

GEOmix





Grška kulinarika (foto: Taja Ivanc).



Preprosta prodajalna lokalno pridelane zelenjave in sadja v mestecu Puerto Ayora na Galapaških otokih, Ekvador (foto: Job Stopar).



Sušenje kavnih plodov pri ekološkem pridelovalcu kave v višavjih otoka Santa Cruz na Galapaških otokih, Ekvador (foto: Job Stopar).



Božične dobrote (foto: Tara Jakopič Stojc).



Bezeg in jagode (foto: Miha Zajc).



BESEDA UREDNICE

Zakaj hrana in zakaj zdaj?

»Zakaj pa ne«, je seveda pravi odgovor na to vprašanje in smo ga soglasno izrekli na enem izmed decembrskih sestankov uredniškega odbora. Med napornim prečesavanjem aktualnih geografskih tematik so se na mizi valjale pogače, palačinke, čokoladice in klementine. Najti temo, ki bo dovolj široka, privlačna in ki bo ponujala možnosti za fotonatečaj, naenkrat ni bilo več tako težko. Hvala Aniti za idejo! Izbrali smo vedno aktualno geografsko tematiko, katere pomena pa se, ob naraščajočih cenah dobrin in vse pogostejših obravnavah »bio«, »eko« in trajnostne prehrane na spletu ter socialnih omrežjih, vedno bolj zavedamo. Skušali smo vključiti raznolike članke v povezavi s hrano – o njeni pridelavi, distribuciji, zgodovini prehranske pokrajine, načinih prehranjevanja, tradicionalnih jedeh, trajnosti, lakoti, odpadni hrani in mislim, da nam je uspelo res dobro zaobjeti širino teme.

Upam, da vas bo raziskovanje znotraj tokrat še posebej privlačnih platnic naše 30-letne revije navdušilo. Njeno nastajanje je bilo poučno, razburljivo in zabavno zaradi številnih raznolikih piscev, intervjuvancev, anketirancev, fotografov, okrepljene ekipe lektorice in ostalih podpornikov revije. Posebej bi se rada zahvalila avtorici uvodnika, profesorici Irmi Potočnik Slavič, ki nam je že takoj na začetku nastajanja revije priskočila na pomoč pri iskanju kontaktov morebitnih piscev člankov. Najlepša hvala tudi uredniškemu odboru, ki s sproščenostjo, zagnanostjo in norimi idejami na vsakem sestanku poskrbi za nepozabno izkušnjo. Da nas – člane odbora, še bolje spoznate, smo za vas v zabavnem delu revije pripravili kulinarčno potovanje (Skoraj) z Goričkega v Piran.

Pri tej številki smo v želji po še bolj zanimivem GEOmixu 13. marca organizirali odprt sestanek za vse geografske navdušence, ki so se lahko поблиže seznanili s procesom nastajanja revije in tudi sami kaj neposredno prispevali. Veseli me, da je bil odziv na povabilo k pisanju člankov in prispevanju fotografij tako množičen. To nam daje zagon in potrdilo, da smo na dobri poti.

Prvi hod je za nami, sedaj pa kar pogumno zagrizimo v glavno vsebino ;-).

Tina Raj, odgovorna urednica



Kazalo

DROBTINICE

DMGS kotiček	4
EGEA kotiček	5
LGD kotiček	7
Brucovanje oddelka za geografijo	9
Tradicionalna geografska prednovoletna čajanka	10
Mraz, klobase in grdi puloverji: christmas market weekend	11
Newbie weekend na Finskem	14
Izmenjava z EGEO Varšava	18
Exchange Belgium-Slovenia	21
Slovenski vikend v Kečevskem Regu na Podkumu	24
Geografska špargljada 1. 4. 2023	26

AKTUALNO

Promocija študija geografije na oddelku za geografijo FF UL	28
Karierni torki na oddelku za geografijo (vtisi študentov)	30
Tutor? Yes, please	32
Intenziven teden na Češkem	33
Bis bald, Würzil – Erasmus izmenjava v Nemčiji	35

SREDICA

Geografija hrane: zakaj in kako geografe ta tematika privlači	38
Prehranska pokrajina skozi čas	40
Presoja primernosti kmetijskih zemljišč za namakanje s prečiščeno odpadno vodo v pomurski statistični regiji.....	44
Feeding the world	49
Potencial veganstva kot zdravega in trajnostnega načina prehranjevanja	54
Reševanje problematike odpadne hrane	58

AKTUALNO

Izmenjava na Irskem	63
Filipinska kulinarika na meji okusnega	64
Žito na žito pogača güba na gübo gibanica?	66
Saj ni res, pa je: čemaž in šmarnica	68
“prst, kjer se hrana začne”	70
Geografski pristop pri poučevanju lakote v Nigru	72

POGOVARJALI SMO SE

Intervju z Ano Roš Stojan	74
---------------------------------	----

KOLUMNA

Je zdrava hrana res zdrava?	76
Članek za študentske menze - najprej zdravje pol kultura	78

KOMPAS V ROKE IN ...

Saudova Arabija - nikoli odkrito čudo sveta	80
Od zelenih pustinj do turkiznih mavzolejev severne Kirgizije in Uzbekistana - 1. del	84

SAJ JE RES PA NI

Ali arcGIS PRO res povzroča depresijo?	90
--	----

ZABAVA

Geografski pridelki	92
(skoraj) z Goričkega v Piran z uredniškim odborom	94
Memes	97



BESEDA PREDSEDNICE

Dragi geografi, geografinje in zvesti bralci, lep pozdrav!

Dobrodošli v sveži številki GEOmixa. Priporočam, da si tokrat kar hitro zagotovite kakšen prigrizek, saj bo ta številka načela temo hrane. Upam, da vam bo teknila, saj vem, da je uredniški odbor dolgo in marljivo delal prav za to.

Ob tej priložnosti bi rada pohvalila tudi upravni odbor Dmgsja (kar nekaj članov je v obeh odborih :)), in sicer za tri uspešne izmenjave v sklopu Egea organizacije in številne dogodke, ki pa ne bi bili mogoči brez članov. Upam, da vam jih bomo lahko v prihodnosti ponudili še več, kar nekaj jih že načrtujemo, med njimi tudi Kraški vikend letos avgusta. Trajal bo približno tri do štiri dni in se bo osredotočal na našo kraško pokrajino. Je priložnost za spoznavanje študentov geografije iz vse Evrope in odličen za tiste, ki mogoče še niste zbrali poguma za prvi mednarodni Egea dogodek.

To in še več vas čaka! Vse, kar morate narediti, je priti in obljubimo vam, da tega ne boste obžalovali.

Sedaj pa konec promocije Dmgsja in veselo branje!

Ajda Miklavčič,
predsednica Dmgs Egea Ljubljana



DMGS KOTIČEK



egea
ljubljana



	AKTIVNOSTI	TERMIN
IZVEDENO	Potopisno predavanje Palestina v sodelovanju z LGD	21. februar
	Prvi del izmenjave EGEA Leuven	22.–27. februar
	5. Slovenski vikend	3.–5. marec
	Drugi del izmenjave z EGEA Varšava	9.–13. marec
	Drugi del izmenjave z EGEA Leuven	23.–28. marec
	Prvi del izmenjave z EGEA Trondheim	28. 3.–2. 4.
	Nabiranje špargljev in piknik s fritajo	1. april
	EGEA boardgame night	5. april
	Čistilna akcija	15. april
NAČRTOVANO	Izmenjava Olstyn	julij 2023
	Kraški vikend	avgust 2023
	Drugi del izmenjave z EGEA Trondheim	september 2023



Kako nastane država?

Prebivalstvo penasto umešamo s teritorijem in dodamo zvrhano žlico samoupravljanja.



EGEA KOTIČEK

European Geography Association for
students and Young Geographers



egeea

Spletna stran: egea.eu

	AKTIVNOST	TERMIN
IZVEDENO	Winter Weekend, EGEA Zurich	19.–22. januar 2023
	ERC 2023 – Kongres vzhodne regije, EGEA Cluj-Napoca	3.–7. april
	WRC 2023 – Kongres zahodne regije, EGEA Bamberg, EGEA Berlin, EGEA Halle, EGEA Jena	24.–29. april
	NBRC 2023 – Kongres severne regije, EGEA Tartu	2.–6. maj
	EMRC 2023 – Kongres evromediteranske regije, EGEA Zagreb	9.–13. maj
NAČRTOVANO	Polish Weekend 2023	2.–4. junij 2023
	Summer OSM	15.–18. junij 2023
	Baltic Weekend 2023	4.–6. avgust 2023
	Bendelux Weekend 2023	24.–27. avgust 2023
	AC 2023 – Občni kongres vseh regij	4.–9. september 2023



LGD KOTIČEK

Ljubljansko geografsko društvo (LGD) je največje geografsko društvo v Sloveniji, saj šteje okrog 200 članov – tako geografov kot ljubiteljev geografije, pretežno iz osrednje Slovenije. LGD pod tem imenom in v obstoječi organizacijski obliki deluje že vse od leta 1984, njegove korenine pa segajo v daljno leto 1922, ko je bil ustanovljen njegov predhodnik, Geografsko društvo Slovenije. LGD je tesno povezan tudi z Društvom mladih geografov Slovenije: leta 1988 je bila znotraj LGD-ja namreč ustanovljena študentska sekcija, ki se je deset let pozneje "osamosvojila", društvu pa sta vse do danes ohranili zgledno raven medsebojnega sodelovanja.

V LGD-ju organiziramo številne dejavnosti, namenjene izobraževanju in popularizaciji geografskih spoznanj:

- strokovne ekskurzije po Sloveniji in sosednjih pokrajinah,
- pohodne ekskurzije,
- kratke ekskurzije po Ljubljani in njeni okolici,
- geografske večere,
- potopisna predavanja,
- fotografske delavnice in
- izdajanje knjižnih vodnikov po Sloveniji in tujih deželah.

Po napornem in negotovem epidemičnem obdobju smo leta 2022 v društvu končno zadihali s polnimi pljuči ter skupno izvedli 30 dogodkov. S predavanjem prof. dr. Marjana Hočevarja o turistifikaciji in gentrifikaciji mestnega središča smo premierno organizirali t. i. ljubljanski večer, ki je posvečen izbranim problematikam, vezanim na Ljubljano in njeno okolico. Najbolj obiskana ekskurzija je bila v ljubljansko džamijo, ki se je udeležilo 36 ljudi, največ poslušalcev pa je prisluhnilo geografskemu večeru o podivjanih vulkanih, in sicer 72.

V letu 2023 načrtujemo 30 dogodkov, na katere ste toplo vabljeni tudi študenti geografije. Udeležba na geografskih večerih in potopisnih predavanjih je seveda brezplačna, ekskurzij in fotodelavnice



pa se študenti lahko udeležite po članski (znižani) ceni. Na strokovnih ekskurzijah po Sloveniji in sosednjih pokrajinah je za **člane DMGS na voljo pet mest po dodatno znižani ceni 10 evrov!**

Obenem vas vabimo, da se ob zaključku študija včlanite v društvo in s tem ohranite stik z geografskimi krogi. Študenti, diplomanti in magistranti geografije, ki ste to postali v tekočem ali lanskem študijskem letu, lahko ob včlanjenju koristite 50-odstotni popust. **Za vas je tako članarina za prvo leto samo 14,50 evrov.** Članstvo v LGD vam poleg nižje cene udeležbe na dogodkih prinaša tudi prejemanje revije Geografski obzornik in brezplačen izvod knjižnega vodnika po Sloveniji ob vsakem izidu!

Obrazec za včlanitev in več informacij o delovanju društva najdete na naši spletni strani lgd-geografi.si. Spremljate nas lahko tudi na Facebooku in Twitterju.



Slika 1: Ekskurzija v Muslimanski kulturni center Ljubljana (foto: Jernej Tiran).



	AKTIVNOST	TERMIN
IZVEDENO	Muslimanski kulturni center Ljubljana	5. oktober 2022
	Kulturna in naravna dediščina Haloz	8. oktober 2022
	Tajvan: trn v kitajski peti	11. oktober 2022
	Etapa #10: Mali Nerajec - Črnomelj	16. oktober 2022
	Stičišče kultur – Južni Vietnam in Kambodža	18. oktober 2022
	Petoviona - Pettau - Ptuj - od Rima preko srednjega veka v 21. stoletje	22. oktober 2022
	Kenija – sanje in razvojni izzivi dežele kontrastov	8. november 2022
	Etapa #11: Črnomelj - Vrčice	13. november 2022
	Polotok Jukatan – svet Majev, peščenih plaž in krasa	15. november 2022
	Fotografiranje živali v naravi	2.–3. december 2022
	Iraški Kurdistan: Pozabljen narod	24. januar
	Etapa #12: Včice - Podturn pri Dolenjskih Toplicah	19. februar
	Palestina: Kontrasti življenja pod okupacijo	21. februar
	Muslimanski kulturni center (ponovitev)	22. februar
	Etapa #13: Podturn pri Dolenjskih Toplicah - Straža	19. marec
	Kjer je prijaznost doma: Od zelenih pustinj do turkiznih mavzolejev severne Kirgizije in Uzbekistana	21. marec
	Arheološko Novo mesto in poznoantični Gorjanci	1. april
	Reliefne značilnosti Rašice	6. april
	Toplotni otok v Ljubljani	11. april
	Etapa #14: Straža - Mirna Peč	16. april
	Na študij v New York	18. april
	Triglavski ledenik – nove ugotovitve na temelju ledeniških meritev in raziskav	9. maj
	Povojna Koper in Ankaran	13. maj
Etapa #15: Mirna Peč - Slovenska cesta	21. maj	
NAČRTOVANO	Jezik, pokrajina, spomin: Po poteh romanov Dušana Šarotarja	27. maj
	Čebelja pot v Ljubljani	6. junij
	Etapa #16: Slovenska vas - Sopota	18. junij

BRUCOVANJE ODDELKA ZA GEOGRAFIJO

Tudi študentje Oddelka za geografijo smo imeli svoje brucovanje – zabavo, ki je bila organizirana v čast novim študentom Geografije na Filozofski fakulteti Univerze v Ljubljani. Čeprav je bilo organizirano nekoliko kasneje kot morda na drugih oddelkih ali fakultetah, je bilo nepozabno.

Že ob začetku študijskega leta se je razširila novica, da starejši študentje Geografije pripravljajo poseben dogodek za nas, bruce – študente prvih letnikov. Kot študent si sicer vabljen na številna brucovanja, čeprav nisi nujno bruc na fakulteti ali oddelku, ki dogodek organizira, a samo eno brucovanje je zares tvoje in ravno zato toliko privlačnejše.



Slika 1: Beer drinking contest (foto: Taja Ivanc).

Žur za novince smo končno dočakali na četrti torek v decembru, 20. decembra 2022. Za udeležbo na dogodku je bilo potrebno pridobiti vstopnico, ki si jo lahko na Oddelku za geografijo kupil tekom tedna pred dogodkom ali pa na samem dogodku. Prispevek je znašal tri eure in je vključeval eno (brez)alkoholno pijačo. Ob 19. uri so se tako v baru Foerster starejšim študentom pridružili prvi letniki. Ob zabavni glasbi so se starejši in mlajši študentje povezali med seboj, se pogovarjali o izkušnjah s faksa in preteklih dogodkih Dmgsja ter o študentskem življenju v Ljubljani. Kmalu za tem pa nas je presenetilo zanimivo tradicionalno geografsko tekmovanje BDC – beer drinking

contest. Tekmovanje je večinoma potekalo tako, da so bruci skušali premagati starejše študente geografije. Nekateri bi trdili, da sem pristranski, a kolikor se spomnim, smo bruci zmagali. Zmago pa ne gre pripisati samo nam, brucem, saj so nam pomagali tudi profesorji. Tako je, tudi profesorji so se udeležili brucovanja in ga definitivno zelo popestrili. Sledila je zaprisega, kjer so bruci vestno in enoglasno ponavljali za organizatorji ter s tem zaprilegli zvestobo starejšim študentom, geografskemu oddelku in profesorjem, ki nam predajajo, so predali in bodo predali veliko znanja in izkušenj s področja geografije ter splošne izobrazbe.

Po zaprisegi se je prosta zabava nadaljevala pozno v noč, mnogi pa so nepozaben večer zaključili s tradicionalnim obiskom prodajalnice bureka na praznih ulicah Ljubljane.

Sam sem navezal veliko stikov s starejšimi študenti, ki so me navdušili za razne dogodke Dmgsja. Moram priznati, da kot njihov član uživam mnoge ugodnosti. V sklopu društva se namreč lahko udeležim številnih aktivnosti, izmenjav in potovanj, za katere bi bil sicer prikrajšan.

Brucovanje je uspelo! Veselim se priložnosti, da bom naslednje leto tudi sam sodeloval pri organizaciji tovrstnega dogodka. Upam, da bomo tudi mi navdušili kakšnega bruca, da postane aktiven član društva in mu uspeli približati študentsko življenje na Oddelku za geografijo.



Slika 2: Geografska zaprisega (foto: Taja Ivanc).

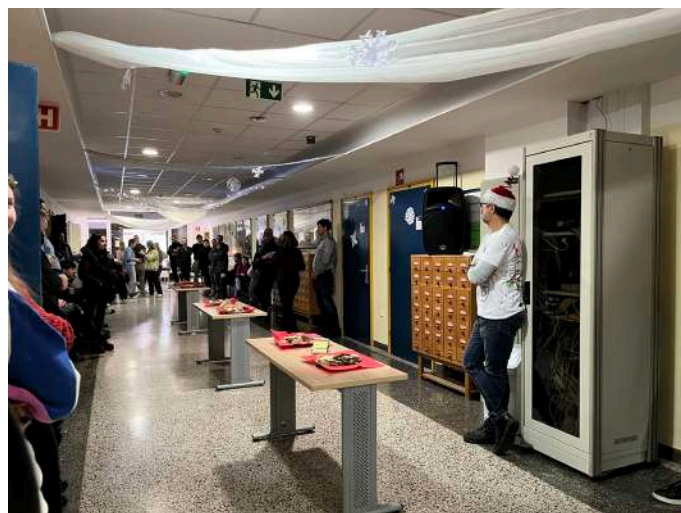
Marko Zelenjak
zelenjak.marko@gmail.com



TRADICIONALNA GEOGRAFSKA PREDNOVOLETNA ČAJANKA

Tradicionalna geografska prednovoletna čajanka se je po nekaj (pre)dolгих letih vrnila s spletnega okolja na Oddelek v živo, kar je bilo v veliko veselje udeležencem, saj ta v spletnem okolju ne doseže enakega vzdušja kot v živo. Tako smo se zbrali tik pred prazniki, v sredo 21. 12. 2022 ob 17.00, na hodniku Oddelka za geografijo.

Najprej je bila na vrsti podelitev nagrad Oddelka za geografijo najboljšim zaključnim delom in izpostavitve tistih del, ki so dobila nagrade fakultete. Zatem je sledil že tradicionalni del prednovoletne čajanke, to je prednovoletna anketa v organizaciji svete ... uh ... profesorja Marka Krevsa, v kateri je, v skladu s tradicijo, močno izstopala želja po oddelčnem kavču, ki naj bi po namigu s fakultetnega vodstva morda dobila epilogo. Med pridobitvami je bil izpostavljen nov upravni odbor Društva mladih geografov Slovenije in pomladitev Oddelka s Sašem Stefanovskim. Seveda ni šlo brez najbolj smešnih in zanimivih izjav, ki so bile izgovorjene v preteklem letu. Dogodki, ki so si jih študentje našega Oddelka najbolj zapomnili, so bili: ponovno obujene terenske vaje, čajanka iz prejšnjega leta, čeprav je bila izvedena v spletnem okolju, jesenski geografski piknik v izvedbi Društva mladih geografov Slovenije in Slovenski vikend, prav tako v izvedbi Društva mladih geografov. Le nekaj študentov je menilo, da je bil njihov letnik izjemen v primerjavi s prejšnjimi leti.



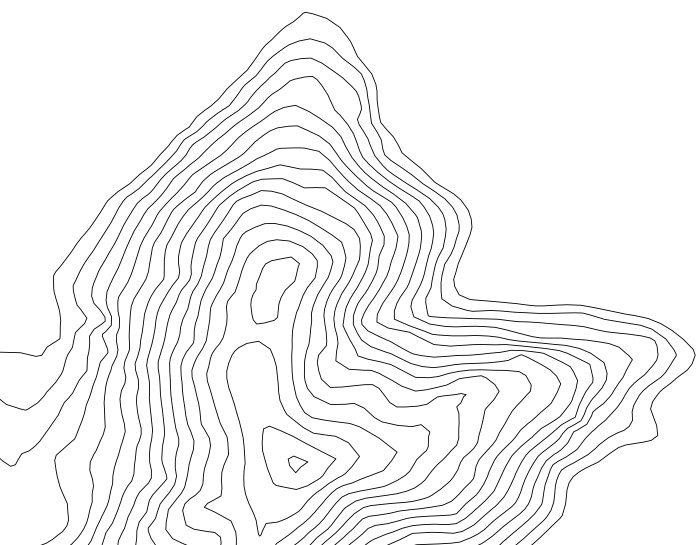
Slika 1: Kviz in prigrizki (foto: Lena Koprivšek).

Sledil je kviz, ki so ga organizirali tutorji Oddelka. Profesorji so pripravili štiri trditve, od katerih so bile tri napačne, prisotni pa smo ugibali, katera je tista trditev, ki je pravilna. Vsak profesor je nato svoje trditve komentiral in predstavil njihovo ozadje, s tem pa so nas tudi pogosto nasmejali. Ker prava čajanka ne obstaja brez čaja in piškotov, smo si po uradnem delu privoščili čaj, za katerega so poskrbeli profesorji, za sladkosnedce pa so poskrbeli študentje drugega letnika prve stopnje.



Slika 2: Oddelčni božični točijo čaj (foto: Lena Koprivšek).

Tadej Kapun
tadej27e@gmail.com





Slika 1: Premraženi geografi pred mostom Krämerbrücke v Erfurtu (foto: Max Buchhart).

MRAZ, KLOBASE IN GRDI PULOVERJI: CHRISTMAS MARKET WEEKEND 2022

Kdaj: 15.–18. 12. 2022

Kje: Jena, Erfurt in Weimar; Turingija, Nemčija

Kdo: Klemen Baronik in Job Stopar

Vzhodnonemška Sibirija

Vsako leto v adventnem času je internet poln sličic s slikovitih, z božičnim duhom prežetih nemških božičnih sejmov, ki so postavljeni na majhnih trgih med lesenimi srednjeveškimi hišami. Letošnjo zimo pa nas je Egea Jena povabila, da lahko v treh dneh obiščemo kar tri izmed bolj znanih božičnih sejmov v vzhodni Nemčiji, kar sva s kolegom Klemnom seveda izkoristila. Sam sem se do Jene odpravil preko Leipziga, kjer sem za dobro mero obiskal še tamkajšnji ogromni božični sejem, postavljen ob monumentalno staro mestno hišo, eno redkih starih stavb v središču tega, meni osebno precej neprivačnega mesta – mogoče je k temu pripomogel tudi sibirski mraz, ki je v naslednjih dneh še toliko bolj povečal potrebo po pitju vročih napitkov v zaščiti pred podhladitvijo. V četrtek, 15. 12., smo tako geografi iz vse Evrope počasi kapljali v geografski inštitut v središču Jene – še eno izmed vzhodnonemških mest, ki ga je 40 let socializma precej zaznamovalo in v samo jedro

pozicioniralo moderne zgradbe, kot je tudi simbol mesta JenTower, najvišja zgradba v nekdanji Vzhodni Nemčiji. Po kratkem ogledu središča ob reki Saale, znanega po optični in steklarski industriji, ter obisku velikanske študentske menze na sredi kampusa, smo si na fakulteti ogledali enega izmed kulturnih božičnih filmov iz 90-ih, okrasili eno izmed učilnic in tekmovali v pravem božičnem kvizu.



Slika 2: Erfurtski božični sejem s trdnjave Petersberg (foto: Job Stopar).

Kuhano vino, Goethe in Bauhaus

Naslednje jutro smo se zbrali na železniški postaji in se skozi zaledenelo pokrajino odpeljali do Erfurta, največjega mesta in prestolnice zvezne dežele Turingije. Po prikupnem mestnem jedru smo se mimo stojnic, ki so prodajale tradicionalne turinške klobasice, sprehodili do znamenitega mosta Krämerbrücke, najstarejše poseljene tovrstne strukture v Evropi. Ta kamniti obokani most iz 14. stoletja čez reko Gero je namreč na obeh straneh obdan s pol lesenimi stavbami nekdanjih trgovcev in obrtnikov. V adventnem času velikanski trg pod katedralo svete Marije preplavi več kot 200 lesenih stojnic, ki prodajajo vse od tipičnih karameliziranih jabolk, lesenih izdelkov do poslastic iz celotne Nemčije. S Klemnom sva po priporočilu lokalcev tokrat poskusila več specialitet iz Švabske, medtem ko sva z enim izmed mnogih kuhanih vin v roki občudovala velikanski leseni stolp, t. i. božično piramido, ki izvira iz Rudogorja na meji med Nemčijo in Češko ter je tradicionalni spremljevalec božičnih sejmov te regije. Dodobra premraženi smo se povzpeli še na trdnjavo Petersberg in si razsežnosti sejma ogledali še od zgoraj. Sledila je kratka vožnja z vlakom do sosednjega Weimarja, mesta s precej pisano zgodovino. Od prestolnice nemškega literarnega klasicizma v 18. stoletju z Goethejem in Schillerjem na čelu do glasbenega središča s Franzem Lisztom pa vse do centra razvoja medvojne moderne arhitekture in dizajna s slogom Bauhaus ter modrimi možmi, kot so bili Gropius, Kandinsky, Klee in drugi. Po prvi svetovni vojni je bila v Weimarju sprejeta tudi prva nemška demokratična ustava, kasneje pa je bilo mesto skorajda ne militizirano v obdobju nemškega nacizma, kar pa je za sabo pustilo tudi zlovešč kompleks upravnih stavb izgrajenih v tipičnem nacističnem slogu, mimo katerega smo se sprehodili do malo manj morbidnega središča, in velikanski spomenik koncentracijskega taborišča Buchenwald, ki naj bi bil viden iz praktično vsake hiše v mestu. Središče, ki je pod Unescovo zaščito, postreže s številnimi monumentalnimi klasicističnimi zgradbami, med katerimi se vijejo tlakovane uličice s prebivališči premnogih pomembnih mož, tokrat natrpane z ljubkimi stojnicami, polnimi dišečih dobrot in spominkov. Kulinarični hit sejma je bila, vsaj zame, velikanska krompirjeva palačinka, na

debelo premazana z jabolčno čežano, ki sem jo grizljal, medtem ko se je naš Primorec mučil z drsanjem na energijski krizi, vendar ne sibirskemu mrazu primernem plastičnem drsališču. Po vrnitvi v Jenó smo se pogreli s pomočjo raznih božičnih pijač in slaščic, saj so gostitelji tipični »cultural fair« tokrat pripravili v božični tematiki. Tako sem sam z Erasmus izmenjave na Češkem pripeljal tipični češki božični sadni kruh, slivove medenjake in jajčni liker, medtem ko je Klemen s potico in vsem najljubšimi borovničkami poskrbel za slovenski del najine mize.



Slika 3: Weimarski božični sejem s tradicionalno božično piramido (foto: Job Stopar).

Lov na zrezke in slone

V poznih dopoldanskih urah smo se počasi nabirali v študentski kuhinji, kjer smo s skupnimi močmi spekli več vrst slastnih piškotov, ki smo jih za povrh lahko še okrasili z najrazličnejšimi glazurami. Sledila je posebna igra, po nemško znana kot Schnitzeljagd, kjer sicer nismo lovili zrezkov, ampak smo preko raznih nalog spoznavali Jenó. Zabavne naloge so nas vodile od botaničnega vrta, sedeža univerze in prvega večjega planetarija na svetu vse do starih mestnih vrat in prve stolpnice v Nemčiji ter na koncu pripeljale do glavnega trga tega, v visoko tehnologijo in raziskave usmerjenega študentskega mesta, kjer nas je zdaj že popolnoma subpolarne čakal še zadnji in verjetno najmanj očarljiv izmed treh božičnih sejmov. Zvečer je vsak iz najglobljih koticov svojih omar na plano privlekel najgrši božični pulover, ki mu ga je pred šestimi leti podarila kakšna prateta, in vse je bilo nared za »Ugly Christmas Sweater party«. V nedeljo zjutraj je

sledila še zadnja točka na programu – poznojutranji brunch in t. i. »white elephant gift exchange«, kjer je vsak prinesel najbolj neuporabno darilo, ki ga je kadarkoli dobil, in ga podaril naključni osebi. S tem se je ta zanimivi dogodek v vzhodnonemških mestih, ki so nam Slovencem precej neznana, zaključil v pravem božičnem duhu, mi pa smo z »ruzaki«, polnimi prečudnih dobrot in daril, počasi odpotovali pravim božičnim praznikom naproti.



Slika 4: Udeleženca iz Ljubljane in njuna grda božična puloverja (foto: Daniel Juhasz).

Job Stopar
job.stopar@gmail.com

Kaj geograf prinese kot spominek s terena? Ukradeno lopato in štrik.





Slika 1: Skupinska slika (foto: arhiv Newbie Weekenda).

NEWBIE WEEKEND NA FINSKEM

Kdaj: 18. 11.– 20. 11. 2022

Kje: Oulu, Finska

Kdo: Tara Jakopič Stojc

Ker se na Finskem ne znajdeš kar vsak dan, sem se odločila, da bom pred vikendom Egea svoje potovanje malo podaljšala.

Naj z vami delim nekaj prigid in dejstev, ki so poskrbeli, da je bil prvi del mojega potovanja še posebej zanimiv:

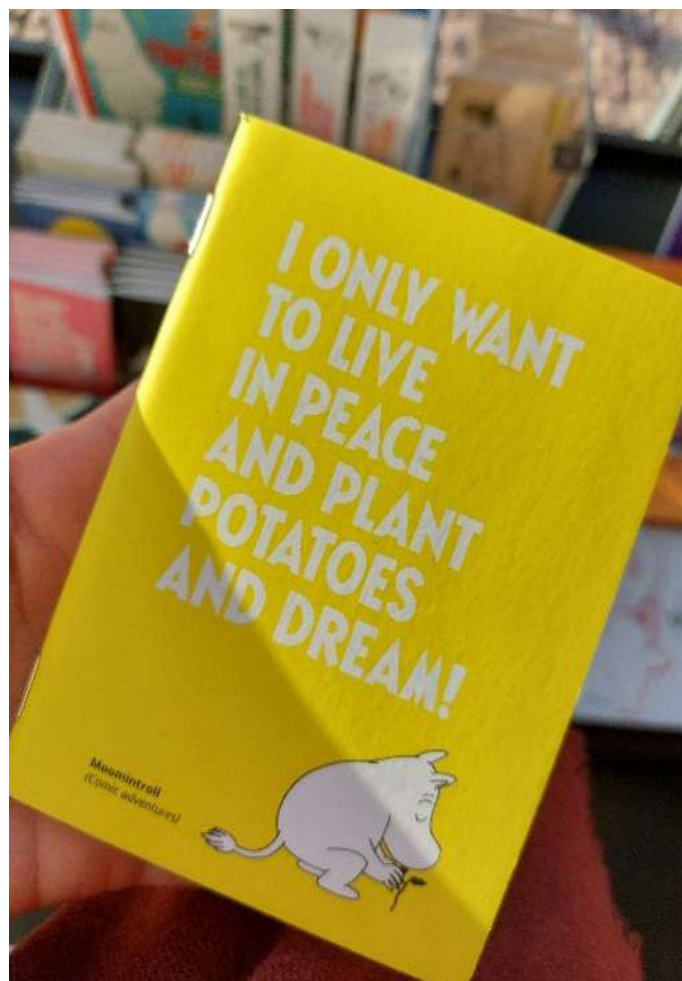
- V hostlu, kjer sem spala prve tri noči, se je izoblikovala skupinica solo raziskovalcev iz Slovenije, Poljske, Severne Koreje, Francije, Kazahstana, Rusije, Japonske, Filipinov in Anglije. Priznajte, da je kombinacija nepričakovana, a je tudi odlično izhodišče za zelo zanimive pogovore.

- V istem hostlu se je drugo noč sprožil požarni alarm, zato smo morali vsi ven in dve uri čakati na gasilce.

- Vodič po Helsinkih nam je povedal, da ljudje s trajektom hodijo v Estonijo, kjer kupujejo ogromne količine alkohola, saj je ta tam mnogo cenejši. Nazaj se vračajo s polnimi kovčki. Tudi Egea Helsinki ima predstavnika, ki se vsako leto odpravi na nekaj izletov ter nabere zalogo za študentska druženja.

- Velikokrat sta na javnih toaletnih prostorih v eni kabini kar dve straniščni školjki, na radiu pa se zelo pogosto predvaja čivkanje ptic.

- Mumini so povsod in vsi jih obožujejo.



Slika 2: Ena izmed Mumin modrosti (foto: Tara Jakopič Stojc).

Drobtinice

- V Božičkovi vasi lahko pošlješ razglednico, ki jo odpošljejo šele teden dni pred božičem.
- Imajo pivo, ki se imenuje Legenda.
- Avtobus, ki od Helsinkov do Laponske vozi dvanajst ur, sploh ni imel zamude. Prispel je celo dve minuti prej.
- Na poti proti Rovaniemiju sem na BeRealu videla, da je moja sošolka iz osnovne šole na Švedskem. Ker sem vedela, da potuje z InterRailom sem ji pisala, če gre tudi na Finsko. Ugotovili sva, da bova obe na isti dan v istem mestu in da imava rezerviran isti hostel. Kakšno naključje!
- Božiček ne mara selfijev. :(

Po enotedenskem solo raziskovanju Finske vse od Helsinkov, manjših ribiških vasic in božičkove vasi daleč na severnem tečajniku, me je pot odnesla v Oulu, peto največje mesto v državi, kjer je Egea Oulu gostila Newbie weekend. Že večer prej me je prijazno sprejela Mari. Dan sva končali ob dobri hrani, tradicionalni – kuhanemu vinu podobni – finski pijači glögi in z epizodo risanke Mumin za lahko noč.

Petek 14. 11.

Dobili smo se v centru mesta ob kipu debelega policajja, ki je nekakšen simbol mesta. Pot nas je vodila tudi v Market Hall, mimo katedrale, knjižnice, najlepša pa je bila obrečna pešpot, obdana z rdečimi hiškami. Ko smo se vsi zbrali, smo se z avtomobili vkrcali na trajekt, ta pa nas je odpeljal na največji otok v Botniškem zalivu – Hailuoto.



Slika 3: Trajekt (foto: Tara Jakopič Stojc).

Na poti smo se ustavili v lokalni pivovarni – Hailuodon Panimo, kjer nam je gostoljubna lastnica

pokazala prostore proizvodnje okoli desetih vrst piva, po nemškem stilu kot pravijo sami.



Slika 4: Pivovarna Hailuodon Panimo (foto: Tara Jakopič Stojc).

Sledil je kratek sprehod po turističnem delu otoka, ker pa smo bili tam izven sezone je izgledalo zelo prazno in samotno, ampak tipično finsko! Mnogo rdečih hišk, neskončne ravnine, sveže zapadel sneg, travnata pokrajina, tišina, mrzel veter in neskončen sončni zahod.



Slika 5: Sprehod ob Baltiku (foto: Tara Jakopič Stojc).



Slika 6: Počitniško naselje na otoku Hailuoto (foto: Tara Jakopič Stojc).

Dan smo zaključili ob raznih ice-breakerjih (igrah spoznavanja in povezovanja) in cultural fairu (dogodku, kjer se vsaka država predstavi s svojimi tradicionalnimi jedmi in pijačo). Najbolj so nas navdušili Avstrijci z gorečimi Mozartovimi kroglicami. Finci so nam predstavili številne svoje jedi: za večerjo grahovo juho, Fazer čokolado, Karjalanpiirakko (riževo-ržene kruhke), Leipajuusto (nekakšen sir), Salmiakki (črne slane bonbone) in še veliko drugega.



Slika 8: Grahova juha (foto: Tara Jakopič Stojc).

Sobota 15. 11.

Drugi dan je zaznamovala debata o gradnji mostu, ki bi povezoval otok in celino. Predstavili smo tako pozitivne kot negativne vidike gradnje, se poskusili vživeti v kožo domačinov in pri tem upoštevati geografski vidik. Izvedeli smo, da je gradnja mostu že načrtovana in bo v naslednjih letih tudi izvedena. Sledil je pohod na drugo stran otoka, kjer je zaplapolala tudi slovenska zastava.



Slika 7: Cultural fair (foto: Tara Jakopič Stojc).



Slika 9: Zamrznjen Baltik (foto: Tara Jakopič Stojc).

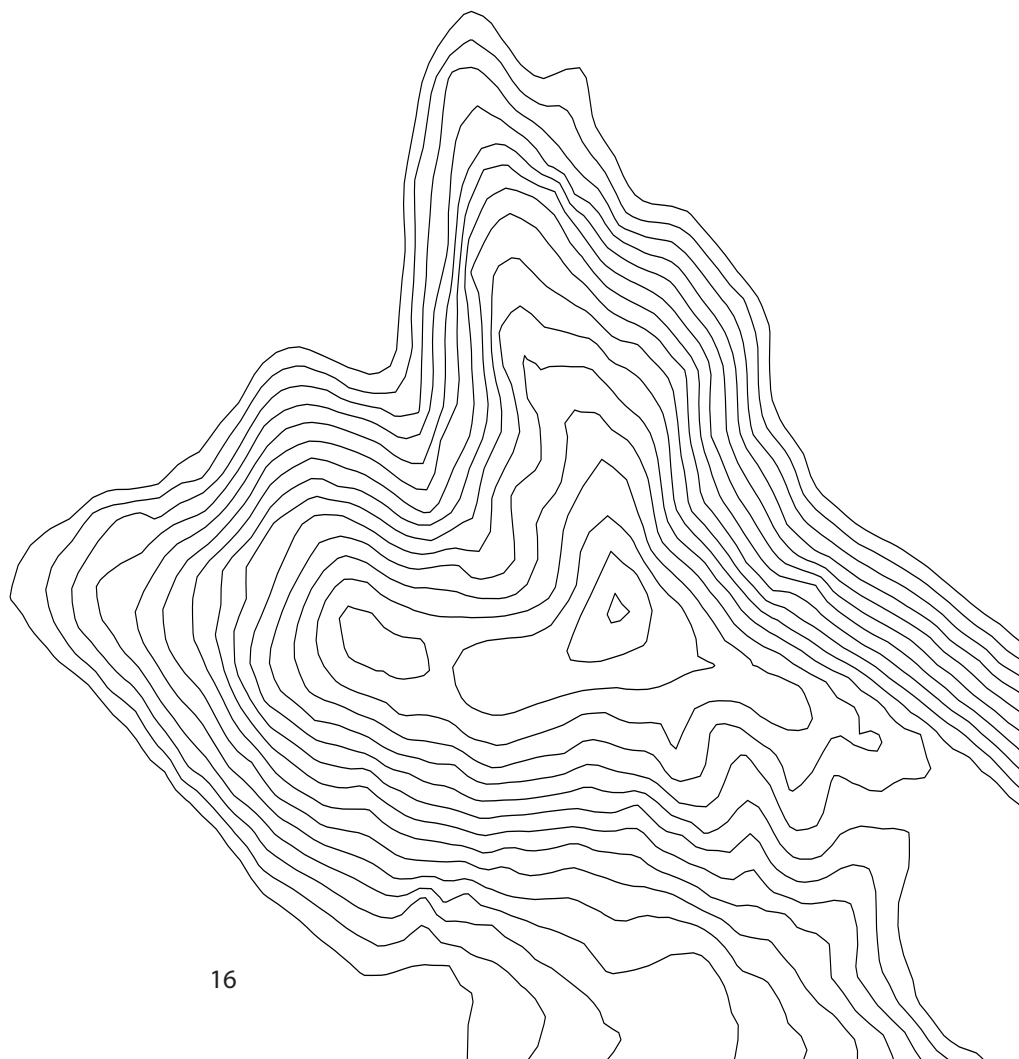
Plapolanje zastav bi se lahko še nadaljevalo, saj smo priredili prave olimpijske igre. Ponosno lahko povem, da je zmagala ekipa, v kateri so bili tudi Slovenci. Pomerili smo se v zelo zabavnih

in nenavadnih disciplinah, med drugim tudi v skrivalnicah, metanju polena in inovativnem prevažanju sotekmovalcev. Ker ena ni nobena, smo si zmago priborili tudi v sledečem finskem kvizu. Po napetih tekmovanjih smo si privoščili savno. Ostali sta samo še dve stvari, ki ju novinci (newbieji) nismo poznali, to sta BDC (beer drinking contest) in ples društva Egea.

Nedelja 16. 11.

Potem ko smo si izmenjali kontakte in se poslovili, smo odrinili vsak v svojo smer. S Sebastianom sva se odpravila nazaj v Helsinke, ki pa so bili, za razliko od tedna prej, že zasneženi. Zadnjo noč pred vrnitvijo domov naju je gostil Apo, ki nama je zelo zagreto razkril in razložil številne navade tamkajšnjih geografov ter naju navdušil za ponovni obisk. Upam, da kmalu!

Tara Jakopič Stojc
tarajakopic@gmail.com





IZMENJAVA Z EGEO VARŠAVA

Prva izmenjava Egea v študijskem letu 2022/23 je bila z eno izmed poljskih entitet, in sicer z Varšavo. Tja smo se odpravili drugi konec tedna v decembru 2022.

Na pot smo krenili v sredo, 7. decembra, in čakala nas je sedemnajsturna vožnja s flixbusom. V četrтковih zgodnjih jutranjih urah smo prispeli v Varšavo, kjer so nas na avtobusni postaji pričakali naši gostitelji. Izmenjava se je začela z zajtrkom v njihovi Egea sobi, na geografskem oddelku Univerze v Varšavi.

Po ogledu oddelka smo šli na sprehod po Varšavi. Začeli smo v starem mestnem jedru. Mesto je bilo praznično okrašeno, saj smo bili tik pred božičnimi prazniki. Ogledali smo si muzej Varšave, ki nas je popeljal od njene ustanovitve do današnje podobe. Sledil je ogled prikupne božične tržnice z drsališčem, kjer smo si privoščili kozarček odličnega kuhanega vina, ki je dopolnil praznično vzdušje.



Slika 1: Božična tržnica (foto: Julija Njeman).

Za večerjo so nas gostitelji peljali v tradicionalno poljsko restavracijo, kjer smo poskusili eno najbolj

znanih poljskih jedi – »Pierogi«. To so nekakšni cmoki, ki so tradicionalno polnjeni s skuto, krompirjem, čebulo ali mesom. Dan smo zaključili s sprehodom po okrašenem mestu.



Slika 2: Lučke (foto: Manca Bohinec).

Drugi dan izmenjave se je ponovno začel s skupnim zajtrkom na geografskem oddelku. Tokrat smo si ogledali še kampus Univerze v Varšavi.

Ker je Varšava velika več kot 500 km², smo se v petek odpravili v soseseo imenovano »Powiśle«. Locirana je ob reki Visli, v njej je veliko muzejev, knjižnic in novejših stanovanj. Ob reki stoji tudi kip morske deklice in opominja na legendo, ki pojasnjuje, zakaj je prav ona mitološko bitje v grbu Varšave.



Slika 3: Morska deklica (foto: Julija Njeman).

Drobtinice

Nato smo si ogledali enega najstarejših delov Varšave, ki se imenuje Praga. Sestavljajo ga stavbe, ki so bile zgrajene še pred drugo svetovno vojno. Tu je veliko malih kapelic, ki so bile postavljene med vojno. V Pragi so nas naši gostitelji peljali tudi na kosilo. Poskusili smo še eno tradicionalno poljsko jed, imenovano »Pyzy«. Izdelana je iz krompirja, za povrh pa smo imeli na voljo različne dodatke. Najbolj tradicionalna izbira med njimi so olje in ocvirki.

Dan se je končal pri eni od gostiteljic, kjer smo imeli Poljski večer. Za to priložnost sta se nam pridružila še kolega iz Egea Olsytn. Ob poslušanju popularnih poljskih pesmi smo poskusili veliko različnih sladkih poljskih prigrizkov; »Delicje« – poljsko verzijo Jaffa piškotov, »Krówki« – nekakšne kremne bombone ter domačo torto izpod rok gostiteljice. Imeli smo priložnost poskusiti tradicionalni poljski kozji sir »oscypek«, ki je značilen za gorsko pokrajino. Pripravili so nam tudi sendviče s »smalecem« – namazom iz živalske maščobe; in z »ogórek kiszony« – domačimi kislimi kumaricami.

Tretji dan smo se sprehodili skozi park Łazienki Królewskie. Počasi se je začelo hladiti, zato smo se morali obvezno ustaviti na vroči čokoladi. Za kosilo so nas gostitelji peljali v restavracijo "Karcelak", kjer smo imeli na izbiro obilo poljske hrane. Med drugim smo poskusili kotleta schabowe in mielone. Zvečer smo se sprehodili skozi novejši del Varšave, ki ga sestavljajo nebotičniki. Dan se je zaključil ob zadnjem druženju z našimi poljskimi prijatelji.



Slika 4: V parku z Egea Olszyn (foto: Julija Njeman).

Na zadnji dan izmenjave smo se zbudili v zasneženo jutro in začeli s sprehodom skozi staro mestno jedro, ki je bilo tokrat videti še bolj praznično in idilično kot prvi dan. Vreme je poskrbelo za prekrasno kuliso in nastalo je kar nekaj fotografij. Pozneje smo se odpravili še na ogled Palače kulture in znanosti, ki predstavlja simbol nekdanjega socialističnega vpliva na tem ozemlju in je posledično tudi zelo sporna. Za kosilo smo si privoščili popularno poljsko poulično hrano imenovano "zapiekanki". Gre za kruh, ki je v najbolj tradicionalni različici prekrit s sirom in gobami, na voljo pa smo imeli še pestro izbiro drugih dodatkov. Naša izmenjava se je bližala koncu, zato smo nekaj časa namenili še nakupovanju spominkov in tradicionalne poljske hrane ter pijač.



Slika 5: Sneg (foto: Julija Njeman).

Ko je padel večer, nam ni preostalo drugega, kot da poberemo svojo prtljago in se odpravimo na avtobusno postajo. Po čustvenem slovesu od naših poljskih prijateljev in težki psihični pripravi na šestnajsturno vožnjo smo se usedli na avtobus in se odpravili domov.

Manca Bohinec
bohinec.manca@gmail.com
Larisa Kosi
larisa.kosi@gmail.com



Poles in Slovenia

Between the 8th and 11th of March ten members from our entity carried out the second part of the exchange with Egea Ljubljana. During those few days, we managed to see a lot of breathtaking views and places - Lake Bled, Lake Bohinj, Rakov Škocjan, Piran, and Ljubljana. We fell in love with Slovenia, and we most definitely want to return one day. Our hosts were amazing and very hospitable. The second-best thing after the views and landscapes was the food. We tried a lot of different traditional and homemade dishes.

After our arrival, we gathered at one of our host's places for our first dinner and ate "golaž". It's a traditional Slovenian soup with meat, made by grandma of one of the hosts. It very much reminded us of our home where we have a very similar dish - "gulasz". Made from meat, onions, and a lot of paprika and spices. It's one of the most comforting dishes, especially after a long ride from Warsaw to Ljubljana. After the main dish, we tried "trojanski krofi" - huge donuts filled with apricot jam. They were delicious and very filling and a little different from our polish "pączki", which are filled with rose marmalade and poured over with icing.

The second day started with breakfast made by our lovely hosts. Some of us ate "šmorn" - a type of crumbled pancake/omelette ripped to pieces served with sugar. After seeing Lake Bled and Lake Bohinj, we had a picnic with a breathtaking view of Lake Bohinj. We ate "polnjena štruca" - stuffed French bread with cream cheese, meat, and vegetables (obviously homemade!). After that, we tried "Obara" - a delicious one-pot dish. And for dessert, we had coconut-sour cream pastry, which was so tasty that most of us ate way more than just a piece.



Slika 6: Rakov Škocjan (foto: Julija Njeman).

The next day started with visiting Rakov Škocjan. Then we had a quick snack at our stop on the way to the coast. We stopped at Predjama castle and ate "poljnjeni rogljički". Half of them were with ham and cheese, and the second half was with apricot marmalade. After that break, we went to Piran - a beautiful city by the coast. During some free time, we ate the first icecream of this year. After that, we had another picnic with a beautiful view - sunset by the Adriatic sea. We ate "narezek" with salami, prosciutto, and cheese (some of it was homemade!). There were also olives, pickled mushrooms, pickles, pepperoni, and "zaseka" - a type of bacon paste. After that, we went to one of our host's places where we had the Slovenian Night. Our wonderful hosts made us some mushroom soup (it was way different from our polish mushroom soup, but nonetheless very delicious). And for dessert, we had "štruklji". On the Polish internet, it's described as "Slovenian rolled dumplings" which is kind of how we also felt about it after trying it. The dough is very similar to the dough of traditional Polish dumplings. They were with 3 different fillings - most traditional cottage cheese, hazelnut, chocolate and strawberry. Then we also tried some homemade sour cream and marmalade rolls.

The last day started with breakfast or rather brunch together. We tried some Balkan dishes like "pečenice", "čevapčići" with "ajvar" and "gorčica". Under the sun, accompanied by Slovenian music and memories from the last three days it was probably the best brunch ever. After that, we went back to Ljubljana to see the city. It was pretty, cosy and the views from the castle were amazing. Following some sightseeing, we ate another traditional dish - "burek". Saying we loved it, is not even enough. Some of us tried the most common one - with meat, but we also tried "pizza burek", and ones filled with spinach, and potato respectively.

The four days of our exchange were wonderful, full of great memories. The views, the food, and the people were terrific, and we are more than grateful to our hosts for giving us such a great experience. We can't wait to see our Slovenian friends again!

Julia Nejman, Egea Warsaw

EXCHANGE BELGIUM–SLOVENIA

In Mid-February, five enthusiastic Belgians flew their way to Ljubljana for a wonderful week in Slovenia. Guided by four charming Slovenians, we saw large parts of the beautiful country that is Slovenia.

Around Slovenia

Here are a few of our highlights during our six days in Slovenia.

Rakov Škocjan: We drove to the natural bridges and were amazed by their beauty and grace. A wonderful landscape that all of us were impressed by. Together Jitske, Lore and Ollie were accidentally dressed as the Belgian flag, which proved very useful for our photo since we forgot our flag at home. Belgians are not nationalistic you see. The amazing scenery and fun photoshoots we had there were certainly one of the trip's highlights!!



Slika 1: In the colors of the Belgian flag (foto: Manca Bohinec).

Maribor: The colorful architecture in Slovenia most certainly did not go unnoticed. Especially the charming city of Maribor, which has nice places to get coffee and lovely historical buildings. It also provided plenty of good rocks for our collection.

Piran: We went to Piran by car. Vroom vroom. Full of history, and architectural styles that make you feel like you are in Italy, funny stories about Isola having an incapable army or an Angel flying through the city combined with a charming village on the way ensured that we had an amazing day. To top it off, we ate ice cream in Koper, because Job did not like the ones in Piran. The parking in Koper was not that impressive, but it was worth it for the good ice cream so no complaints here, A special shoutout to Klemen for the interesting tour! The amazing coastline was also good for our “main character” moments. Piran was definitely one of our favourite parts of the exchange.

Škocjan caves: Going through caves with a claustrophobic person: A unique experience. The large cave complex made you feel like you were walking through the mines of Moria, or about to stumble upon diamonds in Minecraft. A beautiful and intriguing experience through and through. However, we would not recommend it if accompanied by a claustrophobic person ... Unfortunately, there were no open-air caves, which was sad because it was nice weather that day. All in all, a really cool experience!

Bled and Bohinj: The lakes in Gorenjska were really beautiful, especially with the snowy surroundings! The cloudy weather did block our view of all the mountains, but this gives us all the more reason to come back to your beautiful country! Guided by Manja, a local, we saw both the touristy and less touristy lakes of Bled and Bohinj. Unfortunately, there were no “želvas” in the lakes. This was nonetheless only a minor disappointment and did not remove any grandeur or magic from the lakes.

Food in Slovenia

We would also like to review Slovenian food. Since we are already back home, and you are around 1200 km away from hurting us, we can share our brutally honest opinion about your food.

First off, we want to give a shoutout to our amazing hosts: Manca, Tina, Lana, and Nina! Thank you for the amazing time and all the effort you made to cook for us. We could taste it in every bite. That being said, let's get cooking.



Slika 2: Nina cooking ričet (foto: Manca Bohinec).

There are many things to love about Slovenia, spectacular landscapes, wonderful cities, and a few Slovenians who cannot shut up about Karst, but our biggest love in Slovenia will always be burek. Not too greasy, has great taste and is cheap. Burek is the midnight snack we wish we had in Belgium. Absolute masterpiece. The pizza flavoured one was in my humble opinion the best one, but be warned, you might need to eat it with a spoon since it has a tendency of falling apart. Six out of five stars, yes, we love it that much. (Yes, we know that it is not traditional Slovenian food, but we would not sue you if you said that the pasta was the best part about Belgium).

Krof reminded us of home, namely of the Boule de Berlin. Same texture but with vanilla pudding on the inside. Still the cultural heritage connected to krof made eating it a special experience. Whilst I might not be the biggest fan of marmalade, the krof was still very much a pleasant surprise on our first day. Four out of five stars, still really amazing!

Goveja juha is a very good soup. Manca often makes big claims, such as that her father makes the best beef soup in the world. Nonetheless we will agree with Manca even though it was the only beef soup we tried during our time in Slovenia. That said, still good food, so we were happy. Three and a half stars out of five!



Slika 3: Slovenian evening (foto: Job Stopar).

Ajdova kaša and pečenice were pretty nice. The side dish called ajdova kaša had a good subtle flavour that mixed well with the pečenice! The combination of both was very delicious. We have tried something similar like that before, unfortunately we were not sure what it is called. If we were ever to find ourselves in a restaurant we would definitely order it as it is simple but really tasty. Three and a half out of five!

Potica made us feel like we were coming home for Christmas. A really solid desert that looks as good as it tastes. The vegan version was also top-notch, which just proves that vegan food is also amazing. Nothing more to say really, it was just really Gucci. Four out of five stars.

I will be completely honest with you guys, I forgot what Ričet was like... It could not have been bad because I definitely would have remembered that, but I do not think it blew my mind. Still, shoutout to Nina who made it!

Prekmurska gibanica was the dessert we had many difficulties pronouncing. Unlike most Belgian desserts, the gibanica is very diverse and complex in its flavours. This results in either a strong liking or dislike of the dessert. People who are not used to this mixture of flavours might not like it at first but come to love it afterwards anyway. Still, we could taste all the love that Tina put into the gibanica, so we greatly appreciate that. We will give it four out of five stars.

The last night there was not so much emphasis on Slovenian culture anymore, and we spent it in Falafel place and later on in the Irish pub, where we had a lot of fun.

Olivia Deman
demanolivier11@gmail.com

SLOVENKE V BELGIJI

Skoraj točno en mesec po tem, ko so nam Belgijci pomahali v slovo na ljubljanski avtobusni postaji, smo jim vrnila obisk v Luevnu. Že takoj na začetku so nam razkazali njihov študentski kampus, ki nas je navdušil. V Belgiji študirajo geografijo v sklopu naravoslovnih predmetov in imajo svojo samostojno zgradbo. V njej imajo ogromno zbirko različnih kamnin in profilov prsti, ki so začarali naše geografske duše, ter skupni prostor s številnimi kavči (!) za druženje in učenje.

Sledil je ogled mesta, ki nas je prav tako pustil odprtih ust. Na splošno nas je belgijska srednjeveška arhitektura zelo pritegnila tudi v prihodnjih dneh, ko smo se sprehajali po ulicah Yepna, Bruggeja, Genta, Antwerpna in Bruslja. Izbrali smo odličen čas, saj so nas pozdravili številni cvetovi narcis, ki so mestom dodali posebno pomladno barvo in jih spremenili v odlične fotografske scene.



Slika 4: Veseli geografi v Gentu (foto: Manca Bohinec).

Gostitelji so nam pokazali tudi nekaj belgijske zgodovine o prvi svetovni vojni, ki je v državi pustila velik pečat. V petek smo dan namenili raziskovanju spominskega stolpa Yesr, ki je hkrati tudi 25-nadstropni muzej, potem pa smo se ustavili še na številnih množičnih pokopališčih z imeni vojakov padlih v času prve svetovne vojne. Dan smo zaključili v mestu Yepres ob spominski slovesnosti, katere tradicijo še iz časov prve svetovne vojne ohranjajo vsak dan in se je udeleži na stotine ljudi.

V soboto smo se zbudili v zelo vetrovnem obmorskem mestu in se na sprehodu po pomolu komaj upirali močnim sunkom. V nedeljo smo se podali na najvišjo točko v državi. Gre za 694 m visok hrib Signal de Botrange v Ardenih, ki s stopnicami na vrhu dosega točno 700 m nadmorske višine. Na žalost smo za pohajkovanje po naravi izbrali ravno najbolj deževen dan in smo se hitro zatekli v objem toplega kamina, zvečer pa smo se seznanili še z žurerskim vidikom življenja tamkajšnjih študentov.

Spoznale smo, da se prehranjevalne navade Belgijcev v marsičem razlikujejo od naših. Predvsem imajo kosila in večerje prej kot mi in si za kosilo privoščijo kaj manjšega. Pojejo veliko kruha in ga kombinirajo z nenavadnimi stvarmi. Prvič smo široko razširile oči, ko so v žemljice položili čokolado, potem pa smo se počasi navadile na nenavadne kombinacije. Od njihove tradicionalne hrane smo zagotovo pojedli največ pomfrija, za katerega pravijo, da se v angleščini po krivici imenuje french fries, saj je v bistvu njihov. Iz številnih mestnih butičnih trgovin nas je k sebi klicala znamenita belgijska čokolada v ogromno različnih okusih in oblikah in seveda smo si jo morali privoščiti. V Gentu smo poskusile tudi tradicionalno belgijsko slaščico Cuberdon, ki je kot nekakšen z želejem polnjen bombon s specifičnim okusom. Seveda smo morali narediti tudi obvezen postanek med pohajkovanjem po mestu – na belgijskih vaflih.

Tina Raj
tinaraj2001@gmail.com



Slika 1: Zbor (foto: Tara Jakopič Stojc).

SLOVENSKI VIKEND V KOČEVSKEM ROGU NA PODKUMU

Med tretjim in petim marcem 2023 je Egea Ljubljana v sodelovanju z geografi iz Maribora in Kopra organizirala že tradicionalni Slovenski vikend. Kot prejšnji vikendi je bil tudi ta dogodek predvsem družabne narave, namenjen druženju in spoznavanju kolegov geografov tako znotraj Univerze v Ljubljani kot tudi iz drugih slovenskih univerz. Seveda je bil podkrepljen z ustreznimi geografskimi vsebinami. Tematika tega vikenda je bila povezana s Kočevskim rogom, kjer naj bi se tudi odvijal. Poleg raziskovanja gozdov, jam in drugih naravnih značilnosti Kočevskega roga je bil načrtovan ogled partizanskih baz, ki so, skrite globoko v gozdu, delovale med drugo svetovno vojno, ter zapuščenih naselij kočevskih Nemcev. Dejanski potek tega dogodka pa je bil precej drugačen.

Kdaj: 3.–5. marec 2023

Kje: Podkum, Zasavje, Slovenija

Kdo/koliko: Univerza v Ljubljani: 14 udeležencev, Univerza v Mariboru: 3 udeleženci, Univerza na Primorskem: 7 udeležencev

Prvi dan

Začetek Slovenskega vikenda 2023 je bil zaznamovan z nemogočim bojem človeka proti naravi. Po odhodu izpred Filozofske fakultete ob 13. uri smo se napatili proti Skavtskemu okoljskemu centru globoko v gozdovih Kočevskega roga. Zadnji del poti je bil otežen zaradi poznega snega, zadnji žebelj v krsti naših sanj o vikendu v idiličnih zasneženih gozdovih pa je predstavljala smreka, ki se je zaradi snega in vetra podrla ter nam zaprla pot. Z manjšo skupino članov Egea Ljubljana smo nekajkilometrsko zasneženo pot proti SOC opravili peš z upi, da pridemo do orodja, s katerim bi se lahko rešili iz zagate. Primerne orodja nismo dobili, po nekaj urah truda pa je s sončnim zahodom zatonilo tudi zadnje upanje na uspešen prihod na naš cilj. Počasi in previdno smo se vrnili

Drobtinice

k vznožju, se ponovno zbrali ter ob čaju poskušali najti rešitev. Ko so se že začele širiti ideje o tem, da bi vikend predstavili ali bi odpadel, se nam je v zadnjem trenutku ponudil Župnijski dom na Podkumu. Po dveh urah počasne vožnje skozi gosto meglo smo prispeli na cilj, uradni začetek Slovenskega vikenda 2023 se je prestavil iz predvidene pete ure na enajsto zvečer. Ko smo se zbrali vsi, smo zavzeli ležišča, pojedli večerjo, izžrebali kuhinjske zadolžitve ter za prvi dan zaključili z uradnimi dogodki.



Slika 2: Usodna smreka (foto: Klemen Baronik).

Drugi dan

Po zajtrku, sestavljenem iz vseh treh skupin živil, ki jih geograf potrebuje za dobro zdravje in terensko delo: paštet, kosmičev in kave, smo bili polni energije ter pripravljeni na nov dan. Zaradi spremembe lokacije so skrbno pripravljene načrti postali neizvedljivi, tako da smo po zajtrku ex tempora sestavili nov načrt ogledov lokalnih posebnosti in znamenitosti. Prvo aktivnost drugega dne je predstavljal izlet na ruševine gradu Svibno, s katerega smo imeli odličen razgled na okoliške hribe in doline (ter na z inverzijo pogojeno meglo). Po krajšem, a nič manj kot zelo informativnem predavanju kolega Klemna Baronika o zgodovini tega gradu, smo si na bližnjem Jelovem ogledali še največjo zbirko vrtnih palčkov v Sloveniji (bilo naj bi jih nad 500), nato pa šli na krajši pohod do razgledne točke na Svinjskem Rtu nad Radečami. Čas po kosilu je bil zaradi burnosti prvega dneva namenjen počitku in nabiranju moči. Po krajšem popoldanskem sprehodu, kjer smo si ogledali neposredno okolico Podkuma, smo se zbrali v jedilnici in sodelovali pri zelo produktivnem možgansko-nevihtnem sestanku o planiranju

Kraškega vikenda, Egea kongresa Euromed regije v Sloveniji ter drugih prihajajočih dogodkov. Sledil je geografski kviz, v katerem so štiričlanske skupine tekmoval v znanju o geomorfoloških oblikah v Sloveniji, slovenskih vinorodnih okoliših, živalskih vrstah, pisateljih, navijaških himnah ter posnetkih LIDAR. Po kvizu so sledile manj strukturirane večerne dejavnosti z družabnimi igrami, glasbo in plesom.



Slika 3: Predavanje na gradu Svibno (foto: Ajda Miklavčič).

Tretji dan

Po tem ko so nas še zadnjič zbudili cerkveni zvonovi, smo se zbrali v jedilnici, kjer smo ob zajtrku izvedeli rezultate geografskega kviza prejšnjega dne ter naslednji dve uri namenili poslavljanju in pospravljanju. Kljub začetnim zapletom in spremembi lokacije je bil dogodek odlično izveden, udeležba pa je bila prav tako več kot samo dobra.

Jakob Kmetič
jakob.kmetic98@gmail.com

Trik za najboljši Slovenski vikend? Zamenjaj lokacijo v zadnjem trenutku. Uspeh je zagotovljen



Slika 1: Zadovoljni nabiralci špargljev (foto: Miha Pečarič).

GEOGRAFSKA ŠPARGLJADA, 1. 4. 2023

Med geografi je že dlje časa tlela ideja o spomladanskem nabiranju divjih špargljev, saj jih le malokdo pozna. Ob besedi šparglji vsi takoj pomislijo na gojene šparglje, ki pa so debelejši in manj grenki kot divji, poleg tega rastejo na njivi, divji šparglji pa praviloma v gozdu.

Dogovorili smo se, da bomo divje šparglje nabirali v soboto, 1. 4. 2023. Na dogodek je prišlo 31 udeležencev; deset gostov – geografov iz norveškega Trondheima, ki so se ravno mudili na šestdnevnem izletu po Sloveniji, kolega geograf Pavel iz Zagreba, ki je med nami na enomesečni izmenjavi ter kolegi geografi iz Slovenije, ki so člani geografskega društva.

Zbrali smo se na parkirišču pred podružnično šolo v Svetem Antonu. Od tam smo se odpravili do

prostora, ki nam ga je odstopil moj stric. Vreme je bilo naravnost čudovito in tako smo že takoj po prihodu premaknili vse mize in klopi iz notranjih prostorov ven. Stric nam je za dobrodoščilo pripravil domače žganje iz rmana. Da je bilo res domače, je marsikdo občutil po alkoholni moči. Na začetku smo pripravili nekaj za pod zob. Tako so lahko Norvežani zelo dobro spoznali slovensko kulinariko. Na mizi so se znašli narezek iz pršuta, sira in vložene zelenjave, razni namazi, kruh, dobro domače vino in pa seveda nekaj sladkega – kakijevo pecivo in podbreška potica – njena glavna posebnost je suho sadje v nadevu.

Zatem smo se odpravili proti gozdu. Med potjo sem na kratko predstavil sorte grozdja, ki so prisotne na območju slovenske Istre, prav tako pa sem spregovoril o oljkah, ki jih podobno kot trto najdemo na vsakem koraku. Ko smo prišli v gozd, sem na hitro predstavil postopek nabiranja špargljev. Pri nabiranju špargljev je pomembno, da poiščemo grmiček, ki se imenuje špargljišče, v bližini rastišča omenjenega grma pa rastejo divji

šparglji. Pomembno je, da pozorno gledamo, saj se lahko ponekod šparglji dobesedno zlijejo z okolico in jih komaj opazimo. V gozdu smo se razdelili v tri manjše skupine, tako smo lahko pokrili večje območje ter posledično nabrali večjo količino špargljev. Vsak je nabiral po svojih najboljših močeh, presenetljivo dobro so se izkazali tudi Norvežani. Razumljivo, njim so bili šparglji velika novost, saj jih na Norveškem praktično ni. Tako smo lahko po dobri uri nabiranja divjih špargljev zadovoljni odšli nazaj iz gozda proti stričevi hiši, kjer se je naprej odvijal piknik.



Slika 2: Fritaja (foto: Taja Ivanc).

Sledila je priprava tradicionalne istrske fritaje. Omenjena jed je zelo priljubljena v istrski kulinariki. Ko je prišel kakšen nenapovedan gost in je gospodinja želela hitro pripraviti nekaj za pod zob, je pogosto posegla po fritaji. Glavna sestavina so jajca, ostalo je izbirno in se prilagaja glede na letni čas in založenost shrambe posameznega gospodinjstva. Pripravi se lahko s peski (poganjki mladega česna), različnimi zelišči, gobami, zelenjavo, domačo klobaso, vinom in seveda s šparglji. Mi smo se posvetili pripravi fritaje s šparglji. Nabrane šparglje smo najprej očistili in nalomili na koščke. Uporabili smo mehke del, trd oziroma olesenel del smo zavrgli. Čebulo smo sesekljali, panceto pa narezali na koščke. V ponvi smo najprej prepražili čebulo, dodali panceto in počakali, da se je vse skupaj prepražilo. Zatem

smo dodali na koščke nalomljene šparglje in malce zalili z vodo. Pustili smo približno 10 do 15 minut, da so se šparglji zmehčali. Medtem smo razžvrkljali jajca. Ob koncu smo razžvrkljana jajca dodali v jed in počakali, da so zakrknila. Tako je bila tradicionalna jed pripravljena. Za vegetarijance smo pripravili različico brez pancete, za vegane pa različico brez pancete in jajc. Norvežani so bili z jedjo zelo zadovoljni. Seveda pa so se na mizi znašli tudi meso, zelenjava in sir z žara, ki so še dodatno oplemenitili špargljev piknik. Seveda ob jedi ni manjkalo dobrega domačega vina.



Slika 3: Ulov (foto: Taja Ivanc).

Ko se je dan počasi prevešal v noč, smo se geografi preverili še v pevskih in plesnih veščinah. Znamenita geografska evropska himna nam je šla dobro od rok, pa tudi nemška verzija Schatzi nam ni šla slabo. Za vse ljubitelje glasbe je bila na razpolago tako domača slovenska glasba kot tudi vroče tuje uspešnice, seveda pa ni manjkala niti glasba po norveškem okusu.

Na žalost je čas prehitro minil in tako smo se morali počasi posloviti. Tudi tokrat je obveljal pregovor, da vse dobro hitro mine. Obrazi odhajajočih geografov so razkrivali, da so bili udeleženci nad dogodkom zares pozitivno presenečeni, tako nad organizacijo dogodka kakor tudi nad hrano in vsem spremljevalnim programom. Sam sem ugotovil, da se dokaj dobro znajdem tudi v vlogi lokalnega vodiča. Vsekakor je bil dogodek zelo uspešen in bi ga bilo smiselno ponoviti tudi v prihodnje.

Matej Knez
matejknez52@gmail.com



PROMOCIJA ŠTUDIJA GEOGRAFIJE NA ODDELKU ZA GEOGRAFIJO FF UL

Študij geografije je zanimiv, pester in aktualen, diplomanti imajo raznolike možnosti za zaposlitev. To sporočilo širimo na Oddelku za geografijo med dijaki srednjih šol in njihovimi učitelji, s socialnimi omrežji pa smo prisotni tudi v širši javnosti.

Tradicionalne promocijske dejavnosti Oddelka za geografijo za dijake so informativni dan, dnevi odprtih vrat, delavnice na šolah, terensko delo z dijaki, predstavitve študija geografije po šolah, promocija študija geografije študentov pedagoške smeri ob izvajanju obvezne prakse po šolah, pa še kaj bi se našlo – odvisno od vsakoletnih možnosti za sodelovanje z osnovnošolskimi in srednješolskimi učitelji.

Leta 2022 smo začeli z novo dejavnostjo – z organizacijo poletnih delavnic za dijake. Delavnica, ki smo jo poimenovali »Digitalna pot na lepše« je trajala dva dneva (29. in 30. avgust). Dijaki so s pomočjo sodobnih digitalnih orodij spoznali sodelovalno kartiranje in metodo zgodbe z zemljevidi (storymaps). Zasnovali so dva e-turistična vodiča: enega za Pivško in drugega za območje občine Ljubno. Predstavitve naravnih in kulturnih znamenitosti ter turistične ponudbe je bila prilagojena tako najstnikom kot tudi seniorjem. Svoj izdelek so predstavili sodelavkam in sodelavcem Oddelka ter predstavnikom Alumni kluba geografov Univerze v Ljubljani.



Slika 1: Delavnica »Digitalna pot na lepše«. Dijaki so na začetku dela v kartografski zbirki knjižnice Oddelka za geografijo spoznali turistične vodničke iz različnih časovnih obdobj (foto: Arhiv Oddelka za geografijo, 2022).

Desetega septembra je spregovorila pokrajina ob reki Temenici na območju Trebnjega. Dijaki so pri delavnici z naslovom »Ko pokrajina spregovori« spoznavali porečje Temenice s pomočjo geografskih terenskih metod dela. Z aplikacijami na pametnih telefonih so analizirali družbeno-geografske elemente Trebnjega in predlagali spremembe za boljši in lepši kraj, zbirali in analizirali so podatke o podnebnih in hidroloških elementih ter spoznavali geomorfološke oblike in procese. Terenska pot se je zaključila na Oddelku za geografijo, kjer smo dijakom približali poklic geografa/geografinje, študenti pa so jim pojasnili bistvene značilnosti in posebnosti študija geografije.



Slika 2: Utrinek iz terenskega spoznavanja pokrajine ob Temenici pri delavnici »Ko pokrajina spregovori« (foto: Arhiv Oddelka za geografijo, 2022).

Med bruci smo z anketo ugotovili, da na odločitve za študij geografije vplivajo različni dejavniki. Najpomembnejši med njimi so učitelji geografije. S svojo zagnanostjo, prepričljivostjo, pristopi in znanjem so pravi ambasadorji geografije. Zato se



na Oddelku za geografijo, poleg rednih dejavnosti namenjenih dijakom, še posebej posvečamo vzpostavitvi partnerstva z učitelji geografije. Pri tem ne gre le za organizacijo izobraževanj in strokovnega srečanja Ilesičevi dnevi, ampak za stalno komunikacijo. Obveščamo jih o novostih na Oddelku, posredujemo povezave do socialnih omrežij in Geografske širine, promoviramo poklic geografa, pa tudi poslušamo njihove potrebe in zadrege, s katerimi se srečujejo pri svojem delu.

Študij geografije je poznan po razmeroma veliki sproščenosti in povezanosti med študenti, pa tudi med študenti in zaposlenimi. Takšna gradnja socialnega kapitala je zelo pomembna za ohranjanje identitete geografov. Slednja je lahko v nevarnosti, saj so diplomanti pogosto zaposleni v interdisciplinarnih delovnih skupinah ali pa delo izrazito usmerjajo normativna pravila. Za večjo povezanost na Oddelku zato organiziramo prednovoletno čajanko, okraševanje oddelka, svete letnikov in zaključno srečanje s študentkami in študenti drugega letnika druge stopnje. Za povezovanje diplomiranih geografov skrbi Alumni klub geografov Univerze v Ljubljani. Čedalje večjo pozornost posvečamo predstavitvi kompetenc, znanj in spretnosti, ki jih študenti dobijo med študijem. Na predavanja zato vabimo geografe, da predstavijo strokovne vsebine, katere soustvarjajo, pa tudi svoje karierni poti ter vlogo geografije pri njenem razvoju. Tak pristop promocije geografije med študenti smo nadgradili z organizacijo kariernih večerov.

Oddelek za geografijo je v letu 2022 še bolj sistematično pristopil k promociji študija geografije. Oblikovali smo akcijski načrt, ki vsebuje 21 ukrepov (deset prioriternih). Z njimi želimo ustaviti padajoči trend vpisa ter na študij geografije privabiti najboljše dijake. Identificirane so bile tri skupine deležnikov, h katerim se prednostno usmerjajo promocijske in druge aktivnosti: dijaki, njihovi učitelji ter študenti geografije. Rezultate uresničevanja akcijskega načrta lahko že vidite: bolj sistematično smo prisotni na socialnih omrežjih, organiziramo karierni večere za študente in delavnice za dijake, na predavanjih in vajah predstavljamo kompetence diplomantov geografije.

Seveda pa se ob razmišljanju o promociji študija geografije in geografije kot vede ne moremo izogniti vprašanju: kaj lahko vsak od nas – zaposlenih, študentov in diplomantov – naredi za to, da bi bila geografija v družbi bolj prepoznana ter geografski pristop pri reševanju aktualnih družbenih, prostorskih in okoljskih izzivov bolj viden.

dr. Simon Kušar
simon.kusar@ff.uni-lj.si



KARIERNI TORKI NA ODDELKU ZA GEOGRAFIJO (VTISI ŠTUDENTOV)

Po dveh uspešno izvedenih kariernih okroglih mizah v organizaciji Dmgsja v prejšnjih študijskih letih, so tudi na Oddelku začeli z organizacijo dogodkov, vezanih na karierno poti geografov. Tako imenovani karierni torki potekajo vsakih nekaj mesecev, na njih pa bivši študenti geografije na različnih delovnih mestih predstavljajo svojo karierno pot. Na ta način se študentom približa različna delovna mesta in poti, ki jih odpira študij geografije.

Prvi je potekal 22. 1. 2022, predstavil se je Tomaž Gorenc z Inštituta za zdravje in okolje. Ta je po delu pri Mladinski zvezi Brez izgovorov in Oddelku za geografijo ustanovil omenjeni inštitut, ki ga vodi še danes. Njegovo področje dela zajema predvsem povezovanje okoljskih tem z javnim zdravjem. Študentom se je vtisnila v spomin predvsem njegova pozitivna naravnost in spodbuda, da imamo kot študentje geografije ogromno znanja. Poudaril je pomen mreženja in da naj bomo pri raziskovanju pozorni na vedenja in stališča.



Slika 1: Planerski karierni večer 10. januarja 2023 (foto: Simon Kušar).

Na drugem, 10. 1. 2023, so gostovale Kristina Žust, Špela Kranjc in Barbara Babič, ki delujejo na področju regionalnega in prostorskega planiranja.

Špela Kranjc je zaposlena na Regionalni razvojni agenciji Ljubljanske urbane regije. Ukvarja se z različnimi projekti predvsem s področja trajnostne mobilnosti. Tekom študija na pedagoški smeri je pridobila komunikacijska znanja, ki ji pri projektne delu zelo koristijo.

Kristina Žust je zaposlena na občini Brezovica, kjer deluje na področju urbanizma, okolja, prostora in turizma. Poudarila je pomen holističnosti in široke palete znanj, ki jih geografi imamo in so koristni v manjših občinah. Tako se je že tekom prakse spoznala z različnimi področji dela, majhnost pa olajša predvsem celovito načrtovanje razvoja občine.

Barbara Babič je od diplome naprej zaposlena na ZEU družba za načrtovanje in inženiring d. o. o., ukvarja se predvsem s pripravo občinskih in državnih prostorskih aktov. Poudarila je konkurenčnost geografov pri prostorskem planiranju in pomen geoinformacijskih znanj.



Slika 2: Občinstvo (foto: Simon Kušar).

Tretja gostja je bila Lea Rikato Ružič, ki deluje na področju prometnega načrtovanja. Med dodiplomskim študijem je tri leta delala na Urbanističnem inštitutu in opravljala enoletno izmenjavo v Utrechtu, za čas gospodarske krize pa se je zaradi slabih pogojev zaposlovanja odločila nadaljevati magistrski študij (smer prometno načrtovanje) v Birminghamu, kjer je prav tako bila zaposlena kot svetovalka za trajnostni razvoj prometa. Trenutno je vodja projektov v zasebnem podjetju PNZ d. o. o., kjer med drugim kreirajo mobilnostne trajnostne načrte za občine. Študij v tujini je izpostavila kot ogromno prednost

Aktualno

pri zaposlovanju. Ob vprašanju enega izmed udeležencev o kvalitetah, ki ji trenutno pomagajo pri delu in jih ni dodobra usvojila med študijem, je izpostavila javno nastopanje ter odlično poznavanje orodja Excel.

Na četrtem, izvedenem 4. 4. 2023, je sodeloval župan občine Tolmin, Alen Červ. Že tekom študija je bil zelo aktiven, po diplomi pa se je zaposlil na Ministrstvu za okolje in prostor.

Prek pogovora, ki ga je vodil profesor Zupančič, smo dobili vpogled v delo župana, predvsem pa, kako nanj vpliva geografski pogled na svet in kako je pri vodenju občine pomembno, da gledamo širše od ene stroke. Ko župan zadovoljuje potrebe svojih občanov, mora najti rešitve, ki ustrezajo občini in njim, zato je zelo pomembno, da pri tem igra povezovalno vlogo med njimi ter ostalimi faktorji. Vzdušje je bilo zelo sproščeno in iskreno, g. Červ pa nam je odgovoril še na nekaj perečih vprašanj o županstvu in politiki.

Taja Ivanc
taja.ivanc@gmail.com

Rachela Škrinjar
rachela.skrinjar@gmail.com

Lana Pavšič
lanapavsic5@gmail.com

Najboljši geografski terenski prigrizek? Meljasti delci s prilogo glinastih v svaljkih.



TUTOR? YES, PLEASE!

Tutorji smo študentje višjih letnikov, ki si prizadevamo, da bi brucem čim bolj olajšali prehod iz srednješolskega v fakultetno življenje. Na voljo smo za kakršna koli vprašanja, pa najsi bodo povezana s študijem ali preprosto s študentskim življenjem (študentski boni, prevozi LPP, študentski domovi, žuri, razni popusti, izpiti ...).

Poleg prostovoljnega tutorstva je tutorstvo možno izbrati tudi kot zunanji izbirni predmet, vreden tri kreditne točke. Splača se ga izbrati, saj obsega manj dela kot ostali predmeti. V tutorski ekipi si med seboj vedno pomagamo, pridobimo veliko sposobnosti na področju komunikativnosti, skupinskega dela in organizacije, kar je zelo dober dodatek k življenjepisu (še posebej za dvopredmetne študente).

Pred začetkom študijskega leta oddelčni tutorski koordinator dodeli vsakemu tutorju določeno število brucev (mi jih radi imenujemo tudi tutorandi). Vsak bruc dobi svojega tutorja, od katerega vsaj en teden pred začetkom pouka prejme uvodni mail. V njem tutor predstavi sebe in svojo funkcijo ter poda vse pomembne informacije, npr. kdaj se začne prvi šolski dan, povezave do urnika, oddelčnih Facebook skupin itd.

Za pridobitev kreditnih točk mora tutor izpolniti določene obveznosti. Prva je tutorska kava, ki jo slednji organizira enkrat do sredine oktobra. Na kavi svojim tutorandom predstavi vse osnovne podatke glede predmetov, študijskih obveznosti, poda razne nasvete za učenje pa seveda, kje se splača jesti na bone :). Glavni cilj tutorske kave je v živo spoznati tutorande. Naslednja obveznost je organizacija enega dogodka (v prvem ali drugem semestru). To je lahko karkoli, npr. filmski večer, pohod, priprava na izpitno obdobje, kviz itd. Tega se ni treba bati, saj tutor nikoli ne organizira dogodka popolnoma sam, ampak mu pomaga celotna tutorska ekipa, lahko pa se poveže tudi s študentskim društvom DMGS ali pa z Oddelkom za geografijo npr. pri tradicionalni božični čajanki. Poleg organizacije dogodka mora napisati tri kratka poročila: eno o dogodku in dve zelo kratki

semestrski poročili o svojih aktivnostih ter delovanju znotraj tutorske ekipe. Zadnja obveznost je ustni izpit, ki poteka kot petminutni pogovor o lastni tutorski izkušnji ;-).

Pridružitve tutorski ekipi zelo priporočam, saj ni nič uradnega ali pretirano formalnega, temveč dober način, kako spoznati veliko ljudi in skrojiti prijateljstva tako z bruci kot z drugimi tutorji. Ob delu se več smejimo, kot pa sekiramo, zato niti malo ne dvomim, da bo vsak novi tutor le še popestril in polepšal delo. Veselim se sodelovanja z vami v naslednjem šolskem letu in se vidimo na prvem tutorskem sestanku!

Klemen Baronik
klemen.baronik@gmail.com



Slika 1: Najboljši tutorji na svetu (foto: Tadej Kapun).

INTENZIVEN TEDEN NA ČEŠKEM

Pri predmetu Regionalno planiranje in regionalne politike nam je profesor Kušar že na prvih predavanjih predstavil možnost opravljanja dela obveznosti v Brnu na Češkem. Gre za program KIP – kombinirani intenzivni program – v sklopu Erasmus+ aktivnosti na temo inovacijskih politik in regionalnega razvoja v Srednji Evropi. Kratak obisk tujine, opravljanje dela izpitnih obveznosti, štipendija in zainteresiranost za češko kulinariko nas je takoj premamila. Še isti dan smo se tako skupaj s Špelo, Domnom in Blažem prijavili na intenzivno poglobljanja znanja regionalnega razvoja in spoznavanje češke kulture.

Sledilo je nekaj birokracije in rezervacija vozovnic. Češki gostitelji so nam poslali vse uporabne informacije in nas obvestili o podrobnostih programa.



Slika 1: Ogled mesta (foto: Taja Ivanc).

V nedeljo, 6. 11. 2022, smo v jutranjih urah krenili z ljubljanske avtobusne postaje, prestopili na Dunaju in v popoldanskih urah prispeli v Brno – sedež Južnomoravske regije. Po začetni zmedenosti uporabe češkega javnega prevoza smo prispeli do svoje nastanitve – Fakultete za regionalni razvoj in mednarodne študije Mendlove univerze v Brnu. Gre za kompleks, kjer potekajo predavanja, v višjih nadstropjih pa se nahajajo tudi študentske sobe, prostori za druženje in študentska menza. Že prvi večer smo v starem mestnem jedru dodobra spoznali tudi pestro pivniško ponudbo.

Uradni del programa se je začel v ponedeljek. Organizator programa dr. Pavel Ptáček nas je toplo sprejel in nas seznanil s temo, s katero smo se ukvarjali preko celotnega tedna, ter nam podrobneje predstavil Brno. Spoznali smo še ostale udeležence – študente Geografije in Mednarodnih odnosov s Poljske in Madžarske. Po kosilu v fakultetni menzi smo se skupaj odpravili do inovacijskega centra Južnomoravske regije, kjer so nam predstavili delovanje centra in »inovacijskega ekosistema« na območju omenjene regije. Sledil je voden ogled starega mestnega jedra in preizkušanje tradicionalne češke kulinarike v pivnici.

V torek smo se v dopoldanskih urah odpravili v mestno hišo, kjer nam je vodja za razvoj in sodelovanje na občini predstavil kratko predavanje o razvoju s poudarkom na inovacijah v Brnu. Po premoru za kosilo in premiku na obrobje mesta smo imeli organizirano vodenje po podjetju Honeywell, ki ima eno podružnico tudi v Brnu, zaznamuje pa ga usmerjenost v visokotehnološka podjetja. Ogledali smo si različne prostore, kjer nastajajo nove inovacije na področju letalstva in medicine.



Slika 2: Predstavitev na občini (foto: Taja Ivanc).

Sredino dopoldne smo preživel v predavalnicah. Profesorica z Jagielonske univerze v Krakovu nam je predstavila ustvarjalno industrijo s poudarkom na modi in muzejih ter možnostih vpeljave različnih inovacij na ta področja. Predstavila nam je tudi različne poljske primere dobre prakse. V popoldanskih urah je sledil izlet v slabo uro oddaljene Lednice in Valtice. Tu je močvirnata



kulturna krajina zaščitena pod Unescom. Glavni znamenitosti sta grad v Lednicah in podzemni vinski rovi v Valticah. Oboje smo si tudi ogledali in v podzemlju »v duhu« bližajočega martinovanja preizkušali vina najbolj vinorodne češke pokrajine.

V četrtek smo cel dan namenili različnim tematikam inovacij in regionalnega razvoja Srednje Evrope, ki so jih vodili profesorji s sodelujočih fakultet (Univerze v Pecu na Madžarskem in Univerze v Krakovu na Poljskem). Seznanili smo se s pogledi in koncepti regionalnega razvoja v različnih državah ter proučevali študije primerov tujih neposrednih investicij. Na primeru Gornje Šlezije smo dobili vpogled v prestrukturiranje stare rudarske pokrajine. Spoznali smo podrobnosti digitalnega podjetništva in razvoja industrije 4.0 na Poljskem. Po končanih predavanjih je sledila neuradna martinova večerja in druženje v lokalni pivnici.

Slovenija, saj smo jo prepoznali kot inovativno in raznoliko ter primerno za predstavitev na mednarodnem programu. Preko geografskih, statističnih in zgodovinskih značilnosti smo opisali regijo, sledili pa so primeri dobrih praks pri vzpostavljanju »triple-helix« modela, ki predstavlja povezavo med univerzami, občinami in podjetji. Slovenijo smo poleg tega predstavili kot kulturno in biotsko raznoliko ter izpostavili uspešne zgodbe. Predstavitve je potekala 7. 12. 2022 preko spleta.

Barbara Hauptman
barbaraaa.hauptman@gmail.com

Taja Ivanc
taja.ivanc@gmail.com



Slika 3: Zaključek programa (foto: Taja Ivanc).

Na zadnji dan naše izmenjave smo že zjutraj spakirali svoje stvari in se dopoldne udeležili krajšega zaključnega predavanja. Nato smo se odpravili na pot proti Ljubljani, ki je trajala vse do večera.

Po zaključku KIP-a smo se domov vrnili polni pozitivnih vtisov, z razširjenim znanjem in spominki v obliki piva.

Naša zadnja zadolžitev je bila priprava študije primera inovacijskega pristopa v domovini. Preučevali smo statistično regijo Jugovzhodna



BIS BALD, WÜRZI! – ERASMUS IZMENJAVA V NEMČIJI

Verjetno nisem najbolj tipična predstavnica študentk na Erasmus izmenjavi. Ne hodim na veliko zabav, ne spoznavam novih prijateljev s pomočjo alkohola in nisem preveč pogumna pri pristopanju do nepoznanih ljudi. Pa vendar lahko svojo izmenjavo zaključim s podobno mislijo kot večina študentov, ki so se kdaj udeležili kakšne. Izmenjava je fantastična priložnost za spoznavanje sebe in drugih ter čudovita izkušnja, ki jo privoščim vsakemu študentu.

Začetni izzivi

Svojo izmenjavo sem doživela v prvem semestru drugega letnika na dodiplomski stopnji enopredmetnega študija geografije na nemški univerzi Julius-Maximilians Universität v Würzburgu. Moj glavni cilj pri izbiri gostujoče univerze je bil, da lahko tam poslušam predmete, ki mi jih bodo profesorji doma priznali. Jezik predavanj je bil nekoliko postranska skrb. Sprva sem želela na univerzo, kjer bi imela predavanja v angleščini. V Nemčiji naj bi bila predavanja v angleščini, kajne? No, niso bila. Zdaj sem prepričana, da je neodzivnost nemških profesorjev kriva, da sem se odločila za Würzburg. »Če bodo predavanja v angleščini, grem v Würzburg, če ne, pa grem raje v Prago«, je bilo moje razmišljanje aprila 2022. Ko mi z gostujoče univerze po enem mesecu niso odgovorili na več mailov z vprašanji, ki bi mi odgovorila, v katerem jeziku bodo moja predavanja, sem se odločila, da upam na najboljše, in se vpisala na würzburško univerzo. Izkazalo se je, da so predavanja seveda samo v nemščini, ampak očitno mi je nekaj višjega namenilo, da se kljub temu odločim za izmenjavo v Nemčiji. In hvaležna sem, da je bilo tako.

Vas zanima recept za uspeh na ustnih izpitih? Nas tudi!



Slika 1: Razgled na mesto z würzburške rezidence (foto: Lana Pavšič).

Prijatelji ali moja nova družina

Ko sem oktobra prispela v Würzburg (ali Würzi, kot sem ga ljubkovalno poimenovala), mi je takoj prirasel k srcu. Prvih nekaj dni sem ga raziskovala z družino, nato pa sem morala najti novo družbo. Na srečo je v mestu zelo aktivno društvo tujih študentov (WIN - Würzburg International Network), ki vsak teden organizira dogodke. Kot edina Slovenka in edina geografinja na izmenjavi sem se sprva morala zadovoljiti z jezikoslovnimi prijatelji iz Italije in Francije. Brez skrbi, samo šala. Izkazali so se za odlične sopotnike na izletih, oboževalce mojih najljubših glasbenikov in ljudi, ki so me vedno nasmejali. Na začetku izmenjave sem prav zavidala npr. Italijanom ali Špancem, ki se jih je v Würzburgu zbralo kar okoli 80. Prepričana sem bila, da so ustvarili instantna prijateljstva in se hitro povezali samo zaradi skupne domovine. Res sem si želela, da bi tudi jaz imela kakšno instantno, podpirajoče prijateljstvo iz Slovenije, ne pa da sem bila vržena v vodo brez kakršnega koli poznanstva. Ampak če ne bi imela izzivov, ne bi zrasla. Poleg svojih že zgoraj omenjenih prvih prijateljev sem med semestrom spletla precej tesnih prijateljstev. Novembra sem z WIN-om šla na vikend izlet v Schwarzwald, Strassbourg in Freiburg. Trideset študentov, s katerimi sem raziskovala nemško-francoske lepote, je postalo moja družba do konca



izmenjave. Prav tako tudi moji sošolci pri edinem negeografskem predmetu, ki sem ga imela – nemščini, seveda. Obe skupini prijateljev sta bili čudovito nepričakovano presenečenje. Na izletu smo bili zbrani študenti s treh celin in kljub vsem razlikam med nami smo se v večini videvali še vsak teden po izletu ter uživali v skupni družbi. Pred izletom nisem poznala nikogar od sopotnikov in niti malo nisem pričakovala, da bo Turkinja, s katero sem sedela na vlaku, postala moja najtesnejša prijateljica na izmenjavi. Izkazalo se je, da sva tudi edini od 30-ih, ki še nisva imeli cimre za hostel. S tem se je rodila mariborsko-istanbulska naveza. In niti malo nisem pričakovala, da bom v nasprotju z ostalimi predmeti, kjer nas je bilo okoli sto, pri nemščini naletela na skupino desetih sošolcev, s katerimi se bomo pri vsaki uri krohotali, delili svoje stiske, si pomagali in zagotovo bili najbolj zabavna skupina, kar jih je naša profesorica poučevala v tem semestru. Dobro znanje nemščine je bilo samo dodatek. Kdo bi si mislil, da nas bo tako nasmejalo, ko smo morali Italijanki razložiti, katero mesto je Venedig, in da bo Poljak pripravil 10-minutno predavanje pred tablo, ker se mu je eno vprašanje v učbeniku zdelo čudno zastavljeno. In tako se je vsak izziv skozi semester sprebrnil v priložnost za rast ali zabavno zgodbo.



Slika 2: Moje sošolke pri nemščini, pozneje ene najbližjih prijateljic na izmenjavi (foto: naključni mimoidoči).

Würzi in moji najljubši kotički

Würzburg je krasno mesto na severnem Bavarskem oz. v Spodnji Frankoniji. Hribovita pokrajina je prekrita z vinogradi, ki si jih večinoma lasti mestna bolnišnica Juliusspital, ker v Frankoniji verjamejo, da k boljšemu zdravju bolnikov pripomore tudi vino. S 180 hektarji je Juliusspital Weingut drugo

največje vinsko posestvo v Nemčiji. Ne glede na to, katero pohodniško pot v okolici mesta sem izbrala, so vinogradi imeli oznake bolnišnice. »Moji« vinogradi, kamor sem najraje zahajala na sprehode, so bili odlična točka za opazovanje sončnih zahodov in oddih med vikendom, zato so kmalu postali ena mojih najljubših točk v mestu. Na ta seznam se uvršča še prikupna kavarnica Unicafe, kamor zahajajo študentje ali babice in dedki z vnuki. Skoraj zagotovo lahko trdim, da je bilo moje življenje v Würziju najslajše v zadnjih tednih pred vrnitvijo domov. Le nekaj dni pred odhodom sem odkrila še enega izmed svojih najljubših koticov, park na območju bivše vojaške baze ameriške vojske.

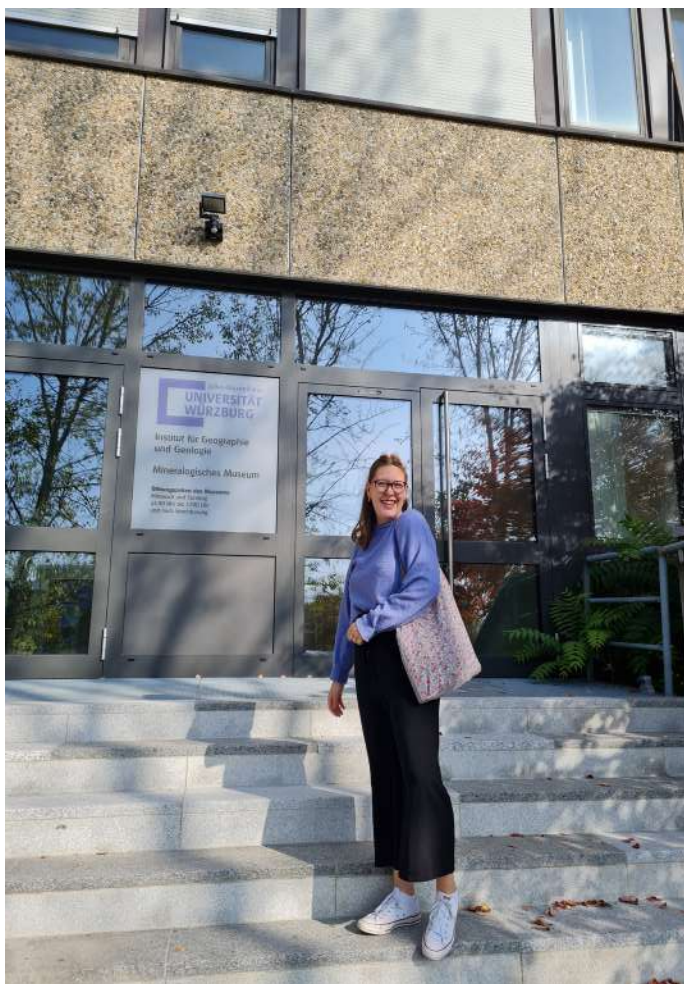


Slika 3: Med »mojimi« vinogradi (foto: Lana Pavšič).

Šolsko življenje

Tudi univerzitetni kampus je zgrajen na tem območju. Na vrhu hriba na jugozahodu mesta se razprostira v ogromnih razsežnostih (že samo organska kemija ima sedem ogromnih stavb, svojo pa imajo tudi geografi in geologi). Kampusov v Sloveniji nismo vajeni, zato me je zelo navdušilo, da je moja šolska izkušnja ta semester zaradi kampusa imela drugačen pridih. Imela ga je tudi zaradi nemščine, ki jo do neke stopnje sicer razumem, a vseeno nisem bila pripravljena na pouk v njej. Kmalu se je izkazalo, da so profesorji sicer prijazni in mi v večini bili pripravljene pomagati, a so bili pogosto nedosegljivi, razen če sem jih »pocukala« v živo, kar pa na tako velikem kampusu ni vedno preprosto. Čisto iskreno, po pripovedovanjih drugih sem vedno pričakovala, da je študij na Erasmusu bolj postranska skrb in da so standardi za študente na semestrski izmenjavi nekoliko nižani. Moja

izkušnja tega ni potrdila. Od trojezičnih zapiskov (v nemščini, slovenščini in angleščini), prevajanja vse snovi doma, iskanja ustrezne literature do bolj kot ne neuspešnega navezovanja stikov s sošolci in nič manj dela za šolo kot doma sem tudi v šolskem aspektu izmenjave premagovala velike izzive. Lahko vam zaupam, da sem bila konec februarja, ko sem se vrnila domov, presrečna, da sem razumela vse, kar so profesorji povedali na predavanjih. Moja nemščina, sploh geografska, je sicer zelo napredovala, ampak predavanja v maternem jeziku so vseeno eno večjih olajšanj, ki me je doletelo po vrnitvi. Zdaj je čas za nove študijske izzive. Če sem naredila geomorfologijo v nemščini, jo bom pa tudi v slovenščini.



Slika 4: Pred inštitutom za geografijo in geologijo (foto: moja mami, Jasna Trapečar Pavšič).

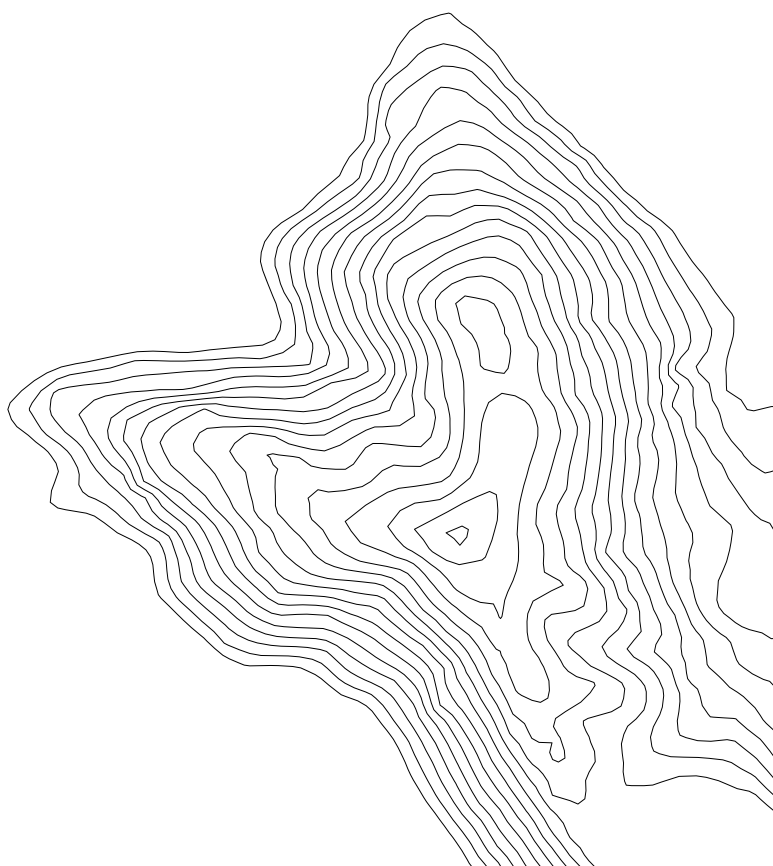
Rast in pojdite na izmenjave!

Redko v tako kratkem času (štirih mesecih) premagam toliko izzivov in zrastem na toliko različnih načinov. Izmenjava me je postavila v novo okolje, kjer sem imela priložnost pogledati na

svoje življenje z daljave, ponovno premisliti svoje vrednote, navade in kaj me osrečuje. Ravnesje med samostojnostjo ter odvisnostjo od drugih in sprejemanjem pomoči se mi je čisto spreobrnilo. Postala sem bolj samostojna na področjih, kjer sploh nisem pričakovala ali se zavedala, da se močno zanašam na bližnje. Hkrati sem na novo izkusila pomen pomoči drugih in drugim, tudi na področjih, kjer sem mislila, da je ne potrebujem. Zaradi tega se zagotovo vračam domov samozavestnejša. Ogromna moč je v tem, da si stvari sposoben/na opraviti sam/a, neodvisno od ostalih, ob tem pa sprejeti pomoč in prositi zanjo, ko jo potrebuješ. Res sem hvaležna vsem na domačem oddelku, da tako z lahkoto dobimo pomoč in se spodbujamo.

Vsakemu študentu bi priporočala, da se kdaj udeleži izmenjave, da se njegovi/njeni izzivi spreobrnejo v priložnosti za rast ali zabavne zgodbe, da se spozna, da ga tujina navduši, hkrati pa postane hvaležnejši za dom. In s tem lahko dokončno rečem: »Adijo, Würzil!« Do naslednjic, ko te obiščem.

Lana Pavšič
lanapavsic5@gmail.com





HRANA



GEOGRAFIJA HRANE: ZAKAJ IN KAKO GEOGRAFE TA TEMATIKA PRIVLAČI?

V času, ko nas raznovrstni mediji vsako milisekundo intenzivno prepričujejo o »najboljši, najbolj zdravi, izbrani, sezonski, lokalni in regionalni, cenovno ugodni, dostopni hrani«, ko je vsakdo najboljši kuhar, ko razprave o pripravi in uživanju hrane pogosto vključujemo v medosebno besedno in slikovno komuniciranje, je smiselno, da malce kritično pogledamo, kako se na medijsko poplavo in popularizacijo hrane odziva geografija hrane. V geografski vedi geografijo hrane običajno prepoznavamo kot poddisciplino družbene geografije. Večina geografov verjetno geografijo hrane »pripisuje« agrarni geografiji (>tradicionalna« agrarna geografija se prvenstveno ukvarja z geografskimi vzorci proizvodnje hrane).

Geografijo hrane zaznamuje kritičen razmislek o globalnih vzorcih prehranskih sistemov, ki vključujejo proizvodnjo, predelavo, transport, trženje in marketing, prodajo, potrošnjo, reciklažo, odnose med deležniki, okoljske pritiske, prehranski »governance« itd. Če bi zapisano poskusili vizualizirati na svetovnem zemljevidu, bi dobili vzorec, ki jasno nakazuje prevlado gospodarsko razvitih držav nad državami v razvoju. Zemljevid bi nakazoval močno povezavo med inovacijami na področju hrane, njeno proizvodnjo, transportom, prodajo in potrošnjo, ob tem pa skrival številne okoljske in človeške posledice. Globalni vzorci prehranskih sistemov nakazujejo, kako agrobiznis in supermarketi proizvajajo in uvažajo hrano za celoletno potrošnjo, obenem pa posredno »izvažajo« sušo, degradacijo prsti, izkoriščanje podtalnice in povzročajo raznovrstne migracije. Zemljevid geografije hrane razkriva ozemeljsko grabežljivost agrobiznisa, hkrati pa tudi, kako je nadzor nad preskrbo s hrano odzvet iz rok lokalnega prebivalstva in predan v roke korporacij. Prikazuje hitro povečanje proizvodnje hrane, obenem pa tudi njeno pomanjkanje. Geopolitika hrane je izredno zapletena: prehranska varnost za bogate se izboljšuje skupaj s protekcionizmom in podporami, istočasno pa se prehranska varnost za revne zmanjšuje. Geografija hrane odkriva paradoks med hipokrizijo in odnosi moči, ki daje velike dobičke in prednosti korporacijam, da proizvedejo enormne količine hrane, ki je revni in ranljivi ne bodo nikoli videli. Geografija hrane posega po številnih teoretično-empiričnih konceptih (vloga države in nadnacionalnih družb, relokalizacija, alternative velikim prehranskim sistemom itd.), ki jih pri kritičnem preučevanju prehranskih sistemov naslavljata tudi ruralna sociologija in antropologija hrane. V zadnjih dvajsetih letih so se tako v geografiji hrane razvili novi pristopi kot opozicija postproduktivistični globalni agroindustrijski dinamiki. Tako večina geografskih razprav prehranske sisteme obravnava z dveh vidikov, in sicer z vidika odnosa med proizvodnjo in prostorom ter odnosa med procesom (proces) in prostorom (1).

V odnosu med proizvodnjo in geografskim prostorom avtorji običajno govorijo o relokalizaciji hrane (2), ki se kaže v označevanju živil (npr. označba geografskega porekla, kolektivno znamčenje; 3), oblikovanju regionalnih kulinarčnih in turističnih destinacij (4) ter razvoju različnih alternativ prevladujočim neoliberalnim praksam. V evropski literaturi so te alternative najpogosteje opredeljene kot kratke oskrbne verige (angl. Short Food Supply Chain; 5, 6), tudi lokalni prehranski sistemi (angl. Local Food Systems), v anglosaksonskih državah jih poznamo kot alternativne prehranske mreže (angl. Alternative Food Networks; 6, 7, 8), tudi alternativne prehranske verige (angl. Alternative Food Chains; 5) ali alternativne prehranske prakse (angl. Alternative Food Practice; 9). V zadnjem času je bilo narejenih več študij o mestnih prehranskih mrežah (angl. Civic Food Networks; 10), tudi skupnostnih prehranskih praksah (angl. Community Food Practice; 8, 9), ki na novo opredeljujejo odnos med mestom in podeželjem.

V odnosu med procesom (proces) in geografskim prostorom se raziskave osredotočajo na socialne in etnične vrednote, povezane z določenimi preskrbnimi verigami. V zadnjih desetletjih so se razvile številne prehranske pobude (inicijative). Raziskave se tu osredinjajo na lokalni prehranski sektor in arhetipske primere kratkih preskrbnih verig, npr. kmečke tržnice, zabožki, trgovine na kmetiji (5), tudi kmetijstvo, ki ga spodbuja skupnost (angl. Community Supported Agriculture; 11), kjer je pomemben neposreden odnos med kmetom in potrošnikom ter družbeni in gospodarski učinki, ki ga ta ima. Prehranski projekti, ki jih izvaja skupnost, imajo močno filantropsko noto, saj poskušajo zmanjšati družbene probleme (slaba prehrana, slabo zdravstveno stanje prebivalcev, revščina) in vsem ljudem omogočiti dostop do kakovostne hrane (12).



Preskrba javnih kuhinj (šole, vrtci, bolnišnice, domovi za starejše; 13) je eno ključnih vprašanj zadnjega časa v Evropski uniji, s tem pa tudi v Sloveniji, ko se poskuša s t. i. zelenimi naročili in različnimi drugimi ukrepi (šolska shema, ki vključuje sadje, zelenjavo in mleko) spodbuditi, da pri naročanju živil ni edino merilo le cena hrane, ampak tudi njena kakovost (14).

Glede na pravo renesanso raziskav o lokalni/regionalni oskrbi je smiselno izpostaviti kritični pogled geografije hrane, opredeljen v treh vidikih (8, 15, 16 itd.).

(1) Lokalna/regionalna oskrba s hrano oziroma storitvami naj bi omogočila re-scaling (prenos odgovornosti z osrednje vlade na lokalne/regionalne ustanove). Prilagoditev razvojnega poudarka lokalnim/regionalnim strukturam je smiselna. Se pa izpostavlja vprašanje, če so te strukture dovolj močne, zmožne ipd. za izvedbo dodeljenih nalog oziroma če ne generiramo geografije novih neskladij.

(2) Regionalna/lokalna oskrba s hrano in storitvami naj bi prispevala k re-spacingu (poudarjanje lokalnih/regionalnih posebnosti glede proizvodov, prehranjevanja), kar zlasti spodbujajo nove zahteve na trgu. To se je v Sloveniji okrepilo, še vedno pa ne prispeva odločilno k vzpostavitvi lokalnih/regionalnih oskrbnih sistemov.

(3) Lokalna/regionalna oskrba s hrano in storitvami naj bi prispevala tudi k re-connectionu (sodelovanje ljudi pri skupnih aktivnostih, povezovanje potrošnika in ponudnika/proizvajalca, pa tudi odgovornost za rabo virov, soočenje različnih interesov glede obstoječe in bodoče rabe tal, lastništva zemlje, vode, prsti ipd.). Na tem področju se mogoče z vzpostavitvijo lokalnih/regionalnih prehranskih sistemov rojevajo novi akterji, med obstoječimi in novimi lahko prihaja do navzkrižnih pogledov, mogoče je to celo jedro sodelovanja in nasprotovanj v prihodnje.

Večina sodobnih raziskav s področja geografije hrane temelji na pomenskih dihotomijah (pridelava : potrošnja, narava : človek, konvencionalne oskrbne verige : alternativne oskrbne verige, zasebni interes : javni interes). Pri preučevanju prehranskih sistemov se osredotočajo na odnose v oskrbni verigi in posredujejo bolj jasno idejo glede proizvodnje in potrošnje, predvsem s poudarkom na socialni pravičnosti in alternativah prevladujočih neoliberalnih praks, delno pa se raziskave prehranskih sistemov osredinjajo na razvoj podeželja (8, 12, 15, 17, 18). Menim, da je geografija hrane povezovalna geografska tematika, ki zahteva ciljno naravnane raziskave fizičnih in družbenih geografov. Hkrati je geografija hrane interdisciplinarna in transdisciplinarna tematika, h kateri lahko geografi s kritičnim in terenskim pristopom pomembno pripomoremo.

Irma Potočnik Slavič

Irma.PotocnikSlavic@ff.uni-lj.si

VIR IN LITERATURA

- (1) Potočnik Slavič, I., Cigale, D., Lampič, B., Perpar, A., Udovč, A., 2016. (Ne)raba razpoložljivih virov na kmetijah v Sloveniji. Ljubljana, Znanstvena založba filozofske fakultete Univerze v Ljubljani, Oddelek za geografijo.
- (2) Donald, B., Gertler, M., Gray, M., Lobao, L., 2010. Re-regionalizing the food system? *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3, str. 171–175. DOI: <https://doi.org/10.1093/cjres/rsq020> (citirano 15. 2. 2023).
- (3) Logar, E., 2022. Place branding as an approach to the development of rural areas: A case study of the brand "Babica in Dedek" from the Škofja Loka Hills, Slovenia. *Acta Geographica Slovenica*, 62, 2, str. 120–133. DOI: <https://doi.org/10.3986/AGS.10883> (citirano 10. 3. 2023).
- (4) Razpotnik Viskovič, N., Logar, E., 2022. Certification, labelling and branding in tourism research: systematic review. *Acta Geographica Slovenica*, 62, 2, str. 136–150. DOI: <https://doi.org/10.3986/AGS.10858> (citirano 10. 3. 2023).
- (5) Marsden, T. J., Banks, J., Bristow, G., 2000. Food supply chain approaches: exploring their role in rural development. *Sociologia Ruralis*, 40, 4, str. 424–438.
- (6) Renting, H., Marsden, T., Banks, J., 2003. Understanding Alternative Food Networks. Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development, 32, str. 393–411. DOI: 10.1068/a3510 (citirano 15. 2. 2023).
- (7) Goodman, D., DuPuis, E. M., Goodman, M. K., 2012. *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics*. London, Routledge.
- (8) Marsden, T., 2017. *Agri-Food and Rural Development. Sustainable Place-Making*. London, New York, Bloomsbury Academic.
- (9) Franklin, A., Morgan, S., 2014. Exploring the new rural-urban interface. Community food practice, land access and farmer entrepreneurialism. V: Marsden, T., Morley, A. (ur.). *Sustainable Food Systems. Building a New Paradigm*. Oxon, New York, Routledge, str. 166–185.
- (10) Renting, H., Schermer, M., Rossi, A., 2012. Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food Contents*, 19, 3, str. 289–307.
- (11) Cone, C. A., Myhre, A., 2000. Community-Supported Agriculture: A Sustainable Alternative to Industrial Agriculture? *Human organization*, 59, 2, str. 187–197. DOI: 10.17730/humo.59.2.715203t206g2j153 (citirano 5. 3. 2023).
- (12) Dowler, E., Caraher, M., 2003. Local food projects: The new philanthropy?, *The Political Quarterly*, 74, 1, str. 55–65.
- (13) Morgan, K., Sonnino, R., 2010. The urban foodscape. *World cities and the new food equation*. *Cambridge Journal of Regions Economy and Society*, 3, 2, str. 209–224.
- (14) Uhan, S., 2015. Geografski vidiki izvajanja Sheme šolskega sadja in zelenjave. *Geografski obzornik*, 63, 2, str. 4–13.
- (15) Kneafsey, M., Maye, D., Holloway, L., Goodman, M. K., 2021. *Geographies of Food. An Introduction*. New York, Bloomsbury Academic, str. 3–17.
- (16) Donald, B., Gertler, M., Gray, M., Lobao, L., 2010. Re-regionalizing the food system? *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3, str. 171–175. DOI: <https://doi.org/10.1093/cjres/rsq020> (citirano 10. 3. 2023).
- (17) Potočnik Slavič, I., 2010. Endogeni razvojni potenciali slovenskega podeželja. Ljubljana, Znanstvena založba filozofske fakultete Univerze v Ljubljani, Oddelek za geografijo.
- (18) Lampič, B., Potočnik Slavič, I., 2017. Prožne kmetije kot gibalno trajnostnega razvoja slovenskega podeželja. V: Lampič, B., Zupančič, J. (ur.). *Raziskovalno-razvojnne prakse in vzeli trajnostnega razvoja Slovenije*. Ljubljana, Znanstvena založba filozofske fakultete Univerze v Ljubljani, Oddelek za geografijo, str. 30–49.

PREHRANSKA POKRAJINA SKOZI ČAS

Sara Mikolič

sara.mikolic@ff.uni-lj.si

IZVLEČEK

Prehranska pokrajina (angl. foodscape) je odnosni prostor, v katerem se odvija preskrba s hrano. Tvorijo jo različni akterji in deležniki, nanjo vplivajo raznovrstni gradniki in procesi, ki se medsebojno prepletajo in so soodvisni, saj so del lokalnih, regionalnih, nacionalnih in globalnih sistemov, zato prehransko pokrajino tudi prostorsko težko zamejimo. Podvržena je neprestani prostorsko-časovni genezi. V članku so predstavljene spremembe prehranske pokrajine skozi čas – od kolonializma, produktivizma, postproduktivizma do alternativnih pristopov v 21. stoletju.

Ključne besede: prehranska pokrajina, preskrba s hrano skozi čas, geografija hrane, agrarna geografija

UVOD

V geografiji je prehranska pokrajina razumljena kot **odnosni prostor** (13):

- v katerem se odvija preskrba s hrano (od pridelave, predelave, prodaje, do potrošnje in reciklaže);
- ki jo tvorijo različni deležniki in akterji (kmetje, združenja kmetov, predelovalni obrati, trgovci, potrošniki in različne podporne ustanove);
- sestoji iz več gradnikov (naravni viri, kot sta rodovitna prst in voda, podnebne in vremenske nestanovitnosti, ki vplivajo na količino in kakovost kmetijske proizvodnje, mednarodne tržne razmere, saj je hrana globalna tržna dobrina, družbene spremembe ter kmetijska politika v vlogi blažilcev ostalih gradnikov);
- v katerem se oblikujejo različni procesi, ki se medsebojno prepletajo in so soodvisni, saj so del lokalnih, regionalnih, nacionalnih in/ali globalnih sistemov;
- ki ga prostorsko ni mogoče enostavno razmejiti.

Prehranska pokrajina je zelo dinamična zaradi spreminjanja razmerij med gradniki, vanjo vstopajo različni deležniki in akterji ter je **podvržena neprestani prostorsko-časovni genezi**. V članku je predstavljena prehranska pokrajina skozi čas.

PREHRANSKA POKRAJINA PRED VELIKIMI GEOGRAFSKIMI ODKRITJI

Hrana je bila osnovna življenjska in strateška dobrina, kmet pa ključna proizvodna celica prehranske pokrajine. Italijanski slikar Ambrogio Lorenzetti je v letih 1338 in 1339 v sienski mestni palači pod naslovom Alegorija dobre vlade upodobil **soodvisnost mesta in podeželja** (12). Kjer je vlada dobro vladala, so bile vezi med mestom in podeželjem tesne. Podeželje je skrbelo za prehransko preskrbo mesta, mesto pa je vračalo kmetu s primernim plačilom. Družba je bila v tem času prehransko **samooskrbna**.



Slika 1: Upodobitev soodvisnosti podeželja in mesta na freski italijanskega slikarja Ambrogia Lorenzettija z naslovom Alegorija dobre vlade (Sienna, 1338-1339) (vir: Wikimedia commons).



PREHRANSKA POKRAJINA V OBDOBJU KOLONIALIZMA

Po velikih geografskih odkritjih na prelomu iz 15. v 16. stoletje so zahodnoevropske kolonialne sile začele z drugih kontinentov pospešeno uvažati hrano v Evropo. Uvažali so različne eksotične proizvode, pa tudi žita in meso. To je bil čas produktivizma, temelječega na izkoriščanju zunanjih, imperialističnih virov (8). Trgovanje je potekalo po liberalnih načelih (ekonomiji svobodnega trga). Zaradi pretiranega uvoza so se pojavljali presežki, kar je vodilo v padec cen in nazadovanje domače kmetijske proizvodnje. V 19. stoletju je bila večina evropskih držav že odvisna od uvoza hrane.



Slika 2: Rastovarjanje pšenice v pristanišču Montpellier na upodobitvi francoskega slikarja Claude-Josepha Verneta iz leta 1754 (vir: Wikimedia Commons).

Kmetijstvo v Sloveniji se je v 19. stoletju soočalo z različnimi strukturnimi problemi. Največji je bila razdrobljena zemljiška struktura kmetij. Majhne kmetije so bile skromne v razvojnih in proizvodnih zmožnostih, donosi so bili nizki. Prihajalo je do agrarne prenaseljenosti, ki se ni reševala s posodobitvijo kmetijske mehanizacije in tehnik pridelave, pač pa z begom ljudi z vasi v mesta. Z zemljiško odvezo leta 1848, s pocenitvijo kmetijske mehanizacije in posodobitvijo kmetijstva (železni plug postane dostopen tudi manjšim kmetom), s specializacijo kmetij (iz poljedelskih v hlevsko živinorejo), uporabo umetnih gnojil ter s postopnim povečanjem hektarskega donosa, ki pa je še vedno zaostajalo za razvitimi evropskimi državami, je konec 19. stoletja kmetijska panoga napredovala tudi v slovenskih deželah (7).

PREHRANSKA POKRAJINA MED OBEMA VOJNAMA

Imperialistični produktivistični model se je med prvo svetovno vojno in v času svetovne gospodarske krize leta 1929 izkazal za zelo ranljivega. Trideseta leta 20. stoletja so bila v znamenju **protekcijonizma** (8). Iz tega obdobja poznamo uvajanje zaščitnih carin za domače (takrat avstro-ogrsko) kmetijstvo in **razmah zadružništva** (2, 7).



Slika 3: Ljubljanska tržnica okrog leta 1930 (vir: Arhiv Muzeja novejšje zgodovine Slovenije).

V Sloveniji je med obema svetovnima vojnoma ponovno nastopila agrarna kriza, ki je bila posledica še vedno velike agrarne prenaseljenosti (60 % slovenskega prebivalstva se je preživljalo s kmetijstvom (5)), razdrobljenosti kmetij in zastarele tehnologije kmetovanja. Kmetje ob obilici družinske delovne sile niso bili prisiljeni v posodobitev proizvodnje, zato je še vedno prevladovalo ročno delo. Slovensko kmetijstvo je bilo v primerjavi z ostalimi deli tedanje države res najbolj uspešno, a je močno zaostajalo za zahodnoevropskimi državami.

PREHRANSKA POKRAJINA PO DRUGI SVETOVNI VOJNI

Po drugi svetovni vojni so se pojavila prizadevanja politikov in strokovnjakov za povečanje kmetijske proizvodnje, kar poznamo pod pojmom zelena revolucija. Države so spodbujale **intenzifikacijo** kmetijstva. V Evropi so se prizadevanja za dvig produktivnosti v kmetijstvu združila pod okriljem **Skupne kmetijske politike EU**. Vzpostavljena je bila leta 1962 kot partnerstvo med Evropo in njenimi kmeti z namenom, da se ljudem zagotovi preskrba s kakovostno in cenovno dostopno hrano ter da kmetje s svojim delom zaslužijo dovolj za dostojno življenje (9).

V Sloveniji so po drugi svetovni vojni z uvedbo zemljiškega maksimuma razlastili številne kmete in z združevanjem nacionalizirane zemlje (zlasti najboljših zemljišč) oblikovali državna kmetijska podjetja, ki naj bi bila temelj kmetijske pridelave v državi. Prišlo je do poskusa uveljavitve delovnih ali obdelovalnih zadrug, ki pa niso zaživele (2). Plansko gospodarstvo in kolektivizacija kmetijskih zemljišč nista dala pričakovanih rezultatov, zato so ju kmalu odpravili. Zasebni kmetje so v posest ponovno dobili zemljo, pri čemer (vsaj na začetku) kmetijsko gospodarstvo ni smelo presegati 10 ha, zato se je razdrobljenost in nizka produktivnost slovenskih kmetij nadaljevala tudi v sodobni čas. Tehnološka posodobitev, intenzifikacija, specializacija in rast produktivnosti so slovensko kmetijstvo pomembneje zaznamovale šele v sedemdesetih letih 20. stoletja. Kmetje so se povezovali v zadrugah. Pri nas so se uveljavile kmečke prodajne in nabavne zadruge (1).

V sedemdesetih letih je prišlo do svetovne naftne krize, ki je prerastla v trgovinske vojne. Posledično



Slika 4: Ljubljanski supermarket leta 1961 (vir: Arhiv Muzeja novejšje zgodovine Slovenije).

so se dvignile cene različnih dobrin (tudi hrane) in kar naenkrat je kmetijsko-živilski sektor spet postal zelo nepredvidljiv. K **premiku od produktivizma v postproduktivizem** je prispeval tudi tehnološki napredek, prehod iz industrijske v postindustrijsko družbo ter politične spremembe (6, 8). Nasprotniki državnih kmetijskih regulativ so trdili, da so te predrage, neučinkovite in kmete z zajamčeno odkupno ceno spodbujajo v nepremišljeno masovno proizvodnjo (kar je vodilo v presežke), zato so po neoliberalističnih načelih predlagali samoregulativo trga (10). Nastopila je doba proste svetovne trgovine.

PREHRANSKA POKRAJINA KONEC 20. STOLETJA

Z deregulacijo trga v osemdesetih letih ter intenzivno globalizacijo v devetdesetih letih 20. stoletja so se spremenila razmerja med akterji in deležniki prehranske pokrajine. Okrepila se je moč posrednikov – trgovcev, ki so videni kot novi ključni akterji pri zagotavljanju prehranske varnosti. Sledil je vzpon kmetijsko-živilskih korporacij. Razdalje med krajem proizvodnje in potrošnje (angl. food miles) so postale vse večje, trgovinska pravila so bila globalizirana in v njih ni bilo posluha za zaključevanje gospodarskega kroga v lokalnem okolju (4). Domači kmetje niso zmogli konkurirati poceni uvoženi hrani. Evropsko kmetijstvo se je srečevalo z izzivi, kot je nizka dobičkonosnost, med drugim tudi zaradi visokih standardov proizvodnje v EU, visokih stroškov proizvodnih dejavnikov, ostarele in razdrobljene strukture primarnega sektorja – kmetij. Vsa glasnejša so bila opozorila o kmetijskem obremenjevanju okolja.

V devetdesetih letih 20. stoletja je bilo tudi slovensko podeželje intenzivno podvrženo tem procesom. Oskrbne verige so postajale vse bolj globalizirane, temelječe na uvozu hrane (prevlada velikih trgovskih verig), stopnja samopreskrbe s hrano je bila nizka (med 50 in 60 %), varnost hrane vprašljiva (različne prehranske afere, npr. bolezni norih krav, pomori čebel, nedovoljena trgovina s fitofarmaceutskimi sredstvi), prihodki v domačem kmetijstvu nizki, zato se je kmetijstvo opuščalo.

PREHRANSKA POKRAJINA V 21. STOLETJU

Ker prehranska preskrba vse bolj temelji na globaliziranih prehranskih sistemih, organiziranih na transnacionalni ravni (14), je prehranska varnost držav občutljiva na prostorsko oddaljene ekstremne vremenske pojave, politične in korporacijske odločitve, epidemije, družbene spremembe itd. Kot kontrast globalni dinamiki kmetijsko živilskega sektorja se v 21. stoletju razvijajo različni alternativni pristopi, ki temeljijo na relokalizaciji hrane, uvedbi lokalnih in regionalnih blagovnih znamk z nadzorovanim



Slika 5: Za relokalizacijo hrane je značilna uvedba različnih lokalnih in regionalnih blagovnih znamk s kontroliranim poreklom in drugih oblik certificiranja za jamstvo kakovosti. Na sliki je primer Dobrot Dolenjske (foto: Sara Mikolič, 2021).

poreklom in drugih oblik certificiranja za jamstvo kakovosti, neposreden odnos med pridelovalcem in potrošnikom – kratke oskrbne verige (npr. kmečke tržnice, različne oblike partnerskih kmetovanj, kmetijstvo, ki ga spodbuja skupnost ipd.). Nastala so številna gibanja za potrošniške pravice (ustanovijo se uradi za varnost hrane na evropski in nacionalni ravni), spodbujajo se pravična trgovina ter različne razprave o varovanju okolja, ki rezultirajo v povečevanju deleža bolj trajnostnih kmetijskih praks (npr. ekološko kmetijstvo). Vse bolj se poudarja večfunkcijska vloga kmetijstva (3, 11). V prehransko pokrajino vstopajo novi akterji in deležniki, podnebne spremembe imajo vse večji vpliv na kmetijsko proizvodnjo, vse bolj se poudarjajo vidiki okoljske in družbene trajnosti.



Slika 6: Stik med kmetom in potrošnikom je vse pomembnejši, zato so v porastu kmečke tržnice in neposredna prodaja na kmetijah (foto: Sara Mikolič, 2021).



Slika 7: Primer kmetijstva, ki ga spodbuja skupnost (angl. CSA – Community Supported Agriculture) s predzakupom letine in možnostjo samonabiranja zelenjave (foto: Sara Mikolič, 2021).

ZAKLJUČEK

Prehranska pokrajina se neprestano spreminja in se v sodobnem času spopada z vprašanjem, kako zagotoviti prehransko varnost naraščajočemu številu prebivalcev ob uspešnem prehodu na trajnostno (sonaravno) kmetovanje, ki bo odgovorno ravnalo z omejenimi naravnimi viri (kot sta prst in voda), bo prožno na podnebne in vremenske nestanovitnosti, družbene spremembe, zdravstvene krize (npr. epidemija) ter bo tudi gospodarsko trajnostno? Del odgovora se skriva v inovacijski prevetritvi in pomladitvi domačega kmetijskega sektorja ter v relokalizaciji odnosov in procesov v prehranski pokrajini.

VIR IN LITERATURA

- (1) Anderlič, T., 2016. Geografski vidik povezovanja kmetov v zadrugo. Primer Kmetijske zadruge Krka. Zaključna seminarska naloga. Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za geografijo, str. 67.
- (2) Avsec, F., 1996. Zadržne vrednote, načela in praksa. Teorija in praksa, 33, 1 str. 48–63.
- (3) Bedrač, M., Cunder, T., 2006. Slovenska kmetijska politika in večnamenskost kmetijstva. V: Slovenija v EU – izzivi za kmetijstvo, živilstvo in podeželje. Domžale, Društvo agrarnih ekonomistov Slovenije, str. 243–257.
- (4) Hofer, K., Stalder, U., 2000. Regionale Produktorganisationen als Transformatoren des Bedürfnisfeldes Ernährung in Richtung Nachhaltigkeit? Potentiale- Effekte- Strategien. Geographica Bernesia, P37. Bern, Geographischer Institut der Universität Bern.
- (5) Ilešič, S., 1946. Agrarna obljudenost na Koroškem. Geografski vestnik, 18, str. 22–36.
- (6) Klemenčič, M. M., Lampič, B., Potočnik Slavič, I., 2008. Življenjska (ne)moč obrobni podeželskih območij v Sloveniji. Ljubljana, Znanstvena založba Filozofske fakultete, Oddelek za geografijo.
- (7) Lazarevič, Ž., 2018. Integriranje dohodkov v kmečki ekonomiji v dobi industrializacije. V: Panjek, A., Lazarevič, Ž. (ur.). Preživetje in podjetnost. Integrirana kmečka ekonomija na Slovenskem od srednjega veka do danes. Koper, Založba Univerze na Primorskem, str. 189–215.
- (8) Marsden, T., 2017. Agri-Food and Rural Development. Sustainable Place-Making. London, New York, Bloomsbury Academic.
- (9) Pogodba o delovanju Evropske unije. Uradni list Evropske unije. C 202. 7. 6. 2016.
- (10) Pribac, I., 2010. Postfordizem - kontekstualizacija. Ljubljana, Mirovni inštitut, str. 16.
- (11) Potočnik Slavič, I., Cigale, D., Lampič, B., Perpar, A., Udovč, A., 2016. (Ne)raba razpoložljivih virov na kmetijah v Sloveniji. Ljubljana, Znanstvena založba filozofske fakultete Univerze v Ljubljani, Oddelek za geografijo.
- (12) Steel, C., 2020. Sitopia: how food can save the world. London: Chatto & Windus.
- (13) Uhan, S., Potočnik Slavič, I., 2019: Prehranska pokrajina v Škofjeloškem hribovju. Dela, 50, str. 81–102.
- (14) Woods, M., 2007. Engaging the global countryside: globalization, hybridity and the reconstruction of rural place. Progress in Human Geography, 31, 3, str. 485–507.

PRESOJA PRIMERNOSTI KMETIJSKIH ZEMLJIŠČ ZA NAMAKANJE S PREČIŠČENO ODPADNO VODO V POMURSKI STATISTIČNI REGIJI

Matej Jelovčan

matej.jelovcan33@gmail.com

IZVLEČEK

Naraščajoče potrebe po vodi v kmetijskem sektorju močno bremenijo zaloge sladkih vodnih virov, zato se pojavlja priložnost oz. nuja premika k alternativnim vodnim virom za namakanje kmetijskih zemljišč. Mednje sodi tudi prečiščena odpadna voda, ki je v kmetijstvu v nižji stopnji prečiščenosti prisotna že dlje časa, njena raba pa je svetovno razširjena. Raba prečiščene odpadne vode prinaša številne pozitivne učinke, vendar lahko hkrati negativno vpliva na okolje in zdravje ljudi, spremljajo pa jo tudi družbeni zadržki. Članek obravnava primernost rabe prečiščene odpadne vode za namakanje kmetijskih zemljišč v pomurski statistični regiji. Na podlagi večkriterijskega vrednotenja so bila prepoznana kmetijska zemljišča, ki so zelo primerna za tovrstno namakanje. Treba pa je poudariti, da v Sloveniji še ni bila sprejeta zakonodaja, ki bi urejala namakanje s prečiščeno odpadno vodo.

Ključne besede: kmetijstvo, namakanje, komunalna čistilna naprava, prečiščena odpadna voda, geoinformacijska podpora vrednotenju

UVOD

Kmetijski sektor je s 70 % porabe največji porabnik sladke vode na svetu. Negotova razpoložljivost vode, podnebna variabilnost in konstantno naraščanje povpraševanja po dobrini močno bremenijo vire sladke vode, iz česar izhajajo pobude za racionalnejše in učinkovitejše upravljanje vodnih virov ter hkrati potrebe po iskanju alternativ za namakanje kmetijskih zemljišč. Mednje spadajo odtekajoč del namakalne vode, meteorne vode, razsoljena morska voda in brakična podzemna voda ter prečiščena odpadna voda. Raba prečiščene ali vsaj delno prečiščene odpadne vode je v porastu in se uporablja v številnih državah predvsem kot odgovor na vedno pogostejša in daljša obdobja suše (1).

NAMAKANJE KMETIJSKIH ZEMLJIŠČ S PREČIŠČENO ODPADNO VODO

Uporaba odpadne vode za namakanje v kmetijstvu je že dolgo uveljavljena. V 16. in 17. stoletju se je praksa iz sredozemskega prostora razširila po Evropi, širila pa se je tudi drugod po svetu. Odprti sistemi prenosa vode in neprečiščena odpadna voda so pripomogli h katastrofalnim epidemijam. Prve regulacije so se začele v 19. stoletju, in sicer s podzemnimi kanalizacijskimi sistemi. Zanimanje za namakanje z odpadno vodo se je povečevalo na račun rasti kmetijstva in vedno večjih potreb po vodi. Zaradi zdravstvenih in okoljskih tveganj je Svetovna zdravstvena organizacija (WHO) leta 1973 izdala smernice za varno uporabo prečiščene odpadne vode. Problematika je bila v naslednjih desetletjih bolj izčrpno proučena, smernice pa so bile posodobljene s širokim naborom navodil in napotkov. V številnih državah te služijo tudi kot podlaga za oblikovanje zakonodaje (2).

Poleg zmanjšanja pritiskov na vire sladke vode prinaša raba prečiščene odpadne vode tudi druge pozitivne učinke, saj se lahko poveča poroznost in izboljša vodno zadrževalna sposobnost prsti, prav tako pa se lahko izboljša založenost prsti s hranili in organsko snovjo, iz česar sledi izboljšana mikrobiološka dejavnost v prsti in manjši vnos hranil v vodotoke. Komunalne čistilne naprave (KČN) so kot vodni vir s stalnimi iztoki bolj zanesljive in imajo možnost večje stroškovne učinkovitosti (1; 2; 3).



Treba pa je poudariti, da spremljajo dolgotrajno namakanje s prečiščeno odpadno vodo različni okoljski in zdravstveni vplivi ter agronomski izzivi. Vprašljivi so predvsem parametri kakovosti, kot so slanost, vsebnost patogenih organizmov, hranil in suspendiranih snovi, toksičnost nekaterih ionov ter prisotnost mikroelementov (težkih kovin). Poleg tega so novejšje študije potrdile še prisotnost mikroplastike, mikroorganskih spojin, kofeina in ostankov farmacevtskih sredstev. Dolgoročno lahko namakanje z neustrezno prečiščenimi odpadnimi vodami privede do zaslanjevanja, slabše strukture in zmanjšane infiltracijske sposobnosti prsti, onesnaževanja podzemne vode, bioakumulacije nevarnih snovi in soli v vodi pa lahko rastlinam onemogočijo črpanje vode (3).

Možna ovira in bistven vidik pri rabi prečiščene odpadne vode za namakanje je tudi mnenje lokalne skupnosti v okolici posamezne KČN. Sprejemljivost prakse je treba preveriti tako pri kmetijskih pridelovalcih kot tudi kupcih pridelkov (3). Poleg tega je pomembna še tehnična in ekonomska izvedljivost, ki se opredeli glede na oddaljenost od same KČN (1,4).

Slovenija še ni sprejela zakonodaje za namakanje s prečiščeno odpadno vodo, poleg tega pa tudi v dokumentih s področja namakanja ne omenja njene rabe v prihodnje (5). Kljub dejstvu, da velja za Slovenijo zelo nizek indeks vodnega stresa, se bodo pritiski na vodne vire zaradi podnebnih sprememb in vedno večjih potreb po namakanju v kmetijskem sektorju povečevali (6). Trend zadnjega desetletja nakazuje na porast namakanja, saj so se površine več kot podvojile (7). Leta 2021 je bilo 75 % vode za namakanje pridobljenih iz površinskih vodnih teles, preostalih 25 % pa je bilo črpanih iz podzemne vode (8). V Sloveniji bi bila možnost rabe prečiščene odpadne vode na pogostejše sušnih območjih, kot so obalni pas, Suha krajina, Slovenske gorice, Prlekija in Prekmurje, kjer ni zadostnih količin vode za namakanje, s čimer pa se ne bi dodatno ogrožale zaloge pitne podzemne vode (9).

Ponovno se zatakne pri zakonodaji, saj obstoječi predpisi za delovanje KČN ne predpisujejo zadostnih učinkov čiščenja (ključno je popolno mikrobiološko čiščenje), da bi se lahko prečiščena odpadna voda uporabljala neposredno za namakanje (9; 10). Treba pa bi bilo vzpostaviti tudi pogostejši in celosten monitoring, ki bi vključeval širši nabor merjenih parametrov (prečiščene odpadne vode, prsti in kmetijskih pridelkov). V zadnjih desetletjih se v Sloveniji v skladu z zakonodajo povečujeta obseg in stopnja čiščenja odpadne vode. V kombinaciji z razpršenostjo KČN in zadostitvijo predpostavkam pa obstaja možnost rabe prečiščene odpadne vode za namakanje na širšem območju države (3).

GEOINFORMACIJSKA PODPORA VREDNOTENJU

Raziskava je bila osnovana na podlagi članka avtorjev Paula in sodelavcev (1), ki obravnava možnosti rabe prečiščene odpadne vode za namakanje kmetijskih zemljišč v zvezni državi Kalifornija, ter članka avtorjev Anane in sodelavcev (4), ki je omejen na ožje območje pri mestih Nabeul in Hammamet v Tuniziji. Priprava podatkov in izvedba večkriterijskega enociljnega vrednotenja je bila izvedena s programskim orodjem ArcGIS Pro.

Izbrani dejavniki zajemajo razrede kulturnih rastlin (11), oddaljenost od KČN, povprečno letno količino iztoka iz KČN in stopnjo čiščenja na KČN (12) ter povprečno letno količino padavin (13), omejitve za namakalne sisteme (14), kmetijska zemljišča (15) in naklon (16). Analiza je bila izvedena za dva primera: na ravni namakalnih sistemov v pomurski statistični regiji, kjer so bili upoštevani razredi kulturnih rastlin, komunalne čistilne naprave in namakalni sistemi; in vseh kmetijskih zemljišč na ravni regije, kjer so bili vključeni razredi kulturnih rastlin, komunalne čistilne naprave, padavine, kmetijska zemljišča in naklon. Razdelitev kulturnih rastlin v razrede je ključna, ker se razlikujejo glede na primernost za namakanje s prečiščeno odpadno vodo. Šest oblikovanih razredov se vrsti od najbolj do najmanj primerne: vlakna, krmne rastline, žita in stročnice, industrijske rastline, sadovnjak in zelenjava, zelišča ter grmovnice (1).

Pomembne so tudi značilnosti KČN, saj so različno oddaljene od kmetijskih površin, letno prečistijo različne količine odpadne vode, razlikujejo pa se tudi glede na stopnjo čiščenja. Vključitev padavin na ravni vseh zemljišč pomurske statistične regije je posledica samih podnebnih značilnosti in razlik na območju. V primeru proučevanja možnosti namakanja kmetijskih zemljišč, kjer so že vzpostavljeni namakalni sistemi, je bila ključna omejitev nenamakanih zemljišč v pomurski statistični regiji. Na ravni vseh kmetijskih zemljišč pa so bila kot omejitev privzeta nekmetijska zemljišča in naklon nad 15 %, saj onemogoča namakanje (4).

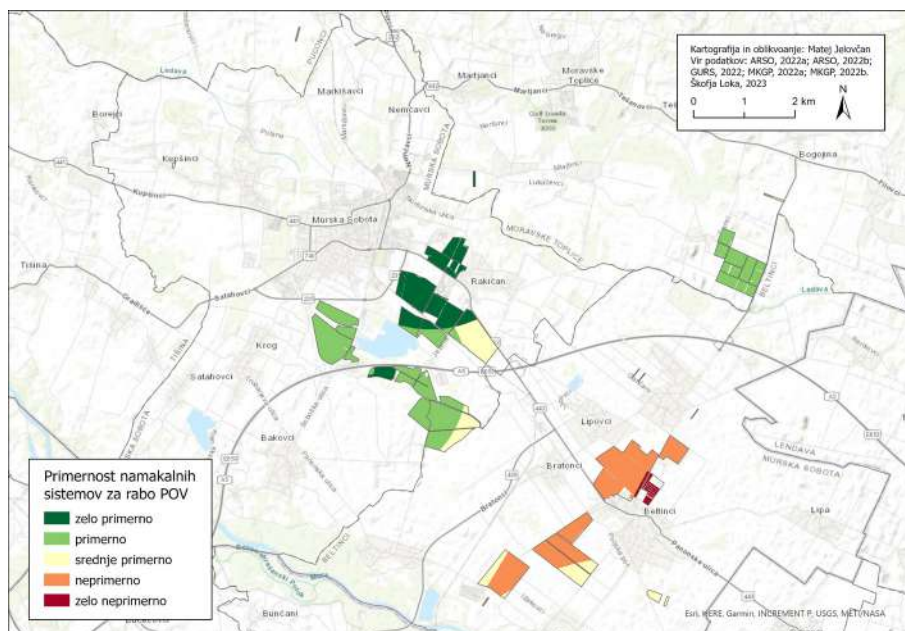
Vsi dejavniki so bili standardizirani na lestvico od ena do devet, kjer pomeni ena zelo majhno, devet pa zelo veliko pomembnost. Nato so bili obteženi z metodo analitično hierarhičnega procesa (AHP) znotraj obtežene linearne kombinacije (WLC) za pridobitev končnih rezultatov. Pri metodi AHP gre za tehniko določanja pomembnosti oz. uteži posameznim dejavnikom, WLC pa je metoda kompleksnega prostorskega vrednotenja.

GLAVNE POTEZE PROUČEVANEGA OBMOČJA

Pomurska statistična regija leži na skrajnem severovzhodu Slovenije. Ozemeljsko obsega 1337 km² in šteje 114.397 prebivalcev. Za regijo je značilna reliefna uravnanost z izjemo Goričkega na severu in Slovenskih goric na jugozahodu ter izrazita usmerjenost v kmetijsko dejavnost (17). Proučevano območje izstopa tudi glede podnebnih razmer. Na ravni države je tu vpliv celinskosti najbolj občuten, kar se odraža v najmanjši količini padavin na območju Slovenije, ki znaša od 800 mm do 1100 mm na leto (11).

Po podatkih za leto 2021 je bilo v pomurski statistični regiji 739 ha dejansko namakanih zemljišč, za katere se je porabilo 456.000 m³ vode (7). 92,7 % vode je bilo vzete iz podzemne vode, preostalih 7,3 % pa iz akumulacij, jezer oz. vodovoda (8). Leta 2020 je v pomurski statistični regiji delovalo 47 KČN, od tega štiri s terciarno, preostale pa s sekundarno stopnjo čiščenja. Skupen iztok povprečnih vrednosti za zadnjih pet let razpoložljivih podatkov (2016–2020) je znašal 7,84 mio. m³, od tega je devet KČN, ki presegajo letni iztok 100.000 m³ in predstavljajo 84,9 % celotnega iztoka KČN v regiji (12). Podatki nakazujejo, da lahko obstoječe KČN več kot zadostijo količinskim potrebam namakanja.

MOŽNOSTI NAMAKANJA KMETIJSKIH ZEMLJIŠČ S PREČIŠČENO ODPADNO VODO V POMURSKI STATISTIČNI REGIJI



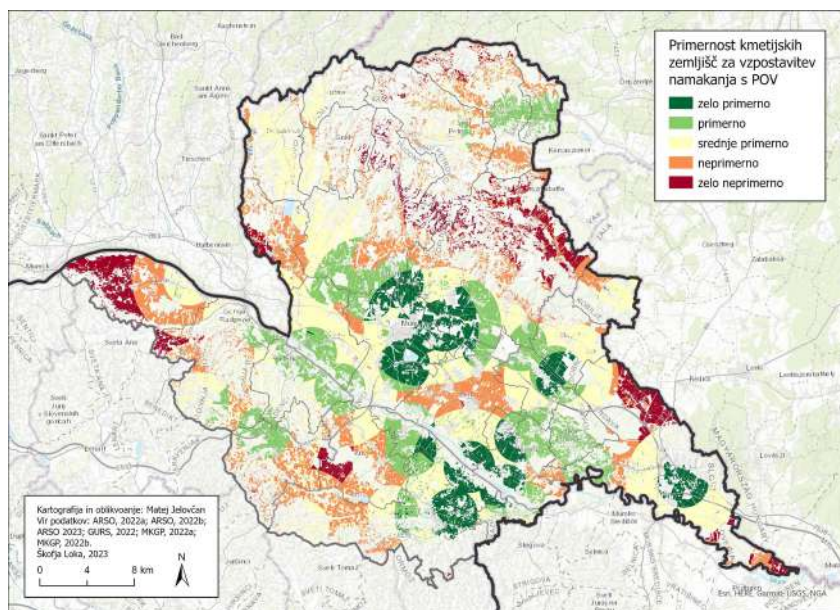
Večina namakalnih sistemov je v relativni bližini Murske Sobote, zato je območje na Sliki 1 približano. Zelo primerne površine se nahajajo okoli KČN Murska Sobota in KČN Lukačevci, za kateri je značilen večji povprečni letni iztok, za prvo pa tudi terciarna stopnja čiščenja. V grobem se primernost namakalnih sistemov za rabo prečiščene odpadne vode z oddaljevanjem od omenjenih KČN zmanjšuje.

Slika 1: Karta primernosti za namakana kmetijska zemljišča v pomurski statistični regiji.

V primeru rezultata za primernost namakalnih sistemov so površine razredov naslednje:

1. zelo primerno = 140 ha (20 %),
2. primerno = 256 ha (36,6 %),
3. srednje primerno = 91 ha (13 %),
4. neprimerno = 201 ha (28,7 %),
5. zelo neprimerno = 12 ha (1,7 %).

Možnosti namakanja kmetijskih zemljišč s prečiščeno odpadno vodo v pomurski statistični regiji prikazuje Slika 2. Kot najbolj primerna se izkazuje kmetijska zemljišča v okolici KČN pri naseljih Murska Sobota, Lukačevci, Melinci, Turnišče, Puconci (osrednji del regije), Ljutomer, Črenšovci, Odranci, Banovci, Bistrica (južni del regije) in Lendava (jugovzhodni del regije). Na rezultat je bistveno vplivala večja gostota KČN z večjim povprečnim iztokom, ki so locirane v bližini večjih naselij, prisotnost KČN s terciarno stopnjo čiščenja in razmeroma uravnan relief.

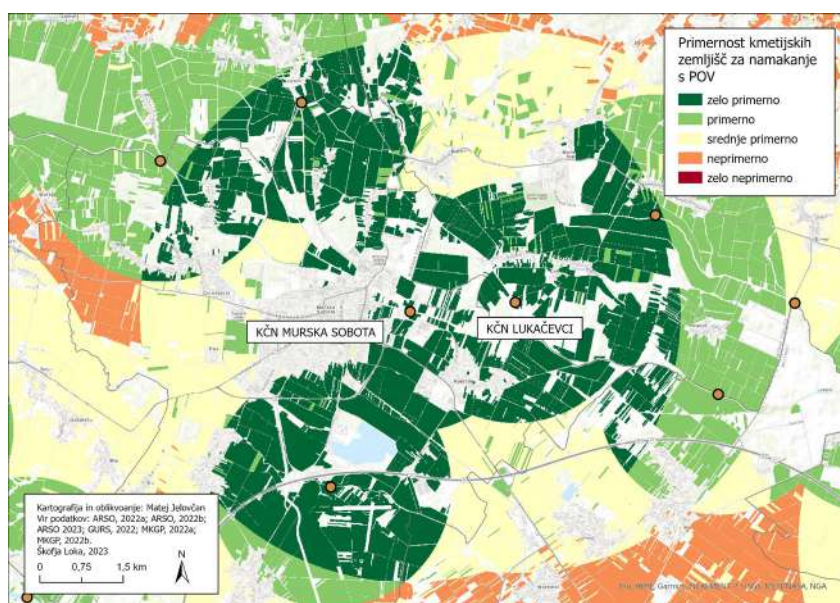


Slika 2: Karta primernosti za kmetijska zemljišča v pomurski statistični regiji.

V primeru rezultata za potencialno primernost kmetijskih zemljišč so površine razredov naslednje:

1. zelo primerno = 6.571 ha (11,5 %),
2. primerno = 11.398 ha (19,9 %),
3. srednje primerno = 20.638 ha (36 %),
4. neprimerno = 13.358 ha (23,3 %),
5. zelo neprimerno = 5.312 ha (9,3 %).

Slika 3 prikazuje rezultat na območju Murske Sobote in bližnje okolice. Tu velja večja gostota KČN in prisotnost dveh KČN s povprečnim letnim iztokom nad 100.000 m³ (KČN Murska Sobota in Lukačevci) ter prisotnost KČN s terciarno stopnjo čiščenja (KČN Murska Sobota). Posledično je na območju veliko kmetijskih zemljišč, ki se uvrščajo v razred zelo primerno. Na Sliki 3 je v mozaičnosti prikaza razviden tudi vpliv različnih razredov kulturnih rastlin.



Slika 3: Karta primernosti za kmetijska zemljišča na primeru Murske Sobote in bližnje okolice.

ZAKLJUČEK

Prečiščena odpadna voda lahko do določene mere razbremeni trenutne vire sladke vode, ki se uporabljajo za namakanje, hkrati pa predstavlja možnost krepitev odpornosti kmetijstva na vse bolj izrazite podnebne spremembe. Kljub temu ima lahko dolgotrajna raba prečiščene odpadne vode tudi številne negativne učinke, zato bi bila pri uveljavitvi prakse nujna zagotovitev ustreznega procesa čiščenja in vzpostavitve ustreznega monitoringa. V članku so bile proučene možnosti rabe prečiščene

odpadne vode v že vzpostavljenih namakalnih sistemih v pomurski statistični regiji, vključene pa so še možnosti vseh kmetijskih zemljišč v regiji. Čeprav regija izkazuje primernost za namakanje s prečiščeno odpadno vodo, premiki na tem področju niso možni, dokler se ne vzpostavi ustrezna zakonodajna podstat.

VIR IN LITERATURA

- (1) Paul, M., Negahban-Azar, M., Shirmohammadi, A., Montas, H., 2020. Assessment of agricultural land suitability for irrigation with reclaimed water using geospatial multi-criteria decision analysis. *Agricultural Water management*, 231. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.agwat.2019.105987>.
- (2) Jaramillo, M. F., Restrepo, I., 2017. Wastewater Reuse in Agriculture: A Review about Its Limitations and Benefits. *Sustainability*, 9, 1734. DOI: <https://doi.org/10.3390/su9101734>.
- (3) Zupanc, V., Pintar, M., 2018. Alternativni vir vode za namakanje – prečiščena odpadna voda. 29. Mišičev vodarski dan. Maribor: Vodnogospodarski biro, str. 185–189. URL: <https://www.mvd20.com/LETO2018/R24.pdf> (citirano 11. 1. 2023).
- (4) Anane, M., Bouziri, L., Limam, A., Jellali, S., 2012. Ranking suitable sites for irrigation with reclaimed water in the Nabeul-Hammamet region (Tunisia) using GIS and AHP-multicriteria decision analysis. *Resources, Conservation and Recycling*, 65, str. 36–46. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2012.05.006>.
- (5) MKGP, 2017. Načrt razvoja namakanja in rabe vode za namakanje v kmetijstvu v Republiki Sloveniji do leta 2023 in Program ukrepov za izvedbo načrta razvoja namakanja in rabe vode za namakanje v kmetijstvu v Republiki Sloveniji do leta 2023. URL: <https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/KMETIJSTVO/Kmetijska-zemljisca/UPRAVLJANJE-KMETIJSKIH-ZEMLJISC/NacrtNavg2017-a.pdf> (citirano 15. 1. 2023).
- (6) Leskovar, G., 2020. Uporaba različno prečiščene odpadne vode za namakanje Hokkaido buč (*Cucurbita maxima* L.). Magistrsko delo. Univerza v Ljubljani. URL: <https://repositorij.uni-lj.si/lzpis/Gradiva.php?lang=sl&id=121915> (citirano 10. 1. 2023).
- (7) SURS, 2022a. Dejansko namakana zemljišča, porabljena voda za namakanje, kohezijske in statistične regije, Slovenija, letno. URL: <https://pxweb.stat.si/SiStatData/pxweb/sl/Data/Data/2722207S.px/> (citirano 22. 1. 2023).
- (8) SURS, 2022b. Voda za namakanje po vodnih virih, kohezijske in statistične regije, Slovenija, letno. URL: <https://pxweb.stat.si/SiStatData/pxweb/sl/Data/-/2722206S.px> (citirano 22. 1. 2023).
- (9) Drev, D., Meljo, J., Mohorko, T., 2012. Možnost uporabe očiščene odpadne vode za namakanje v kmetijstvu. 23. Mišičev vodarski dan. Maribor: Vodnogospodarski biro, str. 53–63. URL: <https://www.mvd20.com/LETO2012/R7.pdf> (citirano 11. 1. 2023).
- (10) Uredba o odvajanju in čiščenju komunalne odpadne vode. 2015. Uradni list RS, 98/15.
- (11) MKGP, 2022a. Grafični podatki KMRS – zbira vloga 2022 za celo Slovenijo. URL: <https://rkg.gov.si/vstop/> (citirano 10. 12. 2022).
- (12) ARSO, 2022a. Komunalne čistilne naprave. URL: <https://www.arso.gov.si/> (citirano 10. 12. 2022).
- (13) ARSO, 2022b. Povprečna letna višina korigiranih padavin 1981–2010. URL: https://gis.arso.gov.si/wfs_web/faces/WFSLayersList.jspx (citirano 27. 12. 2022).
- (14) MKGP, 2022b. Namakalni sistemi – delujoči. URL: <https://rkg.gov.si/vstop/> (citirano 10. 12. 2022).
- (15) MKGP, 2022c. Grafični podatki GERK za celo Slovenijo. URL: <https://rkg.gov.si/vstop/> (citirano 10. 12. 2022).
- (16) ARSO, 2023. Digitalni model višin Slovenije. URL: <https://www.arso.gov.si/> (citirano 7. 2. 2023).
- (17) Regionalni razvojni program pomurske regije 2021–2027, 2022. Razvojni center Murska Sobota. URL: https://www.gov.si/assets/ministrstva/MGRT/Dokumenti/DRR/RRP-2021_2027/RRP-Pomurske-razvojne-regije.pdf (citirano 22. 1. 2023).



FEEDING THE WORLD

HUNGER ISSUES AND GLOBAL COMPLEXITY OF FOOD SECURITY

Pavel Gulin Zrnić
pavel.zrnic@gmail.com

Key words: food security, hunger, World Food Programme, food miles, globalisation

Summary: The article focuses on the interconnectedness of global food system and its complexity. While on one hand it offers a wider consumer choice for some, one of the main problems of the contemporary food system is global hunger which poses a major threat for survival in some regions. Some organizations such as the World Food Programme aim to reduce it and provide food assistance to communities in need. However, due to increased volatility and instability of the global food system as a result of the most recent political and environmental circumstances even more effort should be put in collectively to achieve reduction in undernourishment across the globe.

In October 2020 while the world was still fighting coronavirus pandemics, the eyes of the public were turned to the Norwegian capital, impatiently waiting for the Nobel Peace Prize Committee to announce their decision. The 2020's Prize was awarded to the **World Food Programme (WFP)**, bringing our attention to the importance of adequate and sufficient food being available to everyone. It is shocking that according to the WFP one in nine people around the world still do not have sufficient amounts of food to eat. The World Food Programme is an international organisation which has made a significant change in combating the world hunger; not only that it offers food assistance and food relief to places hit by famine, war or other crises worldwide but it also tries to raise people's awareness of global inequalities caused by unequal distribution of food. By helping poorer communities to have sufficient food sources, the World Food Programme helps them to grow and develop as well as promotes their stability. It is why it was recognised as one of the crucial peacemakers by the Nobel Prize Committee which stated that the World Food Programme **"is a driving force in efforts to prevent the use of hunger as a weapon of war and conflict"** (1). It is estimated that in 2019, the World Food Programme distributed around 15 billion rations; thus assisting 97 million people worldwide.



Slika 1: World Food Programme logo (Vir: 10).

Feeding the world is a very **complex system** as it consists of several distinct factors beginning with crop cultivation and production, which leads to food storage, distribution and marketing, while the system eventually ends with food consumption. Its ideal aim would be to ensure that there is enough food produced and available to feed the global population i.e. to ensure that the entire population is food secure which is unfortunately not the case. But what does it actually mean to be food secure?

FOOD SECURITY

Food security is a term which describes a condition of having sufficient amounts of nutritious food for having a healthy life and is achieved when one has a good access to nutritious food which is available and stable over time. Unfortunately, according to the UN's Food and Agricultural Organization (FAO), there were more than 767,9 million people suffering from undernourishment in 2021, which means that they were unable to meet their minimum food requirements over a longer period of time (2). This number has seen a sharp increase since 2017 and as a result of the most recent turmoil and instability on the global scale, it is worryingly predicted to rise even more. Therefore, it is clear that there are many people to whom **hunger poses a major threat** for their survival.

There are very distinct spatial patterns which show vast polarisation of the world in terms of food security that usually goes hand-in-hand with levels of development and economies of different regions and countries. One of the regions worst hit by famine is the **Sahel region** in Africa, where many countries' hunger levels were estimated as Alarming in 2022 by the Global Hunger Index, which is a complex spatiotemporal indicator of hunger calculated combining some simple hunger indicators such as undernourishment, child mortality and others (3).



Slika 2: 2022 Global Hunger Index (Vir: 11).

One of the reasons for wide spread hunger in Sahel region lies in **scarce physical characteristics** of the area. Annual rainfall is a little bit over 200 mm which is far from ideal for growing crops. Another problem is that rainfall happens over a very short time period in a shape of summer showers which cause soil compaction. Furthermore periodic droughts have been increasing in the region as a result of global warming, while lack of vegetation has changed the soil quality, turning it into very infertile soils due to the lack of organic material. All of these reasons are physical threats to food security in the Sahel, a region highly struck by desertification i.e. a process of land degradation by which a region becomes progressively drier and eventually becoming a desert. The problem of desertification is clearly reflected

in a 25% drop in the agricultural production of the Sahel region since 2010. However, it is crucial to understand that food insecurity in the Sahel primarily caused by scarce physical conditions is further exacerbated by **human factors**. Accelerated demographic transition of the Sub-Saharan Africa which counted the population of 1,152 billion people in 2022 is projected by the UN almost to double by 2050, reaching 2,094 billion (4). This means that the population could grow over the region's capacity to feed it while



Slika 3: World Food Programme Intervention in Burkina Faso (Vir: 12).



pushing many more people to the starvation point. Moreover, the increase in population also resulted in overuse of land such as overgrazing and overcultivation which has had damaging impacts on the land quality and has accelerated desertification. Following on from this point, another essential issue is **poor infrastructure** which severely impacts **food accessibility**. A big percentage of population lives in remote villages, so they cannot easily access food which might be available in bigger centres. This highlights that there are many complex problems with food production in the Sahel region which should be gradually overcome in order to make its population more food secure, or at least to protect it from undernourishment and starvation. However, thanks to organisations such as the World Food Programme, the situation in some communities in the Sahel region is slowly changing as WFP organises school meal schemes, provides technological support for agricultural production and helps greening the area.

HOW DOES GLOBALISATION IMPACT FOOD SYSTEMS WORLDWIDE?

The whole concept of the World Food Programme as an international organisation, which operates in 123 countries around the world as of April 2023, was possible on account of a process which has been significantly changing our lives for the past decades, known as globalisation. **Globalisation** is a process of **growing interdependence and interconnectedness** of countries in the modern world, which has had a major impact on food systems and food industry. It has brought many advantages to people around the world by improving their food security and the quality of life. The World Food Programme has saved many lives by offering short-term food relief to communities under humanitarian crises such as reaching 700 000 people monthly by 2021 through food distributions during the South Madagascar food crisis (5). Equally important, the WFP has been organising strategies for vulnerable communities to become food secure in the long term runs all of which would not be possible to such extent without such interconnectedness.



Slika 4: World Food Programme Intervention in Sudan (Vir: 13).

Furthermore, globalisation of food industry was crucial for sharing of **technological innovation** which greatly contributed in hunger reduction. The idea of using genetic engineering to increase crop production was born in the 1940s with Dr Norman Borlaug who wanted to help starving nations to survive by developing more resistant seeds and that is how the Green Revolution started. He focused on developing rust resistant wheat with heavier heads which soon became a huge success in Mexico where it helped to feed many more people than it would have been possible just by cultivating ordinary wheat. Therefore, we can say that Dr Borlaug was one of the pioneers who developed genetically modified seeds which would later lead to mass production GMO food. Today, because of technological and scientific development, some biotech firms can produce highly specialised seeds aimed at particular environments such as drought tolerant GM crops. Thanks to the globalised world, these seeds can be distributed to areas where they are truly needed to maximise yields and gradually improve food security of the population. One success story comes from an international project called The Drought Tolerant Maize for Africa, which offered smallholder farmers in sub-Saharan Africa up to 60 drought tolerant maize hybrids. Farmers have since seen 20% - 30% increase in their maize yields they started using these specialised seeds and it is estimated that nowadays it is benefiting around 40 million people (6). However, the use of genetically modified seeds and food has raised some rather serious issues in terms of its impacts on land, biodiversity and human health. According to some studies it can contribute to

the development of cancer due to DNA changes and trigger some allergic reactions. While genetically modified food might be an useful solution for tackling the world hunger in short term, it is important that we do not become overdependent on it and seek for healthier and more environmentally friendly solutions in longer terms.

EATING HABITS OR ON TROPIC AVOCADO ALL YEAR ROUND

While globalisation of food industry is about improving food security for some, it is also about offering consumers a **wider choice of consumer goods for others**. One of the positive outcomes of globalisation is that it makes food grown in one part of the world easily available to consumers in other regions and even continents. We can go to the nearest supermarket and pile our shopping baskets with avocados, bananas, pineapples etc. These are crops which are cultivated in tropical areas due to very specific conditions under which they can successfully grow. They require average temperatures between 26 and 30 °C throughout the year, very rich soils containing lots of organic material and large amounts of water. However these tropical fruits have become regular ingredients of our daily diets. Therefore globalisation of the food industry is a driving force which actively changes our tastes, food preferences and eating habits as it makes variety of different foods available worldwide which in this example has led towards preferences for exotic fruit in the Western countries. Moreover, consumers do not have to any longer wait for autumn to eat pears nor for spring to eat strawberries. As the food is sourced from all over the world, globalisation has almost **erased the sense**



Slika 5: Avocado Fruit (Vir: 14).

of seasonality in terms of fruits and vegetables. At the same time, globalisation of the industry can have profound cultural consequences by causing **cultural dilution** which means the loss of traditional, place specific diet and dietary patterns. This can be seen in a rapid increase of fast food outlets around the world. For instance, McDonald's, a fast food giant already with 60 million customers daily and about 1,9 million employees, is planning to open 1900 new outlets in 2023 and almost half of them in China (7). These fast food restaurants, governed as transnational corporations, not only offer low cost food products (again a negative factor for health), but can also easily cause a loss of cultural and dietary authenticity in places where they open.

FOOD MILES AND ENVIRONMENTAL CONCERNS

After realising how beneficial globalisation of food industry is to our mundane life, we must not fall into a trap and think that there are no down sides to it. In order to meet consumers' demands and tastes in developed countries food is being transported over vast distances. **Food miles** is a term used to describe the distance food has travelled from producer before arriving to consumer. Globalisation has led to a sharp increase of food miles in the past few decades because it has aimed is to provide fresh food all year round while meeting the consumers' preferences worldwide. This raises **environmental concerns** especially in terms of the climate change because constant transportation of food by air or by sea releases significant amounts of carbon dioxide into the atmosphere. This further enhances global warming while our planet is just about to hit the tipping point after which irreversible changes to our planetary ecosystem will start to occur as a result of huge excesses of greenhouse gases in the atmosphere. According to a study (8), distance that food travels with belonging carbon dioxide emissions, global food miles account for almost 20% of carbon dioxide emissions that come from food (other parts of the share are caused by food production etc.). Another consequence of globalised food industry and technological innovation is overreliance on synthetic nitrogen fertilisers and overuse of pesticides and herbicides. This raises environmental concerns because their substances leak into the



soil and as they infiltrate, they get mixed with the groundwater, which can cause severe contamination of local water sources and pollute the entire water cycle of the surrounding area.

POLITICS OF FOOD – IN WHICH DIRECTION IS IT GOING?

Nowadays, many countries worldwide are highly **dependent on food imports**, whereas their economies take credit for food exports. This interdependence of countries in the globalised world can sometimes turn into overdependence in terms of food industry. If something does not according to a plan, and particular countries are no longer able to export/import sufficient amounts of food, it might have very profound consequences for regional population, ranging from price shocks to food insecurity. In the 2000s, Russia was exporting around 1/3 of its annual wheat crop yield to North African states such as Libya and Egypt and over the years they developed their dependence on Russia's wheat exports. In the summer of 2010, excessive bushfires destroyed large amounts of wheat fields in Russia; hence it did not have enough wheat for exportation to North Africa the following year. Due to the lack of wheat which is such basic ingredient, there were massive price shocks in 2011 all around North Africa when prices of bread and all wheat related products soared. Another problem was that in some countries in the region, a large percentage of household income was spent on food. As 2011 food commodity prices were very high, people could not easily afford it and many people started protesting and rioting on the streets of North African towns and cities, which later turned into a massive civil unrest, known as the Arab Spring. Therefore, we can argue that food price shocks helped trigger the Arab Spring back in 2011 which is just an example highlighting **fragility and volatility of food prices** in highly globalised world. It was found that the bigger increase in food prices is the higher rates of unrest in those places are. Similarly, the most recent circumstances which saw warzone between Russia and Ukraine, not only caused more people being in a need of food assistance in Ukraine, but also severely altered global food trade, especially the one related to wheat and cereals which both Russia and Ukraine were ones of the main exporters. Consequently, based on the FAO Food Price Index global food prices jumped to their ever highest recorded in March 2022 (9).

In conclusion, essential progress has been made in hunger reduction worldwide, carried out through organizations that saved hundred thousand from starvation and undernourishment such as the World Food Programme, Mary's Meals and their donators' networks which any of us can be a part of. However, due to the ongoing political and environmental instability, changing climate and booming population of regions that are at the highest risk of hunger, even more collective effort should be put in to fight global hunger in the future.

VIR IN LITERATURA

- (1) The Nobel Peace Prize 2020, <https://www.nobelprize.org/prizes/peace/2020/wfp/facts/> (accessed 02/04/2023).
- (2) FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2022. The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc0639en>.
- (3) Global Hunger Index, <https://www.globalhungerindex.org/> (accessed 02/04/2023).
- (4) World Population Prospects 2022, Summary of Results, United Nations Department of Economic and Social Affairs New York, 2022., https://www.un.org/development/desa/pd/sites/www.un.org.development.desa.pd/files/wpp2022_summary_of_results.pdf (accessed 02/04/2023).
- (5) World Food Program: Southern Madagascar Emergency, <https://www.wfp.org/emergencies/southern-madagascar-emergency> (accessed 02/04/2023).
- (6) Drought Tolerant Maize for Africa (Project 2006-2015), <https://www.cimmyt.org/projects/drought-tolerant-maize-for-africa-dtma/> (accessed 2/4/2023).
- (7) McDonald's statistics according to: Baldwin, S. (2023) "How McDonald's won over China", <https://www.cnbc.com/2023/02/28/how-mcdonalds-won-over-china.html> (accessed 2/4/2023).
- (8) Li, M., Jia, N., Lenzen, M., Malik, A., Wei, L., Jin, Y. and Raubenheimer, D. (2022) Global food-miles account for nearly 20% of total food-systems emissions. *Nature Food*, 3(6): 445–453.
- (9) FAO Food Price Index, <https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-food-price-index-posts-significant-leap-in-march/en> (accessed: 02/04/2023).
- (10) World Food Programme logo, Wikimedia Commons, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:World_Food_Programme_Logo_Simple.svg (accessed 02/04/2023).
- (11) 2022 Global Hunger Index, Global Hunger Index Website, <https://www.globalhungerindex.org/> (accessed 02/04/2023).
- (12) World Food Programme Intervention in Burkina Faso, WFP, Photo by George Fominyen, <https://www.wfp.org/stories/burkina-fasos-balancing-act> (accessed 02/04/2023).
- (13) World Food Programme Intervention in Sudan, WFP, Photo by Isadora D'Aimmo., <https://www.wfp.org/stories/whatever-it-takes-one-womans-story-perseverance-west-darfur> (accessed 02/04/2023).
- (14) Avocado Fruit, Wikimedia Commons, <https://en.wikipedia.org/wiki/Avocado> (accessed 02/04/2023).RRP-2021_2027/RRP-Pomurske-razvojne-regije.pdf (citirano 22. 1. 2023).

POTENCIAL VEGANSTVA KOT ZDRAVEGA IN TRAJNOSTNEGA NAČINA PREHRANJEVANJA

Nina Sofia McQuarrie

nina.sofia.mcq@gmail.com

IZVLEČEK

Članek je namenjen pregledu dejstev, ki obravnavajo veganstvo kot potencialno dober način prehranjevanja z vidika zdravja in način za zmanjšanje negativnih okoljskih vplivov v primerjavi z drugimi načini prehranjevanja. V prehranskem smislu veganstvo označuje prakso opustitve vseh proizvodov, ki so v celoti ali delno pridobljeni iz živali. Mnenje Ameriškega dietetičnega združenja je, da je dobro načrtovana veganska prehrana primerna za vse faze človekovega življenja, kanadske prehranske smernice pa postavljajo v ospredje pomen rastlinskih živil. Na svetu je pet lokacij, ki so znane kot modre cone. Opazna je povezava med njihovimi prehranskimi vzorci in vegansko prehrano. Mesna industrija ima številne negativne vplive na okolje. Zmanjšanje količine užvanih živalskih proizvodov bi znatno zmanjšalo količino izpustov toplogrednih plinov in porabo kmetijskih zemljišč za pridelavo hrane. Meso je vrsta živila z največjim vplivom na okolje na svetovni ravni ne glede na to, ali ga z drugimi živali primerjamo po teži ali prehranski vrednosti.

Ključne besede: veganska prehrana, trajnost, zdravje, kmetijstvo, podnebne spremembe

UVOD

Veganstvo je filozofija in način življenja, ki teži k temu, da – kolikor je mogoče in izvedljivo – izključuje vse oblike izkoriščanja in krutosti do živali za hrano, oblačila ali katerekoli druge namene. Dodatno promovira tudi razvoj in uporabo alternativ neživalskega izvora, kar koristi živalim, ljudem in okolju. V prehranskem smislu označuje prakso opustitve vseh proizvodov, ki so v celoti ali delno pridobljeni iz živali (8).



Slika 1: Krožnik raznovrstne rastlinske hrane (foto: Nina Sofia McQuarrie).



Slika 2: Veganski burger (foto: Nina Sofia McQuarrie).

Leta 1990 je bila uvedena blagovna znamka Vegan Trademark, z namenom, da podjetjem pomaga predstaviti svoje izdelke, ki ustrezajo avtentičnemu mednarodnemu veganskemu standardu, določenem po združenju The Vegan Society. Danes je po svetu registriranih čez 65.000 izdelkov iz več kot 2.500 podjetij, blagovna znamka pa je prisotna v 87 državah. Več kot 82 % teh produktov je bilo registriranih v zadnjih petih letih, kar nakazuje na povečano povpraševanje po veganskih izdelkih (9).



PRIMERENOST VEGANSKE PREHRANE

Mnenje Ameriškega dietetičnega združenja (ADA) je, da je dobro načrtovana vegetarijanska prehrana, vključno s popolno vegetarijanskimi ali veganskimi dietami, zdrava, prehransko ustrezna in ima lahko zdravstvene koristi pri preprečevanju in zdravljenju določenih bolezni. Primerni naj bi bili za posameznike v vseh fazah življenja, tudi za nosečnice, matere v času dojenja, za dojenčke, otroke in najstnike ter za športnike. Nižji vnos nasičenih maščob in holesterola ter višji vnos sadja, zelenjave, polnozrnatih žit, oreščkov, sojinih izdelkov, vlaknin in fitokemikalij so lastnosti, ki jih združenje navaja kot del vegetarijanske prehrane, ki lahko zmanjša tveganje za kronične bolezni (6).



Slika 3: Kanadski vodič po hrani (vir: 4).

Kanadske prehranske smernice pravijo, da je treba redno uživati zelenjavo, sadje, polnozrnata žita in vire beljakovin. Med beljakovinsko bogatimi živali je priporočeno, da se rastlinski viri uživajo pogosteje (3). Trdijo, da obstajajo dokazi o manjšem okoljskem vplivu pri vzorcih prehranjevanja z višjim deležem hrane na rastlinski osnovi in manj na živalski (3).

MODRE CONE

Na svetu je pet lokacij, ki so bile določene kot modre cone (Okinawa, Japonska; Sardinija, Italija; Nicoya, Kostarika; Ikaria, Grčija; Loma Linda, Kalifornija). Tam ljudje živijo najdlje in so najbolj zdravi. Glede na spoznanja iz več kot 150 raziskav o prehrani najdlje živečih ljudi na svetu organizacija Blue Zones ugotavlja, da je optimalna dieta 95–100 % rastlinskega izvora (1).

Znotraj modrih con preko celega leta v obrokih prevladujejo polnozrnata žita in stročnice v kombinaciji s sezonskim sadjem in zelenjavo. Tudi rastlinska olja so bolj priporočena kot živalska mast. Ljudje v štirih od petih modrih con uživajo meso, a le v zmernih količinah (za praznične jedi, kot majhno prilogo ali za dodajanje okusa jedem). Po opravljenih raziskavah je za ljudi, živeče izven teh območij, priporočen odmik od uživanja mesa in jajc ter zmanjšanje količine užitih rib ter mlečnih izdelkov (1).

OKOLJSKI VPLIVI PRIDELAVE HRANE

Ekološko uničujoči vplivi mesne industrije vključujejo: sledi toksičnih kemikalij v prehranski verigi, farmacevtske dodatke v krmi za živali, kemikalije in živalske odpadke iz odtoka krmišč v površinski in podzemni vodi, izgubo zgornje plasti prsti zaradi paše, deforestacijo in dezertifikacijo kot rezultat pridobivanja površin za pašo in kultivacijo krme, ogrožene habitate divjih vrst rastlin in živali, intenzivno izkoriščanje vodnih in energetskih virov in večjo koncentracijo škodljivih plinov v ozračju zaradi znatne uporabe fosilnih goriv in proizvodnje metana (2).

Če pogledamo primer Kanade, je bilo vse od časa naselitve Evropejcev kmetijstvo glavni razlog za 85-odstotno zmanjšanje deleža mokrišč. Namakalno območje se je med letoma 1970 in 1988 več kot podvojilo. Prehranjevanje z mesom močno vpliva na usmeritev v kmetijstvu, saj v Severni Ameriki približno 95 % ovsa in 80 % pridelane koruze konča kot krma za živino (2).

Seveda niso vsi negativni vplivi kmetijstva na okolje posledica proizvodnje mesnih izdelkov. Jasno je, da bi lahko te vplive zmanjšali tudi s pogostejšo uporabo naravnih načinov odstranjevanja škodljivcev namesto škodljivih kemikalij, večjo stopnjo recikliranja živalskega gnoja (in potencialno človeškega odpada) v namen gnojenja pridelkov in podobno (2).

Vzrokov za izumrtje vrst je veliko, tako naravnih kot človeških. Približno 99 % vrst, ki so kadarkoli živele, je izumrlo. Večina teh izumrtij se je zgodila iz naravnih razlogov (evolucijskih, geoloških, atmosferskih in astronomskih dogodkov kot glavnih dejavnikov). Sicer pa se po projekcijah Edwarda O. Wilsona, ki je opravil eno izmed najbolj natančnih študij tega problema, izkaže, da se izumrtja v tropskih deževnih gozdovih, za katera je odgovoren človek, odvijajo vsaj 1000-krat hitreje, kot bi se naravno. Med številnimi večjimi vzroki takšnega uničenja sta najvidnejši povezavi med človeško prehrano in izumrtjem vrst deforestacija in prelov (2).

TRAJNOSTNA PREHRANA

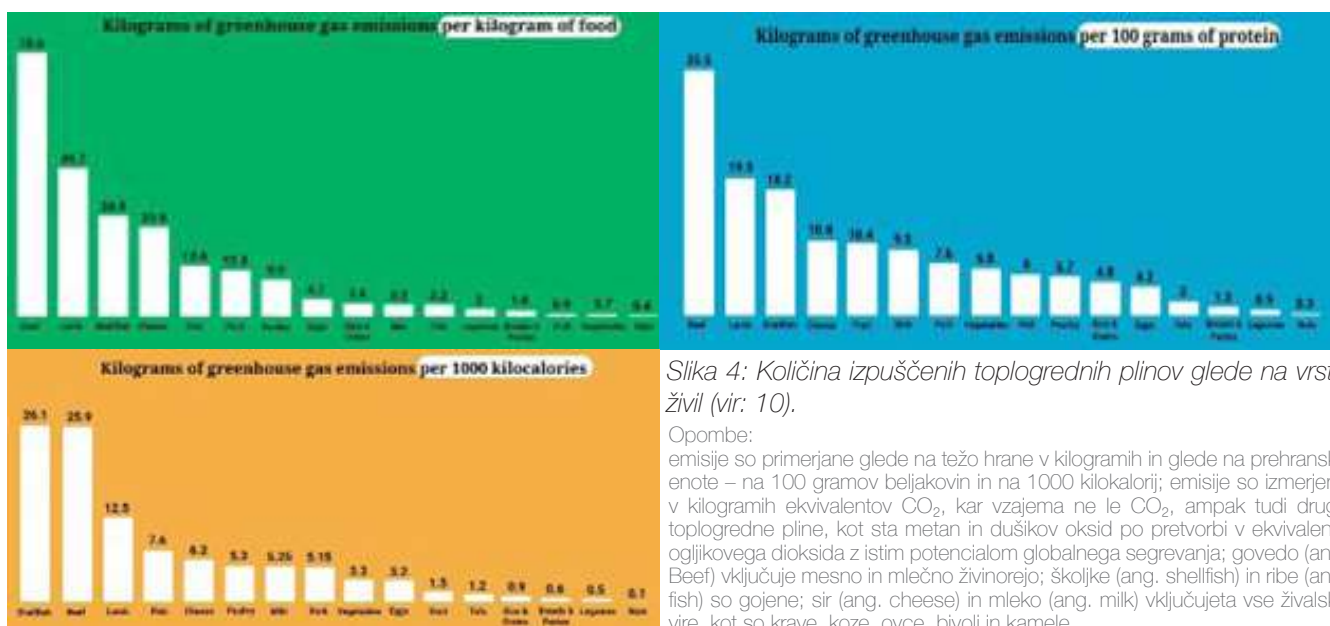
Zagotavljanje dostopa do hranljivega načina prehranjevanja celotnemu svetu na trajnostni način je eden izmed večjih izzivov, s katerim se soočamo (7).

Dosledni dokazi nakazujejo, da so prehranski vzorci z večjim deležem živil rastlinskega izvora in nižjim deležem živalskega na splošno boljši za zdravje in imajo manjši okoljski vpliv kot trenutne povprečne svetovne ali ameriške diete. Številne globalne in lokalne študije so tako prišle do zaključka, da so zdravi in trajnostni načini prehranjevanja mogoči (5).

Pregled posameznih vrst živil znotraj širših kategorij kaže, da je meso, posebno tisto od prežvekovalcev (govedina, jagnjetina), dosledno identificirano kot živilo z največjim vplivom na okolje na svetovni ravni, najpogosteje v smislu emisij toplogrednih plinov in/ali rabe zemljišč. V primeru najbolj ekstremnega scenarija, ko ne bi uživali prav nobenih živalskih produktov, bi bila lahko ustrezna količina hrane proizvedena na manjši površini kot trenutno (5).

Že z razpolovitvijo količine uživanega mesa, mlečnih izdelkov in jajc v EU bi dosegli 40 % zmanjšanje emisij amonijaka, 25–40 % zmanjšanje emisij toplogrednih plinov (brez CO₂), vezanih predvsem na samo pridelavo hrane, in 23 % zmanjšanje porabe kmetijskih zemljišč za pridelavo hrane. Takšna sprememba v prehrani bi zmanjšala zdravstvena tveganja ljudi in v nekaterih primerih tudi delež zdravstvenih težav, povzročenih zaradi emisij onesnaževalcev zraka. Na Kitajskem so bile specifične spremembe v načinu prehranjevanja ocenjene glede na svoj potencial za ublažitev onesnaženja s trdnimi delci (PM 2.5) (5).

Med vsemi raziskanimi načini prehranjevanja je videti, da ima največji potencial za zmanjšanje izpustov toplogrednih plinov veganska prehrana, sledi pa ji vegetarijanska (5).



Slika 4: Količina izpuščenih toplogrednih plinov glede na vrsto živil (vir: 10).

Opombe: emisije so primerjane glede na težo hrane v kilogramih in glede na prehranske enote – na 100 gramov beljakovin in na 1000 kilokalorij; emisije so izmerjene v kilogramih ekvivalentov CO₂, kar vzajema ne le CO₂, ampak tudi druge toplogredne pline, kot sta metan in dušikov oksid po pretvorbi v ekvivalente ogljikovega dioksida z istim potencialom globalnega segrevanja; govedo (ang. Beef) vključuje mesno in mlečno živinorejo; školjke (ang. shellfish) in ribe (ang. fish) so gojene; sir (ang. cheese) in mleko (ang. milk) vključujeta vse živalske vire, kot so krave, koze, ovce, bivoli in kamele.



ZAKLJUČEK

Glede na dosedanje raziskave je ustrezno načrtovana veganska prehrana primerna za vse faze človekovega življenja, višji delež hrane rastlinskega izvora in nižji delež živalskega v prehrani pa sta priporočljiva tako iz zdravstvenega kot trajnostnega vidika. Meso je identificirano kot živilo z največjim vplivom na okolje na svetovni ravni. Največji potencial za zmanjšanje izpustov toplogrednih plinov naj bi imela veganska prehrana, takoj za njo pa vegetarijanska. Veganstvo kot način prehranjevanja postaja vedno bolj razširjeno in dostopno. V Sloveniji ostaja eden izmed večjih odprtih prostorov za vključevanje veganske prehrane možnost izbire veganskega obroka v javnih ustanovah.

VIRI IN LITERATURA

- (1) Blue Zones, 2023. Food Guidelines. URL: <https://www.bluezones.com/recipes/food-guidelines/> (citirano 7. 4. 2023).
- (2) Fox, M. A., 2000. Vegetarianism and Planetary Health. *Ethics & the Environment*, 5, 2, str. 163–174. DOI: [https://doi.org/10.1016/S1085-6633\(00\)00025-5](https://doi.org/10.1016/S1085-6633(00)00025-5) (citirano 6. 4. 2023).
- (3) Government of Canada, 2022. Canada's Dietary Guidelines. URL: <https://food-guide.canada.ca/en/guidelines/> (citirano 6. 4. 2023).
- (4) Government of Canada, 2023. Canada's Food Guide. URL: <https://food-guide.canada.ca/en/> (citirano 4. 4. 2023).
- (5) Intergovernmental Panel on Climate Change, 2022. Climate Change and Land: An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems. Food Security. Online: Cambridge University Press. DOI: <https://doi.org/10.1017/9781009157988.007> (citirano 7. 4. 2023).
- (6) Mangels, A. R., Winston, C. J., The American Dietetic Association, 2009. Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets. *Journal of the American Dietetic Association*. 109, 7, str. 1266–1282. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jada.2009.05.027> (citirano 5. 4. 2023).
- (7) Ritchie, H., Rosado, P., Roser, M., 2022. Environmental Impacts of Food Production. URL: <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food#explore-data-on-the-environmental-impacts-of-food> (citirano 4. 4. 2023).
- (8) The Vegan Society, 2022. Definition of Veganism. URL: <https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism> (citirano 4. 4. 2023).
- (9) The Vegan Society, 2022. Trusted vegan labelling by the Vegan Trademark. URL: <https://www.vegansociety.com/the-vegan-trademark> (citirano 6. 4. 2023).
- (10) United Nations. Food and Climate Change: Healthy diets for a healthier planet. URL: <https://www.un.org/en/climatechange/science/climate-issues/food> (citirano 10. 4. 2023).

REŠEVANJE PROBLEMATIKE ODPADNE HRANE

Zala Zupanc

zala.zupanc@gmail.com

IZVLEČEK:

Hrana je zavržena vzdolž celotne verige oskrbe, od proizvodnje, skladiščenja in distribucije, do njene predelave, prodaje in zaužitja. V Evropski uniji obstajajo zakoni in direktive, ki so napisani v skladu s hierarhijo ravnanja z odpadno hrano z namenom zmanjšanja njene količine. Hierarhija je sistem ukrepov, ki na prvo mesto postavlja preprečevanje nastajanja odpadne hrane, sledijo ponovna uporaba, recikliranje in na koncu odstranjevanje. Pri uveljavljanju in izvrševanju teh ukrepov imajo velik pomen izobraževanje zaposlenih in potrošnikov ter sistemske spremembe. Učinkovita je tudi izmenjava dobrih praks in inovativnih rešitev, zato je ključno sodelovanje vseh deležnikov v verigi oskrbe s hrano.

Ključne besede: izguba hrane, odpadna hrana, trajnostni razvoj, hierarhija ravnanja z odpadno hrano

UVOD:

Danes živi na Zemlji že več kot osem milijard ljudi. Z industrijsko revolucijo in napredkom medicine se je znižala smrtnost in močno povečala rast prebivalstva. Z njo je naraščala tudi potreba po večjih količinah hrane, kar je spodbudilo modernizacijo in intenzifikacijo kmetijstva, ki je danes daleč najproduktivnejše v zgodovini človeštva. Velika količina in izbira proizvodov je stalnica v današnji potrošniški družbi, nakupovalne in prehranjevalne navade pa popolnoma drugačne kot nekoč. Ta način pridelave in porabe močno obremenjuje okolje in povečuje količine odpadne hrane, medtem ko v nekaterih delih sveta ljudje živijo v pomanjkanju. V članku bom predstavila problematiko naraščajoče količine odpadne hrane v gospodarsko razvitem svetu in hierarhijo ukrepov za njeno zmanjšanje. Opisala bom tudi inovativen tehnološki sistem, s katerim so ponudniki prehrane dosegli presenetljivo dobre rezultate pri zmanjševanju količine odpadne hrane.

IZGUBA HRANE IN ODPADNA HRANA

Organizacija združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO) razlikuje med izgubo hrane in odpadno hrano. Izguba hrane je posledica odločitev in dejanj dobaviteljev živil v verigi, odpadna hrana pa trgovcev na drobno, ponudnikov živilskih storitev in potrošnikov (1). Izguba hrane je zmanjšanje njene količine ali kakovosti v procesih proizvodnje, distribucije in predelave zaradi škodljivcev, težav pri nabiranju, skladiščenju in prevozu. Med vzroke za izgubo spadajo tudi neustrezna infrastruktura in trg ter cenovni in pravni mehanizmi (2). Odpadna hrana so vsa surova ali obdelana živila ter njihovi ostanki, ki nastanejo med pripravo ali uživanjem hrane, in tista, ki jih zavržemo v gospodinjstvih. Sem spadata tako užitni kot neujitni del živila. Užitni je v določenem trenutku še primeren za zaužitje, vendar je zavržen zaradi pretečenega roka uporabnosti, neustreznega shranjevanja ali postrežbe prevelikega obroka. Neujitni del ni primeren za ljudi in je zavržen med pripravo ali uživanjem hrane (npr. olupki, kosti, lupine ...) (3).

PROBLEMATIKA ODPADNE HRANE

Podatki Organizacije združenih narodov za prehrano in kmetijstvo kažejo, da je kar tretjina na svetu proizvedene hrane zavržena. Približno 14 % je odvržene še pred prodajo na maloprodajnem trgu (1) 17 % pa v maloprodaji in med potrošniki (4). Leta 2012 smo v Evropi zavrgli približno 88 milijonov ton hrane, kar je 173 kg na prebivalca oziroma kar 20 % vse proizvedene hrane, s čimer je nastalo okrog 143 milijard evrov škode (2).

Naraščajoča količina odpadne hrane v gospodarsko razvitem svetu je poleg etičnega vidika problematična



predvsem zaradi vpliva na segrevanje ozračja, saj pri njeni razgradnji nastaja metan. Toplogredni plini sicer nastajajo vzdolž celotne verige oskrbe s hrano, ki je odgovorna za 24 % svetovnih emisij. Za proizvodnjo hrane so potrebne kmetijske površine, ki pokrivajo kar polovico vseh območij primernih za bivanje na Zemlji. Tretjina je namenjenih živinoreji, ki je z vidika porabe vode in proizvodnje toplogrednih plinov bolj problematična kot pridelava rastlinske hrane. Obdelovalne površine se pridobivajo tudi z izsekavanjem gozda, osuševanjem in namakanjem, kar zmanjšuje življenjski prostor živih bitij in posledično biotsko raznovrstnost. Proizvodnja hrane predstavlja kar 70 % svetovne porabe vode in jo hkrati onesnažuje z gnojili (5). Ta poleg fitofarmaceutskih sredstev ter zbivanja zaradi težke mehanizacije in živine slabša kakovost prsti. Glede na posledice proizvodnje, porabe in odstranjevanja odpadne hrane na okolje, bi je morali zavreči manj oziroma sploh nič.

ODPADNA HRANA Z VIDIKA TRAJNOSTNEGA RAZVOJA

Pojem trajnostnega razvoja je v stroki uveljavljen že več desetletij, v zadnjih letih pa je prepoznaven tudi širši javnosti. Brundtlandska komisija ga je leta 1987 definirala kot razvoj, ki zadovolji potrebam sedanjosti, ne da bi ogrožal možnost zadovoljevanja potreb prihodnjih generacij (6). Pet let kasneje so v Riu de Janeiru pojem nekoliko razširili, in sicer v razvoj v skladu z ekonomskimi, okoljskimi in socialnimi dejavniki, ki spodbuja mednarodno sodelovanje pri doseganju svojih ciljev (7). Takrat so sprejeli načrt za trajnostni razvoj, imenovan Agenda 21, ki mu je leta 2015 sledil nov dokument Agenda 2030. Ta temelji na sedemnajstih ciljih trajnostnega razvoja. Področje trajnostnega ravnanja s hrano je zajeto v drugem in dvanajstem cilju. Drugi cilj je odpraviti lakoto, zagotoviti prehransko varnost in boljšo prehrano ter spodbujati trajnostno kmetijstvo. V njem so zapisani posamezni cilji, in sicer:

- Do leta 2030 odpraviti lakoto, vse oblike podhranjenosti,
- podvojiti kmetijsko produktivnost in dohodke malih proizvajalcev hrane,
- zagotoviti trajnostne sisteme proizvodnje hrane in izvajati odporne kmetijske prakse,
- ohranjati gensko raznovrstnost rastlinskih in živalskih vrst,
- povečati naložbe v kmetijsko proizvodno zmogljivost držav v razvoju,
- odpraviti in preprečiti trgovinske omejitve in potvarjanja na svetovnih kmetijskih trgih ter
- sprejeti ukrepe za zagotovitev pravičnega delovanja trgov z živili.

Dvanajsti cilj je zagotoviti trajnostne načine proizvodnje in porabe, kar zajema tudi področje hrane. Eden izmed podciljev je do leta 2030 na svetovni ravni prepoloviti količino odpadne hrane na prebivalca v prodaji na drobno in pri potrošnikih ter zmanjšati izgube hrane vzdolž proizvodne in dobavne verige, skupaj z izgubami po spravi pridelka (8).

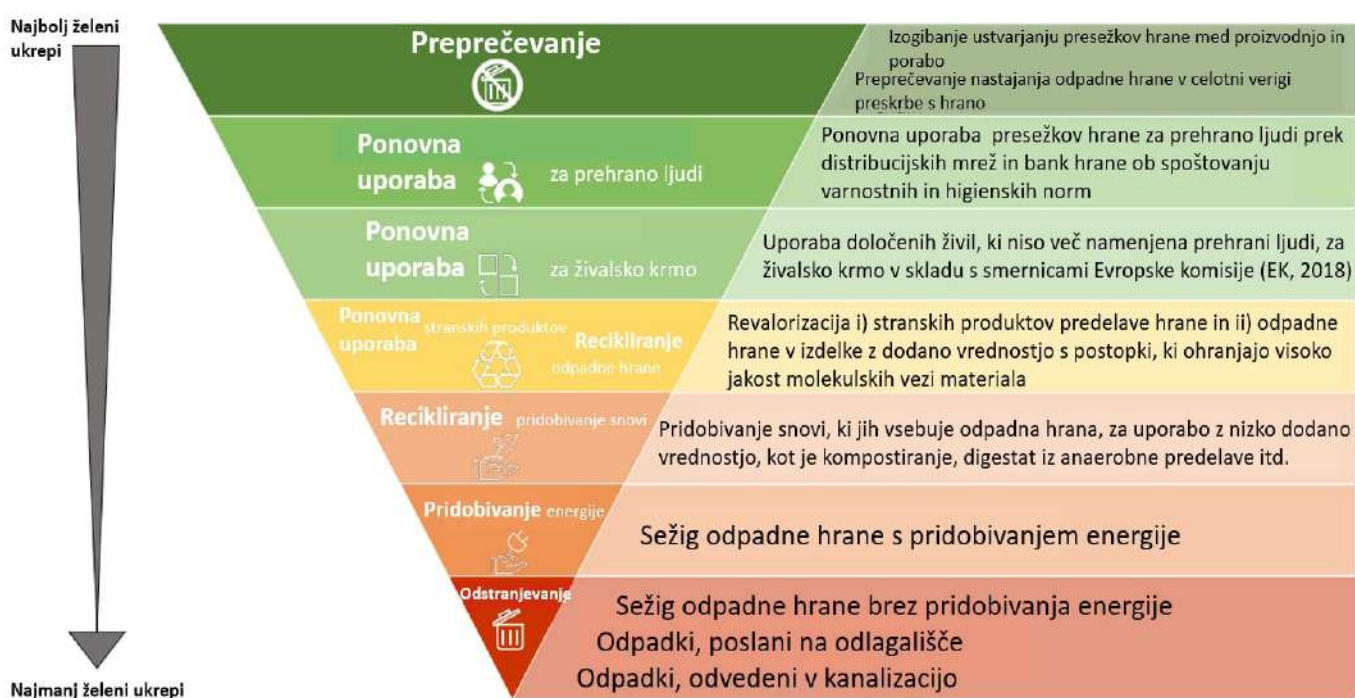
HIERARHIJA RAVNANJA Z ODPADNO HRANO

Okvirna direktiva o odpadkih (angl. Waste Framework Directive) je zakonodajni akt Evropske unije, ki določa ustrezno ravnanje z odpadki brez ogrožanja zdravja ljudi, onesnaževanja okolja in negativnega vpliva na podeželje. V njem je določena hierarhija ravnanja z odpadki, ki na prvo mesto postavlja preprečevanje njihovega nastajanja, sledi priprava na ponovno uporabo, nato recikliranje in ostali postopki predelave, najmanj zaželeno strategija pa je odstranjevanje odpadkov (9).

Na teh načelih temelji tudi hierarhija ravnanja z odpadno hrano, ki so jo na podlagi različnih raziskav in dokumentov oblikovali v Centru znanja za biogospodarstvo pod okriljem Evropske komisije. Najbolj spodbujani so ukrepi za preprečevanje nastajanja živilskih odpadkov in odpadne hrane v celotni verigi preskrbe s hrano. V gostinstvu so to ustrezno naročanje in shranjevanje živil, pravilne tehnike priprave hrane, ponudba obrokov različnih velikosti, možnost, da gostje preostanek obroka odnesejo s seboj, ter spremljanje količine in sestave odpadne hrane. Naslednji ukrep je ponovna uporaba presežkov hrane, najprej za prehrano ljudi in nato za živalsko krmo. Darovana hrana je razdeljena s pomočjo

distribucijskih mrež ob upoštevanju varnostnih in higienskih ukrepov. Živila, ki niso več primerna za prehrano ljudi, se predela v živalsko krmo v skladu s smernicami Evropske komisije. Pod ponovno uporabo štejemo tudi prevrednotenje stranskih proizvodov, ki nastanejo med predelavo hrane. Naslednji ukrep je recikliranje odpadne hrane. Ta omogoča pridobivanje snovi iz odpadne hrane za uporabo z nizko dodano vrednostjo, kot sta na primer kompostiranje in anaerobna predelava, katere stranski proizvod je digestat – tekoče organsko gnojilo. Manj zelen je sežig odpadne hrane, pri čemer nastaja energija, najmanj pa odstranjevanje odpadne hrane. Sem spadajo sežig brez pridobivanja energije, odlaganje na odlagališčih in odvajanje v kanalizacijo (10).

Upoštevanje teh ukrepov je mogoče doseči z izobraževanjem, informiranjem ter spodbujanjem potrošnikov in zaposlenih v verigi preskrbe s hrano. Na sistemski ravni je treba poenostaviti smernice HACCP, spodbujati in nadzorovati upoštevanje smernic EU, sprejeti novo zakonodajo, posodobiti sisteme darovanja in zagotoviti finančna sredstva za njihovo delovanje. Ključno vlogo imajo tudi subvencije za nakup ustrezne tehnologije in izmenjava dobrih praks (11).



Slika 1: Hierarhija ravnanja z odpadno hrano (vir: 10).

INOVATIVNA TEHNOLOGIJA

Eden izmed ukrepov za preprečevanje nastajanja odpadne hrane pri ponudnikih prehrane je merjenje njene količine, kar je ponekod že ustaljena praksa, vendar je pri tem ključna tudi analiza njene sestave. Treba je spremljati vrsto odpadkov in mesta njihovega nastanka, da bi lažje napovedali povpraševanje potrošnikov in prilagodili nakupe živil. Za zdaj se analiza večinoma opravlja z ročnim pregledom odpadkov v zabojnikih, kar je zamudno in nenatančno. Zato so pri ameriškem podjetju Winnow Solutions razvili tehnološki sistem, ki deluje s pomočjo umetne inteligence. Kamera nad košem prepozna vrsto hrane, tehtnica pa izmeri njeno maso. Sistem nato ustvari poročilo o nastalih stroških in emisijah ogljika ter omogoči boljši vpogled v sestavo odpadne hrane (12). Tehnologijo že uporabljajo v 67 državah, med drugim v Veliki Britaniji in na Irskem, kjer so jo vpeljali v trgovinah IKEA in količino odpadne hrane zmanjšali za 37 % (13). Še boljše rezultate so dosegli v Združenih arabskih emiratih, kjer so v gostinskih obratih podjetja Emaar odvrgli kar 72 % manj hrane (14). Po izračunih podjetja Winnow naj bi s pomočjo nove tehnologije uporabniki do zdaj privarčevali že približno 48 milijonov evrov in preprečili 61 tisoč ton izpustov ogljika (15).



Slika 2: Tehnološki sistem Winnow (vir: Winnow Solutions).

ZAKLJUČEK:

Naraščajoča količina odpadne hrane predstavlja velik okoljski problem, saj njena pridelava in poraba onesnažujeta vodo, zrak in prst. Reševanje te problematike zahteva celostni pristop, ki je v skladu s trajnostnim razvojem. Težave se je treba lotiti tako z okoljskega kot tudi gospodarskega in socialnega vidika. Ker izgube nastajajo vzdolž celotne verige oskrbe s hrano, je ključno sodelovanje in izobraževanje vseh vpletenih – proizvajalcev, distributerjev, ponudnikov in potrošnikov. Ko bomo spremenili svoje vrednote ter odnos do hrane, narave in drugih ljudi, se bo zmanjšala tudi količina odpadne hrane.

VIR IN LITERATURA

- (1) The State of Food and Agriculture, 2019. Rome: FAO. URL: <https://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf> (citirano 30. 3. 2023).
- (2) Strategija za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano »Spoštujmo hrano, spoštujmo planet«, 2021. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. URL: https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/Zavrski_odpadna_hrana/Strategija_izguba_hrane_odpadna-hrana.pdf (citirano 30. 3. 2023).
- (3) Kalin, K., Hotić, M., Petric, P., 2021. Odpadna hrana. Statistični urad Republike Slovenije. URL: <https://www.stat.si/statweb/File/DocSysFile/10183> (citirano 30. 3. 2022).
- (4) Food Waste Index Report 2021, 2021. Nairobi: UNEP. URL: <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021> (citirano 3. 4. 2023).
- (5) Ritchie, H., Rosado, P., Roser, M., 2022. Environmental Impacts of Food Production. URL: <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food> (citirano 3. 4. 2023).
- (6) Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future, 1987. World Commission on Environment and Development. URL: <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf> (citirano 30. 3. 2023).
- (7) Milanospettacoli, 2019. Kaj je Agenda 21: povzetek in cilji. URL: <https://sl.milanospettacoli.com/kaj-je-agenda-21-povzetek-cilji> (citirano 30. 3. 2023).
- (8) UNDESA [United Nations Department of Economic and Social Affairs], 2023 Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development. URL: <https://sdgs.un.org/2030agenda> (citirano 30. 3. 2023).
- (9) Ministrstvo za okolje in prostor, 2022. Ravnanje z odpadki. URL: <https://www.gov.si teme/ravnanje-z-odpadki/> (citirano 3. 4. 2023).
- (10) Brief on food waste in the European Union, 2020. Italy: European Commission, European Commission's Knowledge Centre for Bioeconomy. URL: https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/fw_ilb_stud_rep-pol_ec-know-cen_bioeconomy_2021.pdf (citirano 3. 4. 2023).
- (11) Priporočila za ukrepanje na področju preprečevanja odpadne hrane, 2019. Platforma EU o izgubah hrane in živalskih odpadkih. URL: https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-11/fs_eu-actions_action_platform_key-romnd_sl.pdf (citirano 3. 4. 2022).
- (12) Fagan, L., 2020. Tourism creates food waste: Tech has a solution. URL: <https://www.sustainability-times.com/sustainable-business/tourism-creates-food-waste-tech-has-a-solution/> (citirano 3. 4. 2023).
- (13) Winnow Solutions, 2022. Learn How IKEA UK&IE Is Fighting Food Waste With Artificial Intelligence. URL: <https://info.winnowsolutions.com/learn-how-ikea-uki-is-fighting-food-waste-with-ai> (citirano 3. 4. 2023).
- (14) Sanu, M., 2019. Emaar C.O.O talks about how he's using AI to maintain profitability. URL: <https://blog.winnowsolutions.com/emaar-c-o-o-talks-about-how-hes-using-ai-to-maintain-profitability> (citirano 3. 4. 2023).
- (15) Winnow Solutions, 2023. Sustainable commercial food waste solutions. URL: <https://www.winnowsolutions.com/> (citirano 3. 4. 2023).

IZMENJAVA NA IRSKEM

Erasmus. Beseda, ki odzvanja po hodnikih fakultet. Kljub temu da se bom rahlo ponavljala, je Erasmus izmenjava res unikatna izkušnja, ki bi jo priporočala vsakemu študentu. Za svojo Erasmus izkušnjo sem se odpravila na Irsko, kjer je, zanimivo, to obvezen del študija. Študenti so primorani en semester svojega študija, navadno v tretjem letniku, preživeti v tujini. To dejstvo me je presenetilo, saj se mi zdi, da na mojih smereh študija to ni najpogostejša izbira. Ne glede na vse sem zelo vesela, da sem se za to odločila.



Slika 1: Spoznavanje kampusa (foto: Ajda Miklavčič).

V skladu s temo te številke GEOmixa se bom osredotočala predvsem na izzive in dogodivščine v zvezi s hrano med mojo izmenjavo. Mislim, da je odločitev študentov, ki razmišljajo o Erasmus izmenjavi, le redko vezana na hrano v okolju, kamor potujejo. To je vsekakor veljalo zame, ko sem se odpravljala na Irsko. Vedela sem, da bom najverjetneje poskusila »Fish&chips« in kakšen kozarec Guinnessa, ostalo pa je bilo nižje na seznamu stvari, ki sem si jih želela izkusiti oziroma pokusiti.

V svoji prepolni potovalki sem na Irsko prinesla le velikočajnih vrečk planinskega čaja, škatlo kosmičev, štiri kranjske juhe iz vrečke in dva sendviča, ki sta ostala od mojega potovanja. Podobno izbiro hrane so imeli tudi moji sostanovalci. Tako smo se predstavili drug drugemu, hitro naročili prvo

večerjo in guglali najbližjo pot do trgovine. Po prvi noči na Irskem smo se s sostanovalkami odpravile v trgovino. Na lovu za hrano smo ugotovile, da nekaterih reči enostavno ne ponujajo, zato smo se morale prilagoditi. Kljub vsemu nas je na koncu od številnih vrečk zelo bolel hrbet, dvigalo do četrtega nadstropja je bilo več kot dobrodošlo.



Slika 2: Prvi nakupovalni podvig (foto: Ajda Miklavčič).

V naslednjih mesecih so naše stanovanje 82 vsak dan obdajale vonjave različnih jedi. Kot si lahko predstavljate, so velik del zavzemale testenine in različne omake. Študentska hrana na vrhuncu. Presenetljivo je bilo videti, koliko študentov je vegetarijancev oziroma veganov. Med mojimi petimi sostanovalci so bili kar trije strogi vegetarijanci. Tudi sama sem kmalu prešla na bolj vegetarijansko dieto, saj je bila hrana draga, kar je še posebej veljalo za mesne izdelke.

Prehranski kulturi Slovenije in Irske se kar močno razlikujeta, zahvaljujoč mojim sostanovalcem pa sem izvedela tudi nekaj o kuhinji Nemčije, Švedske in Združenih držav Amerike. To, da se kulinarika razlikuje, pa je le eno od dejstev, da Irska ni bogata kulinarčna dežela. Restavracije, kjer lahko poskusiš njihovo kulinariko, so redke. Na splošno je težko najti restavracijo, ugodnih skoraj ni. Imajo pa »pube«, ti ponujajo vse od burgerjev, pad thaija in curryja. Pomanjkanje dobre ponudbe kosil nadomestijo številni kraji, kjer ponujajo odlične



zajtrke. Ti niso nič manj dragi, a so vafliji, palačinke, ocvrti kruhki, poširana jajca, "hashbrowns", klobasice in seveda fižol vredni vsakega centa.

Med izmenjavo sem videla tudi veliko nekulinaričnih znamenitosti Irske. Dvakrat sem se odpravila na nekajdnevni izlet v mesto Dublin. Obiskala sem večji mesti Cork in Galway, ki sta me s svojo slikovitostjo hitro pridobili na svojo stran, pomagale pa so tudi božične lučke, ki jih Irci radi postavijo že zelo zgodaj, da si razsvetlijo sive zimske dni. Doživetje belega zimskega dne je skoraj tako redko kot pri nas dan brez novembrske megle v Ljubljani, mogoče še nekoliko bolj. Obiskala sem tudi Moherske klife, kjer je veter razpihal oblake in tako poskrbel za nepozaben dan. V Atlantski ocean sem prvič stopila (le do kolen) na enem od Aranskih otokov. V sklopu univerze je delovalo tudi več kot 80 klubov in društev, ki so omogočali številna doživetja in izlete, sama sem se udeležila učnih ur surfanja in novembrskega tridnevnega izleta na obalo ter pohodov (beri sprehodov za slovenske bralce).



Slika 3: Lepote Irske (foto: Ajda Miklavčič).



Slika 4: Nepozaben surf trip (foto: Ajda Miklavčič).

Moj semester na Irskem se je končal že v zgodnjem decembru. Ne glede na to, da so bili prazniki šele čez mesec dni, smo si ta čarobni čas želeli obeležiti in se posloviti na poseben način. Zadnji večer, ko smo bili še vsi v našem ljubem stanovanju, smo pripravili šesthodno večerjo, kjer je vsak pripravil jed, ki mu je bila ljuba oziroma prihaja iz njene ali njegove države. Začeli smo s ploščo sirov in dobrot, med njimi je bil tudi domači sir iz okolice Dublina, ki jo je pripravil moj edini irski sostanovalec. Naslednja je bila predjed iz ZDA – takosi. Glavna jed je prišla iz Nemčije, jedli smo špeclje s sirno omako in hrustljivo čebulo, zraven pa začinjeno vročo čokolado. Za sladico smo poskusili tradicionalno fika pecivo iz Švedske. Sama sem naredila gratinirane palačinke s skuto, prekrite z domačim medom, ki so mi ga poslali od doma. A te smo pustili za zajtrk, saj smo na tisti točki za mizo že bolj ležali kot sedeli. V naslednjih dneh smo se postopoma vsi poslovili z obljubami, da se kmalu vidimo nekje v Evropi ali celo čez ocean v ZDA.



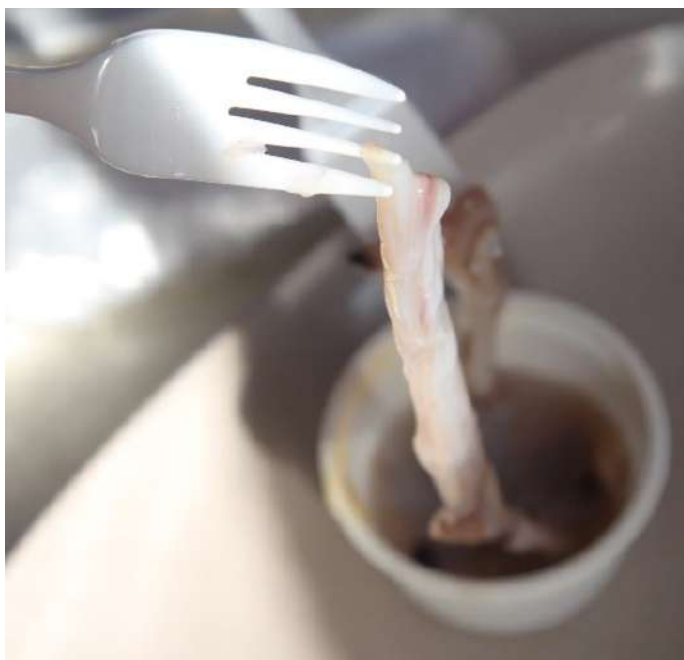
Slika 5: Zadnja večerja (foto: Ajda Miklavčič).

Konec Erasmus izmenjave je pomenil vrnitev k študentskim bonom, četudi nekoliko dražjim, in domači kuhi. Nekaj navad sem prinesla tudi domov, tako so kakšna nedeljska kosila malce bolj vegetarijanska, kot bi moja družina želela. :-)

Ajda Miklavčič
miklavcic.ajda11@gmail.com

FILIPINSKA KULINARIKA NA MEJI OKUSNEGA

Številne jedi Jugovzhodne in Vzhodne Azije so za tujce pogosto tako posebne in ekstremne, da ne veljajo več za nekaj okusnega, temveč za naše brbončice že skoraj neužitnega. Ena izmed destinacij z najbolj posebno kulinariko so prav zagotovo Filipini. Tradicionalna filipinska hrana je bila deležna številnih tujih vplivov, kot so indijski, japonski, ameriški, predvsem pa kitajski in španski, zato številne jedi spominjajo na tipične jedi Iberskega polotoka ali Vzhodne Azije. Poleg številnih okusnih jedi, ki jih lahko poskusimo na tem tropskem otočju, pa je kar nekaj takih, ki brez dvoma sodijo na seznam najbolj nenavadnih jedi na svetu. Po lastnih izkušnjah sem tako izbral pet najbolj ekstremnih, ki sodijo v sam vrh tradicionalne filipinske kulinarike.



Slika 1: Tampilok (foto: Miha Zajc).

Številne jedi Jugovzhodne in Vzhodne Azije so za tujce pogosto tako posebne in ekstremne, da ne veljajo več za nekaj okusnega, temveč za naše brbončice že skoraj neužitnega. Ena izmed destinacij z najbolj posebno kulinariko so prav zagotovo Filipini. Tradicionalna filipinska hrana je bila deležna številnih tujih vplivov, kot so indijski, japonski, ameriški, predvsem pa kitajski in španski, zato številne jedi spominjajo na tipične jedi Iberskega polotoka ali Vzhodne Azije. Poleg

številnih okusnih jedi, ki jih lahko poskusimo na tem tropskem otočju, pa je kar nekaj takih, ki brez dvoma sodijo na seznam najbolj nenavadnih jedi na svetu. Po lastnih izkušnjah sem tako izbral pet najbolj ekstremnih, ki sodijo v sam vrh tradicionalne filipinske kulinarike.



Slika 2: Piščančje glave in kremplji na tržnici (foto: Miha Zajc).

Filipinski žar je pogosta ulična hrana, ki jo lahko obiskovalec poskusi na praktično vsaki tržnici. Piščanec je brez dvoma najpogostejša vrsta mesa, ki se znajde na jedilniku, vendar so Filipinci tudi tukaj nekaj posebnega. Namesto perutničk, beder in piščančjih prsi se na žaru znajdejo nekateri drugi deli piščanca. Brez dvoma so najpogostejše piščančje glave, ki so nataknjene na nabodala in popečene na ognju. Zložene v stolpe jih lahko vidite na skoraj vsaki stojnici. Filipinci vsako glavo odprejo in pojejo vse, kar je mehko ali tekoče. Izredno popularne so, podobno kot v kitajski kulinariki, tudi piščančji kremplji, lokalno poimenovani adidas. Običajno se na žaru najdetata tudi piščančji mlinček in piščančje črevo, ki je zvito na nabodalo in premazano s številnimi namazi.

Adobo, s številnimi različicami, je pogosto oklicana kot neuradna filipinska državna jed. Gre za tipičen primer jedi, ki odraža stare filipinske korenine, kasneje pa so ji bile dodane številne kitajske in španske značilnosti. Meso je marinirano v sojini omaki, kisu in številnih začimbah, skuhan v lastni marinadi ter postreženo z rižem. V najbolj posebni različici te jedi običajne vrste mesa zamenjajo



črički. Ti sicer niso značilni le za Filipine, pogosto jih uživajo tudi v Mehiki, Mjanmaru in nekaterih drugih državah, vendar so le tu pripravljeni na takšen način. Na zunaj so hrustljavi, znotraj pa precej bolj sočni kot izgledajo. Gre za sezonsko specialiteto, ki je značilna za največji filipinski otok Luzon, saj izhaja iz pokrajine Pampanga. Kuharji po navadi odstranijo krila in noge ter čričke pripravijo v stilu jedi adobo.

Otok Mindanao in ostali južni otoki Filipinskega otočja so znani po specifični juhi z imenom juha številka pet. Jed je obara iz zelenjave in bikovih genitalij (penisa in mod). Ime juhe naj bi izhajalo iz dejstva, da je glavna sestavina juhe precej nepriljubljena za stranke, zato so se odločili juho poimenovati s kodnim imenom, ki se je razširilo po celotni državi. Najbolj popularne štiri juhe po navadi vsebujejo piščanca, govedino, svinjino in morske sadeže. Tako je genitalijam pripadla številka pet. Osnova za juho izhaja iz kitajske tradicije, juhe iz tigrovega penisa, ki je bila pred zaščito tigrov zelo popularna v Vzhodni Aziji. Načeloma naj bi imela juha številka pet številne zdravilne učinke, kot je zdravljenje mačka, vsebovala pa naj bi tudi pomembne količine afrodiziaka in tako moškim dala moč, kakršno imajo biki.

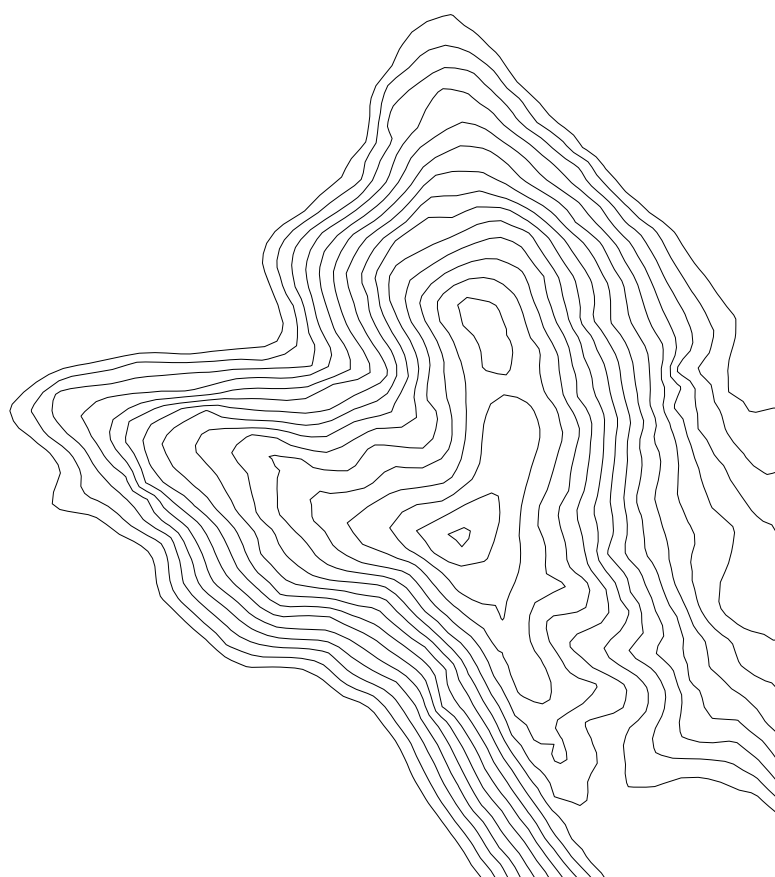
21 dni, tako da se v jajcu razvije popoln zarodek. Račka v jajcu dobi povsem prepoznavno obliko, krila s perjem, glavo z očmi in kljunom, noge in rep. Temperatura mora biti ravno prava, da lahko zarodek raste normalno, vendar ne prehitro. Po kakšnem tednu začnejo zarodek opazovati in prirejati temperaturo specifičnim razvojnim fazam. Po minimalno dveh tednih je jajce nato skuhamo in postopek priprave je zaključen. Pred zaužitjem je treba le odstraniti jajčno lupino, nato pa se celoten zarodek postopoma poje. Ogrodje namreč še ni povsem izoblikovano in je žvečljivo, razen kljun, ki pa je po večini že povsem trd, zato ga je potrebno izpljuniti. Po navadi se zanj uporablja jajca rase mlakarice. Tradicija izvira iz južne Kitajske iz 16. stoletja, kjer pa danes ni več tako popularna kot na Filipinih. Balut ima precej podoben okus kot običajno jajce (le nekoliko močnejši je), pri čemer me je zarodek nekoliko spominjal na piščančja jetrca. Bolj nenavaden je predvsem videz same notranjosti jajca z zarodkom in tekstura posameznih delov – predvsem beljaka in samega zarodka.

Miha Zajc
miha.zajc2002@gmail.com



Slika 3: Balut (Vir: Tastylicious).

Nesporna zvezda filipinske ekstravagantne kulinarike in tipičen primer ulične hrane pa je balut. Gre za račje jajce, ki ga pustijo zoreti od 14 do



ŽITO NA ŽITO POGAČA, GÜBA NA GÜBO GIBANICA?

Prekmurje je kulinarčno zelo zanimivo območje, saj se ponaša s številnimi tradicionalnimi jedmi, ki so pogosto vključene v turistično ponudbo. Med njimi je gotovo tudi najbolj prepoznavna nekoč praznična in obredna, danes pa predvsem reprezentativna sladica – Prekmurska gibanica.

Mak, skuta, orehi, jabolka ... ponovi vajo

Ta kulinarčna specialiteta je sestavljena iz skupaj devetnajstih plasti. Na dnu je krhko testo, med posameznimi nadevi in na vrhu pa vlečeno, ki se rado naguba, od koder po nekaterih teorijah izhaja tudi ime sladice. Nadevi si sledijo v zaporedju mak, skuta, orehi in jabolka. Vse štiri glavne sestavine so tradicionalno vezane na kmetijsko Prekmurje, kjer je bila razširjena pridelava maka, so zasajeni orehi in jabolka, pa tudi mlečni izdelki in pšenica so bili na dosegu roke (4). V preteklosti se je gibanico pripravljalo tudi z drugimi sestavinami – pisni viri omenjajo zelje in repo, sladkanje z medom. Skozi zgodovino se je ustalila pri današnji podobi, ki je zaščitena in prepoznavna v širšem okolju (5).



Slika 1: Domača prekmurska gibanica (foto: Tina Raj)

Samo pod tem imenom tako lepo diši.

V Pohlinovem popisu besedišča iz 18. stoletja je omenjena kot gebanza prekmurska, beseda pa naj bi bila izvedena iz gyüba, ki pomeni večplastno testo. V Etimološkem slovarju Slovenskega knjižnega jezika se kot izvirne besede omenjajo tudi gibâničnik, in gibâničnjak, jerbasa za pecivo, gibâničar (pek). V drugi izdaji Snojevega etimološkega slovarja se pojavi pomenska dvojnost, in sicer bi lahko beseda nastala in

glagolov gibati ali gubati. V prekmurščini se beseda gyjibati rabi tudi v pomenu naraščati, vzhajati, kar lahko z gibanico povežemo kot z visoko naraslo jedjo. V prleškem narečju obstaja tudi izraz güba, ki pomeni plast, kar je prav tako povezano z gibanico, saj je ta sladica prepoznavna ravno po svoji izredni plastovitosti (4).

Ime Prekmurska gibanica je zaščiteno. Ni pa to edina jed, ki ima v imenu besedo gibanica. Obstaja namreč veliko različnih vrst gibanic (prleška, haloška, štajerska), ki se med seboj bolj ali manj razlikujejo, so pa večinoma vezane na vzhodni del Slovenije in medžimurski del Hrvaške (5).

Zajamčena tradicionalna posebnost

Od leta 2006 prekmursko gibanico najdemo na seznamu jedi, ki predstavljajo kulinarčno prepoznavnost Slovenije. Tja je bila uvrščena na podlagi Strategije gastronomije Slovenije.

Po prizadevanjih Evropske unije za zagotavljanje kakovosti in povečanja prepoznavnosti tradicionalnih kmetijskih prehranskih izdelkov je Prekmurska gibanica leta 2010 dobila naziv "Zajamčena tradicionalna posebnost". Gre za eno izmed treh shem kakovosti, ki nosi tudi poseben zaščitni znak in mora biti pri prodaji obvezno dodan izdelku, po čemer lahko kupci prepoznajo kakovostne tradicionalne proizvode in jih ločijo od ponaredkov. Proizvodnja tovrstno označenih produktov ni vezana na geografsko območje, lahko jih proizvajajo na celotnem ozemlju RS in EU, vendar mora priprava slediti tradicionalnemu načinu, receptu ali biti izdelana iz tradicionalnih surovin (7).



Slika 2: Certifikata kakovosti (vir: 7).

Projekt Local flavour in EU izvaja Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot, ki je pripravilo tudi specifikacijo Prekmurske gibanice. V njej so natančno predpisane sestavine, receptura, zaporedje in debelina nadevov, oblika in teža rezine. V povezavi s tem se izvaja ocenjevanje senzorične kakovosti prekmurske gibanice z vidnim, vohalnim,



okušalnim in slušnim preiskovanjem. Pod okriljem društva deluje skupina proizvajalcev prekmurske gibanice, ki trenutno obsega 39 certificiranih proizvajalcev (5).

Marca 2022 je bila Prekmurska gibanica vpisana v register nesnovne kulturne dediščine (3).

Gnjes se jo že sešeron da küjpite

Prekmurci še zmeraj radi pripravljamo gibanico ob večjih slavjih in praznikih, včasih kot nadomestek ali pa dodatek k tradicionalni potici. Z njo se radi pohvalimo tudi pred prebivalci drugih delov Slovenije. Tradicija gibanice živi v vsakoletnem septembrskem Festivalu prekmurske šunke in prekmurske gibanice, ki poteka v Murski Soboti (7).

Novembra 2022 so v prekmurskem kraju Renkovci otvorili Hišo gibanice, kjer imajo obiskovalci možnost spoznavati zgodbo prekmurske in prleške gibanice. Projekt je nastal pod okriljem zavoda za razvoj lokalnih skupnosti Hudo dobro, ki si prizadeva, da bi turistično izkušnjo razširil še na ostale gibanice (3).



Slika 3: Logo Hiše gibanice v Renkovcih (vir: 3).

V začetku februarja 2023 je bil na spletni strani Taste atlas (Atlas okusov) objavljen seznam

VIR IN LITERATURA

- (1) Dumančič, M. 2017. Najboljši sladoled je z okusom prekmurske gibanice. URL: <https://www.rtvsllo.si/zabava-in-slog/kulinarika/recepti/najboljsi-sladoled-je-z-okusom-prekmurske-gibanice/419139> (citirano: 14. 3. 2023).
- (2) Fruštek. 2023. Hrustljava granola "gibanica". URL: <https://www.frustek.si/trgovina/gibanica/> (citirano 12. 3. 2023).
- (3) Hiša gibanice, 2023. URL: <https://www.hudo-dobro.si/hisa-gibanice.html> (citirano 12. 3. 2023).
- (4) Josipovič, D., 2014. Gibanica: od prekmurske jedi do reprezentativne nacionalne specialitete. URL: <http://www.ckz.si/arhiv/255/josipovic.pdf> (citirano: 14. 3. 2023).
- (5) Karas, R., 2016. Zaščita zajamčene tradicionalne posebnosti Prekmurske gibanice. Specifikacija Prekmurske gibanice. Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot. URL: https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/specifikacija_prekmurska_gibanica.pdf (citirano 12. 3. 2023).
- (6) Med 100 najboljših sladici na svetu uvrščena tudi Prekmurska gibanica. Lendavainfo.com. URL: <https://lendavainfo.com/med-100-najboljsih-sladic-na-svetu-uvrscena-tudi-prekmurska-gibanica/> (citirano 12. 3. 2023).
- (7) Prekmurska gibanica, 2023. URL: <http://prekmurska-gibanica.si/> (citirano 12. 3. 2023).
- (8) Šklojca. Bela čokolada prekmurska gibanica (100g). URL: https://www.sklojca.si/i_633_bela-cokolada-prekmurska-gibanica-100g (citirano 12. 3. 2023).

100 najboljših sladici na svetu, med katerimi je svoje mesto našla tudi Prekmurska gibanica. Prepoznana je bila predvsem zaradi svoje tradicionalne vrednosti, čemur Taste atlas namenja posebno pozornost. Seznam je izdelan na podlagi glasovanja uporabnikov, kar pomeni, da je gibanica dobro poznana tudi v mednarodnem pogledu (6). Posebnosti te izredno plastovite sladice se zaveda vedno več mladih slovenskih podjetij in organizacij, ki si prizadevajo prikazati tradicijo s sodobnimi trendi.

Leta 2017 je bilo v Sloveniji prvič organizirano državno prvenstvo v pripravi sladoleda, ki ga je po mnenju mednarodne strokovne komisije osvojil slaščičar iz Nove Gorice Tine Valič z zmagovalnim okusom Prekmurske gibanice (1).

Prekmurska podeželska čokoladnica Passero, ki pripravlja čokolade z različnimi pristnimi domačimi okusi, je v ponudbo dodala čokolado z okusom prekmurske gibanice, kjer se v tablici bele čokolade nahajajo še koščki maka, orehov in skute (5).

Tudi v ponudbi podjetja Fruštek, ki proizvaja različne izdelke za zajtrk, je bila umeščena granola z okusom gibanice, ki jo je v kombinaciji orehov, maka in jabolk možno okusiti še drugače – na žlico (2).



Slika 4: Čokolada in kosmiči z okusom gibanice (vir: 8 in 2).

Tina Raj
tinaraj2001@gmail.com

ČEMAŽ IN ŠMARNICA

Prišla je pomlad in narava je v polnem razcvetu. Ko se odpravimo v gozd, nazaj ne pridemo več praznih rok, saj lahko že naberemo kakšno zanimivo zel ali pa drugo rastlino, ki jo nato uporabimo v kulinariki. A kot pravi dobri stari rek za gobe, da so določene užitne zgolj enkrat, podobno velja tudi pri nekaterih drugih rastlinah. V tem prispevku bo govora o čemažu in šmarnici.

Čemaž je od 10 do 40 cm visoko trajno zelišče, ki ima v zemlji podolgovato čebulico, s prosojnimi in tankimi belimi luskolisti. Spomladi poženeta iz čebulice le dva dolga dolgopecljata suličasta lista, med njima pa pokončno golo in robato cvetno stebelce. Veliki snežno beli zvezdasti cvetovi se razcvetajo v maju in juniju. Tvorijo pakobul, ki ga pred razcvetom obdaja kožnat tulec. Rastlina močno diši po česnu. Po tem vonju jo tudi najlažje spoznamo. Raste po vlažnih listnatih gozdovih. Marsikje ga sadijo na senčne vrtove za obrobek in uporabljajo za česnov nadomestek. Čemaž najpogosteje najdete v hrastovih, gabrovih ali bukovih gozdovih, kjer raste od marca do junija, cveti pa od aprila do maja. Trajnica prav tako raste na negozdnih območjih povsod po Evropi, tako tudi po vsej Sloveniji in celo v Zahodni Aziji.



Slika 1: Čemažev pesto (vir: Okusno.je).

Zdravilne učinke čemaža so poznali že stari Rimljani, ki so ga imeli raje kot česen, ni pa zanemarljivo dejstvo, da je poznan tudi pod imenom medvedji česen. Čemaž je namreč tista rastlina, ki jo medvedi iščejo, ko se zbudijo iz zimskega spanja. Očiščevalni učinek čemaža jim namreč pomaga, da se po dolgem spanju prečistijo, iz telesa izločijo vse morebitne nezaželene snovi in poživijo organizem. Naj na tem mestu navedem še

nekaj zdravilnih lastnosti te cenjene rastline: ureja prebavo, odvaja odvečno vodo iz telesa, deluje kot antibiotik, čisti tako kri kot tudi kožo in dihala, preprečuje nastajanje krvnih strdkov, čisti ledvice in mehur, izboljšuje splošno počutje, poživlja, sprošča mišice, znižuje pritisk in nivo holesterola, pomaga zbijati vročino, zelo dobro pa naj bi deloval tudi na živčni sistem. Ima enake lastnosti kot česen, le da je bolj zdravilen in učinkovitejši. Zaradi tega je zelo cenjen v kulinariki. Užitna je cela rastlina, od gomolja do stebela, listov in celo cvetov. Uživati ga je treba zmerno, saj lahko v prevelikih količinah dosežete nasprotni učinek in prebavila razdražite. Uporabljamo ga kot dodatek k omakam, prikuham, špinači in juham ali kot začimbo. Najbolje je, da ga uživamo svežega, saj tako ohrani svoje zdravilne lastnosti. Dodajamo ga kuhanim jedem, preden jih postrežemo, saj kuhan čemaž izgubi veliko učinkovin, vendar pa z njim nikdar ne pretiravajmo. Če se nam zgodi, da smo naleteli na izjemno ugodno rastišče čemaža in smo slednjega nabrali nekoliko preveč, ga lahko preprosto tudi shranimo. Najbolje je, da ga vložimo. Tako ga lahko uživamo tudi v hladni polovici leta, ko zunaj ne raste, njegove zdravilne lastnosti pa nam vsekakor pridejo prav ob navalu bolezni, ki nas tarejo v zimskem času. Dovolj je že, če ga drobno sesekljamo, dodamo oljčno olje in malce soli. Tesno zaprtega v kozarčkih lahko tako uporabimo kot dodatek k solatam, namazom ali pa zelenjavnim jedem (2).



Slika 2: Listi šmarnice (vir: Trajnice Strgar).

Popolno nasprotje tej nadvse uporabni rastlini pa je zloglasna šmarnica, ki jo ljudje pomotoma zaužijejo zaradi zelo podobnega videza s čemažem. Čeprav je šmarnica strupena, jo ljudje nabirajo predvsem v mesecu maju, ko v cerkvi potekajo svete maše



v čast Mariji. Pri nabiranju rastlin zato velja strogo pravilo, da moramo biti povsem prepričani, da rastlino zelo dobro poznamo in je ne zamenjamo z drugo, v tem primeru strupeno rastlino. Šmarnica ne diši po česnu, prav tako pa raste drugače kakor čemaž. Lahko se zgodi, da rasteta skupaj in zaradi identične barve ter podobne strukture ju nabiralci zamenjajo (1).

No, preidimo nazaj k zdravilnemu čemažu in nečemu, kar bo razveselilo naše brbončice.



Slika 3: Čemaž, jesenski podlesek, bela čmerika in šmarnica (vir: Prehrana.si).

Zaupam vam recept za čemažev pesto, ki sem ga tudi sam preizkusil in je zares odličen.

Čemažev pesto:

- 150 ml olivnega olja
- 1 šopek mlade čebule
- 4 stroki česna
- 200 g listov čemaža
- malo drobnjaka
- 100 g pinjol
- 100 g naribanega parmezana
- sol

Za pesto v majhni ponvi za cvrtje segrejemo tri jedilne žlice olivnega olja. Dodamo mlade čebulice in polovico zdrobljenega česna ter kuhamo približno dve minuti oziroma dokler se čebulice ne zmehčajo. Vse skupaj predenemo v multipraktik

in počakamo, da se ohladi. Medtem narežemo čemaževe liste na tanke trakove. Dodamo jih v multipraktik skupaj s preostalim česnom, nasekljanim drobnjakom, pinjolami in olivnim oljem ter zmeljemo v pasto. Predenemo jo v posodo ter primešamo parmezan in sol po okusu. Najbolje je, da pesto postrežemo na kruhu ali ga uporabimo kot omako za testenine (2). Dober tek!



Slika 4: Listi čemaža (vir: SiolNET).

Za pesto v majhni ponvi za cvrtje segrejemo tri jedilne žlice olivnega olja. Dodamo mlade čebulice in polovico zdrobljenega česna ter kuhamo približno dve minuti oziroma dokler se čebulice ne zmehčajo. Vse skupaj predenemo v multipraktik in počakamo, da se ohladi. Medtem narežemo čemaževe liste na tanke trakove. Dodamo jih v multipraktik skupaj s preostalim česnom, nasekljanim drobnjakom, pinjolami in olivnim oljem ter zmeljemo v pasto. Predenemo jo v posodo ter primešamo parmezan in sol po okusu. Najbolje je, da pesto postrežemo na kruhu ali ga uporabimo kot omako za testenine (2). Dober tek!

Če nismo zares dobri poznavalci čemaža, je dobro, da ga nabiramo v spremstvu osebe, ki ga zelo dobro pozna, saj se bomo tako počutili varnejše. Če čemaževega značilnega vonja po česnu v gozdu ne zaznamo oziroma v neposredni bližini nimamo nahajališča čemaža, ga lahko najdemo tudi na tržnici.

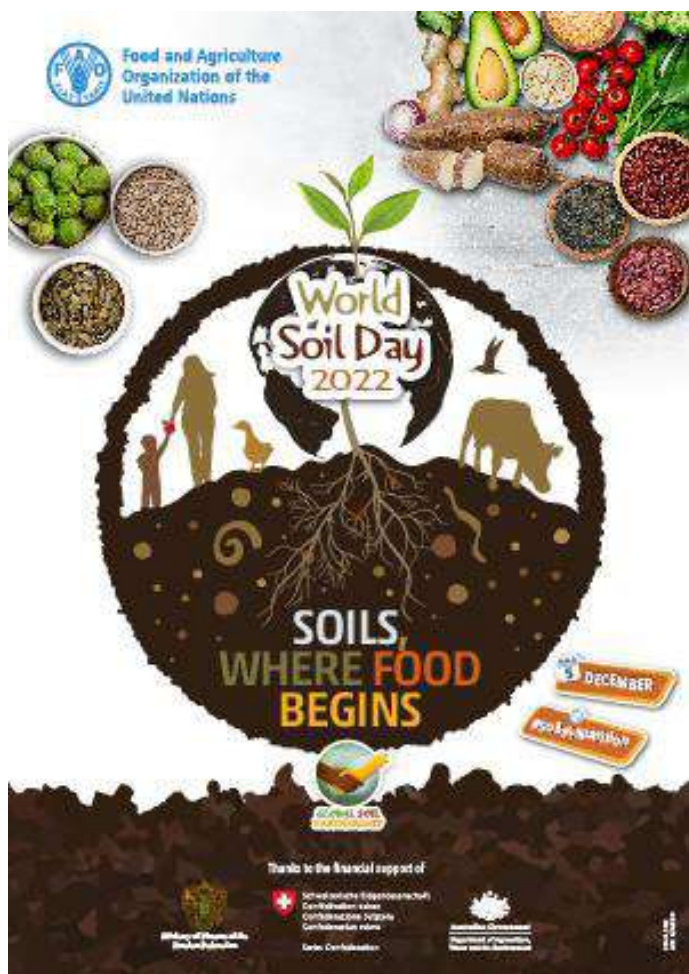
Matej Knez
matejknez52@gmail.com

VIR IN LITERATURA

(1) Gozd in gozdarstvo, 2023. Šmarnica. URL: <https://www.gozd-les.com/novice/smarnica> (citirano 16. 4. 2023).

(2) Hieng, B., 2023. Čemaž – naravno zdravilo: uporaba in recepti. URL: <https://www.bodieko.si/recepti-za-cemaz> (citirano 16. 4. 2023).

»PRST, KJER SE HRANA ZAČNE«



Slika 1: Prsti, kjer se hrana začne (vir: 2).

Pod vodstvom organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO), ki deluje v okviru Globalnega partnerstva za tla (Global Soil partnership), vsako leto obeležujemo svetovni dan prsti. Zadnji je potekal petega decembra 2022, pod sloganom »Soils: where the food begins«, kar v prevodu pomeni »Prst, kjer se hrana začne« (1). Predlog za posvetitev enega dneva v letu temu pomembnemu delu naše biosfere, opominjanju na pomembnost njihovega stanja in trajnostnega upravljanja z njimi, je leta 2002 podala Mednarodna zveza znanosti o tleh. Predlog je bil sprejet leta 2013, leta 2014 pa je bil obeležen prvi mednarodni dan prsti. Kot datum za obeleževanje tega dne je bil izbran peti december. Gre za rojstni dan preminulega tajskega kralja Bhumibol Adulyadeja, ki je bil eden izmed vodilnih pri njegovi uveljavitvi (2).

Slogan minulega svetovnega dneva prsti, ki ostaja v veljavi do decembra 2023, poudarja pomen prsti za kmetijstvo in posledično za prehransko varnost prebivalcev. Prsti, ki zagotavljajo hranila in podporo za rast poljščin in drugih pridelkov, neposredno in posredno pomembnih v človekovi prehranski verigi, so s tem sloganom predstavljene kot temelj prehranskih sistemov na Zemlji. Zdrave prsti so tiste, ki lahko opravljajo vse svoje ekosistemске funkcije. Med slednje prištevamo proizvodnjo biomase, ustvarjanje življenjskega prostora, skladiščenje, preoblikovanje in filtriranje snovi, ki krožijo v ekosistemu, regulacijo poplav ter prečiščevanje in zmanjševanje onesnaženosti voda. Njihov pomen in funkcije so pomembne tudi z antropogenega vidika, saj predstavljajo temelj človekovih dejavnosti, zagotavljajo oskrbo s surovinami ter kulturno dediščino. In ravno prsti, ki lahko opravljajo vse funkcije ter niso (prekomerno) degradirane, so poglobitnega pomena za trajnostno kmetijstvo, prehransko varnost ter zagotavljanje zdravja ljudi in ekosistemov. Zavedanje o pomembnosti funkcije prsti za kmetijstvo in pridelavo hrane močno vpliva na vzpostavitev prehranskega sistema, ki bi bil zmožen zadovoljiti potrebe sedanjih in prihodnjih generacij. Zavedati se moramo, da potrebe svetovnega prebivalstva in podnebne spremembe pospešujejo procese degradacije prsti, preprečevanje tega pa je ključno za ohranjanje ekosistemskih storitev. O degradirani prsti govorimo takrat, ko pride do izgube ali prevlade ene ali več obstoječih funkcij prsti (1).

Svetovni dan tal



Slika 2: Slogan svetovnega dneva prsti/tal (vir: 4).

Izguba hranil v prsteh je eden izmed glavnih procesov degradacije prsti, ki močno vpliva na zmanjševanje prehranske varnosti na prizadetih območjih. Drastično zmanjševanje vitaminov in hranilnih snovi se kaže v pomanjkanju mikrohranil pri ljudeh, kar se odraža v t. i. skriti lakoti po svetu.



V Sloveniji je kmet, kot glavni pridelovalec, najpomembnejši člen pri zagotavljanju kakovosti hrane za slovenskega potrošnika. Zaradi razgibanega reliefa, velikih naklonov, plitvih prsti in vse večje pozidanosti, pa so možnosti za intenzivno kmetijsko pridelavo v Sloveniji precej omejene. Na tem mestu je treba poudariti pomen ozaveščanja in izobraževanja o pomembnosti prsti za zdrav ekosistem in zagotavljanje prehranske varnosti. Sloganu primerno so bile kot prsti leta v Sloveniji izbrane evtrične rjave prsti, ki so na našem ozemlju med kmetijsko najpomembnejšimi (3).

Gre za prsti, ki ji najdemo na območju mehkih karbonatnih sedimentnih kamnin. Matična podlaga hitro prepereva in posledično so nadpovprečno založene z rastlinskimi hranili. Najdemo jih v Goriških Brdih, Halozah, na Goričkem, v Slovenskih Goricah ter Ljubljanski kotlini. Ravno zaradi njihove velike vloge v kmetijstvu in ob zavedanju, da predstavljajo majhen delež med vsemi prstmi v Sloveniji, bi se bilo smiselno zavestno lotiti njihovega ohranjanja v stanju, primernem za prihodnjo kmetijsko obdelavo.

Larisa Kosi,
larisa.kosi@gmail.com

Ključna sestavina dobrega GIS projekta: neprespane noči s ščepcem obupa.

VIR IN LITERATURA

- 1) Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2022. Svetovni dan tal: »Tla, kjer se hrana začne«. URL: <https://www.gov.si/novice/2022-12-05-svetovni-dan-tal-tla-kjer-se-hrana-zacne/> (citirano 17. 3. 2023).
- 2) United Nations, 2022. Soils, where food begins. URL: <https://www.un.org/en/observances/world-soil-day> (citirano 16. 3. 2023).
- 3) Slovensko partnerstvo za tla, 2023. Srečanja partnerstva za tla. URL: <https://www.gov.si/zbirke/projekti-in-programi/slovensko-partnerstvo-za-tla/> (citirano 17. 3. 2023).
- 4) Lifenaturaviva, 2020. Svetovni dan tal 2020: Ohranimo živa tla, ohranimo biotsko pestrost tal. URL: https://www.naturaviva.si/wp-content/uploads/2020/12/WSD_Slovenian_Large-1-1024x552.jpg (citirano 20. 3. 2023).

GEOGRAFSKI PRISTOP PRI PROUČEVANJU LAKOTE V NIGRU

Ko se v sodobnem svetu pojavi kompleksni problem z regionalno ali svetovno razsežnostjo, vsakdo išče odgovore in rešitve pri strokovnjakih. Res pa je, da stroga specializiranost v izbrani smeri znanosti, čemur smo priča danes, velikokrat ne omogoča reševanja celostnega problema, saj razumevanje vzrokov za nastanek modernega problema zahteva široko znanje in upoštevanje več ved ter vidikov znanosti. Tak primer je obravnava fenomena lakote v Nigeru z vidika ekonomista, ki se v marsičem razlikuje od obravnave geografa. V osnovi se bo geograf problema lotil bolj celostno in iskal vzročno posledične povezave, medtem ko bo ekonomist veliko časa posvetil zgolj obravnavi trenutnega stanja in to predvsem skozi lečo algebre.

Primer lakote v Nigeru leta 2005 je bazični primer, na katerem bomo spoznali razliko med analizo ekonomista in geografa. Ekonomija je v svojem kratkem zgodovinskem razvoju dosegla izrazito dominanco na svojem področju in oblikovala veliko popularnih tipičnih pogledov na delovanje ekonomije in reševanje ekonomskih problemov. Toda ekonomija v svoji analizi uporablja metode posploševanja in izločanja ekstremnih vrednosti ter posebnosti, da lahko procese in pojave predstavi čim bolj kvantitativno in tehnično obvladljivo. Geografska analiza pa bi sprva izvedla natančno preiskavo lokacije Nigra in ustreznosti integracije praks v sklopu globalizacije in razvoja. Lotila bi se tudi prostorskih značilnosti lakote znotraj države in posameznih krajev za bogatejše poznavanje fenomena lakote v lokalnem kontekstu. Temu bi geografska analiza dodala še preiskavo okoljske degradacije, razumevanje socialne strukture Nigra ob upoštevanju vpliva državne vlade. S tem postane geografski prostorski in vsestranski pristop pravo nasprotje generalnemu abstraktnemu pristopu ekonomista.

Pri izbranem primeru strokovnjak na področju ekonomije izpostavi dva vzroka za krizo v Nigeru.

Omeni naravne značilnosti, kot sta nizka količina padavin in pojav zajedavcev, vendar veliko več pozornosti in vneme nameni izrazitemu dvigu cen hrane in dejstvu, da si po njem velika večina ljudi hrane ne more kupiti. Predstavljen nam je tudi tretji dejavnik, vendar gre tu za primer težkega in s tem šibkega reševanja krize, ne pa za dejanski vzrok. Niger ima poleg tega slabe cestnoprometne povezave in neurejeno prometno infrastrukturo, kar oteži morebitnim mednarodnim pošiljkam pomoči, da dosežejo svoj cilj. Kot izpostavi ekonomist Christopher Barrett, je za doseganje tega cilja potreben logistično in finančno zahteven korak. Čeprav je Niger prejemal velike vsote mednarodne finančne pomoči, te niso bile namenjene izboljševanju kakovosti življenja ljudi in niso pripomogle k njihovi produktivnosti ali izobrazbi, kar jih še naprej drži pod pragom revščine. Ekonomist zaključí, da lahko zagotovimo dolgotrajno rešitev le, če odpravimo vzroke za nastalo krizo in pri tem izpostavi, da je potrebno izboljšati kmetijsko produktivnost in tržno infrastrukturo, da se ljudje zaposlijo in lahko poskrbijo za svoje družine. Težavo naj bi torej odpravila mednarodna investicija. Vendar ekonomija kot veda v tem primeru ne naredi dodatnega nujnega koraka in poizve, zakaj so ljudje v tej državi revni na prvem mestu. Zanj je to le predpostavka, medtem ko geografski pristop izpostavi majhno zalogo virov v Nigeru, zahtevne podnebne razmere, slabo razvite dobičkonosne aktivnosti v ruralnih območjih, slabo razvito infrastrukturo in močno demografsko rast. Vse to so nekakšne omejitve za razvoj države in le na dve lahko vplivamo. To sta razvoj infrastrukture in kontrola demografske rasti.

Ekonomski pristop je žrtev svojega spoznanja zaradi univerzalističnega prepričanja, ki poudarja pomen celote in splošnega pred posebnim oziroma posameznim. Poleg tega predpostavlja, da bo vsak človek na trgu deloval racionalno. To sicer upraviči visoko ceno prehrabnenih izdelkov na trgu, saj bo prodajalec ravnal v prid svojega interesa, torej da zasluži v času inflacije z dvigom cen, vendar v tem primeru temelji na dejstvu, da si v času inflacije morebitni kupci hrane ne morejo privoščiti, ne pa da je hrana sama po sebi res dražja. Tovrsten pristop res omogoča natančno matematično analizo in



uporabo statističnih modelov za razlago problema, vendar se osredotoča bolj na kvantitativni kot na kvalitativni vidik procesa oziroma pojava. S tem ekonomija preučuje nerealni hipotetičen svet z vsemi predpostavkami in poenostavitvami. Čeprav imajo tudi ekonomisti nekakšen geografski pristop, gre pri njem za prostorski pristop oziroma za upoštevanje razdalje od točke A do točke B in stroška, ki pride z njo. Tudi ekonomist Christopher Barrett je v svojem intervjuju izpostavil problem slabo urejene prometne infrastrukture, a je misel pripeljal le do velikih stroškov in logističnih težav ob tej predpostavki. Geograf pa preide iz prve in druge razsežnosti, točke in daljice (razdalje), tudi na tretjo in postavi prostor, kraj in mero v center svoje raziskave. Poleg tega bo pri razumevanju ekonomske dinamike geograf upošteval ključno vlogo kulturne, socialne in politične zgradbe preučevanega prostora, kar je jasno predstavljeno na bazičnem primeru. Kolonializem je npr. pustil močan pečat v Nigru na socialni in politični strukturi in s tem vplival na poznejšo zgodovino po pridobitvi neodvisnosti ter preoblikoval ekonomsko prakso, zato bo geografsko ekonomski pristop za razliko od zgolj ekonomskega, iskal možne vzroke za krizo tudi tu. Geografski pristop namreč razloži, kaj sploh je kompleksen problem v realnem svetu in se šele nato loti njegovega reševanja.

Vrednosti geografskega pristopa lahko pokažemo tudi na primeru Slovenije, saj ima raznoliko geografsko pokrajino, ki vpliva na kmetijsko proizvodnjo. V Sloveniji se kmetje ukvarjajo predvsem z živinorejo in poljedelstvom, pri čemer prevladujejo majhne družinske kmetije. Nekatere regije so za določene vrste kmetijskih dejavnosti primernejše od ostalih. Na primer alpska regija Slovenije ima omejene poljedelske površine zaradi gorskega terena, vendar ima bogate pašnike in travnike, ki so primerni za rejo živine. Tu geografske značilnosti omejujejo poljedelstvo, zato je kmetijstvo usmerjeno v živinorejo in proizvodnjo mleka. Na drugi strani ima osrednjeslovenska regija ugodno podnebje in rodovitna tla za pridelavo zelenjave in sadja, čemur sledi tudi kmetijska usmeritev. Goratost ima vpliv tudi na distribucijo kmetijskih proizvodov. Zaradi gorskega terena so nekatere

regije težje dostopne, kar lahko otežuje distribucijo, to pa lahko vpliva na cene in konkurenčnost na trgu. Tako lahko na primeru kmetijstva v Sloveniji vidimo, kako geografski pristop h gospodarstvu vpliva na proizvodnjo in distribucijo in kako se kmetijstvo v različnih regijah prilagaja geografskim značilnostim.

Ekonomski pristop h gospodarstvu je osredotočen na analizo gospodarskih dejavnosti v določenem območju ali regiji. Vključuje preučevanje načina, kako posamezniki, podjetja in državni organi proizvajajo, porabljajo in distribuirajo blago in storitve. Ekonomski pristop preučuje dejavnike, kot so dohodek, stopnja zaposlenosti, trgovinski tokovi in gospodarska rast, in za analizo teh dejavnikov uporablja ekonomske modele in kvantitativne metode. Po drugi strani pa se geografski pristop h gospodarstvu osredotoča na to, kako geografske značilnosti območja vplivajo na gospodarske dejavnosti in obratno. Ta pristop preučuje dejavnike, kot so naravni viri, podnebje, teren in lokacija, in kako ti dejavniki vplivajo na proizvodnjo, distribucijo ter porabo blaga in storitev. Prav tako upošteva vplive gospodarskih dejavnosti na okolje in lokalne skupnosti. Oba pristopa sta osredotočena na gospodarstvo, vendar ga analizirata z različnih perspektiv.

Marko Zelenjak
zelenjak.marko@gmail.com

INTERVJU Z ANO ROŠ STOJAN

Ana Roš Stojan je vrhunska slovenska chefinja, ki je za svoje kuharske podvige prejela številna priznanja. Leta 2017 je dobila naziv najboljša kuharske mojstrice na svetu in bila 2019 imenovana za ambasadorko gastronomskega turizma. Njena restavracija Hiša Franko v Kobaridu ima dve Michelinovi zvezdici in se uvršča med najboljših 50 restavracij na svetu. Pri pripravi jedi si prizadeva za uresničevanje trajnostnih in lokalnih ciljev. O tem smo jo povprašali tudi v intervjuju.



Slika 1: Ana Roš Stojan pred Hišo Franko (foto: Suzan Gabrijan).

1. Kaj za vas pomeni trajnostna prehrana (food sustainability) in na kakšen način jo uresničujete pri svojem delu?

Trajnost pri hrani pomeni predvsem uporabljati znanja iz preteklosti, upoštevati sedanost in vse njene faktorje in jo potem postavljati kot načrt, kako graditi zgodbo prihodnosti. Gotovo food sustainability ni samo trend današnjega časa, ampak bi morala postati filozofija, ki bi reševala težave v prehranski verigi, ne samo na lokalni in regionalni bazi, ampak tudi na svetovni. To pomeni spoštovati zakone narave, letnih časov, tradicij in jih implementirati v današnji čas, kar ni najlažja naloga, saj so potrebe današnjega človeka dejansko popolnoma drugačne, kot so bile sto let nazaj.

2. Vaša kuhinja je prepoznavna po nenavadnih kombinacijah okusov. Je upoštevanje trajnosti in lokalnosti omejitev ali vzpodbuda pri kulinarčni kreativnosti?

V bistvu so lahko čisto vsi impulzi, ki jih dobivamo iz okolja in letnega časa, samo pozitivni, oziroma

so lahko neka krasna osnova za ustvarjanje. Včasih je zelo dobro imeti te osnove, na katerih začneš, zato, da lahko gradiš, nadgrajuješ neko novo zgodbo. Mislim, da to vodi v neko znanost oz. znanje, ki bo kreiralo prihodnost naših otrok, se pravi, da bodo nosili s sabo tako tradicijo kot prihodnost in bodo lahko gradili to zgodbo naprej.

3. V zadnji polovici leta se je vaša ponudba razširila. Poleg Hiše Franko imate sedaj v Ljubljani tudi Pekarno Ana in pop up restavracijo Ana in Slon, v prihodnosti pa načrtujete tudi odprtje bistroja. Ali se skrb za trajnostno prehrano na teh področjih razlikuje kot pri fine dining restavraciji?

Mislim, da je to povsem odvisno od kuharja, chefa in lastnika restavracije. Trajnost se lahko začne na čisto osnovnem »kuhati doma« in nadgradi do fine dininga, vse je odvisno od tega, kaj si človek želi in v kaj verjame.

4. Se vam zdi, da vaši gostje posebej cenijo vaša prizadevanja za trajnostno prehrano? Je to neka prioriteta, ki jo imajo ljudje, kljub temu da nam je danes dostopno že skoraj vse, kar si želimo?

Mislim, da novodobna generacija, pa ne govorim samo o mladih, ampak o generaciji ozaveščenih ljudi, seveda teži k naravnemu, sonaravnemu, biodinamičnemu in trajnostnemu. V veliki večini se sicer uporabljajo velike besede, ampak, kljub vsemu se ustvarja skupina ljudi, ne samo v Sloveniji, ampak na splošno na svetu, ki stremlji k »piti trajno«, »jesti trajno«, »živeti trajno«. Ne govorim samo o hrani. To je tudi moda, pijača, embalaža, toaletni papir, obuvala, pomivalni praški, pralni praški, mila, vse to je nek trajnosten pogled na svet. Ne govorimo več samo o gastronomiji, ampak na splošno: »new style of life« (op. p. nov način življenja).

5. Ima Slovenija po vašem mnenju dobre možnosti za trajnostno prehrano v primerjavi z drugimi državami?

Slovenija ima za trajnostno naravnost enako velike možnosti kot vse ostale države. Gre za to,



da sicer smo ena najbolj zelenih dežel na svetu z ogromno kmetijskimi površinami, hkrati pa imamo tudi veliko hribovitega sveta, od koder se ljudje izseljujejo, tako da se večina prebivalstva vseeno naseljuje v mestih, kjer pa je seveda trajnost podrejena globalnosti. Rekla bi, da ne zaostajamo, niti nismo v prednosti.

6. Kako pa se trajnostne težnje kažejo v prihodnosti gastronomije?

Povratak k naravi ali trajnost je ta trenutek ključna, da planet preživi, tako da bo ozaveščanje okolice glede tega, kaj je trajno in kako uživati trajno, močno vplivalo na izgled planeta čez 100, 150 let. Globalizacija z vsemi vplivi na okolje vseeno planet vidno uničuje.

Hvala za odgovore in veliko uspeha še naprej!

Po pogovoru z Ano Roš Stojan zapisala Tina Raj.



Slika 2: Tortilja z alpsko mole omako, olje iz jerebrike, fermentirana pesa in pečena jagnjetina (foto: Suzan Gabrijan).

tinaraj2001@gmail.com

Recept, kako narediti metode z deset? Najprej trikrat padeš.



JE ZDRAVA HRANA RES ZDRAVA?

Pojem zdrave hrane je zelo pogosta tema najrazličnejših razprav, razmišljanj, strokovnih obravnavanj in večno aktualen. Pravzaprav ima vsakdo svojo predstavo o tem, kaj je zanj najbolj zdravo. Vsakomur pa je povsem jasno, da je hrana najpomembnejši gradnik našega zdravja, zelo pogosto pa tudi posredni vzrok za marsikatero bolezen.

Veliko bi lahko pisala o tem, kako se je skozi zgodovino spreminjala človekova prehrana, kako je pridelava hrane povsem različna v posameznih okoljih, kako zelo različna je tudi prehranska kultura in z njo povezan način življenja. Ali pa da je do nedavnega tako bilo, a se je v času globalnega sveta, ko so se razdalje povsem zmanjšale in so nam dobrine celega sveta na dosegu roke, spremenil tudi način življenja, povsem spremenila pa tudi naša prehrana.

Kaj je danes zdrava hrana?

Najpogosteje poslušamo: pojemo preveč mesa, preveč nezdravih živalskih maščob, preveč ogljikovih hidratov, premalo sadja in zelenjave, vlaknin ...

Kako laično. Pa se vprašamo, kako zares zdravo sadje, kako zares zdravo zelenjavo kupujemo, koliko predelanih živil, koliko že skoraj gotove hrane ... Verjamemo, da je hrana, ki jo kupujemo pod nadzorom institucij, ki jim zaupamo in verjamemo, da je zdrava. Naši predniki so imeli za zdravo hrano tisto, ki se hitro pokvari. Danes je takšne hrane vse manj, ker je pridelava in predelava hrane donosna industrija, bolj kot je predelana, večji dobiček ustvarja.

Večkrat slišimo, kako skrbno se bedi nad celotno verigo »od vil do vilic«, torej od zemlje do mize. Vse stopnje pridelave in predelave naj bi bile regulirane in nadzorovane.

Večinska pridelava rastlinske hrane in krme za živali je tudi pri nas **konvencionalna** – intenzivna agrokemična pridelava, torej ob podpori

lahkotopnih mineralnih gnojil in kemičnih sredstev za varstvo rastlin. Kakovost rastlinskih živil je v prvi vrsti odvisna od rodovitnosti prsti, zemlje, ki pa sprejme in posreduje vse, kar je prejela. Pogosto pozabljamo, da veliko rastlin, predvsem zelenjave in jagodičevja danes ni več zraslo v zemlji, pač pa s pomočjo t. i. hidroponike. Večina odkupljene rastlinske hrane in krme se skladišči v silosih in drugih skladiščih, kjer jo je treba stalno nadzorovati in po potrebi tretirati s kemičnimi sredstvi. Plodovi sadja in zelenjave se pogosto obirajo nezreli in potem zorijo v skladiščih. Iz skladišč pride surovina v obrate za predelavo. Predelani proizvodi seveda zahtevajo čim daljši možni rok trajanja, lep videz, barvo, prijeten vonj itd., kar je seveda možno doseči s pomočjo aditivov. V klasičnih živilih najdemo več kot 300 registriranih dodatkov. Seveda so tu še mnogi tehnološki postopki, ki sicer pripomorejo h konzerviranju živil, vendar siromašijo njihovo vitalnost in hranilno vrednost. Kot npr. homogenizacija, rafiniranje, sterilizacija, žarčenje ... Kako bi sicer na trgovskih policah mleko ostalo trajno, moka in olje stala na svetlem in toplem eno leto ... Sadje, ki ne zori na soncu, vsebuje zelo malo vitaminov.

Proizvodi živalskega izvora: meso, mleko, jajca iz intenzivnih konvencionalnih rej so praviloma od živali, ki so bile krmljene tudi z gensko spremenjeno krmo. V Evropi se razen v zelo omejenem obsegu Španije ne gojijo gensko spremenjene rastline, v Ameriki pa je takšne pridelave že blizu 80 %. Krmljenje živali z gensko modificiranimi organizmi pa je dovoljeno tudi v Evropi.

Na slovenskem prehranskem trgu so se v zadnjih letih pojavile tudi mnoge lokalne blagovne znamke, ki so praviloma nekaj višje kakovosti od klasične konvencionalne hrane.

Bistveno višjo kakovost pa kupcu zagotavlja **ekološko** pridelana hrana. Pridelava ekološke hrane temelji na ravnovesju v sistemu tla-rastline-živali-človek, brez uporabe lahko topnih mineralnih gnojil in sintetičnih sredstev za varstvo rastlin.



Živila so pridelana na trajnostni način. Živali se prosto pasejo in imajo izpust, krmljene so le z ekološko krmo, v veljavi so stroge omejitve glede morebitnih zdravljenj, prepovedana je uporaba gensko spremenjenih organizmov.

Ekološka živila so obvezno označena z evropskim logotipom, pod njim je šifra kontrolne organizacije in država porekla. Ekološko kmetijstvo regulira evropska regulativa.



SI-EKO-003
Kmetijstvo Slovenija

Slika 1: Evropska oznaka ekološko pridelanega živila (vir: Mlekarna Planika).



Slika 2: Oznaka na hrani, pridelani z biodinamičnimi postopki (vir: Demeter.si).

Višja kakovost hrane je le še iz t. i. biodinamične pridelave, ki sledi tudi učinkovanju kozmičnih ritmov. Ta je označena z dodatnim znakom Demeter.

Posamična živila so na trgu redko celostno deklarirana. Pri ekološko pridelani hrani pa je npr. na tržnici vedno prisoten veljaven certifikat. Vsa predelana živila pa so označena z deklaracijo. Iz

nje je razvidna hranilna vrednost izdelka, po navadi tudi vsebnost dodanih mineralov in vitaminov, sestavine in pa količine dodatkov, rok uporabe, pogoji skladiščenja itd. Prisotnosti gensko spremenjenih organizmov ni treba označiti, če jih je manj kot 0,9 %. Iz podatkov na deklaraciji lahko presodimo, koliko je živilo zdravo.

Zdrava je torej vsa hrana, ki je bila naravno pridelana in predelana. Našemu organizmu so za pravilno delovanje potrebne mnoge hranilne snovi in zato potrebujemo čim bolj pestro prehrano. Ravno sodobna vse bolj industrijska pridelava in predelava pa odločilno vplivata na vsebnost hranilnih snovi, mineralov in vitaminov, še bolj pa na njihov izkoristek v našem prebavnem sistemu. Človekov prebavni sistem se je skozi evolucijo prilagodil cikličnosti letnih časov in lokalni ponudbi. Če so živila, ki jih uživamo naravno pridelana čim bližje nas, jih naš encimski sistem zlahka pretvori v snovi, ki jih potrebujemo za zdravo življenje. Hrano, ki je obremenjena s sintetičnimi dodatki, z ostanki pesticidov, nenaravno pridelana ali predelana, kakorkoli modificirana z najrazličnejšimi tehnološkimi postopki, pa prepozna kot tujek, ki se mu je treba upreti oz. ga izločiti iz organizma. Ta boj pa ima zelo velik vpliv na delovanje naših notranjih organov, na plodnost, slabi imunski sistem, vodi v alergije in najrazličnejše bolezni.

Bodi hrana vaše zdravilo!

Silva Bevc
bevcevi@gmail.com

Prispevek je mnenje avtorja in ne izraža nujno stališča uredništva.

ČLANEK ZA ŠTUDENTSKE MENZE – NAJPREJ ZDRAVJE, POL KULTURA

Študentske bone so uvedli daljnega leta 1992, ko je tedanja oblast želela študentkam_om omogočiti dostop do uravnotežene in zdrave prehrane ne glede na njihov socialni status. Seveda, šlo je tudi za pomoč gostinstvu, a ne na račun študentk_ov. S tem se danes ne moremo več poistovetiti. Študentski boni so danes več ali manj namenjeni tistim iz srednjega oziroma višjega socialnega razreda. Tistim, ki bi jim prišli res prav, socialno ogroženim, pač ne, saj si ne morejo privoščiti zdravega in hranljivega obroka, ki ga potrebuje telo. Velikokrat se mi zgodi, da med tednom zaradi študijskih in obštudijskih obveznostih, doma nimam časa skuhati kosila ali pa nimam sredstev, da bi šla na zdrav in polnovreden topel obrok. Poudarek na zdrav, saj danes za bon, za katerega ni potrebno doplačati, lahko izbiram med kosom pice, burekom ali burgerjem. Ponudba brez doplačila se že leta in leta krči, tako imajo v letošnjem študijskem letu samo še štirje (ja, samo štirje!) ponudniki v Ljubljani na meniju hrano, za katero ni potrebno dodatno doplačati. Pri večini pa je potrebno za spodobno kosilo doplačati maksimalno vsoto, se pravi 5,14 evra. Tudi o kakovosti obrokov bi lahko rekli kakšno besedo. Juha je s prvim januarjem izginila iz ponudbe sadje, ki nam je ponujeno, si po navadi niti ne zasluži tega imena, porcije obrokov so vse manjše, čas dostopnosti bonov pa je vse krajši, zato da bi se lahko gostinci bolj posvetili profitabilnejšim, polno plačljivim strankam. Kot sem že prej omenila, je študentski bon v svoji osnovi nastal tudi kot pomoč ljubljanskim gostincem. Danes je zaradi gentrifikacije in turizma za gostince študentska prehrana postala prej nadloga kot pomoč. Življenje v Ljubljani je za študente drago. Zato da si lahko pokriješ stroške najema sobe v Ljubljani, ki po navadi presega 300 €, električno, osnovne življenjske potrebe itn., si moraš poleg študija poiskati službo (po navadi z minimalnim plačilom 5,85 evra). Ker je streha nad glavo nujno potrebna, varčuješ s hrano. Boni naj bi študentkam_om olajšali čas med študijem (in delom), nam ponudili

vsaj kolikor toliko spodobno prehrano, a ... Tu se kaže kratkovidnost odgovornih, tako Študentske organizacije kot tudi dnevne politike, saj ta (ne) vede pripravlja novo generacijo, ki bo čez 15–20 let zaradi slabega zdravstvenega stanja delala gnečo v zdravstvenem sistemu. Prav tako študentski boni niso več orodje, ki bi vsaj v določeni meri zmanjševalo neenakost med študentkami_i iz različnih družbenih okolij, nasprotno, začeli so te razlike celo povečevati. Študentke_e iz delavskih družin bomo le redko našli v restavracijah, kjer morajo za obrok doplačati maksimalno doplačilo. Teh restavracij je dobra tretjina. Da ne govorimo o študentkah_ih, ki imajo zaradi zdravstvenih težav posebne prehranske zahteve (npr. ljudje s celiakijo, sladkorni bolniki).

Edina zdrava in poceni opcija so menze, v katerih lahko študent dobi kosilo za dva do tri evre. Seveda imamo boljše menze, kot je Marjetica, kjer za 2,14 evra dobiš okusno in hranilno kosilo, na drugi strani pa je Rožna kuhna, kjer za 3,60 evra ne dobiš kaj dosti okusne hrane ... Trenutno situacijo moramo začeti reševati strukturno in sistemsko ter skušati zastarel sistem študentske prehrane spremeniti. Pri rešitvi tega resnega problema se ne moremo obrniti na ŠOS, ker jim pač gre pri porabi vsakega bona en del tega denarja. Tako kot dobijo tudi dajatve od vsake ure študentskega dela in prav zato propagirajo nujnost obstoja privatnih študentskih servisov. To nam seveda daje slutiti, da bodo ŠOS še naprej zagovarjali ohranitev statusa quo, ne pa interesov študentk_ov – ki bi jih sicer primarno morali. Ena v nizu brezčutnih izjav je prišla iz ust predsednice Študentske organizacije Slovenije, »da je bolje imeti sendvič, kot ne imeti sendviča«. Taka izjava nas lahko spomni na Marijo Antoaneto: »Če nimajo kruha, naj pač jedo potico!« Po novem letu je namreč kar nekaj gostincev zvišalo cene sendvičev toliko, da je bila sama cena sendviča na študentski bon veliko višja kot v navadni trgovini. Ampak tukaj krivdo težko zvalimo na gostince, kajti če sistem to dopušča, zakaj tega ne bi izkoristili?



Tako mladi politiki v študentskih organizacijah kot zasebniki, ki služijo na naš račun, potrebujejo omejitve, ki pa jim jih lahko določi le vladajoča oblast. Sistem dopušča, da se kljub razpisom in inšpekcijam dogaja nategovanje študentk_ov. Glede na to da za osnovnošolske in srednješolske otroke skrbijo šolske menze, bi lahko prav tako podobne javne študentske menze poskrbele za študente. Najbrž nikoli ne bomo mogli najti popolnega sistema za vse, a menim, da bi javne menze rešile velik del težav za študentk_e, ki potrebujejo topel in polnovreden obrok. Lahko se obrnemo na države, ki že imajo podoben sistem, kot sta na primer Švedska in Finska, kjer ima večina univerz svoje lastne študentske kavarne ali menze. Na splošno so univerzitetni prehranski programi na Švedskem in Finskem dostopnejši za študentke_e in zasnovani tako, da zagotavljajo hranljive in zadovoljive obroke po razumnih cenah.

Je pa res, da smo študentje, ki nismo vpeti v študentsko politiko, v zimskem spanju že zadnjih 20 let in prišel je čas, da se predramimo iz sna ter si priborimo nazaj vsaj osnovne življenjske pogoje, ki so potrebni za kakovosten študij.

Luna Keček Natlačen
luna.kecek@gmail.com



Slika 1: Saudova Arabija (foto: Miha Zajc).

SAUDOVA ARABIJA – NIKOLI ODKRITO ČUDO SVETA

PODATKI O POTOVANJU

Prepotovana pot: Ljubljana–Dunaj–Džeda–Harrat–Lunayyir–Umluj–Duba–Al Disah–Al Ula–Hail–Haqra–Riad–Dunaj–Ljubljana

Čas potovanja: 16 dni, februar 2023

Način potovanja: avto (rent-a-car)

Prevoženi kilometri: 3.300 km

Udeleženci: oče in sin

Cena potovanja: 1.250 € / osebo (leti, avto, hoteli)

Osebni nasvet: Najpomembnejša stvar je pustiti vse predsodke doma in pričakovati nepričakovano. Kot v večini velikih puščavskih držav je vredno spremljati količino goriva v avtu (velike razdalje in malo bencinskih črpalk) in paziti na nanose peska na cestah.

DEŽELNA IZKAZNICA – SAUDOVA ARABIJA:

Leg: Jugozahodna Azija

Glavno mesto: Riad

Površina: 2.149.690 km²

Število prebivalcev: 36.409.000

BDP/preb.: 23.186 €/preb.

Uradni jeziki: arabščina

Valuta: savdskoarabski rial



Slika 2: Zastava (vir: Wikipedia).

Saudova Arabija je država, ki marsikomu, tudi večini Evropejcev, vzbudi številne predsodke, dvome, vprašanja. Že sama informacija, da je bila država še do leta 2022 za turizem povsem zaprta, potrjuje dejstvo, da je to turistom še povsem nepoznana destinacija. Ker dobimo vse novice le prek medijev, ki praktično ne podajo nobene realne slike o ljudeh in načinu življenja v Saudovi Arabiji, ima veliko tujcev precej negativno predstavo o celotni državi. Osebno pa me prav takšne destinacije brez turistov najbolj privlačijo in mi predstavljajo veliko uganko, ki jo tekom potovanja poskušam razvozlati. Večjo, kot je Saudova Arabija, bi v letu 2023 skoraj težko našel.



Slika 3: Tipična stavba v starem delu Džede (foto: Miha Zajc).

Prvi vtis – Džeda

Že sam prihod v drugo največje saudsko mesto, Džedo, je bil povsem drugačen, kot sem pričakoval – ženske so seveda zakrite, a daleč od tega, da bi bile sramežljive in nekomunikativne. Mediji prikazujejo Saudovo Arabijo le kot fast food destinacijo, v resnici pa dajo izjemno velik poudarek na lokalno kuhinjo kot tudi kulinariko najvišjega svetovnega ranga.

Vidi se, da je mesto precej staro in nima posebnega poslovnega središča s stolpniciami. Ima pa precej velik stari del, imenovan Al-Balad, ki velja za enega izmed najlepše ohranjenih turških mestnih jeder na celotnem ozemlju nekdanjega Osmanskega imperija. Hiše so tu zelo visoke, okna in balkoni so leseni in pogosto pobarvani z zeleno ali modro barvo, ulice pa kot pri večini orientalskih medin tvorijo labirint, ki ponoči v nekaterih predelih z odprtjem trgovin oživi in tvori suk. Sprehajanje, tako po praznih ulicah podnevi kot polnih ponoči,

resnično da občutek, da človek stopi nekaj stoletij v preteklost, ob tem pa sva se tudi v nočnih urah v mestu počutila veliko varneje kot v Ljubljani.



Slika 4: Pokrajina v bližini Al Disaha (foto: Miha Zajc).

Vulkani, sipine in koralni greben

Ko sva zapustila Džedo in urbano okolje, se je takoj pokazalo dejstvo, da je saudsko podeželje prazno. Obalna ravnica ob Rdečem morju je povsem suha in poselitve izven mest skorajda ni. Zaradi neposredne bližine meje med Afriško in Arabsko tektonsko ploščo so nedaleč od obale nastala številna vulkanska polja lave s povečini ugaslimi vulkani. Vzpon na enega izmed vrhov, ki štrlijo iz nanosov piroklastičnega materiala in pogled na v tefro potopljeno pokrajino, je bila resnično nepozabna izkušnja. Le nekaj kilometrov od povsem črne narave se v smeri obale začnejo rumene peščene sipine, ki so pogosto stereotipna predstava katerekoli puščave, a v resnici bolj kot ne redkost na tem delu Arabskega polotoka. Še malce naprej se nahaja mestece Umluj, ki stoji na obali Rdečega morja, polni koralnih grebenov in morskega bogastva. Morje je tu resnično turkizno, a februarja še zelo mrzlo in precej neprimerno za potapljanje.

Pot čez Al-Hijaz

Pot naju je naprej vodila v hrbtenico Arabskega polotoka – gorovje Al-Hijaz. Že sama vožnja je tu zares slikovita, spleta se potovati počasi. V osrčju gorovja je skrita vasica Al Disah, kjer se ljudje presenetljivo ukvarjajo s kmetijstvom. Sredi puščave gojijo agrume, mango in datljeve palme. Najbolj noro pa je, da se na robu naselja odpirajo nešteti vhodi v globoke kanjone, ki so vrezani v nagubano površje. Midva sva si tu vzela precej

časa za raziskovanje te nore pokrajine, v kateri lahko v miru uživaš brez moteče mase turistov.



Slika 5: Grobnica v Hegri (foto: Miha Zajc).

Človek se v Saudovi Arabiji hitro odvadi, da turisti sploh obstajajo, saj sva v prvi polovici potovanja srečala le dva. V okolici Al Disaha sva si ogledala tudi več tisočletij stare poslikave na skalah, ki jih je v severnem delu države kar precej.



Slika 6: Gobasta skala in Elephant rock v ozadju (foto: Gregor Zajc).

Al Ula – vrhunec potovanja

Za območje okoli mesteca Al Ula sva si namenoma vzela veliko časa, saj sva vedela, da ima veliko za ponuditi. Odločila sva pravilno, saj so naju narava, kultura in zgodovina tu pustile odprtih ust. Al Ula stoji na prehodu med gorovjem in ravninsko puščavo Al Nafud, kar daje pokrajini specifično prehodnost in edinstvene pojave. Puščava je polna neverjetnih kamninskih tvorb eolskega geomorfnege sistema, med katerimi so mi najbolj imenitne gobaste skale. Tu se nahajajo tudi Unesco zavarovani ostanki antičnega mesta Hegra z ohranjenimi ulicami in številnimi grobnicami, ki so vklesane v osamele

kamninske gmote in stene ozkih kanjonov. Mesto Al Ula je izredno zanimivo, saj ima ohranjen stari del, kjer med ozkimi ulicami še vedno stojijo hiše, zgrajene iz blata in slame. Ta del precej intenzivno obnavljajo, saj želijo ohraniti kulturno dediščino, na robu starega jedra pa je dolga ulica z lokali še kako živahna. To je del Saudove Arabije, ki ga obišče največ domačih in tujih turistov, tako da lokalov in tradicionalnih restavracij ne primanjkuje.

Raziskovanje Nejda

Nejd je zgodovinska pokrajina v osrčju Arabskega polotoka. Midva sva najprej obiskala mesto Hail s staro utrdbo, sukom in velikansko novejšo mošejo, zgrajeno v turškem arhitekturnem stilu. Nekoliko južneje sva nekaj časa preživela v starih vasicah, kot sta Ushaiqer in Shaqra. Vasi imajo neverjetno dobro ohranjeno in obnovljeno tradicionalno arhitekturo s srednjeveškimi zidovi, mošejami in šolami. Ljudje so tako prijazni, da se ves čas počutiš kot doma. Tudi tu znajo ravno dovolj angleščine za sporazumevanje, poznavanje arabskih besed pa nikoli ne škodi. Vsi se radi slikajo, zanima jih, kakšno izkušnjo imamo turisti v njihovi državi in na vsakem koraku ponujajo žafranov čaj ali tradicionalno kardamomovo kavo.

Prestolnica Riad z okolico

Zadnje dni sva namenila raziskovanju Riada in njegove okolice. Riad je z visokimi stolpniciami precej modernejši od ostalih mest v Saudovi Arabiji, a kljub temu nima specifičnega centra ali »downtowna« kot na primer večina mest ob bližnjem Perzijskem zalivu. Če, kot jaz, nisi oboževalec nebotičnikov (čeprav moram priznati, da je pogled z ene od stolpnic na celotno osem-milijonsko mesto res nepozaben), je stari del z utrdbo, pristnim sukom in glavnim trgom, kjer so še do pred kratkim izvajali javne usmrčitve, nekoliko bolj zanimiv. Le nekaj deset kilometrov iz Riada se nahaja tudi nekaj znamenitosti, kot je na primer izvir kraške vode v strmi globeli izvirnega zatrepa na kontaktnem krasu puščavskega geomorfnege sistema.

V času bivanja v Riadu sva imela srečo, da sva tam bila ravno v času enega izmed največjih saudskih praznovanj – praznika ustanovitve.



Zvečer sva se odpravila v posebno rekreacijsko cono The Boulevard, kjer so se z vseh ulic mesta zbirali, da proslavimo ustanovitev dinastije Saud. V nepregledni množici več stotisoč domačinov sva bila edina turista in občutek je bil fenomenalen. Praznovanje je potekalo dolgo v noč in brez dvoma gre za edinstveno izkušnjo, ki je ne bom nikoli pozabil.



Slika 7: Mladi Saudijki na festivalu (foto: Miha Zajc).

Saudova Arabija me je šokirala kot še nobena država doslej. Pristni nasmehi domačinov, izjemna kulinarika z velikim mednarodnim vplivom (predvsem jemenskim in egipčanskim), noranarava, ki te preseneti na vsakem koraku, in dejstvo, da si skoraj povsod osamljen turist, so brez dvoma prispevali k temu, da mi je Saudova Arabija ena najbolj raznolikih, pristnih, srčnih in nepozabnih destinacij doslej. Zato globoko priporočam obisk te še skoraj povsem neraziskane države, saj se mora človek precej potruditi, da dandanes najde države, kamor ne sežejo trume turistov.

Miha Zajc
miha.zajc2002@gmail.com

Recept za katastrofo: ko k terenskim vajam dodaš allstarke.





Slika 1: Avtor članka in njegov popotniški kolega na vrhu prelaza Ala-Kol v kirgiškem Tjanšanu (foto: Job Stopar).

OD ZELENIH PUSTINJ DO TURKIZNIH MAVZOLEJEV SEVERNE KIRGIZIJE IN UZBEKISTANA – 1. DEL

PODATKI O POTOVANJU

Prepotovana pot: Benetke – Istanbul – Biškek – Tokmok – Taškent – Samarkand – Bukhara – Taškent – Cholpon Ata – Jyrgalan – Yeti Oghuz – Ala-Kol – Karakol – Kochkor – Biškek – Istanbul – Dunaj

Čas potovanja: 23 dni, julij 2022

Način potovanja: letalo, maršrutka, avtobus, vlak, avtoštop, peš, konj

Udeleženci: dva študenta geografije iz Slovenije in Slovaške

Cena: prib. 1200 € (vključeno vse, tudi letalska karta, ogromno hrane, povprečni B&B, prevozi, trekning s konjem, spominki itd.)

Osebni nasvet: Ne se ustrašiti potovanja v Centralno Azijo zaradi varnostnih razlogov. Ljudje so tukaj najprijaznejši, kar sva jih kdaj spoznala. Ne sramujte se svoje polomljene ruščine in se skušajte z njimi čim več pogovarjati.

DEŽELNA IZKAZNICA – KIRGIZIJA:

Leg: Centralna Azija

Glavno mesto: Biškek

Površina: 199.900 km²

Število prebivalcev: 6.692.000

BDP: 5096 €/preb.

Uradni jeziki: kirgiščina, ruščina

Valuta: kirgiški som (1 KGS = 0,0105 €)



Vir zemljevida: Worldometer, 2018; Stopar, 2023.



DEŽELNA IZKAZNICA – UZBEKISTAN:

Lega: Centralna Azija
Glavno mesto: Taškent
Površina: 448.978 km²
Število prebivalcev: 36.024.000
BDP: 10.535 €/preb.
Uradni jeziki: Uzbekistanščina, Karakalpaščina
Valuta: Uzbekistanski som (1 UZS = 0,00008 €)



Vir zemljevida: Worldometer, 2018; Stopar, 2023.

Zakaj pa ne bi šla res v Kirgizijo?

Kaj narediš, ko se ti en mesec pred poletnimi počitnicami zaradi predragih letalskih vozovnic podrejo vsi obstoječi potovalni načrti? S svojim "travel buddyjem" se vrneš k dolgoletni fantaziji o obisku Srednje Azije in postaviš na stran vse strahove in zadržke, ki so te do sedaj ovirali pri obisku teh koncev, kupiš poceni letalsko vozovnico, si obljubiš, da se boš naučil vsaj malo rusko in čakaš na odhod. No, vsaj malo rusko je pomenilo nekje deset fraz in cirilica, a to naju s prijateljem Matušem, slovaškim študentom geografije, ki sem ga pred leti spoznal na geografski olimpijadi v Quebecu, ni odvrnilo, da ne bi v začetku julija 2022 na svoj zadnji dan karantene odletela proti kirgiški prestolnici. Ko sva v zgodnjih jutranjih urah neprespana, a polna pričakovanj uzrla žgoče sonce, ki je obsevalo zasnežene petticočake gorovja Tjanšan za betonsko džunglo milijonskega Biškeka, kar nisva mogla verjeti, da sva res v Kirgiziji, državi, o kateri sva tako dolgo po tiho sanjala, a o njenem obisku do nedavnega

nikoli resno razmišljala. »Joj, tam pa res nujno potrebuješ ruščino«, »Ja pa, a ni tam nevarno?« sta bila ena izmed mnogih odzivov, ki sva jih slišala pred odhodom. A že po prvih urah v tem mestu zaprašenih avenij in velikanskih socialističnih zgradb so se vsi dvomi razblinili in polna upanja in motivacije sva začelo najino avanturo. Mimo parlamenta te dokaj totalitarne republike sva se sprehodila do glavnega trga Ala Too z ogromno zastavo s 40 sončnimi žarki. Ti predstavljajo 40 kirgiških plemen, ki jih je v boju proti Mongolom združil legendarni Manas. Med pogovori z naključnimi mimoidočimi v najini panslovanščini – mešanici vseh slovanskih jezikov, kar sva jih premogla, sva spoznavala prijaznost in odprtost domačinov do tujcev ter svojo sposobnost, da se kot Slovana v teh krajih brez težav zmeniva karkoli. Prvi dan sva tako odkrivala mesto, ki se od časov Sovjetske zveze ni kaj dosti spremenilo in na trgih še vedno skriva razne kipe Leninov ter megalomanske spomenike sovjetski zmagi nad nacisti, kakršen je na Trgu zmage. Po lokalnih bistrojih sva začela spoznavati domačo kulinariko, kombinacijo vzhodnoevropskih sovjetskih in vzhodnoazijskih vplivov z veliko rezanci, vložene zelenjave in mletega mesa v raznih testenih kreacijah. Medtem sva obkrožena z otroki pri verouku obiskala novo veliko mošejo, katere izgradnjo je v tej muslimanski državi podprla Turčija.



Slika 2: Glavni trg Ala Too z velikansko zastavo in kipom Manasa (foto: Job Stopar).

Suhe marelice in debeli minareti

Naslednji dan sva se deževnemu vremenu primerno namenila na kaotični Osh Bazaar, največjo tržnico v mestu, kjer se najde vse od ovčjega črevesja, do sušenih marelic in orehov – po katerih je še posebej znan jug te države, pa

poceni robe iz sosednje Kitajske. Ogledala sva si še prenovljen narodni muzej z odlično razstavo o zgodovini tega nomadskega naroda ter si privoščila tradicionalno konjsko juho; konj je namreč v teh krajih poleg pomembnega prevoznega sredstva tudi eden izmed pogostejših virov beljakovin. Po tem edinem julijskem deževnem dnevu je končno spet posijalo sonce, zato sva se usedla na najino prvo maršrutko, kirgiško obliko javnega prevoza, ki v obliki večjih kombijev, nabito polnih babuš in lokalcev vseh sort, nadomešča avtobus. Odpeljala sva se proti podeželskemu mestu Tokmok na meji s Kazahstanom, ki ga duh bivše države še ni zapustil, in tako na sredi krožišč pustil stara MIG letala in srpe s kladivom. V bližnji vasici sva si ogledala verjetno največjo znamenitost te države – ostanke sogdijskega mesta Balasagun iz 12. stoletja z znamenitim minaretom Burana pod zaščito Unesca. Kljub slovesu sva se v tej svetovni znamenitosti znašla skoraj sama, kar se je pogosto dogajalo na celem potovanju. Po travnikih okoli mesta, posejanih z balbali, posebnimi nagrobnimi kamni s podobami umrlih, sva se sprehodila mimo napisov v starih turških runah. Te je kasneje nadomestila perzijsko-arabska abeceda, šele leta 1928 pa latinica, ki jo je z drugo svetovno vojno nadomestila cirilica. Proti popoldnevu sva se vrnila v Biškek in med čakanjem na najin šestnajsturni nočni avtobus do Taškenta spoznala voznika, ki naju je vzel pod svoje okrilje in naju s skupnim izrazom »Slovakia!« vodil preko obeh mejnih prehodov, najprej kazahstanskega in nato še uzbekistanskega, ki smo jih v polžjem tempu prečili ponoči.



Slika 3: Minaret Burana z balbali in nagrobniki (foto: Job Stopar).

(Metro)pola

Zgodaj zjutraj sva le prispela v še eno srednjeazijsko glavno mesto s kar štirimi milijoni prebivalcev,

prevelikimi avenijami, novogradnjami in belimi avtomobili znamke Chevrolet. Po tem, ko sva z menjavo 100 evrov v uzbekistanske some postala milijonarja, sva se odpravila raziskovat pod turkizno kupolo skrit Chorsu Bazaar, kjer sva prvič poskusila znamenito somso, zavitek z mletim jagnječjim ali govejim mesom in čebulo, pečen v ovalni peči podobni indijskemu tandooru. Mimo razpadajočih starih tradicionalnih hiš, ki se postopoma umikajo bleščečim nebotičnikom, sva se v neznosni vročini sprehodila do kompleksa Hazrati Imam z eno najstarejših verzij Korana in prečudovitimi mošejami, ki so bile le napovednik arhitekturnih čudes, kakršne sva odkrivala v prihodnjih dneh. Z metrojem, ki s svojimi veličastnimi postajami polnimi mozaikov in lestencev velja za enega najlepših na svetu, sva se zapeljala na rob mesta do verjetno največje restavracije v Uzbekistanu, ki za več kot 300 ljudi streže le eno jed. To je znameniti »plov«, jed iz riža, koščkov mesa in konjske klobase, korenja, čebule, čičerike, rozin in začimb, ki jo v Central Asia Plov Centru pripravljajo kar v ogromnih večmetrskih ponvah. Povsem sita sva se odpravila do bleščeče v marmor odete glavne železniške postaje, kjer naju je čakal ultramoderen hitri vlak do Samarkanda. Uzbekistan je namreč v zadnjih letih zgradil omrežje učinkovitih hitrih vlakov, ki povezujejo največja mesta in turistična središča v državi in tako po udobju, hitrosti kot seveda ceni prekašajo večino podobnih sistemov v Evropi. 344 kilometrov do zgodovinske prestolnice Timuridskega imperija smo s hitrostmi do 250 km/h, v družbi zgovornih babuš in nadobudnih otrok z zastonj čajem in raznimi prigrizki, premagali v dobrih dveh urah.

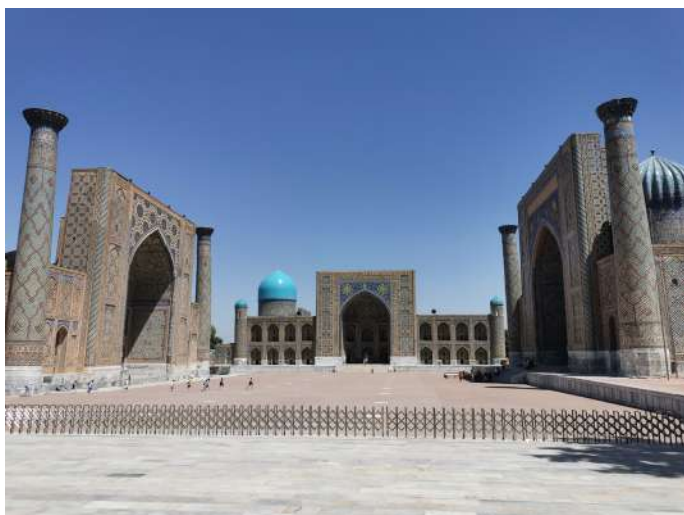


Slika 4: Ogromna kupola tržnice Chorsu Bazaar in poplava belih ševrolejev (foto: Job Stopar).



Na svilni cesti

Samarkand velja za dragulj svilne ceste in najbolj turistično mesto v Uzbekistanu, o čemer sva se lahko prepričala že prvo jutro, ko sva zakorakala na veličastni trg Registan, obdan s tremi znamenitimi madrasami oz. islamskimi šolami. Mesto je bilo namreč v poznem srednjem veku središče islamske znanosti in izobraževanja, kamor so se zgrinjali učeni, znanstveniki in preroki s celotnega muslimanskega območja. Kljub temu da gre za znamenitost, upodobljeno na vseh razglednicah Uzbekistana, se je med mošejami in madrasami, okrašenimi z barvitimi mozaiki neverjetnih vzorcev in detajlov, sprehajalo le malo turistov. Po večurnem izgubljanju med sobicami in notranjimi dvorišči, enimi bolj spektakularnimi od drugih, sva se sprehodila še do več mavzolejev, raztresenih po starem jedru mesta. Posvečeni so številnim pomembnejšim osebam, od najljubše žene velikega vladarja Timurja, ki je Samarkandu prinesel slavo, do Mohamedovega bratranca. V četrti nekdanje številčne judovske skupnosti nama je osamljeni rabin razkazal svojo sinagogo, medtem ko sva v mošaji Bibi-Khanym nadaljevala z najinim novim konjičkom pretiranega fotografiranja nešteti izumetničenih detajlov.



Slika 5: Znameniti trg Registan obdan z madrasami (foto: Job Stopar).

Rekord za največ obiskanih mavzolejev v štirih dneh

Po odličnem poznem kosilu »šašlikov«, tradicionalnih nabodal iz različnih kosov predvsem ovčjega in govejega mesa, ter po kozarcu piva, ki ga v samarkándske pivovarni, ki so jo tu postavili Čehi, pridelajo največ v državi, sva si ogledala še

nekropolo Shah-i-Zinda. Gre za kompleks več deset mavzolejev, ki je na hribu ob robu mesta rasel od 11. do 19. stoletja, in je po najinem mnenju s svojim kolažem različnih arhitekturnih slogov in neverjetnimi barvami, izstopajočimi predvsem ob sončnem zahodu, skriti zaklad Samarkanda.

Prihodnji dan sva si ogledala še mavzolej Timurja – za Uzbekistance narodnega heroja, spet za koga drugega pa največjega morilca, saj naj bi njegove vojske v ambiciji obnove Džingiskanovega imperija pobile kar pet odstotkov takratnega svetovnega prebivalstva. Na mestnem obrobju sva si ogledala tudi, kar je ostalo od observatorija vladarja in astronoma Ulugh-Bega, in pokukala še v mavzolej islamskega preroka Davida z njegovo osemnajst metrov dolgo krsto. Ta naj bi bila tako dolga, ker naj bi njegovo telo raslo pet centimetrov na leto, po drugi bolj verjetni razlagi pa so s tem zmedli potencialne roparje grobov. Čez planoto Afrasiyab, kjer se je nekdanje razprostiral stari Samarkand, preden so ga požgali Mongoli, sva se sprehodila do muzeja, kjer so prikazani ostanki iz tega obdobja. V večernih urah sva s sladoledom v roki posedala ob trgu Registan, ki se zvečer iz turistične atrakcije spremeni v družabno središče mesta z ogromnim »lightshowom«, glasno glasbo in radovedno mladino, ki skuša vaditi svojo angleščino s tem, da se družijo s peščico turistov.



Slika 6: Nekropola Shah-i-Zinda (foto: Job Stopar).

Žgoča zgodovina

Š hitro železnico sva odbrzela čez puščavo Kizilkum v drugo zgodovinsko prestolnico države Bukhara, kjer je bilo še pred tednom najinega obiska 48 °C, ob najinem prihodu pa je temperatura padla

na »prijetnih« 42 °C. To puščavsko mesto je svoje zgodovinsko jedro ohranilo veliko bolje kot Samarkand, kjer so vse znamenitosti večinoma otoki starega med novejšimi stavbami, medtem ko je Bukhara bolj kohezivna starinska celota s slikovitimi zaprašenimi uličicami in številnimi mošejami ter madrasami. Najbolj prikupna med njimi je Chor Minor s svojimi štirimi turkiznimi stolpiči, obdana z vrtom, v katerem samo glasen ptič iz kletke kali mir. Nad glavnim trgom, obdanim s še več madrasami, se pne znameniti minaret smrti, iz katerega so še v začetku 20. stoletja metali kriminalce. V praznem mestu, polnem turističnih trgovin in taksistov, sva kmalu ugotovila, da se mesto, ki očitno živi od turizma, zagotovo še ni vrnilo na predkoronsko raven obiska, zato pa so ulice zavzeli domačini, ki so se hoteli slikati z nama, naju spraševali, od kod sva in bili potem popolnoma zmedeni, zato sva bila za večino domačinov kar Jugoslavija Tito in Češkoslovaška Dubček.



Slika 7: Glavni trg v Bukhari z minaretom smrti (foto: Job Stopar).

So noji muslimani?

Obiskala sva tudi trdnjavo Ark z mogočnimi utrjenimi zidovi, kjer so Sovjeti leta 1920 dokončno porazili Bukharski emirat, in se sprehodila do Jobovega templja z zdravilnim studencem. To je še ena Unescova znamenitost v tem zgodovinskem mestu, ki je bila za ljubitelja Unesca, kot sem sam, višek vsega. Naslednji dan sva prosto raziskovala manj znano stran mesta in se nekako znašla na vrhu ene izmed madras, nakar sva bila ob sprehodu mimo lokalne pekarnice povabljena na njen ogled. Pek nama je ponosno pokazal,

kako pripravi tradicionalni uzbekistanski kruh v posebni okrogli peči, potem pa je vsakemu v roke potisnil velikansko štruco in nama zaželel lep obisk Uzbekistana še naprej, kakršnegakoli plačila pa ni sprejel. To se je v treh tednih zgodilo še večkrat. Z uzbekistanskim uberjem, ki je, mimogrede, smešno poceni, sva se odpeljala v sosednje mestece do kompleksa Chor Bakr, precej bizarnega skupka mošej, pokopališč in iz nama neznanega razloge ograde z noji. Tu se je prvič zgodilo, da v restavraciji niso razumeli najine panslovanščine in sva na koncu naročila skoraj polovico ovce. Zadnji dan svoje uzbekistanske avanture sva se s počasnim vlakom v sedmih urah pripeljala do Taškenta, se dodobra najedla soms in se mentalno pripravila na nočni avtobus in kasnejšo maršrutko do 900 km oddaljene Cholpon Ate.



Slika 8: Tradicionalna uzbekistanska pekarna in prijazni pek (foto: Job Stopar).

Prvi zmenek z naravo in ... joj, spet kultura

Ko sva ponovno vstopila v Kirgizistan, so naju kmalu po vožnji preko Biškeka pozdravile gore in malo drugačna pokrajina, ki sva se je po kulturnem preobilju Uzbekistana zelo veselila. Pred nama se je po večurni vožnji končno zasijalo jezero Issyk-Kul, drugo največje gorsko jezero na svetu za Titicaco (leži namreč na 1600 m nadmorske višine), drugo največje slano, sedmo najgloblje in deseto po prostornini največje jezero na svetu. Brez naselij jurt ob obalah in pettisočakov Tjanšana v ozadju bi človek skoraj mislil, da je v Dalmaciji. Za eno noč sva se ustavila v mestecu Cholpon Ata na severni obali jezera, nekakšni kirgiški različici Miamijs, ki je v teh časih zelo priljubljeno sploh med ruskimi turisti. Čeprav je v pogorju Kingey Alatau, v zaledju



mesteca na meji s Kazahstanom, že snežilo, je bila plaža polna ležernih turistov in raznih vodnih igračk in tudi sama sva se namočila v tem srednjeazijskem morju. Mesto je znano tudi po ogromnem polju, posejanem s tisočimi izklesanimi kamni in petroglifi predvsem divjih živali, ki datirajo vse do drugega tisočletja pr. n. št. in so bili tu postavljeni kot tempelj na prostem.



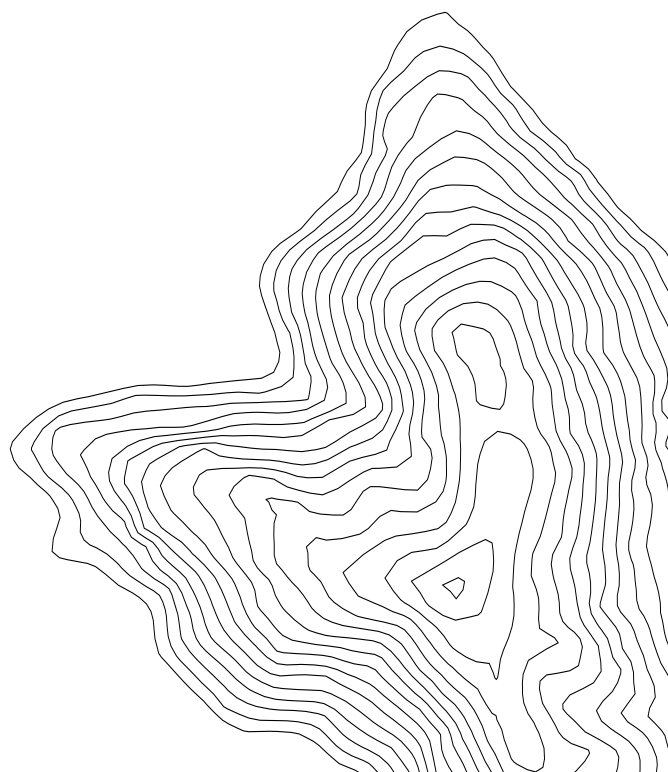
Slika 9: Ena izmed mnogih poslikav kozorogov nad Cholpon Ato (foto: Job Stopar).

Za konec pa, temi te številke primerno, še poklon srednjeazijski kulinariki, predvsem uzbekistanski, ki naju je navdušila z dišečimi »somsami« z mletim mesom in čebulo, ki se pomakajo v svežo, rahlo pekočo paradižnikovo omako, in najinim najljubšim, posebnim »dunganski ashlan fujem«. Več gorskih dogodivščin v zelenem Tjanšanu pa sledi v naslednji številki!



Slika 10: Kolaž najboljših obrokov in poslastic najinega potovanja (vse slike: Job Stopar).

Job Stopar
job.stopar@gmail.com



Saj je res, pa ni!

ALI ARCGIS PRO RES POVZROČA DEPRESIJO?

Raziskava potrjuje povezavo med uporabo programske opreme ArcGIS Pro in pojavom depresije med njenimi uporabniki.

Ključne besede: depresija, ArcGIS Pro, anketa, programska oprema, študija, Dmgs

V raziskavi je bila postavljena hipoteza, da uporaba programske opreme ArcGIS Pro med uporabniki povzroča depresijo. Med študenti Oddelka za geografijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani je bila izvedena anketa (3), kjer so študentje zapisali svoje občutke pri uporabi programske opreme ArcGIS Pro. Z anketo smo želeli ugotoviti ali uporaba programa ArcGIS Pro vpliva na pojavnost depresivnih občutij med študenti geografije. Anketno vprašanje se je glasilo: Napiši nam prigodo, anekdoto ali karkoli zanimivega in zabavnega v povezavi s programsko opremo ArcGIS Pro. Odgovore smo razvrstili v dve kategoriji: kategorija humorja, v katero smo razvrstili odgovore, kjer je bilo mogoče zaznati humor in veselje, ter kategorija depresije, v katero smo razvrstili odgovore, kjer je bilo mogoče zaznati depresijo in žalost. K slednji spada kar 84 % vseh odgovorov.

Po natančnejši analizi s pomočjo psihološkega priročnika (1) je bilo predvsem iz druge kategorije odgovorov ugotovljeno, da se pojavljajo občutki obupa, naveličanosti in odpora. Preiskava je pokazala, da je izvor teh občutkov predvsem nezmožnost povezovanja slojev s projektom programa, nenamerno kategoriziranje vsakega piksla posebej, da dobi vsak piksel svoj razred in barvo ter posledično sesutje računalnika, naključno sesuvanje programske opreme, izgubljenost, porazna uporabniška izkušnja s programsko opremo in pošiljanje projektov brez ustreznih povezav do slojev.

Ugotovitve se pridružujejo zaključkom pretekle študije (2), ki je obravnavala povezavo med depresijo in uporabo ArcGIS ArcMap-a, le da je bil delež negativnih odgovorov pri omenjeni študiji večji, okoli 90 %. Posledično lahko sklepamo o nekoliko boljši uporabniški izkušnji pri ArcGIS Proju.

Uporabnikom programskih oprem ArcGIS Pro in ArcMap, ki ob uporabi trpijo za znaki depresije, se priporoča naslednje zdravljenje (4): včlanitev v Dmgs, sodelovanje na dogodkih Dmgsja in Egeje ter redno obiskovanje bara Foerster.

(Vsebina in navedena literatura članka rubrike Saj je res, pa ni! sta fiktivni in ne temeljita na znanstvenih dognanjih. Vsaka povezava med vsebino in citirano literaturo ter stvarnostjo je zgolj naključna.)

POTEK ČUSTVENEGA STANJA MED IZDELOVANJEM ARCGIS PRO PROJEKTA



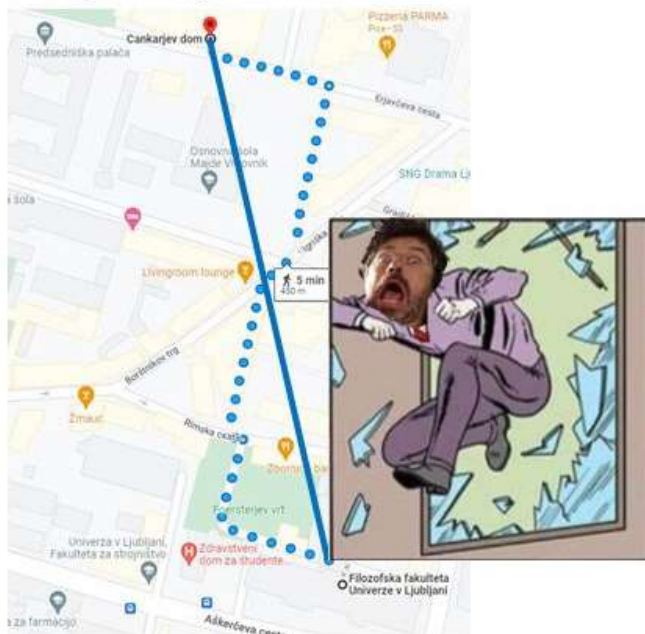
Slika 1: Potek čustvenega stanja med izdelavo ArcGIS Pro projekta (vir: 4).





Repe na predavanjih: ne bom zdej skoču
čez okno samo zato, ker je to najkrajša pot
do Cankarjevega doma.

Sanje študentov geografije, noč pred
kolokvijem za geoinformatiko:



Slika 2: Sanje geografov (vir: 2).

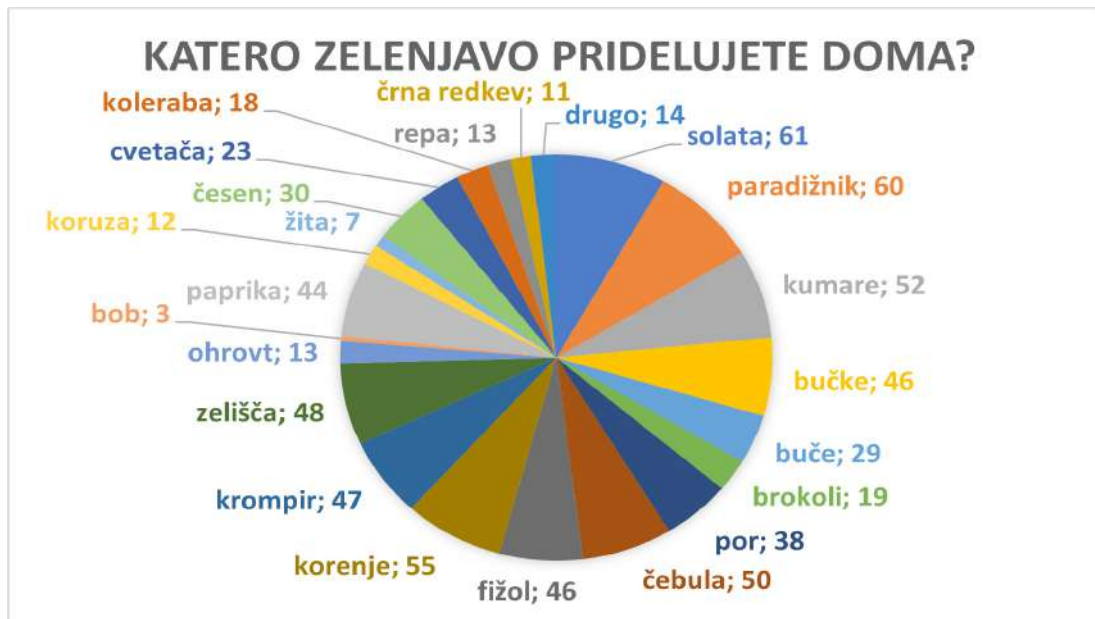
Tadej Kapun
tadej27e@gmail.com

VIR IN LITERATURA

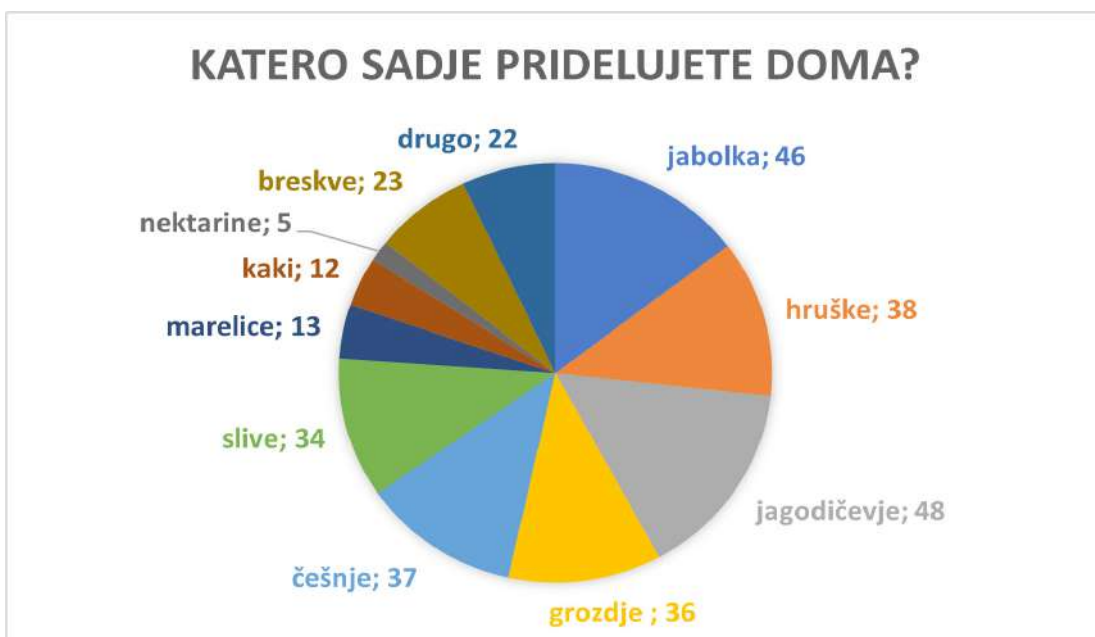
- (1) Psihič, A., 2022. Psihološki priručnik za geografe, 30, 2, str. 21–23.
- (2) Epression, D., 2008. The depression giver. URL: thedepressiongiver.com (citirano: 25. 10. 1929).
- (3) Anketa med študenti geografije.
- (4) Uffer, S., 2023. Kako ozdraviti depresijo med uporabniki ArcGIS Pro-ja. URL: hočemlajfnazaj.com (citirano: 15. 9. 2008).

GEOGRAFSKI PRIDELKI

V uredniškem odboru nas je zanimalo, kaj vse se skriva na vrtovih in kmetijah naših bralcev. V kratki anketi je sodelovalo 68 ljudi, ki se lahko pohvalijo z raznovrstnimi pridelki. Želeli smo zajeti prebivalce vseh statističnih regij, da bi lahko prepoznali tudi razlike v pridelkih med različnimi predeli Slovenije, a je bila porazdelitev precej neenakomerna. Prevladovali so prebivalci osrednjeslovenske (28 %) in gorenjske statistične regije (22 %).



Anketiranci so z zelenjavo precej samooskrbni. Pridelujejo različne pridelke, prevladujejo pa predvsem solata, paradižnik in korenje. Pod možnostjo drugo so našli šparglje, grah, sojo, redkev, jajčevce, zelje, blitvo, feferone ...

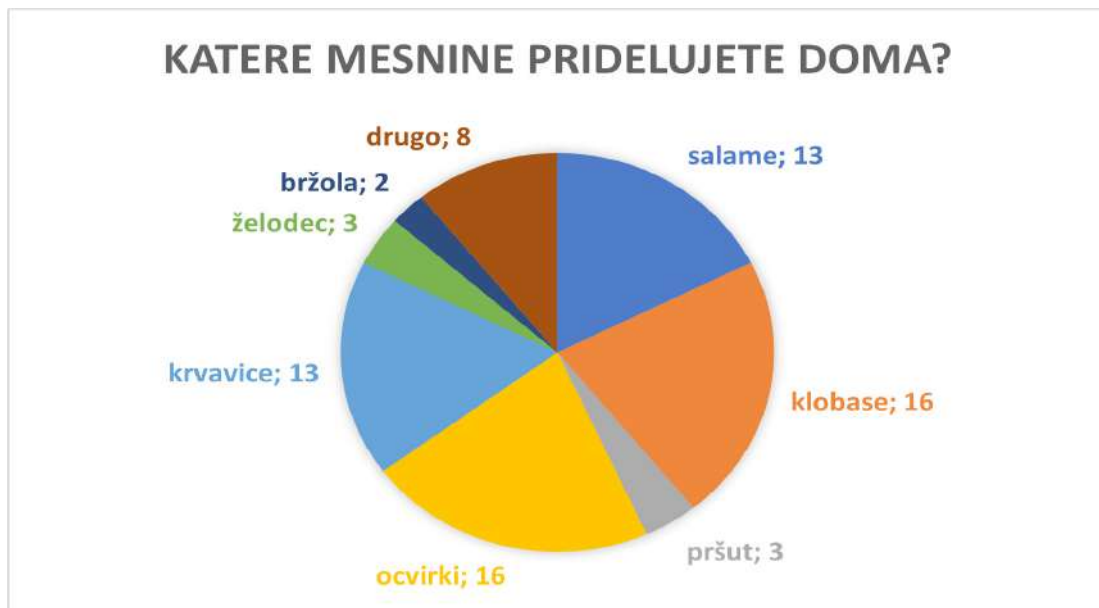




Tudi sadje se nahaja na marsikaterem vrtu naših bralcev. Prevladujejo jabolka, jagodičevje in hruške. Na vrtovih pa se najdejo tudi kiviji, limone, granatna jabolka, mell, kosmulje, asimino in višnje.



Pridelava mlečnih izdelkov je skromnejša. Največ jih prideluje domače mleko in skuto. Med drugim pa tudi maslo.



Domače mesnine so nekoliko pogostejše. Prevladujejo predvsem klobase in ocvirki.

Poleg naštetih kategorij doma pridelujejo tudi jajca in med. Produkta pogosto spreminjajo v olje ali alkoholne pijače (npr. vino in žganje).

Ugotavljamo torej, da se na vrtovih geografov skriva marsikaj zanimivega, raznovrstnega in okusnega. Delež samooskrbnosti in domačih pridelkov pa je precej visok.

Taja Ivanc
taja.ivanc@gmail.com

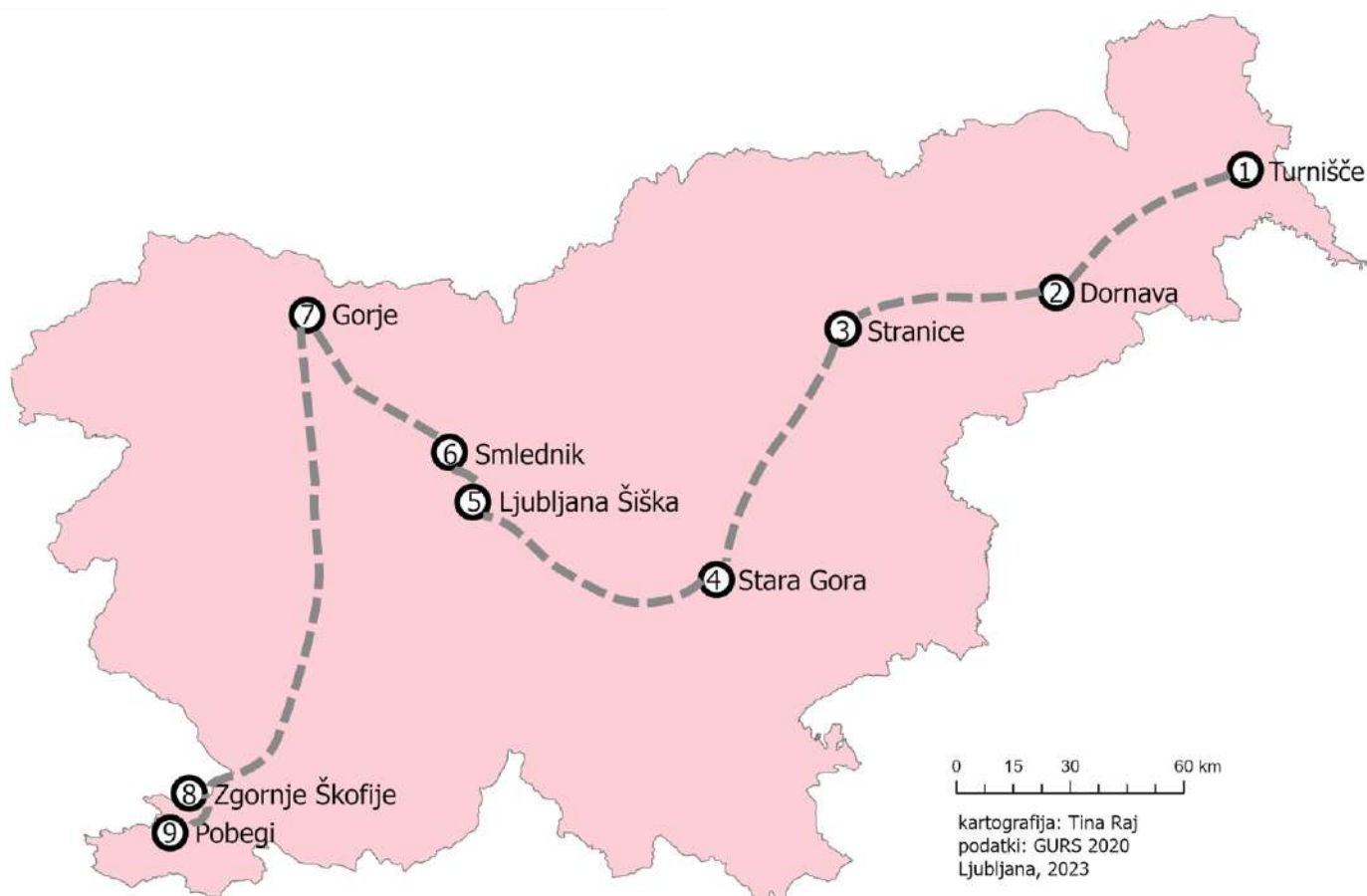
(SKORAJ) Z GORIČKEGA V PIRAN Z UREDNIŠKIM ODBOROM



Uredniški odbor GEOmixa se je po naporni pripravi majske številke odločil, da se bo odpravil na razvajanje po Sloveniji. Zapeljali se bomo v vse domače kraje članov in poskusili naše kulinarčne dobrrote.

Na zemljevidu spodaj so prikazani vsi kraji, ki jih bomo obiskali. Vsak član je prispeval opis kulinarike svojega območja, s pomočjo katerega lahko ugotoviš, od kod prihajamo.

Tvoja naloga je, da najdeš pravi vrstni red gostiteljev na naših postojankah. Pri kom bomo najprej obedovali in pri kom bomo že mojstrski poznavalci slovenske kulinarike.



Imena članov odbora vpiši v preglednico na strani 96. Črke vpisuj vodoravno od leve proti desni in začni v prvem stolpcu. Vsa polja niso zapolnjena. Črke iz obarvanih polj po navedenem vrstnem redu vpiši v preglednico in dobiš boš geslo.



Matej: V naših krajih je znanih veliko jedi na žlico, kar izvira še iz preteklosti, ko so žene delale na njivi. Med najbolj znane jedi sodijo ričet, mineštra, bobiči, pašta fižol in podobno. Včasih, ko še ni bilo hladilnikov, so se jedi prilagajale letnemu času. Tako so bili, na primer, bobiči na jedilniku v času zgodnjega poletja, ko je bil čas mlade koruze. Poleg jedi na žlico pa je pri nas zelo cenjena frtalja, ki se največkrat pripravlja v spomladanskem času s šparglji.

Taja: Kot značilno tradicionalno kosilo pri nas postrežemo kuhan prekajen goveji jezik, govejo juha z rezanci, kuhan goveji rep s prilogo praženega krompirja, jajčne drobnjakove omake, smetanovega ali jabolčnega hrena in solate, ki se imenuje po avtorju prve kuharske knjige v slovenskem jeziku – Valentinu Vodniku. Za sladico pa skutne palačinke s pehtranom ali jabolčni zavitek.

Klemen: Domačini zelo cenimo morsko hrano. Vsako leto se veselimo Ribiškega praznika ter Fešte kalamarov. Poleg rib nam »paše« tudi krožnik mineštre ali jote, za glavno jed pa polenta. Seveda se po glavni jedi prilaga tudi kaj sladkega, npr. kroštole.

Tadej: Pri nas je precej znan jabolčni sok. Skoraj vsako kmetijo ali starejšo hišo obdaja star sadovnjak, tako sta pri nas jabolčnik in štrudelj zelo popularna, kranjska klobasa pa tudi ni daleč stran doma. Poleg tega imamo kulinarično tekmovanje Grajski lonec, kjer se lahko kuha golaž izključno iz sestavin, ki so bile pri nas na voljo v srednjem veku.

Larisa: Najbolj značilna jed, ki prihaja iz naših krajev, je pohorski lonec. V poletnih mesecih se na bližnjem Pohorju odvija Praznik pohorskega lonca, kjer se številni kuharji preizkusijo v njegovi pripravi. Pogosto se na mizi znajde tudi jabolčni zavitek, po domače štrudl, ki je tradicionalno polnjen z jabolki in skuto, nemalokrat pa tudi z borovnicami. Med drugimi jedmi sta znani tudi pohorska bunka in gobova juha ali gobjača.

Tina: Pri nas so na mizi pogosto dödöli – krompirjevim žgancem podobna jed, ki se lahko postreže samostojno, odlično pa se prilaga tudi mesnim izdelkom. Pozno poleti po sosednjih krajih prijetno zadiši po sveže pripravljenem bograču, na Bogračfestih se zbirajo domači kuharji in tekmujejo v pripravi te edinstveno začinjene enolončnice. Na različnih prireditvah je možno poleg ostale ocvrte hrane pokusiti tudi langaš.

Anita: V naših krajih se zvijajo in ocenjujejo štruklji. S priznanji nagrajeni slani, sladki, ajdovi, z jajci, ocvirki, s skuto. Podajo se k domačemu cvičku ali šmarnici, saj ima v tem vinorodnem območju vsaka zidanica svoje vino.

Tara: Sosednjemu kraju se po domače reče Prgarija – tako že samo ime nakaže tradicionalno povezanost s tepkami. Specialitete so prgin kruh, žganje in celo štruklji – poskusite jih lahko na vsakoletnem dogodku Prgarski dan. V bližini sta še dva pristno sladka kraja. Prvi je znan po čokoladi, lectovih srcih, medu ter mnogih medenih izdelkih, v drugem pa domuje vsem znana kremna rezina.

Rachela: Moj kraj je znan po sestavini, ki v kuhinji nikoli ne manjka – čebuli ali po domače lüku. Vsako leto se avgusta prireja lükarski praznik, kjer se med drugim prikazuje stari običaj vezenja čebule v vence, kulinarična ponudba pa vključuje oljof lük z jajci, lükarski sendvič in gibanico. Za pusta zadiši po krofih, iz bližnjega mesta pa zaslišimo kurento. Na zemljevidu spodaj so prikazani vsi kraji, ki jih bomo obiskali. Vsak član je prispeval opis kulinarike svojega območja, s pomočjo katerega lahko ugotoviš, od kod prihajamo.

KRAJ

ČLAN UREDNIŠKEGA ODBORA

- ① Turnišče
- ② Domava
- ③ Stranice
- ④ Stara Gora
- ⑤ Ljubljana Šiška
- ⑥ Smlednik
- ⑦ Gorje
- ⑧ Zgornje Škofije
- ⑨ Pobegi

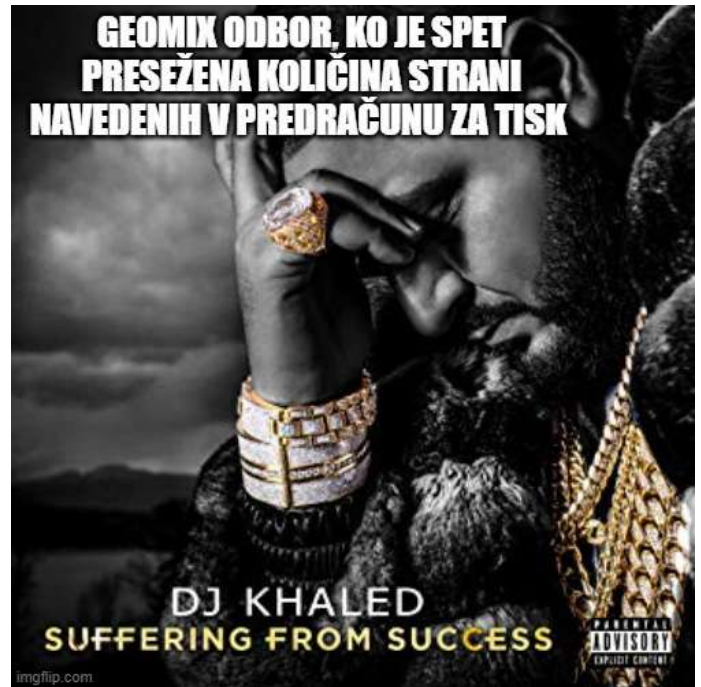
	8								
				3					
2									
	9								
7									
				5					
				10					
4									
1								6	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----



Vsi memi so delo študentov in zaposlenih oddelka za geografijo.

Ko je tvoj prvi obrok po kulturnem bazarju na letnem kongresu mlačna češnjeva juha:



Krof: *exists*

Neka random gostilna na Trojanah:



Tradicionalni slovenski vikend



Jst: En mešan kebab brez čebule prosim

Kebabar že 35-ič: Kaj, a se boš lupčkov?

Geografski Slovenski vikend

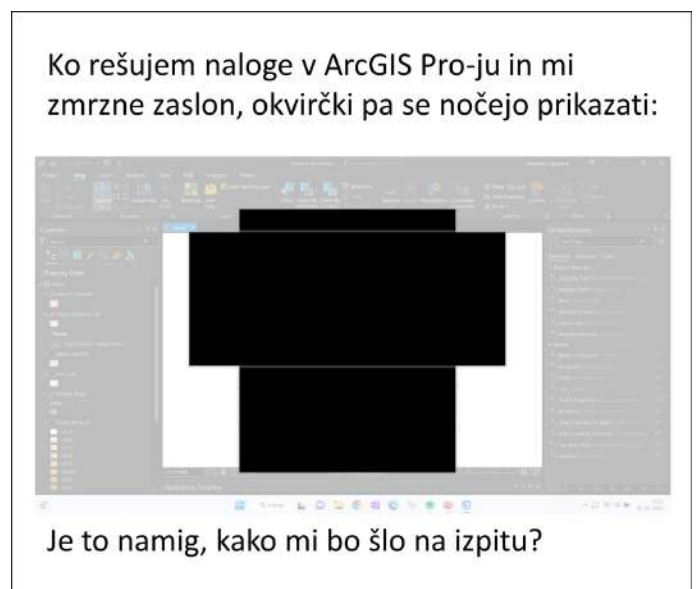
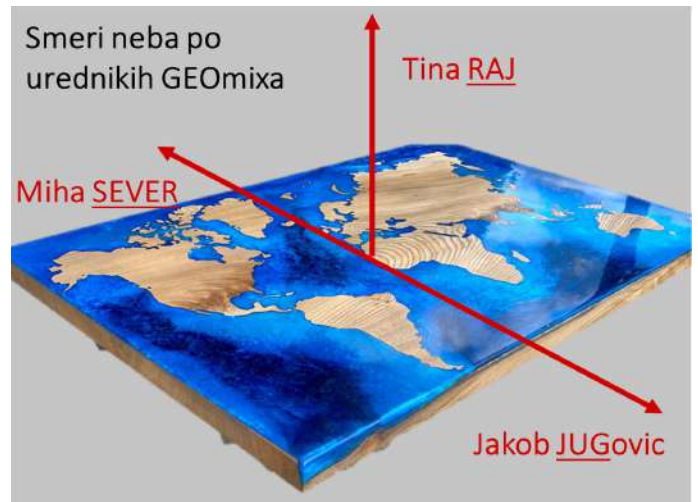


Kako vase spraviti čim več geografskega znanja?



Jst ob velikonočnem zajtrku: Sej ta hren ni tok pekoč, ga bom pojedu celo žlico

Hren mame Minke:



SREDICA PRIHODNJE ŠTEVILKE

KRAS



GEOMIX

Vabljeni k pisanju strokovnih in aktualnih člankov, zabavnih prigod, člankov o aktualnih temah ipd.

Članke in fotografije nam pošljite na geomix@dmgs.si.
ROK ODDAJE: 17. november 2023

Ste vedeli, da ima DMGS spletno stran? Na sledeči QR kodi:



IZDAJO SO OMOGOČILI



GEOMix, Glasilo Društva mladih geografov Slovenije, letnik 30, številka 1, maj 2023

ISSN: 1580-6987

E-pošta: geomix@dmgs.si

Naslov: DMGS - GEOMix, Oddelek za geografijo Filozofske fakultete, Aškerčeva 2, 1000 Ljubljana

Odgovorna urednica: Tina Raj

Uredniški odbor: Anita Koprivc, Taja Ivanc, Larisa Kosi, Klemen Baronik, Matej Knez, Rachela Škrinjar, Tara Jakopič Stojič, Tina Raj, Tadej Kapun

Lektoriranje: Anja Jerina, Ana Marija Jevšenak, Anita Koprivc, Tina Raj, Manca Lesjak, Mihaela Modic

Pregled angleških besedil: Maša Laj, Ajda Miklavčič

Oblikovanje in grafični prelom: Klemen Baronik

Avtorji besedil: Marko Zelenjak, Tadej Kapun, Job Stopar, Tara Jakopič Stojc, Manca Bohinec, Julija Njeman, Olivia Deman, Tina Raj, Jakob Kmetič, Matej Knez, Simon Kušar, Taja Ivanc, Klemen Baronik, Barbara Hauptman, Lana Pavšič, Rachela Škrinjar, Ajda Miklavčič, Miha Zajc, Larisa Kosi, Silva Bevc, Luna Keček Natlačen, Irma Potočnik Slavič, Sara Mikolič, Matej Jelovčan, Pavel Gulin Zrnič, Nina Sofia McQuarrie, Zala Zupanc

Fotografija na naslovnici: Nina Sofia McQuarrie

Fotografija sredice: Taja Ivanc

Tisk: Prima d.o.o.

Naklada: 130 izvodov

Prispevki v GEOMixu niso honorirani. V kolikor želijo avtorji prispevkov v GEOMixu članek objaviti v drugi publikaciji, naj se pred tem posvetujejo z uredništvom GEOMixa.

Navodila za pisanje člankov in GEOMix v digitalni obliki lahko najdete na spletnem naslovu: <http://www.dmgs.si/geomix/>. Prispevki v GEOMixu niso honorirani. V kolikor želijo avtorji prispevkov v GEOMixu članek objaviti v drugi publikaciji, naj se pred tem posvetujejo z uredništvom GEOMixa.



Sušenje rumenjakov v ribiški vasi na kolih Tai O, Hong Kong (foto: Job Stopar).



Trajni travnik "Na boršt", Zalog pri Cerkljah (foto: Nina McQuarrie).



Bovški krafi (foto: Manja Jakopič).



Kompost, marec 2023 (foto: Nina McQuarrie).



Ponudba morskih sadežev na ribji tržnici v mestu Tai Po, Hong Kong (foto: Job Stopar).



Ostvar (foto: Miha Zajc).



Kupola ogromne pokrite tržnice Chorsuu v Uzbekistanu (foto: Job Stopar).



Peka tradicionalnega uzbeškega kruha v Bukhari, Uzbekistan (foto: Job Stopar).



Sladoled (foto: Miha Zajc).



Krave na Jezerskem (foto: Taja Ivanc).



Vinograd (foto: Tara Jakopič Stojc).