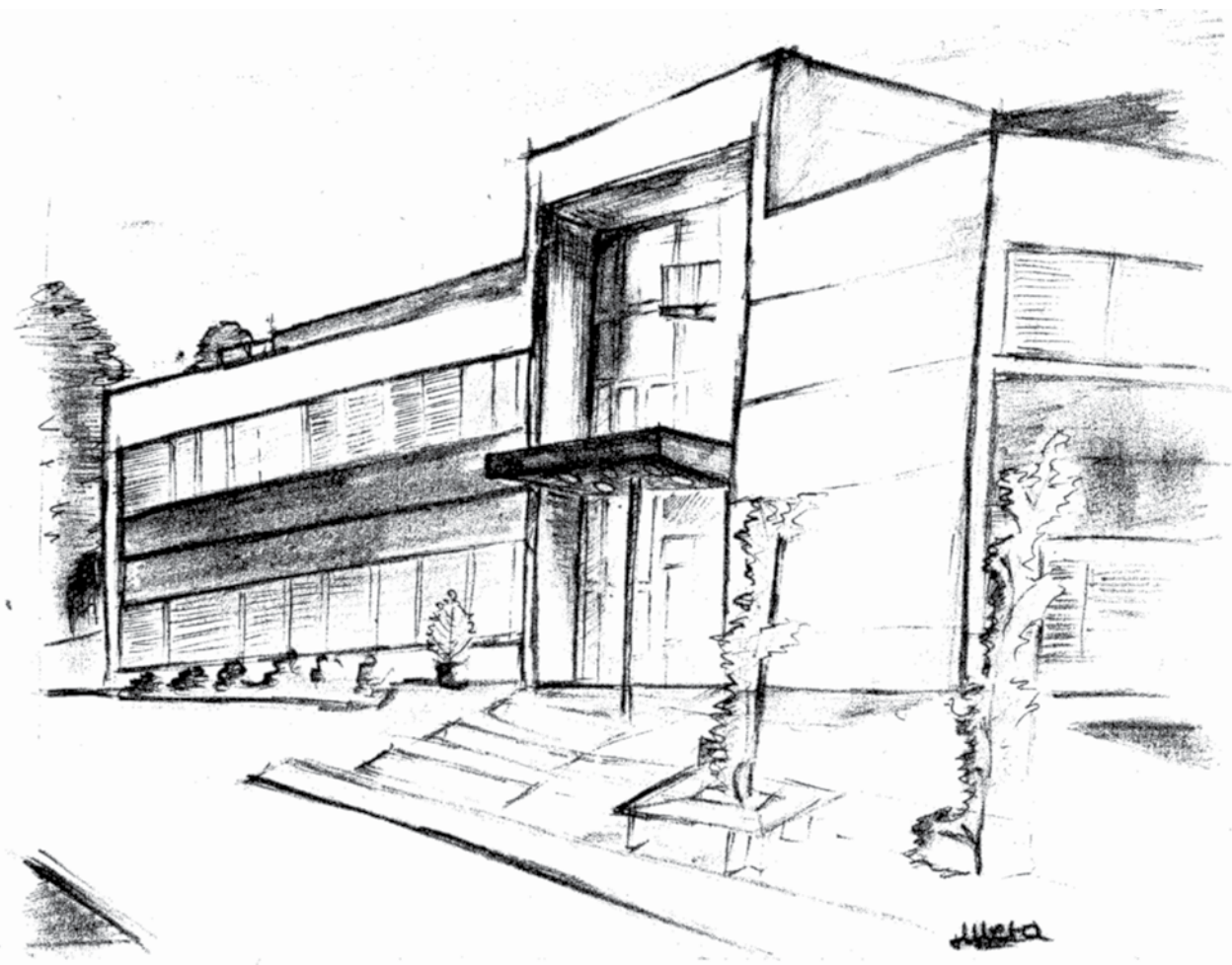


ŽIVČ

2. številka
Februar 2009

»živilski cajtnig«

ŠTUDENSKI ČASOPIS VIŠJE STROKOVNE ŠOLE



**BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA**

Programa:

**ŽIVILSTVO IN PREHRANA
GOSTINSTVO IN TURIZEM**

Ižanska cesta 10, Ljubljana

01 28 07 606

<http://www.bic-lj.si/vss>

Znavdušenjem sem zopet začela zbirati prispevke za letošnjo številko Živca. Nov začetek in z njim novi izzivi. Letošnje povabilo k sodelovanju je bilo namenjeno prav vsem ustvarjalcem Višje strokovne šole, tako študentom kot predavateljem.

Tudi to študijsko leto so zaznamovali posamezni dogodki. Nekaj smo jih zapisali, narisali ali celo fotografirali in vam jih predstavljamo v letošnji drugi številki. Poskrbeli smo za resne teme, pa tudi šaljivci se ne bi smeli dolgočasiti.

Zabavno branje vam želim!

Katarina Smole, urednica

Risbe je narisala Meta Novak, študentka 2. letnika

PRVA DIPLOMA

Začelo se je. Na BIC-u se v svet odprtih možnosti podajajo prvi diplomanti Višje strokovne šole.

Ne več tako rosno mlada sem se odločila za študij. Takoj za tem je nastal problem, kam naj se vpišem. Glede na delovno mesto sta prišla v poštev smer ekonomija ali živilstvo. Na BIC-u so ravno v tem letu odprli program inženir živilstva in odločitev je padla, saj sem bila pred danimi 26 leti ravno tako prva generacija živilskega tehnika še na tako imenovani Srednji agroživilski šoli.

Začela so se predavanja, menjavali so se predavatelji, vrstili so se izpiti, študentje pa smo ostajali isti. Postali smo generacija, na katero boste z veseljem pokazali in boste nanjo upravičeno ponosni. Vestni, odgovorni, prijateljski, družabni, vztrajni... so besede, s katerimi lahko označim naš letnik izrednih študentov. Ker smo bili v veliki večini vsi zaposleni, smo si kradli čas, ki je bil namenjen našim domačim, prijateljem, naš prosti čas.

Zato smo še s toliko večjo vnemo sledili predavateljem in snovi. S pridom smo znanje uporabljali vsak na svojem področju, eni malo bolj, drugi malo manj. Ravno tako so predmeti in snovi enim ustrezale bolj, drugim malo manj. Predmetnik, tako za prvi letnik kot za drugi, je bil zelo širok in na koncu lahko rečem, da smo dobili širino znanja. Najbolj smo cenili predavatelje, ki so prihajali iz različnih podjetij in nam teorijo podali ob praktičnih primerih.

Na koncu pa še tako pričakovana diplomska naloga, višek študija, prikaz zmožnosti povezovanja podane snovi in prakse, reševanja zastavljenega problema! S pomočjo mentorjev in somentorjev, ki so pripravljene pomagati s svojimi usmeritvami, je bilo pisanje bistveno lažje.

Bilo mi je v čast in veliko veselje, da sem lahko ti dve leti delila čas tudi z vami.

Irena Kurent,
prva diplomantka VSS programa živilstvo in prehrana



Zagovor diplomske naloge Irene Kurent



ŠTUDIJSKI OBISK V STOCKHOLMU

Študijski obisk na Švedsko smo začeli pripravljati januarja 2008. Na skupnem sestanku bodočih udeležencev smo si razdelili delo in se dogovorili, kdo je odgovoren za navezavo prvih kontaktov s švedskimi institucijami. Delo je hitro steklo in z vztrajnostjo smo navezali stike s Karolinško univerzo (Karolinska institutet) ter s krovno institucijo, odgovorno za razvoj švedskega AVET sistema višjih šol (Swedish Agency for Advanced Vocational Education).

AVET programi so zelo podobni slovenskim višješolskim programom; trajajo od enega do treh let in imajo velik poudarek na praktičnem usposabljanju v podjetjih.

Pogodbo o sodelovanju na področju Erasmus študijskih izmenjav predavateljev smo podpisali s Karolinškim inštitutom, oddelkom za bioznanost in prehrano. Preko Karolinškega inštituta in s pomočjo višjega svetovalca iz AVET-a, g. Staffana Bolina, smo navezali stike še s tremi višjimi šolami, ki ponujajo različne programe na AVET stopnji:

- Frans Schartaus Handelsinstitut v Stockholmu, ki je večji ponudnik AVET programov na področju organizatorja poslovanja v hotelu, vodje restavracij, menedžerja v turizmu, farmacevtskega tehnika itd. Šola izvaja nekaj programov, ki so sorodni našim, tako smo se veliko pogovarjali o sami izvedbi programov, načinu dela, financiranju, sodelovanju s podjetji, o načinih izvajanja praktičnega izobraževanja, o skrbi za kakovost izobraževanja, o vstopnih pogojih, zaposljivosti, načinu spremljanja novih znanj v stroki in skrbi za kakovost predavateljev. Pomembna ugotovitev je bila, da šole zelo tesno sodelujejo s podjetji in se zelo hitro prilagajajo trendom ter spremembam v poslovnem svetu in družbi, zato so diplomanti zaposljivi v izjemno visokem odstotku.
- Gastronomihögskolan v Huddinge, ki izvaja program gastronomija – produkcija in management, je zasebna šola in je usmerjena v profit. Z ravnateljem šole smo se pogovarjali o zagotavljanju kakovosti študijskega procesa in sodelovanju s podjetji. Ogledali smo si prostore šole in

obiskali predavanje, kjer smo se pogovarjali s študenti o njihovi



G. Staffan Bolin in naša skupina na šoli Frans Schartaus Handelsinstitut.

motivaciji in razlogih za študij ter o zadovoljstvu s programom.

- St. Eriks Gymnasium v Stockholmu, ki izvaja program nega kože. Ta obisk je bil namenjen razgovoru z učitelji, ki delajo na srednji šoli, hkrati pa so predavatelji na višji šoli.



Ravnateljica višje šole Jasna Kržin Stepišnik, ravnatelj šole Frans Schartaus Handelsinstitut g. Leif Tybring in g. Bolin med predstavitvijo in diskusijo.



Na oddelku za bioznanost in prehrano na Karolinškem inštitutu nam je dr. Agneto Yngve predstavila delo inštituta, raziskovalno in pedagoško delo ter možnosti nadaljnjega sodelovanja z našo šolo na področju prehrane in zdravja. Mag. Jasna Kržin Stepišnik, ravnateljica naše šole, je predstavila program živilstvo in prehrana, ki ga izvajamo v Sloveniji, Milena Suwa Stanojevič pa je izvedla predavanje in delavnico za študente o ugotavljanju skritih sladkorjev v hrani. Izmenjali smo si mnogo izkušenj s področja živilstva, biokemije, mikrobiologije in živilske tehnologije.

Študijski obisk na Švedskem je bil izredno koristen. Izvedeli smo ogromno o švedski kulturi, spoznali pristop do višjega poklicnega izobraževanja, videli dobre in slabe plati njihovega sistema ter veliko izvedeli o študijskih programih in načinu njihovega izvajanja. Vsa nova spoznanja bomo vpletli v naš način dela s študenti, predavatelji in drugimi sodelavci.

Gregor Matos, organizator izobraževanja



Razgovor na S:t Eriks Gymnasiumu, evalvacija obiska šol z AVET programi.



Na Oddelku za bioznanost in prehrano Karolinškega inštituta.

IMENUJEJO ME AJDA

Zdaj je čas.

Oddaljeni klici sester vabijo.

Vetrovi preoblečeni v svate.

Nebo okrašeno z vonjem toplote.

Zemlja očiščena

in pripravljena na blagoslov.

Ne, zdaj ne potrebujem več teme.

Slutnja sonca žari med socvetja.

V njihovem praspominu zvoki kril budijo klična lista.

Dihanje prihodnosti prinaša pesem oblakov,
da me bodo odžejali po dolgem potovanju.

Tam,

kamor prihajam,

me imenujejo ajda.

NEVA MALEK, predavateljica



narisal Matjaž Praznik, študent 2. letnika

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V SIRARNI V ITALIJI

Padla je odločitev! Odločitev, da greva študentki 2. letnika preko Erasmus – študijske izmenjave na praktično izobraževanje v sosedno Italijo.

Zgodba se odvija v sirarni Latteria Sociale v zgodovinsko bogati vasi San Vito di Fagagna. Delo v sirarni poteka vse dni v letu, in sicer od šeste ure zjutraj do zgodnjih popoldanskih ur. Zvečer okoli osme ure pa pripeljejo še mleko večerne molže. V sirarni izdelujejo sir Montasio, katerega delajo v kombinaciji večernega in jutranjega surovega mleka. Dnevno ga predelajo okoli 3000 litrov.

Sir Montasio prištevamo k trdim sirom in je geografsko zaščiten. Poleg sira v sirarni Latteria Sociale izdelujejo še sveži sir Ricotta (skuta) in maslo iz sirotkine smetane.

Na tem 2 tedenskem izobraževanju je bilo moč začutiti tudi utrip življenja domačinov. Ljudje so

prijazni in gostoljubni, toda za tuje jezike nimajo talenta. Zato je modro imeti v žepu slovar, ki je v kriznih medsebojnih dialogih najboljši prijatelj.

Pri nas smo vajeni, da so restavracije in lokali odprti cel dan. V Italiji pa imajo delovni čas deljen, kar pomeni, da ti do 14. ure postrežejo kosilo. Če do te ure ne sediš za mizo, potem ostane tvoj želodec nepotešen. Italijani zelo dobro tržijo svoje izdelke, saj imajo na jedilniku večinoma testenine in pico.

Manjše privatne sirarne so v močnem upadanju in čez nekaj let skoraj ne bo več možnosti biti priča klasični predelavi mleka v sir. Zato sva hvaležni za tovrstno izkušnjo. Pridobili sva nova znanja na strokovnem področju ter postali bogatejši za kakšno spoznanje.

Mateja Hriberšek, študentka 2. letnika



Mešanje mleka



Obdelava koaguluma



Zajemanje sirnega zrna



Stiskanje sira

NAZDRAVIMO SI S ČAJEM

“Če ti je hladno, te bo čaj ogrel,
če si razburjen, te bo ohladil,
če si žalosten, te bo razvedril,
če si vznemirjen, te bo pomiril.”

William E. Gladstone

Čaj je vse bolj priljubljen napitek za vse generacije. V preteklosti so ga priporočali predvsem kot zdravilno pijačo, danes pa ga v vseh letnih časih uživamo kot topli in hladni napitek. Čajna rastlina se imenuje *Thea sinensis*. Raste kot zimzelen grm v vlažnih tropskih in subtropskih predelih do 2000 m nadmorske višine. Rastlina se je iz Indije razširila najprej na Kitajsko, kjer je dobila svoje ime cha, nato pa na Japonsko. V Evropo so čaj prinesli Nizozemci.

Pridobivanje in kakovostni razredi čaja

Najpomembnejši deli čajnega grma so **poppek** in **dva čajna lista**, ki jima Kitajci pravijo **pekoe**, kar pomeni spodnji. To besedo zdaj uporabljamo za opis velikosti in stopenj kakovosti čajnih listov. Čaj obirajo ročno v nasadih čajevca na Kitajskem, Japonskem, v Indiji in Sri Lanki... Obrati morajo kar 2 kg listov za 450 g črnega čaja. Ročno obrane liste najprej **sušijo** tako, da ovenejo, nato pa liste strojno zvijejo. Pri tem celične opne popustijo, listi pa se "svaljkajo". Po končani **fermentaciji**, ki vpliva na barvo, vonj, jakost in okus čaja, lističe čaja ponovno posušijo in razporedijo po kakovosti. To je **črni čaj**. **Zeleni čaj** ni fermentiran, to pomeni, da liste potem, ko ovenejo, poparijo in s tem preprečijo delovanje encimov.

Glede na uporabljene liste oz. vrsto listov so običajne naslednje oznake:

- **Flowery**: nezviti vršički poganjkov, aromatični, ne preveč močni
- **Orange Pekoe**: dolgi, tanki, še zviti listi, fina aroma
- **Pekoe**: drugi lističi ob poganjku, izrazite barve
- **Pekoe Souchong**: grobi, zrnati tretji listi
- **Souchong**: grobi, zrnati četrti listi, dajo redek poparek

Vrste čajev

Zeleni čaj je lahko beli ali rumeni in daje napitek značilno grenkega okusa, **črni čaj** je jantarne bar-

ve in močnega okusa, dobimo ga s fermentacijo čajnih listov. Med njima je **oolong** čaj, ki ga dobimo z delno fermentacijo, zato ima prijeten okus obeh vrst čaja. Kakovost in aroma čaja sta toliko boljši, kolikor mlajši so listi, iz katerih je narejen.

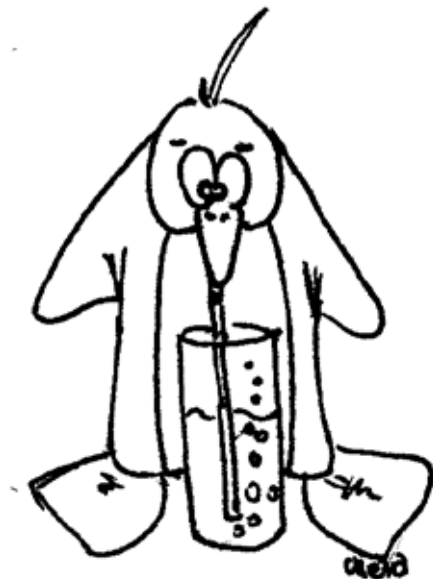
Kakovostne razrede čaja označimo z mednarodnimi oznakami:

FOP: Flowery Orange Pekoe, je iz najmlajših, najvišje ležečih listov rastline ter njenih popkov,

OP: Orange pekoe je iz listov prve in druge kakovosti,

P: Pekoe ima liste tretje vrste,

S: Souchong ima liste iz četrte in pete vrste.



Najbolj razširjeni so **broken** čaji, ki so iz strojno razrezanih čajnih lističev. Po aromi so močnejši kot čaji iz nerazrezanih listov. Tako pripravljen čaj je bolj primeren za pakiranje v filter vrečke, ki so za pripravo čaja najbolj ekonomične.

Sestavine čaja

Čajni lističi vsebujejo malo beljakovin in ogljikovih hidratov, nekaj vitamina C, B1 in B2, od mineralnih snovi pa prevladuje fluor. Poživljajoča sestavina v čaju je **tein**, ki pospešuje delovanje srca ter vpliva na možgane in centralni živčni sistem. Na njegovo prijetno aromo in osvežujoč okus vplivajo eterična olja, ki so različna, kot so različne vrste čaja.

Pripravljanje čaja

Umetnost pripravljanja čaja je v pravilni izbiri in količini čaja, uporabi vroče mehke vode, in predhodno ogretega čajnika iz keramike ali porcelana. Pravi čaj mora biti močan, zato ga za vsako osebo vzamemo polno čajno žličko ter dodamo še žličko za čajnik. Čajne lističe ali filter vrečko prelijemo z vročo vodo ter pustimo nekaj časa, da se oblikuje prijetna aroma in zlahtni okus čaja. Po 1 do 2,5 minutah se izloči v vodo **tein**, ki deluje na organizem spodbujevalno, po 5 minutah pa pomirjevalno delujoče **tanin**. Čaj ponudimo vedno v skodelicah iz porcelana, keramike ali stekla, okus pa spremenimo z dodatkom sladkorja, mleka, smetane, limone ali ruma.

Milena Suwa Stanojevič, predavateljica

INFORMATIVA

Na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani je dne 30. in 31. 1. 2009 potekal sejem izobraževalnih ustanov na katerem se je s svojim razstavnim prostorom predstavila tudi Višja strokovna šola. Obiskovalci sejma so pokazali veliko zanimanje za

naše programe. Predvsem jih je zanimalo mnenje študentke Ajde Zimic, ki nam je pomagala na razstavnem prostoru.

Boštjan Ozimek,
predstavniki VSŠ na Informativi



Predstavitve Višje strokovne šole na Informativi



PREHRANSKO BIOLOŠKI RAZISKOVALNI TABOR KORTE

Topli jesenski dnevi so razlog več, da na VSŠ BIC Ljubjana vsako leto organiziramo prehransko biološki raziskovalni tabor. Lepa priložnost za medsebojno spoznavanje in druženje študentov z vseh koncev Slovenije. Stacionirani smo v mladinskem hotelu prenovljene stare šole v idilčni istrski vasi Korte, po kateri je tabor tudi dobil svoje ime.

Prvi del našega raziskovanja namenjamo spoznavanju čarobnega podzemnega sveta v postojnski jami. Ta že od sredine 17. stoletja zanima domače in tuje naravoslovce in tako velja za zibelko speleobiologije, veje biološke znanosti, ki proučuje svet v podzemlju. Po ocenah raziskovalcev tu živi okrog 130 različnih vrst živali. Ogledamo si še Vivarij Proteus kjer je posebna pozornost posvečena znameniti človeški ribici ali močerilu (*Proteus anguinus*).

Raziskovanje nadaljujemo s sprehodom po školjčni sipini Zatok Polje pri Ankaranu. Ostanke školjk in morskih polžev so na slovenski obali že prava redkost in zato razlog več za obisk ter skrb

ohranjanje bogate biološke preteklosti. Tu lahko najdemo sredozemska travišča s številnimi halofilnimi rastlinami, ki za svojo rast potrebujejo visoko koncentracijo soli.

Značilnost slovenske primorske so brez dvoma razkošni nasadi oljk, dreves, ki sodijo med najstarejše kulturne rastline. Oljka je zanimiva tudi po svojem simbolnem pomenu, saj so jo v starem Egiptu uporabljali pri maziljenju faraonov, pri Grkih in Rimljanih pa velja za prispodobo miru. Za vse, ki smo v programu živilstvo in prehrana pa je oljka zanimiva zaradi izredno cenjenega oljčnega olja. Tonina hiša, ki si jo ogledamo, kot pravi etnološki muzej ponazarja način življenja oljkarjev ter postopek stiskanja olja.

Vonj borovcev in gibanje po svežem zraku je razlog več za naraščajočo željo po aktivnem spoznavanju primorskih jedi. Poleg sadja, zelenjave, morskih rib in rdečega vina je za mediteransko prehrano-dieto najbolj značilno prav oljčno olje, saj je odličen vir omega 9 mononenasičene oleinske maščobne kisline in flavonoidov, ki zagotavljajo antioksidativno delovanje v telesu. Poleg odličnega okusa ima to olje številne pozitivne vplive na naše telo, saj znižuje raven trigliceridov in škodljivega LDL holesterola v krvi.

Značilne istrske jedi so bobiči, istrski brodet, njoki z divjačino, fuži s tartufi, bakala, šparge z jajci, omboloto ter morske specialitete. Od sladkih desertov pa figovi hlebčki, hroštole - cvrtnjaki in fritle - žlične krape.

Običajen sestavni del tabora je, da posamezne skupine študentov po več-



Ostanke školjk in morskih polžev v Zatoku Polje

erji predstavijo svoje vtise, ugotovitve in delovne naloge ter se ob glasbi prepustijo čarom druženja.

Z novim dnevom se podamo novim nalogam naproti. Strokovni ogled terminalov Luke Koper z vso infra strukturo in logistiko ter poudarkom na postopkih skladiščenja sadja in zelenjave iz najrazličnejših koncev sveta je s svojo dinamiko popolno nasprotje mediteranske krajine. Sledi še ogled solinarskega muzeja ter delavnica v sečoveljskih solinah.

Organiziran prehransko biološki raziskovalni tabor Korte je prijazen začetek študijskega leta,



Sečoveljske soline

zato ga nikakor ne zamudite in se nam pridružite v prihodnjem študijskem letu. Dobrodošli!

Milena Suwa Stanojević, predavateljica

SPOZNAVNI VEČER ŠTUDENTOV 1. LETNIKA NA RAZISKOVALNEM TABORU KORTE

V načrtu raziskovalnega tabora po Primorski je bil na dnevnem redu tudi spoznavni večer 1. letnika VSS BIC. Ko smo prispeli do mladinskega hotela Stara šola Korte, so nas profesorji razdelili v skupine za prenočitve.

Po tem smo se odpeljali do Portoroža, kjer smo imeli 2 uri prostega časa, da se malo okrepčamo in seveda med seboj tudi malo bolj spoznamo. Nekaterim od nas je bilo tako vroče, da smo spotoma opravili še nočno kopanje, ki je bilo zelo osvežilo in seveda mokro! Ti dve uri sta hitro minili in že smo bili na avtobusu, ki nas je čakal, da nas od-

pelje nazaj v mladinski hotel.

Ko smo prišli nam je organizator tabora Boštjan Ozimek predlagal, da organiziramo spoznavni večer. Tako smo se nekateri zbrali ob 10. uri zvečer v jedilnici. Počakali smo še profesorje in »ob kapljici dobrega vina« začeli naš spoznavni večer. Vsak izmed nas se je moral predstaviti: od kje prihaja, katero šolo je obiskoval prej, in seveda najbolj pomembno, zakaj se je odločil za ta študij.

Večer je potekal v zelo sproščnem ozračju in mislim, da je tistim, ki niso prišli, bilo naslednje jutro žal.

Nejc Hribar, študent 1. letnika



Skupinica študentov na ekskurziji



Boštjan Ozimek med razlago

SMUČANJE V AVSTRIJI!



V sredo, 21. 1. 2008, smo se študentje 1. in 2. letnika višje šole ter nekateri dijaki odpravili proti Avstriji, natančneje proti Gerlitzenu, kjer smo preživeli tri smučarske dni. Imeli smo se zelo »fajn« in marsikdo bi ostal še kakšen dan, ampak ker so imeli profesorji zadnjo besedo, smo jih morali seveda ubogati.

Dnevi so minevali hitro, večeri pa so se spremeni v prijetno druženje, spoznavanje popestrjeno z različnimi igrami. Smučanje je bilo prijetno saj je bilo smučišče dobro urejeno in ni bilo veliko smu-

čarjev. Vreme je bilo tudi sprejemljivo, čeprav je bila pogosto megla. Dobrega vzdušja ni manjkalo, ker je vsak poskrbel, da smo se zabavali. Mislim, da teh dni ne bo nihče pozabil. Vsi upamo, da se bo to še kdaj ponovilo, tudi profesorji, ki so bili z nami, saj jim nismo povzročili večjih preglavic.

Se vidimo naslednje leto!

Lucija Premrl, študentka 2. letnika



Smučarji in njihove vragolije

... O KAMBODŽI IN PODGANAH

Študenti drugega letnika imamo možnost, da pri predmetu Sestava in kakovost živil pripravimo predavanje za ostale študente. To ima več prednosti: vadimo nastopanje, temo si izberemo sami in ni strogo predpisana in ne nazadnje, točke, ki jih pridobimo s predavanjem, se prištejejo k izpitu. Sam sem si izbral temo o Kambodži in podganah.

Kambodža je država, ki leži v JV Aziji, meji na Tajsko, državo Laos in Vietnam. Država je pretrpela veliko vojn, zato je revna, prav tako njeno prebivalstvo. Ljudje so na svoj jedilnik uvrstili najcenejše in najbolj dostopno meso – meso podgan.

Podgane se zelo hitro razmnožujejo, po nekaterih podatkih naj bi imele vsake tri tedne 15 mladičev. Na njihovo številčnost vplivajo ugodne temperature, ki se gibajo med 22 °C in 28 °C, monsunske deževje ter neprimerna odlagališča odpadkov, ki podganam omogočajo hrano in preživetje.

Lov na podgane se prične na začetku monsunskega deževja, ko se gladina vode dviguje in se podgane umikajo po poljih navzgor ali pa, ko se monsunske deževje konča in se podgane vračajo na razmočena polja. Pri lovu domačini uporabljajo različne pripomočke, kot so koničaste palice, ki služijo kot bodalo, mreže, pasti... Najbolj cenjene so majhne podgane (do 30 cm) zaradi kvalitetnejšega mesa in mehkega kožuha.

Zaradi ptičje gripe so omejili perutnino in s tem se je prodaja podganjega mesa še povečala. Derna kriza pa je vse to še okrepila. Za kilogram perutnine ali drugega mesa je potrebno odšteti okrog 5 \$, za kilogram podganjega mesa pa 1,29 \$. Prav zaradi teh razlik ljudje posegajo po podganjem mesu. Poudariti pa je potrebno, da se je tudi podganje meso v zadnjih letih močno podražilo. Še pred leti bi za kilogram odšteli le okrog 30 centov.

Prodaja mesa poteka na tržnicah, kjer se podgane prodajajo v različnih stanjih. Lahko so žive v kletkah, mrtve s kožuhi, mrtve brez kožuhov, že očiščene ali celo pripravljene za peko (kot ražnjiči). Najpogosteje pa se prodajajo brez kožuha, ne-

očiščene na listih bananine palme.

Kambodža je tudi glavna izvoznica podgan. Dnevno izvozijo več kot tono živih podgan v Vietnam. V Kambodži obstajajo restavracije, kjer strežejo izključno podganje meso. Nič kaj pa ne skrivajo pogovorov o tem, kako bi se podganje restavracije razširile po vsem svetu in kako bi podganje meso postala specialiteta.

Predstavljajmo si Ljubljano čez nekaj let, ko bodo podganje restavracije zamenjale vse restavracije s hitro prehrano. Bi poskusili podganji burek ali pa mogoče pico s podganjim mesom? Če bi bila cena primerna – zakaj pa ne!

To je bila kratka predstavitev države Kambodže in njene specialitete – podganjega mesa. Upam, da sem vam uspel vsaj malo približati to kulturo, če pa se bo kdaj pojavila še kakšna možnost za novo predstavitev, imam že izbran naslov: Pes, ki laja, ni dovolj kuhan – Kitajski pregovor.

Matevž Ušeničnik, študent 2. letnika



SMUČANJE

V sredo zjutraj zgodaj smo vstali,
da prtljago v Ljubljano bi pripeljali,
saj po predavanjih proti Avstriji smo se pognali.

Na avtobusu bila je prava »štala«,
ko dva osla po avtobusu sta skakala.

Še kartanje zabavno je bilo,
dokler do kreganja ni prišlo.

Ko prispeli smo v penzion,
po večerji širil se je vonj.

V sobi 14 vedno nekaj se dogaja,
saj družba naša s »kuhančkom« odlično shaja.

Profesor dela sive si lase ,
ker ročni nogomet slabo mu gre.

Drugo jutro zgodaj smo vstali,
da hitro na smučišče bi se pognali.

Za kopalnico gneča je velika,
a zaporedje narejeno bilo je kot se šika.

Na smučišču bili smo pravi asi,
saj smučali smo hitro in počasi.
Poljaka spremili smo na polet,
drug drugega učili smučanja čez led.

Prečesali veliko smo prog,
karving vozili okrog in okrog,
vmes naredili kakšen dober skok,
in zvečer smo bili mokri od glave do nog.

Trije dnevi hitro so minili,
a za drugo leto veterani smo obljubili,
da mi še enkrat se bomo vrnili.

Ajda Zimic in
Matjaž Tratnjek,
študenta 1. letnika

NASVETI, MISLI IN IZREKI

*Bodi to, kar si, zaupaj vase in se včasihпусти
tudi presenetiti.*

Alenka, Janez

Če si nekaj močno želiš, to tudi dosežeš.

Urša

Delaj, delaj, delaj... vendar tudi do konca naredi!

Študent 2, letnika

Če je želja velika, ti gotovo uspe!

Maša

Kava in čokolada pomagata v najtežjih trenutkih.

Katarina

Uresniči svoje sanje.

Mihela, Sonja

Sadje in zelenjava za dieto sta prava.

Miha

*Če si motiviran in veš, da zmoreš, je ta pot prava.
Vedno bo obsijana, ker boš videl, kam hodiš.*

Anže



JAGODNA JUHA S SNEŽNIMI POLJUBČKI

Za vas sem pripravil, hladno, sladko juho, primerno za valentinovo ali pa za vroče poletne dni, da se ohladite in malo posladkate. Mmmmmmmmmmm!

Jagodna juha

Količine za 5 oseb:

- 0,5 l mleka ali vode
- 1 dag škroba
- 0,5 l pretlačenih jagod
- po okusu belega vina (ne več kot 1 dl),
- konjaka ali limoninega soka in malo sladkorja (če se vam zdi juha premalo sladka)

Postopek:

V vrelo mleko zakuhamo podmet iz škroba (škrob in mrzlo vodo zmešamo v posodi in zlijemo v vrelo mleko), primešamo pretlačene jagode ter zalijemo z malo belega vina. Juho nato nalijemo v servirne posodice in jo ohladimo. Juho lahko tudi postavimo v hladilnik. Posebej pripravimo snežne poljubčke, ki jih tik pred serviranjem vložimo v juho.

Snežni poljubčki

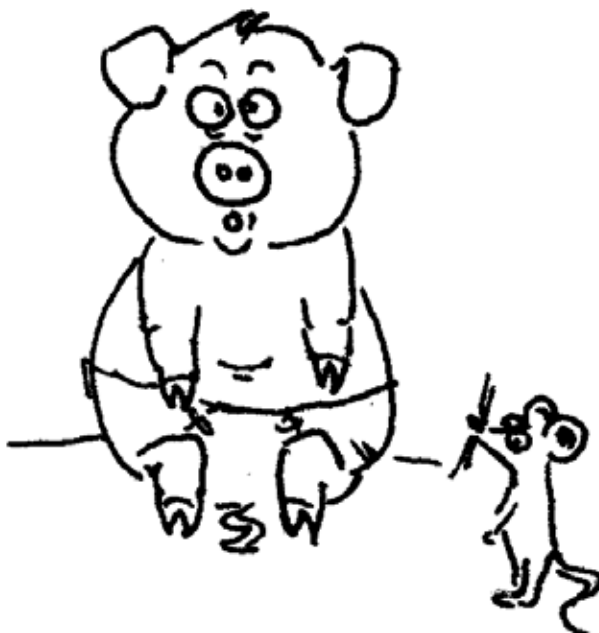
Sestavine:

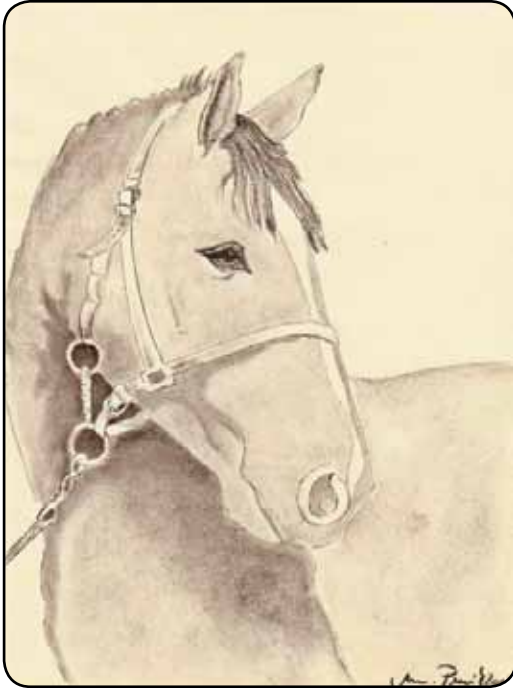
- 2 jajci
- 14 dag sladkorja

Postopek:

Beljak s sladkorjem stepemo v trd sneg. Pekač obložimo s peki papirjem in z vrečko in zvezdastim nastavkom nabrizgamo kupčke v velikosti primerni za gržljaj. Nato pekač postavimo v ogreto pečico na 80 °C in pečemo približno 20 minut, preden se rahlo zlato obarvajo. Poljubčke nato ohladimo in jih vložimo v juho tik pred serviranjem.

Dober tek vam želi Matej Lazar, študent 1. letnika





narisal Matjaž Praznik, študent 2. letnika



URŠIKA ZALA

Uršika zala je premišljevala,
kam bi se vpisala in pokazala...
na BIC!

Z znanjem živilstva je zacvetela,
pri laboratorijskih vajah v beli halji blestela
in z novim znanjem na šoli vse razodela.

Zdaj Uršika zala je diplomo končala,
v službi večšine živilstva kazala,
s svojim dobljenim znanjem vse obsijala
in ga s smehom nakazala.

Vsa srečna je zdaj in nič ni ji žal,
za izlete, učenje in družbo, nikoli »premal«.

Aleksandra Bakić in
Jani Peternelj, študenta 2. letnika

Zakaj tukaj?

- ...ker ta študij meni ponuja več prednosti kot ostali! - Matej
- ...ker nisem imel pojma, kam naj se vpišem in sem se pridružil ostalim prijateljem! - Matevž
- ...ker sem zaključila že srednjo živilsko šolo. - Breda
- ...profesorji so zakon, še bolj so mi všeč referentke! - Matevž
- ...ker me zanima živilska stroka. - Janja
- ... ker bi bila rada še nekaj časa študentka! - Mojca
- ... ker sem že celo mladost usmerjen v prehransko dejavnost. - Primož
- ... ker je v živilstvu PRIHODNOST! - Katarina

BREZ HUMORJA NE GRE

Dvom

“Tvoja slovnica je pa vsak dan slabša!” se je jezila učiteljica slovenščine na Marjana.
 “Če si kdaj v dvomih raje poglej v Slovar slovenskega knjižnega jezika!”
 “Jaz nisem nikoli v dvomih!”

Izpit

“Videti ste zelo živčni” reče profesor študentu na izpitu.
 “Vas je strah mojih vprašanj?”
 “Ne, strah me je mojih odgovorov.”

SUDOKU

Ko na predavanjih sediš,
 sudoku si zaželiš.
 Po naš časopis odhitiš,
 da možgane si zbistriš.



NAVODILA: prazna polja izpolnite, tako da bodo v vsaki vrstici in v vsakem stolpcu vse številke od 1 do 9. To velja tudi za vsakega od kvadratkov 3 x 3.

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