

POROČILO MOBILNOSTI LEGTA La Peyrouse Perigueux, Francija

17. 12. – 23. 12. 2017

Erasmus +, KA1-VET-14/16, School4life

17.12.2017

Prvi dan je bil namenjen potovanju z letalom do Bordeauxa, kjer sva se z avtobusom zapeljali do železniške postaje. V času čakanja na vlak do Perigueux sva se v središče mesta odpravili s tramvajem. Obiskali sva božični sejem, si ogledali Parado božičkov na motorjih. V poznih urah sva prispeli v Perigueux, se s taksijem odpeljali do Lycée de Perigueux. Tam sva se nastanili v dijaškem domu. Dan so zaznamovala različna prevozna sredstva: letalo, avtobus, vlak in taksi ...



18.12.2017

Drugi dan sva spoznavali šolo - Lycée de Perigueux: osebje, učilnice ter posestvo. Pri učilnicah je izstopal laboratorij za biokemijo, kjer imajo premične računalnike. Tako dijaki najprej izvedejo poskus z Vernierjevimi sondami in nato si ogledajo računalniški model reakcije.



Slavna račjo-gosja Fois grass

Na posestvu imajo prosto rejo hibridnih rac, ki so razdeljene po starosti. Oplojena jajca odkupujejo in jih inkubirajo, redno strojno obračajo pri 37°C. S testerjem preverjajo pravilni razvoj plodu. Ob izvalitvi ženske osebke usmrtijo in uničijo v bioplinarni, moške osebke pa gojijo do starosti treh mesecev. Naslednjih deset dni jih prisilno hranijo, da njihova jetra pridobijo 4x maso, nato gredo v zakol. Ko jetra skuhamo, zmeljejo in začinijo, nastane slavna »fois grass«. Ta je običajno izdelana iz gosjih jeter, vendar v tem delu v ta namen gojijo hibridne race, saj imajo te enako primerna jetra za pripravo »paštete«. Dijaki, ki so za en teden na praktičnem pouku v klavnici, pomagajo pri zakolu in predelavi mesa.



Vinarstvo

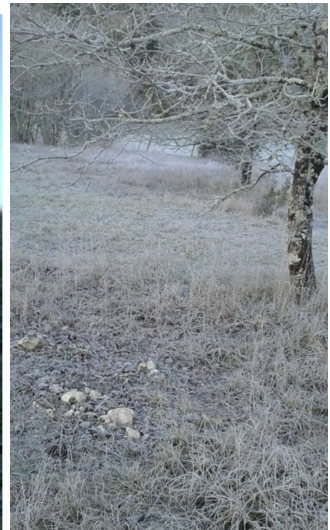
V popoldanskem času sva obiskali Lycee de la Brie, ki je podružnica šole, kjer sva bili nastanjeni. V sklopu te šole imajo vinsko klet, kjer pridelujejo polsuha in sladka bela vina, rose in rdeče vino. Razložili so nama postopke pridelave, ustekleničenja in prodaje vin,

zanimiva izkušnja pa je bila tudi degustacija vina. Ogledali sva si tudi zapuščeni grad v okolici. Posestvo in ogled vinske kleti nama je izčrpno razkazala prof. Fabienne Farineau.



19.12.2017

V dopoldanskem času sva si s prof. Patrice Pourcelom (organizator mobilnosti) ogledali posestvo domaine des Chaulnes, kjer imajo orehov nasad, v katerem gojijo tartufe. Razložili so nama postopek certificirane inokulacije, razrast micelija, zrelost gomolja, ki jo spremlja intenziven aromatičen vonj. Gojenje spremlja veliko tveganje, saj gojenje spremlja velik začetni vložek, prvi gomolji pa se razvijejo šele čez 10 let. Ogled smo nadaljevali na posestvu, ki je bilo v lasti škofov, sedaj pa ga poskušajo preurediti v turistično kmetijo. V ta proces preurejanja, skrbi za goste so v sklopu praktičnega pouka vključeni tudi dijaki. Na posestvu gojijo francosko avtohtono pasmo limusin.



Ob vrnitvi v šolo sva se udeležili šolskega kroša, kjer so pri izvedbi tekmovanja pomagali tudi učenci (beleženje podatkov, deljenje osvežil, navijanje).

Pri kosilu sva se srečali z ostalimi zaposlenimi, s katerimi smo izmenjali mnenja o strokovnih temah (avtohtone pasme in njihovo križanje, tartufi) in celo praktičen prikaz posameznih (demonstracija gomoljev tartufov). Ogledali sva si tudi oddelek za izobraževanje odraslih in kapacitete, ki jih imajo na voljo za izobraževanje.

Popoldne sva spremljali uro medpredmetnega povezovanja pri profesor Nathalie Valade, dijaki so skupaj z lokalnim umetnikom Olivier Rouzier iz Burkina Faso načrtovali izdelavo lutke - marionete za pustni karneval. Marionete so izdelane iz odpadnih materialov in velike nekaj metrov. V učni uri so se prepletale tematike medkulturnosti, etike, kulturne dediščine, sociologijo kulture, okoljske vzgoje



20.12.2017

Dopoldne je bilo posvečeno spoznavanju lokalne kulturne dediščine. Ogledali smo si mestno jedro bližnjega Perigueuxa in nato tudi repliko jame Lascaux, v kateri se nahajajo 27 000 let stare poslikave. Na njih prevladujejo konji, krave, jeleni ter simboli npr. pike, črte, križi ... Pred ogledom so nam s pomočjo videoprojekcije prikazali čas, iz katerega izvirajo poslikave.



Na kosilu so bili prisotni predstavniki šolskega okrožja – ga. Isabelle Wilwertz, ki je udeležena v pripravo projektov mobilnosti. Pogovarjali smo se o možnostih priprave skupnih projektov.

V popoldanskem času pa smo si ogledali učno pot o mlinskih kamnih, k nastanku katere je prispeval upokojeni ravnatelj šole prof. Maurice Cestac. Izvedeli sva veliko o razvoju mlinskega kamna (žrmlje, različne oblike mlinskih kamnov), načinu klesanja, družinah, ki so se ukvarjale s klesanjem in prodajo mlinskih kamnov, vplivu klesanja kamna na pokrajino ...

in predvsem način, kako so se lotili zasnove učne poti. Učna pot poteka po gozdu, zato sva poleg tega spoznali gozdno združbo, značilno za ta Perigueux (bor, kostanj, sorodnik žuke).



Zvečer sva se sprehodili po božično-okrašenem Perigueux. Izpostavili bi okrašeno katedralo, kjer se je na prednji strani vrtela božična zgodba.



21.12.2017

Zjutraj smo se z Mauricem Pourcelom odpravili Bordeaux, kjer sva samostojno s kolesom (trajnostno) spoznavali mesto, ki je pod Unescovo zaščito. V mestu imajo lepo urejene kolesarske poti, ki so speljane tako, da si lahko ogledaš znamenitosti, obrežje reke Garon, botanični vrt ...



Popoldne pa smo si ogledali sipine Dune du Pylat (Arcachon), ki je najvišja peščena sipina v Evropi. Hrbet 2700 m dolge in ob vznožju 500 široke gmote nakopičenega peska se vzpenja do 100 in celo 117 m nad morjem. Sipine se nenehno gibljejo in premikajo in se z vedno novimi narivi peska širijo v notranjost, kar predstavlja nenehno nevarnost čolnom in ladjam.



22.12.2017

V dopoldanskem času sva prisostvovala pouku pri modulu AGEA pri prof. Virginie Mechaussie, kjer so dijaki predstavljali pozitivne in negativne strani kmetij, ki so jih obiskali in jih poskušali finančno ovrednotiti. Obiskali sva tudi entomološko delavnico, ki je nastala kot medpredmetno povezovanje učiteljev biologije in kmetijstva (prof. Christian Pagniez, Nathalie Valade). Skozi film so spoznali vpliv o fitofarmaceutskih sredstvih in monokulture na biodiverzitetu. Biodiverzitetu metuljev je odvisna od trajnostnih ukrepov v kmetijstvu. Dijaki so nato spoznavali vrste metuljev, pod lupo so opazovali osebke metuljev, shranjene v etanolu.

Sledilo je potovanje domov; vlak do Bordeauxa, avtobus do letališča v Bordeauxu, letalo do Benetk in prevoz v kombiju do doma, kamor sva prispeli v zgodnjih jutranjih urah, 23.12.2017.

