



## Erasmus+ prispevek

### Praktično izobraževanje v Avstriji preko Erasmus+ programa

Sem študentka drugega letnika višje strokovne šole BIC Ljubljana program živilstvo in prehrana. Za odhod in možnost praktičnega izobraževanja v Avstriji sem izvedela v šoli na sestanku za prakso. Kontakt kmetije sem pridobila od profesorice, ki organizira praktično izobraževanje na šoli. Z gospodarjem kmetije sem se dogovorila za ogled. Na ogledu sem prejela vse informacije v zvezi s praktičnim usposabljanjem, kar je bilo ključno, da sem se odločila, da tam opravljam prakso. Avstrija kot pokrajina je zelo podobna slovenski, saj ima veliko tako gora kot tudi nižin, kar ji manjka je samo morje. Glede prevoza do tja ni bilo težav saj sem se odpravila na pot z avtom. Prakso sem izvajala v kraju St. Kanzian, ki je blizu Klopinskega jezera, ki je najtoplejše jezero v Avstriji. Je pa življenje v Avstriji zelo drago, kar je bilo občutiti ko sem odšla v prostem času na izlete predvsem po dragih vstopninah in še dražji gostilniški ponudbi.

Moje delovno mesto je bilo pomoč na kmetiji. Ta kmetija se je ukvarjala s pridelovanjem zelenjave in jajc. Tipična hrana za Avstrijce so klobase, vendar tukaj kjer sem opravljala prakso teh tipičnih njihovih jedi ni bilo občutiti. Hrana je bila zelo podobna slovenski. Svojo prakso sem začela opravljati v mesecu maju. Takrat je bilo velika dela predvsem pri puljenju plevela in sajenju novih sadik solate, katere so morali na zalogi imeti dovolj tudi za največjo sezono v mesecih junij, julij, avgust, september.

Živela sem na kmetiji, kjer sem dobila svojo sobo s kopalnico, tako da glede namestitve ni bilo težav. Družina me je sprejela odprtih rok. Štela je 6 članov: gospodar Alois, njegova partnerica, dve hčeri in njegova starša. Vsi so bili do mene zelo prijazni in dobrosrčni. Svoj dan sem začela največkrat ob 6. uri z zajtrkom. Po zajtrku sem se odpravila proti njivam, kjer sem začela z rezanjem glav solat ter preostalo zelenjavo za stranke, hotele ter restavracije. Vso zelenjavo sem oprala in pripravila za razvoz. Ob 8. uri se je odprla stojnica ob cesti kjer so prodajali zelenjavo. To stojnico sem polnila po potrebi s svežo zelenjavo in z jajci, ki jih je bilo potrebno vsak dan pobirati in čistiti. Ko se je stojnica zaprla ob 12. uri smo vso neprodano zelenjavo in jajca prenesli v prostor, ki je bil namenjen 24-urni prodaji zelenjave po samopostrežnem sistemu. Kasneje je bil čas za puljenje plevela, sajenja novih sadik, prebiranju krompirja, krmljenju kokoši, pobiranju jajc in raznih drugih kmečkih opravil. Seveda pa je bil pomemben tudi nadzor nad zelenjavo, saj je bila ta kmetija BIO in ni smela uporabljati nobenih sredstev za spodbujanje rasti. Vse ovoje semen in etikete smo morali shranjevati, da je kasneje, ko je prišla inšpekcijska služba, lahko gospodar Alois pokazal kaj ima posajeno in da je vse BIO.

Naučila sem se nekaj tujih besed, imela pa sem to srečo da je gospodar Alois govoril slovensko. Vsako nedeljo sem imela prosti čas, ki sem ga izkoristila za izlete po Avstriji in odhodu na bližnje jezero. Ogledala sem si Minimudus in odšla v Celovec. Nekajkrat sem se kopala v jezeru, ki je bilo v poletnem obdobju zelo toplo a vendar tudi osvežujoče. Kmetijo na



kateri sem opravljala prakso priporočam vsem študentom, prav tako jim priporočam odhod na prakso v tujino preko Erasmus programa.

