

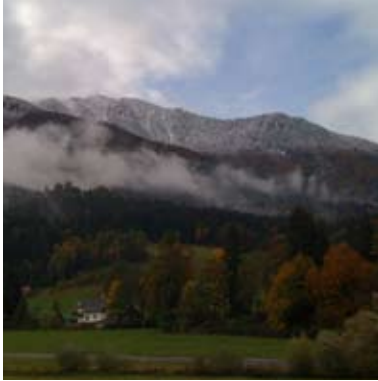


Lifelong Learning Programme 2007-2013

Leonardo da Vinci, Multilateral Projects Transfer of Innovation

PROMOTING NATURE BY TRAINING NATURE INTERPRETERS

Promoviranje narave z izobraževanjem interpretatorjev narave



Projektne novice 3

december 2008

- › Širjenje mreže za interpretacijo narave (2)
- › Kako v interpretacijo narave vključiti tudi zdrav način življenja (3)
- › Praznični medenjaki (4)
- › Summary (5)



GD Izobraževanje in kultura
Program Vseživljenjsko učenje

Širjenje mreže za interpretacijo narave

Marko Kac
Mariborska razvojna agencija

V Mariboru je bila uspešno izvedena delavnica za pripravo programa izobraževanja in usposabljanja interpretov narave

Pisal se je 11. december 2008. Lokacija: nekdanja mariborska kaznilnica, danes sedež Mariborske razvojne agencije. Misija: priprava programa izobraževanja in usposabljanja interpretov narave. Rezultati: spodbudno velika udeležba s strani projektnih partnerjev in potencialnih interpretov narave (skupaj 20 udeležencev) ter presežena pričakovanja pri dograjevanju vsebin za oblikovanje izobraževalnih modulov.



Delo je potekalo v treh skupinah, v katerih so udeleženci ob vsebinskem in metodološkem razvoju modulov Narava in človek, Veščine interpretacije in načrtovanje interpretativnega vodenja ter Organizacijski in trženjski vidiki, ob spretnem moderiranju Julije Marošek, Nov'na razvoj, prispevali zanimiva

razmišljanja in pobude.



Posebej izstopajoča je bila potreba po sistematičnem pristopu k oblikovanju mreže varovanih območij narave v Sloveniji. Ta bi hkrati skrbela za aktivno spodbujanje osveščanja, izobraževanja in usposabljanja ciljnih skupin ter umeščanje interpretacije narave v lokalna okolja naravnih parkov in območij Natura 2000. Dodatno skrb bi posvečala tudi vključevanju interpretacije narave v oblikovanje sonaravne turistične ponudbe in produktov turističnih destinacij v Sloveniji.

Homogena skupina načrtovalcev prvega sistematično pripravljene programa izobraževanja in usposabljanja interpretov narave v Slovenije se je po šestih urah produktivnega druženja razšla s skupno mislijo in vodilom: širiti bogastvo znanja in izkušenj o zakladnici narave za izboljšanje zdravja in kakovosti življenja ljudi v Sloveniji ■



Kako v interpretacijo narave vključiti tudi zdrav način življenja

Mag. Tatjana Buzeti

Center za zdravje in razvoj Murska Sobota

Velikokrat poudarjamo, kako pomembno je zdravo okolje za zdravje človeka. Strokovnjaki s področja promocije zdravja vidimo veliko priložnost v povezovanju teh dveh tematik tudi v okviru oblikovanja interpretacijskih vsebin za različne ciljne skupine.



Pogosto se določeni vidiki zdravega načina življenja že pojavljajo v izobraževalnih ali turističnih paketih v zavarovanih območjih narave. Največkrat kombiniramo pohodništvo ali kolesarjenje, pa tudi druge oblike aktivnega preživljanja prostega časa v naravi z interpretacijo narave. Tudi namestitvev poskušamo najti v tem okolju, primerno ciljnim skupinam in v skladu z okoljskimi in naravovarstvenimi standardi, ki jih želimo interpretirati. Večkrat pa pogrešam bolj aktivno vključevanje področja zdrave prehrane in ekoloških živil ter ekološkega kmetijstva v interpretacijo narave.



Zelo pomemben dejavnik za nadaljnji razvoj v vseh zavarovanih območjih narave je - poleg varstva narave - tudi kmetijstvo in razvoj podeželja. Če izhajamo iz izhodišča, da v interpretacijo narave vključimo različne ekosisteme, se hitro srečamo s kulturno krajino, ki je slika našega naseljevanja in kmetovanja na teh območjih, naravne in kulturne dediščine in seveda aktualnih trendov. Vse to, smatram, se mora nujno vključiti v interpretacijo narave.

Kot strokovnjak s področja prehrane bi se rada osredotočila predvsem na to, kako vključiti v interpretacijo tudi področje zdrave prehrane. Najprej se moramo zavestno odločiti, da bomo upoštevali smernice zdravega prehranjevanja. To pomeni, da ko načrtujemo interpretacijski program vodenja za pol dneva ali cel dan, ponudimo skupini dva obroka oziroma tri do pet obrokov, ki so hranilno pravilno sestavljeni (kalorično ustrezni, da se ista jed ne ponavlja, sezonsko obarvani, da je zajeta zadostna količina sadja in zelenjave, polnovredne žitarice, manj soli, manj sladkorja, uporaba medu, zelišč, ...), da so pripravljene iz lokalnih surovin (interpretator ali gostinec nekaj pove o tem, lahko se obišče kmetijo ali pridelovalca oz. ponudnika v sklopu programa), po možnosti iz ekološke pridelave in v skladu z interpretirano temo. Da je izkušnja bolj doživljajsko obarvana, se lahko v tak interpretacijski program vključi delavnica peke kruha, stiskanja soka, ogled oljarne ali sušilnice sadja/zelišč, zeliščnega vrta, ekološke kmetije, pripravi malica v naravi, ipd. Seveda je za takšne >

vrste interpretacije - poleg usposobljenosti interpretatorja - pomembna tudi osveščenost in usposobljenost ponudnika, ki ga vključite.

Ob tem, ko vključimo v interpretacijo vidik aktivnega preživljanja prostega časa (čim več gibanja in čim manj ali nič časa v avtobusu) in zdrave prehrane, prispevamo k povezovanju vsebine zdravega okolja in zdravega načina življenja ■

Praznični medenjaki

Goran Novak in
Gregor Domanjko

Pravi interpretator dobro pozna svoje lokalno okolje. Iz njega črpa navdih in »sestavine« za uspešno interpretacijo. Zato drage bralke in bralci, poiščite mlinarje, čebelarje in kmete, od katerih dobite sestavine za praznične medenjake, ki so najbolj slastni prav v teh zimskih dnevih. Projektna ekipa pa vam za božično darilo prilaga recept z Goričkega.



Sestavine:

500 g pšenične bele moke (delček moke lahko nadomestimo z rženo moko)
3 cela jajca
250 g kristalnega sladkorja
3 jedilne žlice medu (po možnosti kostanjev)
1 mala žlica cimeta
1 mala žlica klinčkov
1 mala žlica sode bikarbone
rastlinska maščoba ali margarina (mast – količina v velikosti oreha)

Priprava:

Zmešamo moko in sladkor, dodamo jajca, margarino, med, cimet, klinčke in sodo bikarbono.

Dobro pregnetemo, da nastane lepo gladko testo in pustimo počivati dve uri. Testo razvaljamo na želeno debelino in z različnimi modeli izrežemo medenjake. Lahko pa z rokami oblikujemo okrogle medenjake, na katere potem damo še orehova jedrca. Ko smo medenjake oblikovali, jih spečemo. Pečemo jih pri temperaturi 200 °C, tako dolgo, dokler ne dobijo zlato-rumene barve.

Ko so medenjaki pečeni, jih pustimo, da se ohladijo. Da obogatimo okus medenjakov, jih prelijemo s sladkornim prelivom.

Sladkorni preliv: 500 g sladkorja, 1 dl vode – kuhamo do stanja nitkavosti, dolijemo še 0,5 dl vode, pustimo 5 minut, da se ohladi in zmešamo. Gotov preliv prelijemo po medenjakih.

Postrežba:

Medenjaki so klasično praznično pecivo. Ponudimo jih z zeliščnim čajem, kavo, kuhanim vinom ali sadnim sokom. Pa dober tek! ■

Summary

On 11 December 2008 the first workshop of the project partners and the potential trainers was held in Maribor. The participants discussed the proposal of the training curricula and further developed the contents and proposed methods for three modules: Nature and man, Interpretation skills and planning interpretative guiding, Organisational and marketing aspects. The participants not only contributed to the development of

the curricula, but have also raised several important issues, such as the need for a systematic approach to establish a network of nature protected areas in Slovenia.

Mag. Tatjana Buzeti, a nutritionist, presented some of the opportunities, which could be used to integrate promotion of a healthy life style with nature interpretation. Special focus should be put to incorporation of the healthy nutrition into interpretation practice ■

For more information about the project, do not hesitate to contact the project promotor at Krajinski park Goričko:

Stanka Dešnik
tel. 02 551 88 64
stanka.desnik@siol.net

Gregor Domanjko
tel. 02 551 88 65
gregor.domanjko@goricko.info



Projektni partnerji



Program Vseživljenjsko učenje

GD Izobraževanje in kultura

Izvedba tega projekta je financirana s strani Evropske komisije. Vsebina publikacije (komunikacije) je izključno odgovornost avtorja in v nobenem primeru ne predstavlja stališč Evropske komisije.

Fotografije: iz arhiva Centra za zdravje in razvoj, Nov'na razvoj, Gregor Celec, Kristjan Malačič.

