

BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO  
Medpodjetniški izobraževalni center  
**ODDELEK ZA IZOBRAŽEVANJE ODRASLIH**



# **TEČAJI IN SEMINARJI 2014/2015**

Naklo, september 2014



## **Dobrodošli v Centru priložnosti in znanja!**

Izdajatelj:	BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO Medpodjetniški izobraževalni center, <b>Oddelek za izobraževanje odraslih</b> Strahinj 99, SI - 4202 Naklo
Naslov:	<b>TEČAJI IN SEMINARJI 2014/2015</b>
Uredila:	Tina Košir, <i>univ. ped., smer andragogika, vodja izobraževanja odraslih</i> Peter Ribič, <i>dipl. inž. agr. in hort., spec., org. nef. izobraževanja odraslih</i>
Izdal:	BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO, Medpodjetniški izobraževalni center, Odd. za izobraževanje odraslih, september 2014, natisnjenih 500 izvodov.

## KAZALO

<b>ZA IZOBRAŽEVANJE JE VEDNO PRAVI ČAS.....</b>	<b>6</b>
<b>PREDVIDEN PROGRAM TEČAJEV V LETU 2014/2015.....</b>	<b>7</b>
<b>1    <b>PODROČJE KMETIJSTVA.....</b></b>	<b>13</b>
1.1    Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki .....	13
1.2    Tečaj iz kmetijstva .....	13
1.3    OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin .....	14
1.4    OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin .....	14
1.5    OSNOVNO usposabljanje FITO za PRODAJALCE FFS.....	14
1.6    OBNOVITVENO usposabljanje FITO za PRODAJALCE FFS .....	15
1.7    Tečaj o pravilni in varni uporabi fitofarmaceutskih sredstev (FFS) .....	15
1.8    Obrezovanje in nega sadnega drevja .....	15
1.9    Varno delo z motorno žago .....	15
<b>2    <b>PODROČJE ARBORISTIKE .....</b></b>	<b>16</b>
2.1    Usposabljanje iz arboristike .....	16
<b>3    <b>PODROČJE HORTIKULTURE.....</b></b>	<b>17</b>
3.1    VRTNARSTVO .....	17
3.1.1    Vrtnarjenje za vsakogar .....	17
3.1.2    Vrtnarjenje po biodinamiki .....	17
3.1.3    Permakultura v vrtu .....	17
3.1.4    Oblikovanje in načrtovanje vrtov .....	17
3.1.5    Usposabljanje iz zeliščarstva .....	17
3.2    CVETLIČARSTVO.....	18
3.2.1    Izdelovanje prvo novembrskih aranžmajev.....	18
3.2.2    Izdelovanje adventnih venčkov in dekoracij.....	18
3.2.3    Božično-novoletni aranžmaji in aranžiranje daril .....	18
3.2.4    'Moj Valentin' (cvetje za valentinovo) .....	18
3.2.5    Cvetje za mami (8. in 25. marec) .....	18
3.2.6    Izdelovanje velikonočnih aranžmajev .....	19
3.2.7    Izdelovanje šopkov .....	19
3.2.8    Dekoracija večnamenske dvorane in oblikovanje notranjega prostora s cvetjem.....	19

<b>4</b>	<b>USTVARJALNE DELAVNICE</b> .....	<b>20</b>
4.1	Kako do boljše digitalne fotografije? – <i>osnovni in nadaljevalni tečaj</i> .....	20
4.2	Praznični pogrinjki ter dekoriranje in okraševanje jedi .....	20
<b>5</b>	<b>PODROČJE ŽIVILSTVA IN PREHRANE</b> .....	<b>21</b>
5.1	Predelava mleka v mlečne izdelke I.....	21
5.2	Predelava mleka v mlečne izdelke II.....	21
5.3	Novi trendi v mlekarstvu .....	22
5.4	Predelava mesa v mesne izdelke.....	22
5.5	Peka kruha in potic .....	23
5.6	Peka kruha brez kvasa.....	23
5.7	Izdelovanje pekovskega peciva – <i>eno ali dvodnevni tečaj</i> .....	23
5.8	Polnozrnati izdelki v zdravi prehrani .....	24
5.9	Izdelovanje testenin, omak za testenine in solat .....	24
5.10	Peka bureka .....	24
5.11	Peka pic .....	24
5.12	Konzerviranje sadja in vrtnin.....	25
<b>6</b>	<b>PODROČJE SLAŠČIČARSTVA</b> .....	<b>26</b>
6.1	Izdelovanje drobnega peciva .....	26
6.2	Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 1, 2, 3 in 4 .....	26
6.3	Sveže sladice.....	26
6.4	Biskvitno pecivo .....	26
6.5	Rezine in pite .....	27
6.6	Čokoladne dobrote 1 in 2 .....	27
6.7	Mini tortice .....	27
6.8	Slaščice brez pečice .....	27
6.9	Sladoledi, zmrzline in sorbeti 1 in 2 .....	28
6.10	Posladkajmo se zdravo .....	28
6.11	Čokoladna darilca.....	28
6.12	Drugi tečajji s področja slaščičarstva.....	29

<b>7</b>	<b>PODROČJE GASTRONOMIJE .....</b>	<b>30</b>
7.1	Jedi iz kaš.....	30
7.2	Domače slovenske jedi po receptih naših babic.....	30
7.3	Arabska kuhinja.....	30
7.4	Azijska kuhinja ( <i>kuhanje z vokom</i> ) .....	30
7.5	Balkanska kuhinja .....	31
7.6	Mehiška kuhinja .....	31
7.7	Italijanska kuhinja .....	31
7.8	Štruklji – od predjedi do sladice .....	31
7.9	Pripravite si zdrav zajtrk .....	32
7.10	S kakovostnimi sestavinami do zdravega obroka.....	32
<b>8</b>	<b>DELAVNICE ZA ZDRAV ŽIVLJENJSKI SLOG.....</b>	<b>33</b>
8.1	Mala šola ajurvede v vsakdanjem življenju - <i>osnovna</i> .....	33
8.2	Mala šola ajurvede v vsakdanjem življenju - <i>nadaljevalna</i> .....	33
8.3	Joga za razstrupljanje z globinskim sproščanjem .....	33
8.4	Izdelovanje naravne kozmetike .....	34
8.5	Mesečne delavnice naravne kozmetike .....	34
8.6	Tečaj osnov plezanja za osnovnošolce.....	34
<b>9</b>	<b>DELAVNICE S KONJI.....</b>	<b>35</b>
9.1	Konjičkovi urici in tečajji jahanja.....	35
9.2	Rojstnodnevna zabava s konji .....	35
9.3	Naravoslovne dejavnosti: <i>En kovač konja kuje</i> .....	36
9.4	Počitniške aktivnosti s konji za osnovnošolce.....	36
<b>10</b>	<b>NACIONALNE POKLICNE KVALIFIKACIJE .....</b>	<b>37</b>
<b>11</b>	<b>INFORMACIJE .....</b>	<b>38</b>
	<b>MOJE BELEŽKE .....</b>	<b>39</b>

## ZA IZOBRAŽEVANJE JE VEDNO PRAVI ČAS



V Biotehniškem centru Naklo se zavedamo pomena vseživljenjskega učenja zato naša izobraževalna dejavnost sega tudi na področje izobraževanja odraslih. Odrasli se poleg formalnega izobraževanja na našem centru lahko udeležite tudi številnih krajših tečajev in usposabljanj, ki potekajo v sodobno opremljenih učilnicah in delavnicah. Skupine tečajnikov so majhne, kar nam daje možnost, da udeležencem poleg teorije podamo tudi veliko praktičnih znanj.



Poleg tečajev za odrasle organiziramo tudi različne delavnice za osnovnošolce, od naravoslovnih delavnic, delavnic s konji, rojstnodnevnih zabav s konji, športnega plezanja in slaščičarskih uric.




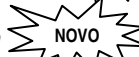
Če si želite preživeti nekaj prijetnih uric v naši družbi in se pri tem še kaj novega naučiti, vas vabim, da si ogledate ponudbo tečajev in delavnic na naslednjih straneh in prepričana sem, da boste našli kaj primerne zase ali za svoje sorodnike, prijatelje in znance.


Vabim vas, da naše aktivnosti spremljate preko 

Tina Košir,  
*vodja izobraževanja odraslih*



## PREDVIDEN PROGRAM TEČAJEV V LETU 2014/2015

MESEC	TEČAJ	DATUM
SEPTEMBER 2014	Informativni dan za aktivnosti s KONJI na posestvu BC Naklo	6. september
	Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki	22. - 24. september
	Usposabljanje iz zeliščarstva (5-dnevni tečaj)	23. september – 7. oktober
	Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 1 (sadne torte)	24. – 25. september
	Mesečne delavnice izdelovanja naravne kozmetike: Koža kot nova	24. september
	Tečaj naravne kozmetike 	30. september – 9. december
OKTOBER 2014	OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin	2. oktober
	Brezplačno uvodno predavanje Mala šola Ayurvede ter Joga za razstrupljanje in sproščanje	2. oktober
	OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (fitomedicina)	6. – 8. oktober
	Jedi na žlico 'Vse v eno'	9. oktober
	Predelava mleka v mlečne izdelke I.	14. – 16. oktober
	Varno delo z motorno žago	14. oktober
	Kako do boljše digitalne fotografije? - osnovni tečaj	14. – 16. oktober
	Tečaj osnov plezanja za osnovnošolce (20-uri začetni tečaj)	15. oktober
	Grobovi za enostavno vzdrževanje (brezplačno predavanje Kluba Gaia)	15. oktober
	Dan gimnazije (SŠ)	16. oktober
	OBNOVITVENO usposabljanje FITO za PRODAJALCE	21. oktober
	Izdelovanje 1. novembrskih aranžmajev	23. oktober
	Dan poklicev (SŠ)	23. oktober
	POČITNIŠKE AKTIVNOSTI S KONJI ZA NAJMLAJŠE 	27. – 30. oktober


NOVEMBER 2014	Tečaj iz kmetijstva (za pridobitev statusa kmeta)	3. – 6. november
	Polnozrnatni izdelki v zdravi prehrani	6. november
	OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin	6. november
	MOJ POSLOVNI PAKET ZNANJA (strokovno izobraževanje za cvetličarje in vrtnarje) 	8. november
	'Evropski florist 1. stopnje – 11. tema': BOŽIČNA DEKORACIJA	9. – 10. november
	Tečaj o pravilni in varni uporabi FFS	12. november
	Čokoladne dobrote 1	13. november
	Konferenca VIVUS (VSS)	14. – 15. november
	Peka bureka	17. november
	Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki	17. – 19. november
	Kako vrtnariti za samooskrbo + aplikacija naredivrt.si (brezplačno predavanje Kluba Gaia)	19. november
	Otroške torte in tičino masa 	20. november
	Otvoritev ADVENTNE RAZSTAVE v atriju Mestne hiše v Ljubljani	21. november
	Rezine in pite	24. november
	Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 1 (sadne torte)	26. – 27. november
	Izdelovanje adventnih venčkov in dekoracij 	27. november
MACRONS (makroni) z Naserjem Gashijem 	29. november	

DECEMBER 2014	Izdelovanje kruha in potic iz krušne peči	1. – 3. december
	Čokoladna darilca (skupaj z Društvom ljubiteljev pralinejev Slovenije) 	8. – 9. december
	Predelava mleka v mlečne izdelke I	9. – 11. december
	Izdelovanje drobnega peciva	11. december
	Sveže sladice	16. december
	Enostavno do lepih sobnih rastlin (brezplačno predavanje Kluba Gaia)	17. december
	Izdelovanje božično-novoletnih aranžmajev ter zavijanje daril	18. december
	Sladice ob božiču in novem letu	22. december




JANUAR 2015	Porcijske sladice s pridihom Slovenije 	7. januar
	Izdelovanje pekovskega peciva ( <i>enodnevni tečaj</i> )	8. januar
	Predelava mleka v mlečne izdelke I	12. – 14. januar
	Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki	12. - 14. januar
	Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 2 ( <i>kombinacija jesenskih sadežev in zelenjave s pridihom čokolade</i> )	14. – 15. januar
	Obrezovanje okrasnih grmovnic ( <i>brezplačno predavanje Kluba Gaia</i> )	21. januar
	Izdelovanje testenin, omak za testenine in solat	22. januar
	Ponovoletni sprejem za poslovne partnerje in medije	21. januar
	Novi trendi v mlekarstvu 	26. – 28. januar
	Štruklji – od predjedi do sladice	27. januar
FEBRUAR 2015	'Moj Valentin' ( <i>cvetje za Valentinovo</i> )	11. februar
	Biskvitno pecivo	11. februar
	Peka pic ( <i>brezglutenske pice ter pice iz pirine moke</i> )	12. februar
	Valentinove sladice	12. februar
	Informativni dan (SŠ, VSŠ)	13. – 14. februar
	Obrezovanje in nega sadnega drevja	17. februar
	Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 3 ( <i>rafaelo, bounty, ferero roche, after eight in piškotek čokoladica</i> )	17. – 18. februar
	Obrezovanje jagodičevja ( <i>brezplačno predavanje Kluba Gaia</i> )	18. februar
	Predelava mleka v mlečne izdelke II.	18. – 20. februar

<b>MAREC 2015</b>	<b>OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin</b> (fitomedicina)	2. – 4. marec
	<b>Vrtnarjenje po biodinamiki</b> (Društvo Ajda Gorenjska)	4. - 12. marec
	<b>Permakultura v vrtu</b> (z Bojco Januš)	4. – 25. marec
	<b>Cvetje za mami</b> (8. in 25. marec)	5. marec
	<b>Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki</b>	9. – 11. marec
	<b>OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin</b>	10. marec
	<b>Izdelovanje drobnega peciva</b>	12. marec
	<b>Predelava mleka v mlečne izdelke I.</b>	16. – 18. marec
	<b>Obrezovanje in nega sadnega drevja</b>	17. marec
	<b>Prva dela na zelenjavnem vrtu</b> (brezplačno predavanje Kluba Gaia)	18. marec
	<b>Jedi na žlico 'Vse v eno'</b>	19. marec
	<b>Otvoritev VELIKONOČNE FOTO RAZSTAVE v Ljubljani</b>	20. marec
	'Evropski florist 1. in 2. stopnje – 12. tema': <b>POROČNA FLORISTIKA 2</b> (dogodek poteka v Festivalni dvorani Bled)	21. in 23. marec
	<b>TRENDI V FLORISTIKI 2015</b> (dogodek poteka v Festivalni dvorani Bled)	22. marec
	<b>Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 3</b> (rafaelo, bounty, ferero roche, after eight in piškotek čokoladica)	24. – 25. marec
	<b>Predelava mesa v mesne izdelke</b>	28. - 29. marec
<b>Izdelovanje velikonočnih aranžmajev</b>	30. marec	
<b>Izdelovanje pekovskega peciva</b> (dvodnevni tečaj)	30. – 31. marec	

<b>APRIL 2015</b>	<b>Jedi iz kaš</b>	7. april
	<b>Usposabljanje iz zeliščarstva</b> (5-dnevni tečaj)	7. – 21. april
	<b>Sladice v lončkih in skodelicah</b> 	8. april
	<b>Predelava mleka v mlečne izdelke II.</b>	8. – 10. april
	<b>OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin</b>	9. april
	<b>Obrezovanje in nega sadnega drevja</b>	9. april
	<b>Zasaditve za balkone in terase</b> (brezplačno predavanje Kluba Gaia)	15. april
	<b>Vrtnarjenje za vsakogar</b> (4-dnevni tečaj)	16. april – 13. maj

	<b>OSNOVNO usposabljanje FITO za PRODAJALCE</b>	20. – 23. april
	<b>Kako do boljše digitalne fotografije? - osnovni tečaj</b>	21. – 23. april
	<b>Slaščice brez pečice</b>	22. april
	<b>Dan odprtih vrat</b>	23. april

<b>MAJ 2015</b>	<b>Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki</b>	4. – 6. maj
	<b>OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (fitomedicina)</b>	11. – 13. maj
	<b>Kako do boljše digitalne fotografije? – nadaljevalni tečaj</b>	12. - 14. maj
	<b>Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 4</b>  (poročne torte, torte za različne priložnosti in dekoracija)	13. – 14. maj
	<b>Tečaj iz kmetijstva (za pridobitev statusa kmeta)</b>	18. – 21. maj
	<b>Težave na vrtninah in okrasnih rastlinah</b> (brezplačno predavanje Kluba Gaia)	20. maj
	<b>Izdelovanje lazanj</b>	21. maj
	<b>Izdelovanje šopkov</b>	21. maj
	<b>Mini tortice</b>	26. maj


<b>JUNIJ, JULIJ, AVGUST 2015</b>	<b>Sladoled, zmrzline in sorbeti 1</b>	10. junij
	<b>OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (fitomedicina)</b>	15. – 17. junij
	<b>Sladoled, zmrzline in sorbeti 2</b>	17. junij
	<b>Načrtovanje obhišnih vrtov</b>	17. -18. junij
	<b>Varno delo s traktorji in traktorskimi priključki</b>	22. – 24. junij
	<b>OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin (fitomedicina)</b>	23. junij
	<b>POČITNIŠKE AKTIVNOSTI ZA OSNOVNOŠOLCE na posestvu Biotehniškega centra Naklo</b>	29. junij – 3. julij 6. – 10. julij 13. – 17. julij 24. – 28. avgust

**Opomba:**

Datumi tečajev in seminarjev so določeni okvirno in jih prilagajamo glede na število udeležencev. Najbolj točne informacije objavljamo na spletni strani [www.bc-naklo.si](http://www.bc-naklo.si) pod rubriko aktualni tečajji ter mesečno z napovedniki po e-pošti.

**Vabljeni na brezplačna predavanja s področja hortikulture, ki jih izvajamo skupaj s Klubom Gaia in so na sporedu enkrat mesečno.**

Na prejemanje mesečnih **e-napovednikov** se lahko prijavite preko elektronske pošte: [tecaji@bc-naklo.si](mailto:tecaji@bc-naklo.si) ali preko [peter.ribic@bc-naklo.si](mailto:peter.ribic@bc-naklo.si).

Naše aktivnosti lahko spremljate tudi preko 

V našem Centru so na voljo tudi **darilni boni**, ki jih lahko poklonite svojim najbližjim ob osebnem prazniku.

## 1 PODROČJE KMETIJSTVA

### 1.1 Varno delo s traktorjem in traktorskimi priključki

**Program usposabljanja:**

- varnost v cestnem prometu
- mehanika tal – mehanika gibanja traktorja
- razporeditev teže traktorja na osi in kolesa
- stabilnost traktorja
- preprečevanje nesreč pri vožnji in delu s traktorjem
- praktični prikaz varne uporabe traktorja in traktorskih priključkov

**Trajanje:** 3 dni

**Cena:** 190,00 EUR z DDV

**Drugo:** Na koncu usposabljanja se piše test, kandidat ima tudi ustni zagovor.



### 1.2 Tečaj iz kmetijstva

**Program tečaja:**

- živinoreja
- poljedelstvo
- sadjarstvo
- kmetijski stroji

**Trajanje:** 4 dni

**Cena:** 179,00 EUR z DDV

**Opomba:** Na koncu vsakega izmed poglavij, je potrebno opraviti izpit za pridobitev potrdila, ki je eden izmed pogojev za pridobitev statusa kmeta.

### 1.3 OSNOVNO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

#### Program usposabljanja:

- znanja o zdravstvenem varstvu rastlin,
- fitofarmacevtska sredstva in varno ravnanje z njimi,
- postopki priprave in nanašanje fitofarmacevtskih sredstev,
- ravnanje z napravami za nanašanje fitofarmacevtskih sredstev,
- znanja o integriranem varstvu rastlin,
- zakonodaja s področja fitofarmacevtskih sredstev.

**Trajanje:** 15 ur/3 dni.

**Izpit:** Poteka teden dni kasneje.

**Cena:** 65,80 EUR z DDV



### 1.4 OBNOVITVENO usposabljanje FITO za IZVAJALCE ukrepov varstva rastlin

#### Program usposabljanja:

- škodljivi organizmi,
- fitofarmacevtska sredstva in varno ravnanje z njimi,
- kam z ostanki fitofarmacevtskih sredstev in odpadno embalažo,
- novosti na področju zakonodaje.

**Trajanje:** 4 ure

**Cena:** 29,20 EUR z DDV

### 1.5 OSNOVNO usposabljanje FITO za PRODAJALCE FFS

#### Program usposabljanja:

- znanja o zdravstvenem varstvu rastlin,
- fitofarmacevtska sredstva in varno ravnanje z njimi,
- postopki priprave in nanašanje fitofarmacevtskih sredstev,
- ravnanje z napravami za nanašanje fitofarmacevtskih sredstev,
- znanja o integriranem varstvu rastlin,
- predpisi s področja fitofarmacevtskih sredstev.

**Trajanje:** 20 ur/4 dni

**Cena:** 164,70 EUR z DDV

## 1.6 **OBNOVITVENO usposabljanje FITO za PRODAJALCE FFS**

### **Program usposabljanja:**

- škodljivi organizmi,
- fitofarmacevtska sredstva in varno ravnanje z njimi,
- kam z ostanki fitofarmacevtskih sredstev in odpadno embalažo,
- novosti na področju zakonodaje.

**Trajanje:** 6 ur

**Cena:** 52,40 EUR z DDV



## 1.7 **Tečaj o pravilni in varni uporabi fitofarmacevtskih sredstev (FFS)**

Tečaje je namenjen vsem, ki se poklicno ali pa ljubiteljsko ukvarjajo z vrtnarjenjem in s tem z uporabo fitofarmacevtskih sredstev. Tečaje je namenjen osvežitvi in dopolnitvi znanj s področja fitomedicine.

**Trajanje:** 4 ure

**Cena:** 20,00 EUR z DDV

## 1.8 **Obrezovanje in nega sadnega drevja**

Slovenija ponuja številne priložnosti za gojenje sadja, saj je lega naše države povsem primerna za gojenje jabolk, hrušk in tudi drugega pečkatega in koščičastega sadja.

Vabljeni na tečaj, kjer boste spoznali osnove pridelave, s tem pa pridobili tudi ideje za neizkoriščene možnosti kot dopolnilno dejavnost na kmetiji.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 39,00 EUR z DDV

## 1.9 **Varno delo z motorno žago**

Tečaj je tečaj teoretične narave s praktičnimi prikazi. Na koncu tečaja sledi kratek preizkus znanja.

Kandidati na tečaju spoznajo vsebine, ki so nujno potrebne za varno delo z motorno žago v gozdu: delitev motornih žag po namenu uporabe, napake pri delu, rokovanje z olji in gorivom, osebna varovalna oprema, podiranje dreves, rezanje napete veje, prva pomoč idr.

Na koncu tečaja sledi pisni izpit.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 95,00 EUR z DDV

## 2 PODROČJE ARBORISTIKE

### 2.1 Usposabljanje iz arboristike

Arboristika je veda, ki se ukvarja z nego in poznavanjem okrasnega drevja. V ta namen smo v letu 2011 pričeli z izvajanjem arborističnih seminarjev za vse, ki se dnevno ukvarjajo s to dejavnostjo na terenu. Seminarji so pretežno namenjeni parkovnim vrtnarjem, zaposlenim v komunalni dejavnosti, gasilcem ter vsem drugim, ki jih zanima urbano drevje in njihova oskrba.

**Trajanje:** 8 ur

**Cena:** 129,00 EUR z DDV





### **3      PODROČJE HORTIKULTURE**

#### **3.1     VRTNARSTVO**

##### **3.1.1   Vrtnarjenje za vsakogar**

Tečaj je namenjen vsem, ki želite urediti svoj obhišni vrt. Naučili se boste izbrati, zasaditi in negovati okrasne grmovnice, izbrati, zasaditi in negovati sadno drevje, negovati trate, urediti svoj bio vrt in še marsikaj.

**Trajanje:** 20 ur/4 dni

**Cena:** 69,00 EUR z DDV

##### **3.1.2   Vrtnarjenje po biodinamiki**

Skupaj z Zavodom Demeter ter Društvom Ajda Gorenjska izvajamo serijo predavanj oz. delavnic na temo biodinamike. Biodinamika, katere utemeljitelj je Rudolf Steiner je najstarejša in najbolj raziskana oblika ekološke pridelave. Gre za pridelavo rastlin z upoštevanjem naravnih zakonitosti in brez uporabe umetnih gnojil, pesticidov in drugih kemičnih sredstev.

**Trajanje:** 20 ur/4 dni

**Cena:** 69,00 EUR z DDV

##### **3.1.3   Permakultura v vrtu**

Osnovni princip permakulture temelji na opazovanju delovanja narave in naravnih sistemov ter prepoznavanje univerzalnih vzorcev in principov z vključevanjem le-teh v naše okoliščine in posledično ustvarjanje trajnostnega življenjskega prostora (habitata). Gre za etični sistem načrtovanja, ki je primeren za proizvodnjo prehrane, izrabe ter gradnjo bivališč. V njej se prepletajo ekologija, pokrajina, organsko kmetijstvo, arhitektura in agrogozdarstvo. Tečaj vodi **Bojca Januš**.

**Trajanje:** 16 ur/4 dni

**Cena:** 52,00 EUR z DDV

##### **3.1.4   Oblikovanje in načrtovanje vrtov**

V spomladanskih mesecih načrtujemo dvodnevno delavnico na temo oblikovanja in urejanja vrtov, ki bo udeležencem predstavila pomen, zgodovino in aktualne trende urejanja obhišnih vrtov. V spomladanskih mesecih bo glede na zanimanje, tudi nadaljevalni tečaj načrtovanja obhišnih vrtov.

**Trajanje:** 2 dni/10 ur

**Cena:** 69,00 EUR z DDV

##### **3.1.5   Usposabljanje iz zeliščarstva**

Tečaj, ki traja 5 dni je namenjen vsem, ki jih zanima področje pridelave in predelave zelišč. Osnova tečaja je Katalog znanj, ki je zahtevan za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije Zeliščar/Zeliščarka.

**Trajanje:** 5 dni/25 ur

**Cena:** 129,00 EUR z DDV

Tečaj Usposabljanje iz zeliščarstva zajema vsebine iz Kataloga strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev <b>NPK Zeliščar/Zeliščarka</b> .
--

## **3.2 CVETLIČARSTVO**

### **3.2.1 Izdelovanje prvo novembrskih aranžmajev**

Prvo novembrski aranžmaji so izdelki, ki jih izdelujemo z občutkom spoštovanja do rajnih in z njimi okrasimo njihove grobove ob njihovem prazniku. Na tečaju boste izvedeli nekaj osnovnih pravil, ki se jih moramo držati pri oblikovanju nagrobnih aranžmajev. Poučili se boste o barvni skladnosti, kompoziciji in materialih. Seznanili pa vas bomo tudi z aktualnimi trendi in smernicami s področja oblikovanja nagrobnih aranžmajev.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **3.2.2 Izdelovanje adventnih venčkov in dekoracij**

Pred prvo adventno nedeljo si boste sami spletli adventni venček, ki je simbol v obdobju pred božičnimi prazniki. Navadno izdelujemo namizne venčke s štirimi svečami, lahko pa so venčki tudi za na vrata, okrasitev grobov ipd.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **3.2.3 Božično-novoletni aranžmaji in aranžiranje daril**

Izvedeli boste nekaj osnovnih pravil, ki se jih moramo držati pri aranžiranju daril. Poučili vas bomo o barvni skladnosti, kompoziciji in materialih ter seznanili z aktualnimi trendi in s smernicami s področja aranžiranja. Naučili se boste dekorirati steklenico, zaprto in odprto darilo, spoznali pomen cvetja in kulturo obdarovanja.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **3.2.4 'Moj Valentin' (cvetje za valentinovo)**

Kaj podariti ljubljeni osebi? Kako na primeren način izkazati ljubezen? S cvetjem gre to lažje. Na delavnici boste oblikovali cvetje za vašega Valentina oziroma Valentino. Vabljeni v svet ljubezni in cvetja.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **3.2.5 Cvetje za mami (8. in 25. marec)**

Na 8. marec – dan žena se spomnimo naših boljših polovic, mam, sester ter drugih žensk in deklet, ki v našem življenju igrajo pomembno vlogo. Prav tako pa je tudi 25. marec poseben dan, ki pripada vsem materam. Prav je in spodobi se, da jih ob omenjenih dnevih obdarimo s šopkom, dekoriranim cvetom ali namiznim aranžmajem, ki jim bo polepšal dan.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **3.2.6 Izdelovanje velikonočnih aranžmajev**

Kakšen je pomen Velike noči? Kaj predstavlja? Iz zgodovine vemo, da je v tem času, ko se pomlad prebuja, imelo zelenje in cvetje prav poseben pomen. Vabljeni, da se udeležite delavnice, kjer vam bomo pokazali, kako se izdelata cvetna butara, velikonočno drevesce in še marsikaj.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **3.2.7 Izdelovanje šopkov**

Kako oblikovati šopek za poklon? Kaj je spiralna tehnika vezave? Kaj je prosti šopek? Vse potrebne informacije o izdelavi šopkov dobite na tečaju, na katerem izdelate več šopkov, s katerimi polepšate dan sebi ali svojim najbližjim.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **3.2.8 Dekoracija večnamenske dvorane in oblikovanje notranjega prostora s cvetjem**

Proslave, obletnice, slavnostne akademije ... vse te prireditve potrebujejo tudi dekoracijo. K slavnostnim prireditvam seveda sodi tudi slavnostna dekoracija. Kako jo oblikovati? Katere zakonitosti so pri tem pomembne? Na kakšen način jo izdelamo? Predavatelji vas bodo tudi popeljali v svet oblikovanja prostora ter pokazali, kako se razmesti elemente v prostoru (pohištvo, rastline, dekoracijo ...). Naučili se boste osnovnih zakonitosti pri oblikovanju tako notranjega kot tudi zunanjega prostora.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV



## 4 USTVARJALNE DELAVNICE

### 4.1 Kako do boljše digitalne fotografije? – osnovni in nadaljevalni tečaj

**Prvi dan** boste skozi projekcijo fotografij obdelali osnove fotografije. Na primerih boste spoznali, kako deluje zaslonka, zakaj je pomemben čas osvetlitve, kaj pomeni občutljivost tipala, kako lahko uporabimo globinsko ostrino, kdaj uporabiti široki in kdaj ozki kot, kako učinkovito kadrirati, izbirati motive in zakaj je včasih potrebno uporabiti stativ. Celotna vsebina bo prikazana na konkretnih primerih za lažje razumevanje.

**Drugi dan** boste skupaj z izvajalcem v okolici Biotehniškega centra Naklo iskali motive in fotografirali. Naučili se boste, kako prepoznati dobro svetlobo, kako kadrirati, kakšno opremo izbrati, kako zamegliti ozadje, kako poiskati primerne lokacije za fotografiranje, ...

**Tretji dan** bo namenjen osnovam obdelave fotografij z uporabo računalniških programov ter osnovam shranjevanja in arhiviranja fotografij. Predavatelj bo skupaj z vami pregledal in komentiral izbor vaših najboljših fotografij.

V spomladanskem delu bo sledil tudi nadaljevalni tečaj digitalne fotografije. Tečaj bo vodil Aleš Zdešar.

#### Izvajalec:

*Aleš Zdešar, 38 letni Kranjčan, geolog, naravovarstvenik in fotograf je zaposlen v Javnem zavodu Triglavski narodni park, kjer med drugim izvaja tudi fotografske delavnice. Tudi v prostem času se aktivno ukvarja s fotografijo, izvaja tečaje in delavnice ter organizira fotografske večere (Fotografov dnevnik). Fotografijo dojema predvsem kot spremljevalko na svojih potepanjih po naravi, hribih, potovanjih: »Fotografija mi je v zadnjih letih prinesla veliko veselja in hkrati vzela veliko časa. Sedaj, ko sem že toliko fotografa, da mi je vse bolj ali manj jasno, lahko rečem, da je fotografija resnično nekaj lepega, nekaj kar te žene, da ustvarjaš, da si kreativen, da razmišljaš. Fotografija mi je dala še en par oči, po svetu hodim povsem drugače kot prej, saj vidim stvari, ki jih prej niti slučajno ne bi opazil. In potem razmišljam, kako bi to ujel, da bi bil tisti trenutek na fotografiji res nekaj posebnega, večnega.« Svoje fotografije objavlja v različnih naravovarstvenih publikacijah, turističnih in izobraževalnih vodnikih, predvsem pa na svoji spletni strani [www.aleszdesar.si](http://www.aleszdesar.si).*

**Trajanje:** 3 dni/12 ur

**Cena:** 55,00 EUR z DDV/osnovni tečaj, 59,00 EUR z DDV/nadaljevalni tečaj



---

### 4.2 Praznični pogrinjki ter dekoriranje in okraševanje jedi

Naučili se boste, kako pripraviti pogrinjek, kako urediti mizo, kako različno zgibati prtičke in na kakšne načine lahko še dopolnimo pogrinjek in s tem polepšamo praznično mizo. Obnovili bomo bonton pri mizi in bonton postrežbe gostov.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 39,00 EUR z DDV

## 5 PODROČJE ŽIVILSTVA IN PREHRANE

### 5.1 Predelava mleka v mlečne izdelke I.

**Teoretični del:** sestavine mleka, usirjanje, mlečnokislinske bakterije, posode in pribor, higiena pri predelavi mleka, tehnološki postopki, napake pri izdelkih, uporaba mleka in mlečnih izdelkov v kulinariki.

**Praktični del:** priprava različnih vrst fermentiranega mleka: čvrsti in tekoči jogurt, sadni jogurt, kislomleko, kefir, izdelovanje različnih sirov (mehki, poltrdi), skute, masla, kisle smetane, mascarponeja ipd.

**Trajanje:** 15 ur/3 dni

**Cena:** 120,00 EUR z DDV

### 5.2 Predelava mleka v mlečne izdelke II.

**Teoretični del:**

- priprava mleka za obsežnejšo in zahtevnejšo predelavo
- tehnološki postopki izdelave zahtevnejših mlečnih izdelkov v večjih količinah,
- spremljanje kislosti,
- embaliranje izdelkov,
- degustacija in senzorična ocena izdelkov,
- kemijske in mikrobiološke analize mleka in mlečnih izdelkov.

**Praktični del:**

priprava mleka za skuto, cepljenje mleka za skuto, izdelava mozzarelle, priprava mleka za jogurt, tipizacija mleka za sirjenje, spremljanje kislosti (pH, SH), prelaganje koaguluma v vreče, usirjanje poltrdega in trdega tipa sira, embaliranje jogurta in skute, degustacija izdelkov, kemijske in mikrobiološke analize mleka in mlečnih izdelkov.

**Trajanje:** 15 ur/3 dni

**Cena:** 125,00 EUR z DDV

Tečaja predelave mleka v mlečne izdelke zajemata vsebine iz kataloga strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev **NPK Predelovalec/predelovalka mleka na tradicionalni način.**

### 5.3 Novi trendi v mlekarstvu

Tako kot na vseh področjih, se tudi v mlekarstvu srečujemo z vedno novimi izdelki, ki prodirajo na tržišče in po katerih narašča tudi povpraševanje.

Poznavanje mleka kot osnovne surovine je nujno za izdelavo kakovostnih mlečnih izdelkov, pomembno pa je tudi razumevanje pomena toplotne obdelave mlečnih izdelkov s stališča podaljšane obstojnosti in varstva potrošnikov. Znanje o mleku, mlečnokislinskih mikroorganizmih ter pomenu toplotne obdelave boste prejeli na omenjenem tečaju.

Spoznali boste tudi tehnologije izdelovanja trendovskih mlečnih izdelkov: grški jogurt, dogrevana skuta, kuhani siri, mozzarella, sirna rulada, burrata, surovo maslo, ghee maslo, maslo z dodatki in sladoleđ.

Vse zgoraj omenjene mlečne izdelke boste na tečaju tudi izdelali ter spoznali in ocenili njihove senzorične lastnosti.

**Trajanje:** 15 ur/3 dni

**Cena:** 130,00 EUR z DDV

### 5.4 Predelava mesa v mesne izdelke

#### Vsebina tečaja:

- predelava mesa na domu,
- predpisi in standardi pri proizvodnji in predelavi mesa,
- higiena prostorov, pripomočki in osebna higiena,
- izbira živali za predelavo,
- postopek z mesom,
- izdelava izdelkov (klobase, slanina, zaseka, krvavice, pečenice, pasteta, šunkarica, tlačenka, mesni sir, gorenjska prata, aspik ...),
- dodatki in aditivi,
- pakiranje, označevanje in skladiščenje izdelkov.

Tečaj predelave mesa zajema vsebine iz kataloga strokovnih znanj in spretnosti za **NPK Predelovalec/predelovalka mesa na tradicionalni način**.

**Trajanje:** 20 ur/2 dni (vikend seminar)

**Cena:** 245,00 EUR z DDV



## 5.5 Peka kruha in potic

Prva dva dneva boste kruh in potice pekli v delavnici na šoli, tretji dan pa se boste skupaj odpravili na Kmetijo odprtih vrat »Pri Končovcu« na Javorniku in se seznanili s celotnim postopkom peke v krušni peči.

### Na tečaju boste spoznali naslednje vsebine:

- izdelava različnih vrst kruha (beli, polbeli, rženi, ajdov, koruzni, sadni),
- izdelava različnih nadevov za potice (orehov, makov, pehtranov, ocvirkov, sadni),
- mesenje, vzhajanje testa,
- oblikovanje testa in priprava testa na pečenje,
- priprava pogojev za peko v krušni peči,
- peka v krušni peči,
- hlajenje izdelkov.

Tečaj je primeren za vse, ki s peko kruha in potic še nimate izkušenj, pa tudi za tiste, ki se želite s peko resneje ukvarjati in si pridobiti **NPK izdelovalec kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način**.

**Trajanje:** 15 ur/3 dni

**Cena:** 115,00 EUR z DDV

## 5.6 Peka kruha brez kvasa

V kvašenem testu prihaja do nastajanja alkohola in ogljikovega dioksida. Pri peki se alkohol sicer razgradi, vendar pa prihaja do razmnoževanja kvasovk v črevesju, ki težijo k alkoholnemu vrenju. Po jedi se počutimo napeti, saj hrane nismo dobro prebavili. Prihaja do prebavnih motenj in posledično do preobremenitve jeter v funkciji razstrupljanja organizma.

Spoznali boste, kako pripraviti različne vrste kruha brez kvasa s pomočjo vzhajalnih sredstev ekološkega izvora (npr. s fermentom Sekowa – je neke vrste drož, ki vpliva na testo tako, da ga mehča). Tečaj izvajamo v sodelovanju z Zavodom Demeter.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 z DDV

## 5.7 Izdelovanje pekovskega peciva – eno ali dvodnevni tečaj

### Vsebine tečaja:

- osnovne sestavine pekovskega peciva,
- izdelovanje enostavnejših vrst pekovskega peciva: žemlje, bombice, rogljički, makovke, enostavne pletenice, štručke s šunko in sirom,
- izdelovanje enostavnejših posebnih pekovskih izdelkov: mlinci, grisini,
- napake pri izdelkih.

**Trajanje:** 5 ur/1 dan, 10 ur/2 dni

**Cena:** 45,00 EUR z DDV/enodnevni, 69,00 EUR z DDV/dvodnevni tečaj

### 5.8 Polnozrnati izdelki v zdravi prehrani

Namen tečaja je spoznati, kaj pomeni beseda polnozrnati kruh, polnozrnata moka, polnozrnate testenine in te izdelke tudi pripraviti.

Izdelki iz celega žitnega zrna so veliko bolj zdravi od predelanih izdelkov oziroma tistih iz bele moke. Zaradi tega, ker niso obdelani, imajo veliko več vitaminov, mineralov in vlaknin, zaradi katerih boste bolj zdravi in polni energije.

Na tečaju se boste naučili pripraviti različne izdelke kot so polnozrnati kruh, pekovsko pecivo, testenine, kekse, kukije, malinove zalogajčke, palačinke in še marsikaj.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 z DDV

### 5.9 Izdelovanje testenin, omak za testenine in solat

Na tečaju boste spoznali vrste moke za testenine. Izdelali boste različne testenine kot so rezanci, tortelini, ravioli, lazanje ... ter nadeve za testenine. Ker se poleg testenin priležejo tudi solate, boste pripravili tudi nekaj le-teh, npr. waldorfska solata, škampov cocktail, zelena solata s parmezanom, solata z avokadom in agrumi, pisana solata s šampinjoni, zraven pa še prelive (majonezin, jogurtov, gorčični, odišavljeni preliv ...).

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### 5.10 Peka bureka

Naučite se izdelovati različne vrste bureka oz. pit (mesni, sirov, zelenjavni, jabolčni nadev). Tečaj vodi Maryan Antich.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### 5.11 Peka pic

Naučite se izdelovati različne sladstne pice z različnimi nadevi. Glavni poudarek bo na brezglutenskih ter picah iz pirine moke. Tečaj vodi **Maryan Antich**.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV





## 5.12 Konzerviranje sadja in vrtnin

Na tečaju konzerviranje sadja in vrtnin boste izvedeli, kako konzerviramo marmelade, džeme, želeje, kompote, sadne sirupe, jušno zelenjavo, kisló vloženo zelenjavo, ajvar, paradižnikovo mezgo, suh paradižnik v olju, tržaško omako in bazilikin pesto.

Izvedeli boste tudi:

- zakaj sadje in zelenjava med obdelavo porjavi in kako to preprečimo,
- na kaj moramo biti pozorni pri konzerviranju
- kakšne načine konzerviranja lahko uporabimo doma.

**Trajanje:** 10 ur/2 dni

**Cena:** 69,00 EUR z DDV

### **Opomba:**

Na vseh živilskih in pekarskih tečajih dobite literaturo z recepti, izdelke pa odnesete s seboj domov. Priporočamo vam, da s seboj na tečaj prinesete predpasnik in pokrivali ter se udobno obujete.



## 6 PODROČJE SLAŠČIČARSTVA

### 6.1 Izdelovanje drobnega peciva

Na tečaju se boste lahko naučili izdelovanja trajnega peciva različnih oblik. Seznanili se boste z ustreznimi surovinami za peko peciva, različnimi vrstami testa (npr. krhko testo, medeno testo) in različnimi tehnikami pri peki (npr. oblivanje, polnjenje in dekoriranje peciva). Izdelovali pa boste breskvice, rezine, rogličke, medenjake, gobice, linške piškote ...

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### 6.2 Izdelovanje in krašenje tort za različne priložnosti 1, 2, 3 in 4

Na tečaju boste izdelovali torte različnih okusov in za različne priložnosti. Tema tečaja se prilagodi letnemu času ali bližajočim se praznikom (sadne torte, jesenski sadeži v kombinaciji z zelenjavo in čokolado, rafaelo, bounty, ferero roche, after eight ter poročne torte).

Izvedeli boste vsa zlata pravila za pripravo tort (priprava biskvita, krem, dekoriranje), s katerimi se boste pohvalili pred družino in prijatelji.

**Trajanje:** 10 ur/2 dni

**Cena:** 69,00 EUR z DDV

### 6.3 Sveže sladice

Na tečaju se boste naučili izdelovati različne sveže sladice, katerih glavna značilnost je, da je njihov rok trajanja le nekaj dni in jih je tako najbolje ponuditi. Izdelovali boste princes krofe, kremšnite, zagrebške kremne rezine, indijančke, bohemske kocke in skutine rezine z višnjami.

Na tečaju se boste seznanili tudi z različnimi vrstami testa in njihovimi značilnostmi, različnimi masami, nadevi in polnili ter prevlekami, prelivi in glazurami.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR za DDV

### 6.4 Biskvitno pecivo

Na tečaju boste spoznali postopek za pripravo biskvitnega testa (klasični postopek in postopek iz stepenega testa – Baiser testo). Napravili boste tudi različne kreme in nadeve ter prevleke in prelive, ki dajejo pecivu lepši, privlačnejši videz in prispevajo h okusu in aromi. Pripravili boste naslednje sladice: sacher torta, sadne rezine z jogurtom, orehovo karamelizirano rulado, pohorsko omleto, pisane mignone, bounty in še kaj.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

## 6.5 Rezine in pite

Pite spadajo v kulinarični vsakdan vsake dobre gospodinje. So stalnica v slovenski kuhinji. V kolikor se nam pridružite, vas bomo popeljali v svet jabolčne, višnjeve ali jagodne pite.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

## 6.6 Čokoladne dobrote 1 in 2

Na tečaju boste najprej izvedeli nekaj o zgodovini čokolade, ki izvira iz osrčja ekvatorialne Srednje Amerike. Spoznali boste kako ocenjujemo po videzu, vonju, otipu in celo zvoku in jo okušamo. Ali je čokolada koristna za zdravje? Ali res deluje kot afrodiziak? Spoznali boste vrste čokolad, način priprave čokolade in izdelali različne okusne izdelke. Naj vam izdamo nekatere: vroča temna čokolada z olivnim oljem in sivko, vroča mlečna čokolada s cimetom, čilijem in pomarančo, fige v temni čokoladi, polnjene čokoladne košarice, vroč čokoladni puding z višnjami, čokoladna pita, čokoladni tartufi ... Se vam že cedijo sline?

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

## 6.7 Mini tortice

Mini tortice ali »cup cakes« kot se jim reče v angleškem jeziku (ker so jih včasih dejansko pekli v skodelicah), so pri nas še dokaj neznane. Pravzaprav se jim godi krivica, saj so slastne in vabljive na pogled. Pripravimo jih lahko za otroške zabave, srečanja s prijatelji, če pa jih okrasimo bolj fino, jih lahko postrežemo tudi na poroki. Udeležite se tečaja in spoznajte pripravo nekaj vrst omenjenih tortic. V letošnjem letu vam bomo ponudili tudi prav tematsko obarvan tečaj **Porcijske sladice s pridihom Slovenije**.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

## 6.8 Slaščice brez pečice

Sladice brez peke (in tudi kuhe) so priljubljene iz več razlogov. Po okusu in izgledu niti najmanj ne zaostajajo za pečenimi piškoti, keksi, kolači ali tortami. Priprava je praviloma hitra in enostavna. Priprave sladic brez peke se lahko lotimo vedno in skoraj povsod, zato so idealne za čas počitnic (zimskih ali poletnih), ko v apartmajih ali sobah navadno nimamo v celoti opremljene kuhinje. Na tečaju se boste naučili izdelati: bajadere, rezine figaro, razne kroglice (rumove, kokosove, čokoladne, figove...), tiramisu, čokoladno salamo, slivovo klobaso, nanaimo čokoladne rezine in še kaj.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### 6.9 Sladoledi, zmrzline in sorbeti 1 in 2

Naučili se boste, kako doma pripraviti slasten sladoled, zmrzline in sorbete. Pripravljali boste npr. čokoladni sladoled s cimetom in čilijem, sladoled iz jagodičevja, vanilijev sladoled s cimetom in lešniki, karamelizirano orehovo zmrzline, malinov, jagodni, borovničev sorbet in še marsikaj.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### 6.10 Posladkajmo se zdravo

Sladice so lahko tudi zdrave. Zadovoljijo brbončice in ni se jim treba odrekati. Pripravljene so iz takšnih sestavin, da lahko predstavljajo tudi zdrav vmesni obrok. Na tečaju boste tako spoznali postopke izdelave različnih tipov sladice iz zdravih sestavin ekološkega porekla in takšnih, ki jih lahko uživajo osebe z alergijo na laktozo, jajca ali gluten. Uporabili boste zvižaje za zmanjšanje uporabe sladkorja in maščobe, poudarili okus z všečnimi kombinacijami sestavin in privlačno dekoracijo sladice.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV



### 6.11 Čokoladna darilca

Skupaj z Društvom ljubiteljev pralinejev bomo pripravljali majhne čokoladne dobrote z različnimi dišavami in aromami, kot so cimet, pomaranča, čili, marcipan... Naše izdelke bomo tudi lično zavili, sami izdelali škatlice in pripravili sladka darilca za naše najbližje, ki se jim zagotovo nihče ne bo mogel upreti.




Člani Društva ljubiteljev pralinejev imajo popust.

**Trajanje:** 10 ur/2 dni

**Cena:** 69,00 EUR z DDV

## 6.12 Drugi tečaji s področja slaščičarstva

Na področju slaščičarstva ponujamo tudi naslednje tečaje, ki jih vodi **Zmago Rovšnik**:

- Čokoladni pralineji, čokoladna dekoracija
- Porcijske tortice s pridihom Slovenije 
- Otroške torte in tičino masa 
- Poročne torte ter dekoracija 
- Sladice ob *Valentinovem* in *Gregorjevem* ... in še in še.



## 7 PODROČJE GASTRONOMIJE

### 7.1 Jedi iz kaš

Kaše so pomemben vir za zadovoljitev dnevnih prehranskih potreb človeškega organizma, v jedeh iz kaš je namreč zajeto bogastvo celega zrna. Predstavljajo bogat vir energije, prehranskih vlaknin, pa tudi vitaminov in mineralov. So lahko prebavljivo živilo, ki ga lahko na različne načine vključimo v vsakodnevno prehrano. Na tečaju boste spoznali različne vrste žit in semen (proso, ajda, pira, kamut, kvinoja, amarant ...) in se naučili pripraviti različne jedi (juhe, solate, samostojne jedi, priloge in sladice).

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### 7.2 Domače slovenske jedi po receptih naših babic

Domačo, slovensko kuhinjo vsi dobro poznamo. V svetu slovimo kot dobri kuharji in naša kuhinja kot dobra kuhinja. Na tečaju boste spoznali pripravo jedi, ki so značilne za posamezne slovenske pokrajine:

**Štajarska** (pohorska omleta, solnograški žličniki). **Primorska** (ajdovi štrukli z orehom in tartifinim medom). **Gorenjska** (Blejska kremna rezina). **Prekmurje** (Prekmurska gibanica). **Dolenjska** (Dolenjska grmada).

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### 7.3 Arabska kuhinja

Šavorma, falafel, arabski sendvič .... in druge eksotične jedi, ki prihajajo iz Perzijskega zaliva vas vabijo, da jih поблиže spoznate. Tečaj bo vodil **Hasib Kaddoura**, ki prihaja iz Palestine, pri nas pa slovi kot dober poznavalec priprave izvrstne arabske hrane.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### 7.4 Azijska kuhinja (kuhanje z vokom)

Azija je velika dežela z mnogo obrazi, še posebno na področju kulinarike. Ponuja nam izjemna kulinarične pestrosti, ki nam поблиže prikažejo daljne dežele na prav poseben način.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **7.5 Balkanska kuhinja**

Jugo nostalgija, ki smo ji priča zadnja leta pri nas, bo prisotna tudi na Biotehniškem centru Naklo. Vsi prav dobro poznamo ražnjiče, čevapčiče, pleskavico in podobne specialitete s katerimi smo se in se še danes radi razvajamo na letnih vrtovih čevapčinic po vse Sloveniji. Če vas zanima, v čem je skrivnost priprave dobrega mletega mesa, lepinje, pečenih paprik in kajmaka, potem vas vabimo, da se nam pridružite na tečaju.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **7.6 Mehiška kuhinja**

Na začetku tečaja vam bo kuhar na kratko predstavil mehiško kuhinjo in jedi, ki jih boste pripravili. Nato boste skupaj pripravili in poskusili mehiško večerjo, ob kateri se nam bo prilegel kozarec kaktusovega soka. Pripravljali boste naslednje mehiške jedi:

- taquitos (ocvrte mehiške tortilije), burritos (pšenične tortilije z nadevom in prilogo),
- tacos (koruzne tortilije z nadevom in prilogo), rižote in solate s kaktusom v krhki skodelici,
- tortilla "wrap" sendvič, juha iz avokada, juha iz nacho sira, paello, quesadillas

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **7.7 Italijanska kuhinja**

Italijanska kuhinja je zelo raznolika, saj že med sosednimi pokrajinami opazimo velike razlike. Kljub temu pa lahko razberemo nekaj skupnih značilnosti italijanske kuhinje. Posebnosti, ki jih uvrščamo med začetne jedi, so testenine in riž, med glavnimi jedmi pa izstopajo dobrote iz mesa in rib.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### **7.8 Štruklji – od predjedi do sladice**

Štruklji so znana narodna jed, pripravljamo pa jih iz vlečenega, listnatega ali kvašenega testa. Izvirajo iz Dolenjske, jih pa danes v Sloveniji pripravljamo na kar 100 različnih načinov. Na tečaju se boste naučili pripraviti kar nekaj vrst štrukljev, na primer: skutine, ajdove, smetanove, krompirjeve, fižolove, pehtranove, vanilijeve, vipavske, borovničeve štruklji z različnimi dodatki, pa tudi gluhe štruklje, ki jih lahko ponudimo kot predjed, glavno jed ali kot sladico.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### 7.9 Pripravite si zdrav zajtrk

Za spodbuden začetek dneva in dobro počutje je zajtrk nepogrešljiv. Napolni nas s hranili in energijo za del dneva, ko so naše potrebe po njih največje. Na tečaju boste našli ideje za pripravo zajtrkov za različne okuse, potrebe in priložnosti. Spoznali boste hitro pripravljene zajtrke, ki jih lahko vzamemo s sabo na pot ali v službo in so lahko tudi malica. Pripravili bomo tradicionalni zajtrk, vitaminski, kuhani in presni zajtrk, zajtrk iz fermentiranih kosmičev in kaše, z dodatkom svežih kalčkov, iz sezonskih in alternativnih sestavin, zajtrk za otroke, pa tudi preproste in okusne namaze...

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

### 7.10 S kakovostnimi sestavinami do zdravega obroka

Na tečaju boste izvedeli zakaj so za pripravo zdravega obroka najboljša izbira sezonske ekološke surovine in kako jih pripravljamo ob različnih letnih časih. Spoznali boste, kako lahko obogatimo obroke z užitnimi divjimi rastlinami, kako povečamo izkoriščenost hranilnih snovi s pravilnim kombiniranjem živil in mlečnokislinsko fermentacijo živil, kako izboljšamo okus jedi z zelišči in začimbami, kako njihova uporaba podpira naš organizem ter kako nam narava s svojimi darovi zapolni shrambo in popestri jedilnik.

**Trajanje:** 5 ur

**Cena:** 45,00 EUR z DDV

**S področja gastronomije lahko za vas ter zaključene skupine v šolskem letu 2014/15 ponudimo naslednje tečaje:**

- Osnove poznavanja vin z degustacijo
- Mednarodna kuhinja – 10 jedi iz različnih kontinentov sveta





## 8 DELAVNICE ZA ZDRAV ŽIVLJENJSKI SLOG

### 8.1 Mala šola ajurvede v vsakdanjem življenju - osnovna

Šola je zasnovana na najstarejšem zdravilskem sistemu na svetu. Vse izkušnje stare 5000 let (znanje) se boste naučili prenašati v vsakdanje življenje (delovanje). S tem se boste približali znanemu izreku velikega ajurvedskega modreca in zdravnika internista Charaka »Znanje pacienta je pomembnejše od znanja zdravnika. Uspešen ajurvedski zdravnik ni tisti, ki ozdravi večino pacientov, pač pa zdravnik, ki nauči paciente, da se sami ozdravijo

Spoznawali boste: lastnosti doš (energij), lastnosti posameznika (njegova energijska konstitucija), vzroke, ki pripeljejo do neravnotežja, simptome neravnotežij in s tem diagnostiko, uravnotežanje posameznika z dnevno rutino, prehrano, zelišči, sproščanjem, razstrupljanjem, vadbo, barvami in vonji.

**Trajanje:** 11 srečanj po 3 šolske ure

**Cena:** 290,00 EUR z DDV (29,00 EUR z DDV/ srečanje, 11. srečanje je brezplačno; možnost plačila na 3 obroke)

### 8.2 Mala šola ajurvede v vsakdanjem življenju - nadaljevalna

V nadaljevalni šoli boste vse, kar ste se naučili v osnovni šoli na hitro ponovili, potem pa s praktičnimi vajami prenesli v vsakdanje življenje. Dan bomo razdelili na tri temeljne faze (čiščenje, prehranjevanje in regeneracijo) in znotraj teh faz obravnavali posebnosti posameznih energijskih tipov glede na letni čas, življenjsko obdobje, trenutno vreme in trenutna neravnotežja. Nadaljevali bomo s praktičnim sproščanjem, obnavljanjem energije, vajami za izboljšanje vida, masažami najbolj pomembnih con in si ogledali, kako ajurveda pristopa k boleznim.

**Trajanje:** 11 srečanj po 3 šolske ure

**Cena:** 290,00 EUR z DDV (29,00 EUR z DDV/srečanje, 11. srečanje je brezplačno; možnost plačila na 3 obroke)

### 8.3 Joga za razstrupljanje z globinskim sproščanjem

Joga za razstrupljanje je enkratni sistem izbranih dinamičnih vaj iz krija joge za globinsko čiščenje telesa in uma. Vaje so tehnično nezahtevne in so telesne »pumpe« Ko izvajamo vaje in vmes kratke sprostitve, se telo pospešeno čisti strupov. Obenem se z načinom dihanja globinsko čisti jeza in vsa ostala negativna čustva in bolečine, ki jih imamo globoko v podzavesti.

**Trajanje:** 4 mesece

**Cena:** 280,00 EUR z DDV/35,00 mesečno (možnost plačila na 3 obroke)

#### 8.4 Izdelovanje naravne kozmetike

Na 40-urnem tečaju boste spoznali vse zakonitosti izdelovanja naravne kozmetike. Naučili se boste z izključno naravnimi preparati ohranjati mladosten videz, zdravo in negovano kožo ter reševati različne težave s kožo.

Literatura za tečaj je knjiga »Babičina kozmetika« avtorice **Mihaele Pichler Radanov**, izdana pri založbi Modrijan, Ljubljana, 2013.

Predavanja bodo potekala vsak torek ob 17 uri od 30. septembra do 9. decembra 2014.

**Trajanje:** 10 ur predavanj in 5 delavnic (po 4 šolske ure dnevno)

**Cena:** 300,00 EUR z DDV (možno plačilo na obroke)

#### 8.5 Mesečne delavnice naravne kozmetike

Delavnice bodo potekale vsak mesec od septembra 2014 do maja 2015. Zasnovane so tako, da se vsakič posvečate posebni temi v negi kože. Na delavnici se seznanite z več negovalnimi in eteričnimi olji, ki so primerna in nepogrešljiva pri negi in reševanju določenih težav s kožo. Izvedeli boste, kakšna je razlika med kupljeno in doma narejeno kozmetiko. Na vsaki delavnici boste izdelali in tudi prejeli kopalno sol, solni piling, masko za obraz ali telo in milo, pri čemer bodo podrobneje predstavljeni posamezni materiali. Podana pa bo tudi receptura za anhidridno kremo ali masažno olje.

**Cena posamezne delavnice:** 45,00 EUR z DDV

#### 8.6 Tečaj osnov plezanja za osnovnošolce

Na tečaju boste osvojili **osnove športnega plezanja v teoriji in praksi** na umetni plezani steni v športni dvorani BC Naklo. Tečaj se izvaja na nizki plezalni steni, kjer otroci skozi igro in plezanje razvijajo ravnotežje in koordinacijo telesa, premagujejo strah pred višino, urijo koncentracijo in vzdržujejo splošno telesno kondicijo.

Otroci se bodo naučili pravilno uporabljati plezalno opremo, plezati v vodstvu, pravil vpenjanja, spuščanja z vrvo, prevezovanja, odpravili boste strah pred padci ipd.

**Trajanje:** 20 ur/10 srečanj

**Cena:** 79,00 EUR z DDV

**Pod tečaje za zdrav življenjski slog, ki jih organiziramo v našem Centru sodijo tudi:**

*Zdrav zajtrk. Posladkajmo se zdravo. S kakovostnimi sestavinami do zdravega obroka. Ajurvedska kuhinja idr.*

## 9 DELAVNICE S KONJI

### 9.1 Konjičkovi urici in tečajji jahanja

Konjičkovi urici sta namenjeni mlajšim otrokom, med 4. in 8. – 10. letom starosti. Potekali bosta enkrat tedensko, vsak četrtek, od 19. septembra dalje, med 16.00 in 17.30 uro.

Otroci se bodo preko igre približevali konju, ga vodili, negovali in skrbeli zanj. Pri tem se bodo učili potrpežljivosti do živali in posledično tudi do vrstnikov in drugih ljudi. Na posestvu bodo spoznali tudi druge živali kot so krave, osli, svinje, kokoši, race in psi. Učili se bodo tudi jahanja in s tem krepili motoriko, ravnotežje in koncentracijo. Vse to jim bo pomagalo spoznavati lastno telo ter krepiti samopodobo. Konjičkovi urici bosta otroke naučili spoštovanja do narave in živali ter delo brez prisile in z občutkom.

**Plačilo:** Cena na obisk znaša **10,00 EUR z DDV**/udeleženca. Plača se za mesec dni vnaprej po položnici, torej za 4 obiske hkrati, kar znaša 40,00 EUR. V primeru, da je otrok odsoten več kot polovico časa, se plačilo upošteva za naslednji mesec. Če se odločite za 8 obiskov, je 8 obisk brezplačen.

Organiziramo začetni in nadaljevalni tečaj jahanja. Začetni tečaj obsega pripravo konja in jahača na jahanje ter jahanje na lonži, v nadaljevalnem tečaju pa se učite samostojnega jahanja in se pripravljate za pridobitev naziva **Jahač 1 ali 2**.

**Cena:** Tečajniška ura znaša 15,00 EUR/obisk oz. 10,00 EUR za mlade in neizkušene jahače. Če na enkrat vzamete 10 lekcij je 11 brezplačna.

Tečaj bo potekal ob četrtek, od 16.00 ure dalje. Pričnemo v četrtek, 19. septembra. Pred prvo vajo svetujemo posvet z inštruktorjem, s katerim se dogovorite tudi za točno uro jahanja (Klemen Kolenc, tel. [031/347-158](tel:031347158))

### 9.2 Rojstnodnevna zabava s konji

***Na rojstnodnevno zabavo s konji lahko povabiš svoje prijatelje, da boste skupaj spoznavali svet konjev.***

Spoznali boste kje živijo konji, kako počistimo hlev, kako skrbimo za njihovo dlako in kopita. Opazovali boste kovača pri delu. Da bo rojstnodnevna zabava še bolj zanimiva, se bomo odpravili na iskanje zaklada s konjem. Za tortico in prigrizek bodo poskrbeli slašičarji v šolski slašičarski delavnici.

Rojstnodnevne zabave s konji organiziramo ob vikendih, po dogovoru. Trajajo dve uri in pol. Rezervacija termina je potrebna vsaj en teden prej. Cena organizacije in izvedbe zabave za otroke je **150,00 EUR z DDV (180,00 EUR z DDV/s torto)**. Sprejmemo do 20 otrok, za vsakega dodatnega otroka pa se doplača **10,00 EUR z DDV**.

### 9.3 Naravoslovne dejavnosti: *En kovač konja kuje*

**Naravoslovne dejavnosti so namenjene skupinam iz vrtcev in osnovnih šol.** Udeleženci bodo spoznali konjski hlev, konja lipicanca, kovača pri delu in se preizkusili v jahanju, spoznali pa bodo tudi druge živali na posestvu.

Cena naravoslovne dejavnosti znaša 10,00 EUR/otroka. Delavnico organiziramo po dogovoru.

### 9.4 Počitniške aktivnosti s konji za osnovnošolce

Za vse osnovnošolce, še posebno za ljubitelje konj, v Biotehniškem centru Naklo organiziramo **5-dnevno delavnico spoznavanja konj in jahanja**. Primerna je za otroke v starosti od 6 do 12 let. Vsak dan otroci dobijo tudi kosilo. Po želji lahko po zaključku delavnice s konji, obiskujejo tudi **slaščičarsko-kuharsko delavnico**. S tem otrokom zagotavljamo celodnevno varstvo do 15.30 ure.

Namen delavnice je, da otroci pridejo v stik s konjem in spoznajo njegove značilnosti in obnašanje. Naučili se bodo pravilno negovati konja, ga nahraniti in osedlati. V družbo bomo povabili tudi kovača, ki bo prikazal, kako se konja kuje, otroci pa bodo imeli tudi tematske dneve, kot je npr. kavbojsko-indijski in angleški dan. Vsak dan bodo imeli tudi priložnost konja jahati.

**Trajanje:** 5 dni

**Cena:** 170,00 EUR z DDV/teden

Zaradi velikega zanimanja, organiziramo v času jesenskih počitnic (27.10. – 30.10.2014), aktivno preživljanje prostega časa s konji. V dopoldanskem delu bodo organizirane **konjičkove delavnice**, v popoldanskem delu pa **kuharsko-slaščičarska** delavnica. Aktivnosti bodo potekale do 15.30 ure.

**Trajanje:** 4 dni

**Cena:** 135,00 EUR z DDV



## 10 NACIONALNE POKLICNE KVALIFIKACIJE

### Kaj je nacionalna poklicna kvalifikacija?

- je delovna poklicna oz. strokovna usposobljenost, ki je potrebna za opravljanje poklica in na določeni ravni zahtevnosti in je pridobljena v skladu z Zakonom o nacionalnih poklicnih kvalifikacijah;
- je priznana na državni ravni in se izkazuje z javno listino (certifikatom);
- je priznana na trgu dela.

Na **BIOTEHNIŠKEM CENTRU NAKLO** lahko pridobite naslednje **CERTIFIKATE**:

#### Na področju ŽIVILSTVA:

Izdelovallec/ izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalen način

Predelovalec/ predelovalka mleka

Predelovalec/ predelovalka mesa

Predelovalec/ predelovalka sadja

#### Na področju KMETIJSTVA:

Poljedelec/poljedelka

Živinorejec/živinorejka

Sadjar/sadjarka

Ekološki kmetovalec/ekološka kmetovalka

Pomočnik/pomočnica kmetovalca/kmetovalke

Konjar/konjarka

Upravljallec/upravljalca kmetijskih in vrtnarskih strojev in naprav

Čebelar/čebelarka

#### Na področju HORTIKULTURE:

Drevesničar trsničar/drevesničarka trsničarka

Parkovni vrtnar/parkovna vrtnarica

Vrtnar pridelovalec/vrtnar pridelovalka

Izdelovallec/izdelovalka aranžerskega materiala

Oblikovalec/oblikovalka cvetličnih vezav in dekoracij

Oblikovalec/oblikovalka poslovnih in bivalnih prostorov s cvetjem

Vzdrževalec/vzdrževalka rekreacijskih in športnih zelenih površin

Oblikovalec in urejevalec/oblikovalka in urejevalka okolja z raslinami

Zeliščar/zeliščarka

## 11 INFORMACIJE

**Zavod:** BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO  
Srednja šola. Višja strokovna šola. Medpodjetniški izobraževalni center.  
**Oddelek za izobraževanje odraslih**

**Naslov:** Strahinj 99  
**Pošta:** 4202 Naklo  
**Telefon:** 04/2772-111  
**Telefax:** 04/2772-118  
**Splet:** [www.bc-naklo.si](http://www.bc-naklo.si)

Davčna številka: ID za DDV SI66817994  
Matična številka: 5088739000  
KMG – MID: 100333215

**Direktor zavoda in ravnatelj višje strokovne šole:**  
dr. Marijan POGAČNIK, *univ. dipl. inž. kmet.*, [marijan.pogacnik@bc-naklo.si](mailto:marijan.pogacnik@bc-naklo.si)  
**Telefon:** 04/2771-112, 041/499-930

**Ravnateljica srednje šole:**  
Andreja AHČIN, *univ. dipl. ped. in soc.*, [andreja.ahcin@bc-naklo.si](mailto:andreja.ahcin@bc-naklo.si)  
**Telefon:** 04/2772-119, 041/499-932

**Vodja medpodjetniškega izobraževalnega centra (MIC):**  
Irena GRIL, *univ. dipl. inž. živ. teh.*, [irena.gril@bc-naklo.si](mailto:irena.gril@bc-naklo.si)  
**Telefon:** 04/2772-103, 051/411-046

**Vodja izobraževanja odraslih:**  
Tina KOŠIR, *univ. dipl. ped., smer andragogika*, [tina.kosir@bc-naklo.si](mailto:tina.kosir@bc-naklo.si)  
**Telefon:** 04/2772-120, 041/499-934

**Organizatorica formalnega izobraževanja odraslih:**  
Nada ZUPANC, *univ. dipl. ped., smer andragogika*, [nada.zupanc@bc-naklo.si](mailto:nada.zupanc@bc-naklo.si)  
**Telefon:** 04/2772-120, 041/499-934

**Organizator neformalnega izobraževanja odraslih:**  
Peter RIBIČ, *dipl. inž. agr. in hort., spec. org. in manag.*, [peter.ribic@bc-naklo.si](mailto:peter.ribic@bc-naklo.si), [tecaji@bc-naklo.si](mailto:tecaji@bc-naklo.si)  
**Telefon:** 04/2772-120, 041/499-936

**Knjižnica:**  
Urška SIMJANOVSKI, *univ. dipl. bibl.*, [urska.simjanovski@bc-naklo.si](mailto:urska.simjanovski@bc-naklo.si)  
**Telefon:** 04/2772-116

## **MOJE BELEŽKE**



# BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO IZOBRAŽEVANJE ODRASLIH