

»Mobilnost na francoski šoli Legta La Peyrouse v Perigueuxu v JZ delu Francije je bila iz pedagoškega, naravovarstvenega, kulturnega, geografskega, družboslovnega in pa predvsem jezikoslovnega vidika zelo dobra obogatitev mojih poklicnih kompetenc. C'était formidable que j'avais un chance de parler française. Dejstvo je, da se moramo ves čas dodatno izobraževati- želja po novih znanjih ti vedno odpira nova vrata, predvsem pa na ta način sklepaš nova osebna poznanstva. Prav slednja so v času, ko najrazličnejši ekрани poskušajo izriniti vse druge oblike komuniciranja, neprecenljiva.«

Tina Križnar

»V decembru 2017 sem obiskala francosko biotehniško šolo La Peyrouse v Perigueuxu, kar je razširilo tako moja strokovna kot tudi osebna obzorja. Prepletali so se postopki lokalno pridelane hrane z njeno predelavo: gojenje hibridnih rac s postopki priprave slavne račje Foie gras, gojenje avtohtone pasme goveda limuzin s kosi prekajenega mesa, ob tem pa še postopki inokulacije certificiranega micelija tartufov in zrelost gomolja, ki jo spremlja intenziven aromatičen vonj ... V šolski vinski kleti so nam predstavili za lokalni vinorodni okoliš značilnih vina. Vse to je dalo vpogled v tradicionalno francosko kulinariko, ki je tesno prepletena z njihovimi življenji in zgodovino. Dijaki so vpleteni v faze pridelave in predelave, sodobni laboratoriji pa jim omogočajo spremljanje kakovosti živil na molekularni ravni. Hvaležna sem za to izkušnjo.«

Urška Kleč



Erasmus+

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



BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO



PROJEKT »SCHOOL4LIFE«

Strokovno usposabljanje učiteljev
FRANCIJA 2017



Učiteljci Urška Kleč in Tina Križnar sta se med 17. 12. in 23. 12. 2017 udeležili strokovnega usposabljanja za učitelje na francoski šoli LEGTA La Peyrouse Perigueux.



Šola LEGTA La Peyrouse Perigueux

Med mobilnostjo sta sodelovali pri pouku na šoli in si ogledali različne delavnice. Na posestvu imajo prosto rejo hibridnih rac, katerih meso predelajo v slavno račjo pašteto imenovano »Foie gras«. Ogledali sta si celoten postopek prireje in tudi predelave jeter v pašteto.



Ogled proste reje hibridnih rac in predelave mesa

Ogledu pridelave paštete je sledil ogled podružnice te šole, imenovane Lycee de la Brie, kjer imajo tudi vinsko klet. Posestvo in klet jima je razkazala profesorica Fabienne Farineau, imeli pa sta tudi priložnost degustacije njihovih belih, rose in rdečih vin.



Organizator mobilnosti, profesor Patrice Pourcel jima je razkazal posestvo domaine des Chaulnes, kjer imajo orehov nasad, v katerem gojijo tartufe, gojijo pa tudi francosko avtohtono pasmo govedi limuzin.



Ogled posestva domaine des Chaulnes



Ogled učne poti o mlinskih kamnih

Ogledali sta si učno pot o mlinskih kamnih, k nastanku katere je prispeval upokojeni ravnatelj šole prof. Maurice Cestac.

V prostem času sta si ogledali mesti Perigueux in Bordeaux ter najvišjo peščeno sipino v Evropi, Dune du Pylat. Zelo navdušeni sta bili tudi nad repliko jame Lascaux, v kateri so 27 000 let stare poslikave.



Dune du Pylat

