznani so po kvalitetnem medu in izdelkih na bazi matičnega mlečka, propolisa. Izvrstno je njihovo medeno žganje, na podlagi čebeljih pridelkov izdelujejo priznano kozmetiko Zala, z medom oskrbujejo hotele in še bi lahko naštevali. Njihova odlika je kakovost in po tem ostajajo poznani ne samo doma temveč tudi v tujini.

To potrjuje visoka nagrada, ki jo je te dni na mednarodnem sejmu Alimentaria 94 v Barceloni podelilo Čebelarstvu Polhov Gradec Mednarodno združenje za

18. FEBRUARJA NA DOBROVI

## Dopolnilne dejavnosti na kmetijah

Predavanje s tem naslovom organizira 18. februarja ob 9. uri v prostorih KS Dobrova kmetijska svetovalna služba, vodila pa ga bo svetovalka za kmečko družino in dopolnilne dejavnosti dipl. ing. Maja Klemen.

## O zaščiti Ljubljanskega barja

Zaradi neuskaljenih prostorskih planov in številnih, včasih tudi povsem različnih razprav strokovnjakov o »usodi« in namembnosti Ljubljanskega barja je že pred časom razglasitev Ljubljanskega barja kot naravnega spomenika zastala. Kaj storiti, da bi zagotovili vsaj njegovo delno zaščito, smo povprašali občinsko sekretarico za družbene dejavnosti, Francko Trobec: »Ker najbrže tudi v bližnji prihodnosti ni velikih izgledov, da bi se omenjena problematika kaj hitro razrešila, bi kazalo Ljubljansko barje v tistem delu, kjer so njegove najvišje ovrednotene lokalitete kot npr. Graški mal in podobno, na osnovi stališč Ljubljanskega zavoda za ohranitev naravne in kulturne dediščine, zčasno odločno razglasiti za naravni spomenik!«

## Obvestilo vrtičkarjem

Vse koristnike zemljišč na območju ZVEZE ŠPORTNIH DRUŠTEV SVOBODA, ki brez veljavnih pogodb in nezakonito še naprej obdelujejo vrtičke

obveščamo

da so na občini Ljubljana Vič-Rudnik vloženi zahtevki za denacionalizacijo, del zemljišča pa je že s pravno močno odločno vrnjen v last in posest prejšnji lastniki.

Skladno z 88. členom zakona o denacionalizaciji, ki prepoveduje posege na zemljišču za katero je vložil zahtevek za denacionalizacijo ter zaradi preprečitve škode, ki utegne nastati zaradi začetih spomladanskih del na vrtičkih opozarjamo koristnike zemljišč, da ustavijo vse aktivnosti.

V nasprotnem primeru bo zaradi varstva pravic lastnikov zemljišč ukrepala pristojna inšpekcijska služba oz. bodo lastniki lahko vložili tožbo na sodišču zaradi motenja posesti.

OBČINSKI  
SEKRETARIAT ZA UREJANJE PROSTORA  
IN VARSTVO OKOLJA

## KMETIJSKI ZAVOD LJUBLJANA

Kmetijska svetovalna služba Ljubljana  
Enota Ljubljana Vič-Rudnik  
in  
Društvo podeželske mladine  
Vnanje Gorice

## RAZPISJEMO OBČINSKO TEKMOVANJE »MLADI IN KMETIJSTVO« za leto 1994

Tekmovanje bo predvidoma v prvi polovici marca 1994. Literatura in pogoji tekmovanja so enaki pogojem tekmovanja na regijskem in državnem nivoju.

Vabimo vse mlade s kmetij in podeželja celotnega območja občine Lj. Vič-Rudnik, da se v skupinah po 3 prijavi na Enotah kmetijske svetovalne službe do konca februarja 1994.

## Slovenskemu čebelarstvu za danes in jutri

Pod tem naslovom bo 12. marca na oddelku Agronomije na Biotehnični fakulteti organizirano strokovno srečanje čebelarjev, posvečeno 80-letnemu življenjskemu jubileju Dr. Jožeta Riharja, našega občana in priznanega univerzitetnega profesorja čebelarstva. Pripravljajo ga poleg oddelka agronomije še Kmetijski inštitut Slovenije, Ministrstvo za kmetijstvo in gozdarstvo, Zveza čebelarstvih društev Slovenije, Čebelarstvo Dolomiti, Čebe-volarstvo Polhov Gradec in sekcija za čebelarstvo pri Zvezi kmetijskih inženirjev in tehnikov Slovenije.



trgovino na področju prehrane, ki že od leta 1950 deluje v Madridu. To uspešno čebelarstvo podjetje, ki ga prizadevno vodi mag. Malči Božnar, se je že dvakrat uspešno predstavilo s svojimi izdelki v butični embalaži na prehranbenem sejmu Aruga v Kölnu ter lani na celovškem Gastu.

Naj še zapišemo, da je to ena izmed treh nagrad, ki jih je v Barceloni dobila Slovenija. Druga dva nagrajenca sta Poslovno združenje prehrane Slovenije in Gorenjski-Lesce.

## KMETIJSKI NASVETI

### Zimska ureditev hlevov

Največ časa preživijo pozimi živali zaprte v hlevu, zato mora biti hlev čez celo zimo primerno vzdrževan, tako da se živalina v njemu dobro počuti in je zaščiten pred vsemi vremenskimi neprijetnostmi, ki ga prinaša ta koledarski čas. Vsa popravila hlevov morajo biti opravljena že najkasneje v zgodnji jeseni, tako, da živalina čimmanj izpostavljam različnim vplivom, ki so za njih neprijetna.

Živalina je v hlevu v stalnem stiku s hlevskim podom, zato moramo skrbni zanj posvetiti več časa. Hladen in vlažen pod je pogosto glavni razlog za obolenja sklepov, nastanek revme in še številnih drugih bolezenskih stanj. Živalina, ki je prisiljena živeti na takih tleh je manj odporna, slabše prirašča, pa tudi število vnetij vimena (mastitsov) je večje. Še posebno so nevarna hladna betonska tla. Strop štiti hlev pred ohlajanjem, ki prihaja z vrha, prav tako pa služi tudi za zračenje hleva, zato mora biti dobro izoliran, ker se na vlažnem stropu nabirajo kapljice vodne pare, ki potem kapljajo na živalino in jo stalno vznemirjajo.

Zidovi morajo biti prav tako dobro izolirani in narejeni brez razpok in hrapavih površin, ki se težko čistijo in razkužujejo. Prehod zidov v tla mora biti zaobljen, prav tako zaradi lažjega čiščenja.

Največji problem v hlevu predstavlja ureditev kanalizacije, čeprav se ji v praksi daje premajhen pomen. Čistoča hleva in hlevskega zraka je v veliki meri odvisna od pravilne postavitve in ureditve blatnega kanala in kanalizacije za urin. Visoka koncentracija amonijaka v hlevskem zraku, ki nastaja pri razkroju urina, škodljivo vpliva na dihalne poti, ki so zaradi stalnega dražja sluznice živali, manj odporne na različna vnetja dihalnih organov.

Klimo v hlevih uravnavamo s prezračevanjem. Ventilacija v hlevu je pomemben faktor in pokazatelj zdravja živali, ker služi za izmenjavo med zatohlim hlevskim zrakom in svežim zunanjim. V mnogih hlevih so prezračevalne naprave zaprte zaradi prahu, prepredene s pajčevino in ne služijo svojemu namenu. Poskrbeti moramo za kontroliran izstop hlevskega zraka skozi pravilno dimenzionirane jaške v stropu ali reže v stenu. V hlevu se morajo okna in vrata dobro zapirati, pomembno je, da se dajo okna odpirati le delno, tako da hladen zunanji zrak ne prihaja direktno do živali, ampak se predhodno meša s toplim hlevskim zrakom pod stropom hleva.

Jesenske ohlavitve pridejo nekatera leta postopoma ob lepem in suhem vremenu. Tak prehod iz enega letnega časa v drugi, živali dobro prenašajo in njihov organizem se počasi privaja na zimski čas, pa tudi rejec ima zadosti časa, da uredi vse potrebno za prezimitev živali. Včasih pa pride mraz nenadoma, spremilno z dolgotrajnim jesenskim deževjem in mrzlimi vetrovi, takrat je rejčeva naloga težja, zmanjkuje mu časa za vsa potrebna opravila pri prezimivni živali, pripravi krme in njenem shranjevanju. Zato je potrebno misliti o tem že v zgodnji jeseni.

### Soja

Soja (Soja hispida), sicer ni vrtna rastlina, vendar je ena najstarejših stročnic, ki se uporablja v prehrani ljudi in živali.

Soja je razprostranjena na prostornem področju vzhodne Azije, posebej veliko pa jo gojijo na Kitajskem, Japonskem, Indiji in Ameriki. V Evropo so jo prinesli leta 1790 iz Japonske, kjer raste divja soja. Kot zanimivost je povedati, da so v nekem 4800 let starem kitajskem medicinskem učbeniku iz dinastije cesarja Chen Nunga (2800 let pred našim štetjem), zapisali, da je bila takrat setev soje obvezna za vse podložnike.

Soja je enoletna, ravna, močno vejnata in dlakava rastlina, ki doseže v višino 50–150 cm. Listi so sestavljeni iz treh lističev, ki so vijolične ali bele barve. Dlakavost stebela povečuje odpornost rasti- ne proti suši. Strok je dolg okoli 8 cm in vsebuje 3–4 semena, ki vsebujejo malo škroba, a veliko beljakovin (povprečno 30 procentov), predvsem fitosterol, glicin, fazeolin in legumin; precej masti (17 procentov) v obliki palmitina, oleina in linole- na, poleg tega pa vsebuje še saharozo, maltozo, pektin in vitamine A, B in C. V pepelu je tudi okoli 30 procentov fosforja. Zanimivo je, da vsebuje ta rastlina tiste beljakovine, ki se v glavnem nahajajo v živilih, ki so živalskega izvora (mleko, meso in jajca), zato so opravljene trditve tistih strokovnjakov, ki trdijo, da je to rastlina prihodnosti.

Ker se v semenu soje nahaja manj škroba kot v drugih žitaricah, se iz sojine moke pripravljajo kruh za sladkorne bolnike, keksi in prepečenici, izdelani iz sojine moke, so odlična hrana za otroke, ki imajo vnetje sečnega mehurja. Hranljivi in vitaminizirani sojini proizvodi so idealno nadomestilo za hrano živalskega izvora, poleg tega se sojino zrnje uporablja kot zelenjavo. Pri namakanju zrnja v vodi, pa dobimo sojino mleko, ki je po kemični sestavi podobno kravjemu, iz njega pa spet lahko jogurt, kislilo mleko in sir. Tudi iz kuhanega sojinega zrnja se dajo pripraviti različne jedi: pleskavice, polpete, omake; iz praženega semena pa tudi kava.

Poseben pomen ima soja v prehrani živali kot koncentrat za prehrano krav, telet, ovac in perutnine. Sojine tropine so odlična krma za krave molznice, kjer so v krmnem obroku posebej pomembne zaradi beljakovin, obrok pa je treba dopolnjevati z rudninami.

KMETIJSKI SVETOVALEC  
ZLATKO KRASNIČ