

# RAST

MAREC 2016

Vodja projekta: Neža Kravos - Uredništvo: Breda Susič

Lektoriranje: Neža Kravos - Grafično oblikovanje: Matijo Grgič

kozazivipisanabeseda@gmail.com



## O vsebini tokratne posebne izdaje Rasti



V rokah imate novo številko Mladike in z njo tudi novo številko Rasti! V okviru zadnje časnikarske delavnice, ki jo je za mlade pripravilo društvo Mladi v odkrivanju skupnih poti, smo tokrat odkrivali, kako deluje pravo časnikarsko uredništvo, kot je tisto Primorskega dnevnika, Novega glasu ali deželnega sedeža RAI. Za vajo smo tudi simulirali delo v časnikarski redakciji.

Potem ko je animatorka delavnice - časnikarka Breda Susič - orisala razne vloge znotraj redakcije, smo žrebali, kdo bo prevzel katero nalogo. Name je padla ravno najvažnejša vloga - vloga glavnega urednika. Potem smo se lotili izbire tematik za razne članke, da bi napolnili naše strani, posvečene družbenim in mladinskim temam, kulturne strani in druge rubrike.

Izbira je padla na dve glavni temi: post in praznovanje Velike noči ter modo. Sam sem tako napisal krajši članek o postu in njegovih načelih. Tudi drugi udeleženci so dobili svoje vloge in sicer: urednica kulturnih strani Veronika se je tokrat odločila za usmeritev v modo: a o tem boste brali v naslednji številki Rasti. Tina, ki je postala odgovorna za družbene in mladinske teme, je dopolnila temo posta, v sklopu katerega je obravnavala postenje v drugih religijah in postenje iz drugih razlogov, npr. zdravstvenih ali zaradi izbire načina hranjenja. V isti sklop člankov spada tudi Julijin članek o vegetarijanstvu.

Čeprav sem imel glavno vlogo v uredništvu, bo glede člankov imela glavno besedo Mojca s svojim uvodnikom o 70. obletnici slovenskega šolstva v Italiji in njenem proslavljanju, pa še Urška, ki je pripravila celotno reportažo o Vlaku spomina, s katerim je odpotovala v Auschwitz.

Vsi udeleženci smo pridobili dober vtis o delavnici, ki je stekla v okviru projekta Ko zaživi pisana beseda, ki ga prireja MOSP (Mladi v odkrivanju skupnih poti) v sodelovanju z Licejem Franceta Prešerna, Radijskim odrom ter Mladinskim domom.

Gabriel Milič

## 70. obletnica slovenskega šolstva v Italiji



Letošnja zima je bila tako mila, da se komu morda ne zdi mogoče, da je že skoraj mimo, pa vendar je tako: sredi marca smo že, travniki so že polni zgodnjih cvetlic, in tetka zima, ki nas tokrat sicer ni obdarila z obilnim snegom, nas počasi zapušča, na njeno mesto pa prihaja pomlad. To je čas, ko se narava prebuja, ko je vse več sončnih dni, ki nas vabijo, da zapustimo svoje ogrevane domove in se odpravimo na svež zrak, ob tem pa mogoče še staknemo kakšen prehlad, ker smo prehitro pospravili vsa topla oblačila.

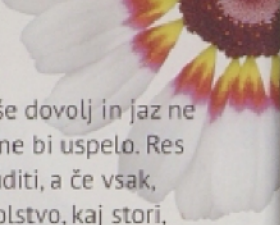
Kaj pa jaz? V tem trenutku bi z največjim veseljem sprejela povabilo narave in se šla potepat, a si tega žal ne morem privoščiti. V šoli nas namreč v tem obdobju tako zalagajo z vsemi mogočimi nalogami, testi in spraševanji, da bi se kdo lahko vprašal, če so ti naši profesorji res brez srca, da svojim ubogim dijakom v tem sončnem vremenu ne pustijo nekaj več prostega časa.

Zavedam pa se, da nimajo veliko izbire: čez mesec dni se bo namreč začelo obdobje raznih večdnevniških izletov, izmenjav in drugih pobud, ki jih je vsako leto toliko, da ostane potem za reden pouk bolj malo časa; zaradi tega je tudi časa za ocenjevanje potem premalo. Zato v tem trenutku stiskam zobe in se prebijam skozi te težke tedne, zavedajoč se, da bo vsega kmalu konec in bom potem lahko z zadoščenjem uživala v zasluženem počitku.

V naslednjem mesecu pa čaka naše šole res pomembna pobuda: ob priliki sedemdesete obletnice slovenskega šolstva v Italiji namreč dijaki, profesorji in drugo šolsko osebje pripravljamo res veliko proslavo.

Tudi o tem sem na šoli že slišala najrazličnejše komentarje: nekatere moti, če med urami rednega pouka delamo za ta projekt, drugi pa so sploh prepričani, da proslava ne bo uspela. Tudi z datumi smo imeli nekaj težav, saj smo morali dan proslave kar nekajkrat preložiti. Toda sedaj je dan določen: 19. april 2016. Dela, ki ga je treba opraviti, je





še veliko, toda časa je še dovolj in jaz ne vidim razloga, da nam ne bi uspelo. Res je, da se bo treba potruditi, a če vsak, ki mu je mar za naše šolstvo, kaj stori, bo delo lepo razdeljeno, trud manjši, proslava pa veličastna.

Sedemdeset let je res visoka obletnica. Meni pravzaprav to ne pove veliko, saj sem rojena v času, ko je Slovenija že postala samostojna, ko smo bili mi že priznana manjšina s celo vrsto svojih ustanov in se nismo bili več prisiljeni boriti za uveljavljanje svojega jezika v različnih okoljih. Ne morem si predstavljati, kako je bilo mojim prednikom, ko so bili morali obiskovati šole v italijanskem jeziku; in za to sem hvaležna. Vesela sem, da imam možnost slediti pouku v svojem jeziku, saj se zavedam pomena tega dejstva.

Na žalost pa se ga ne zavedajo vsi: veliko je otrok (s slovenskimi starši), ki se odloča za obiskovanje šol z italijanskim učnim jezikom. Razlogi za to so lahko različni: nekateri višješolci se najbrž za to odločajo, ker na slovenskih višjih šolah ni smeri, ki bi jo želeli, a veliko je tudi takih, ki so enostavno prepričani, da so italijanske šole boljše, ali pa so v to prepričani njihovi starši. Sprašujem se, kako je mogoče, da se ne zavedajo, kakšno bogastvo je poznavanje jezikov, še bolj pa v primeru, da gre za tvoj materni jezik, ki so mu tvoji predniki s težavo pridobili pravico, da ga lahko ti govoriš izven meja Slovenije. Zdi se mi torej, da bi morali praznovanje letošnje obletnice izkoristiti za to, da naše šolstvo predstavimo vsem, tudi tistim, ki ga ne cenijo in se morda ne zavedajo njegovega pomena.

*Mojca Petaros*



# Post: kaj je to? Je še aktualen?

Približujemo se koncu meseca marca in s tem tudi končujemo obdobje posta, ki se bo tako zaključilo z največjim krščanskim praznikom: Veliko nočjo. Če prelistamo slovar slovenskega knjižnega jezika, lahko v njem preberemo, da je post delna ali popolna omejitev hrane v določenem času, zlasti mesa oz. obdobje samo. Lahko upoštevamo to razlago kot pravilno?

Najprej moram izraziti, da bolj kot odpoved hrani, beseda post izraža obdobje priprave na Veliko noč, a je bolj upoštevana prva razlaga. Gre za štiridesetdnevno obdobje pred Veliko nočjo, začne pa se s pepelnično sredo.

Med postom naj bi upoštevali t.i. postno postavo ali pravila:

- na pepelnično sredo in veliki petek se lahko verniki do sitega najemo le enkrat na dan, pri obrokih pa ne smemo uživati mesnih jedi: tega se morajo držati vsaj verniki med osemnajstim in šestdesetim letom starosti; zadržek od mesa pa velja tudi vse ostale petke v postnem času.

To velja za osnovo posta. Kot sem nakazal, pa to ni glavna vrednota, pač pa nekoliko poenostavljena razlaga posta iz verskih razlogov. Najprej moramo reči, da k postu pripomore tudi vzdržek od drugih jedi, ki niso potrebne oziroma niso zdrave. Te so lahko razne sladice, čokolada, cvrtje, pa še marsikaj.

Cerkev priporoča tudi drugačne oblike odpovedovanja ter molitev in pomoč bližnjemu.

A vseeno nismo prišli do bistva. Bi radi ugibali? No, povedal vam bom, kot je povedal znani gledališki igralec in publicist Gregor Čušin: "Post ni tekma, ne stava, post je BOJ". Lahko je boj s svetom, z Bogom, s samim seboj - pravi Čušin. Tako ne smemo vzeti posta kot nekako shujševalno kuro oziroma dieto. Ampak to je tisto, kar ljudje mislimo. Čušin priporoča tudi, naj pepelnične srede ne jemljemo kot nekakšnega prvega dne novega leta, ko sami sebi obljubimo vnašanje velikih sprememb v življenje. V te obljube se moramo namreč tudi pogledati. Naj vam ponudim nekaj nasvetov:

- včasih lahko ugasnemo televizor in se posvetimo knjigi, vrtu, gremo z našimi bližnjimi na sprehod
- pomislimo na to, kako se izražamo oziroma na svoja dejanja, da ne bi z njimi nehote koga ranili
- posvetimo se samemu sebi kot, recimo, delu ali našim dolžnostim.



Nazadnje bi rad usmeril vašo pozornost še na en manjši problem v zvezi s postom. Jasno je namreč, da se vse manj mladih drži posta in njegovih pravil, kaj šele njegovega globljega pomena. Tako pa se s tem izgublja tudi delček naše kulturne - ne samo verske tradicije. Zakaj prihaja do tega? Vas post morda malce dolgočasi?

Napišite seznam želja in jih po Veliki noči poskusite uresničiti. Drugače pa lahko greste na YouTube kanal Pridi.com, ki vam, v sklopu projekta #deliJEZUSA pripravlja k postu z videoposnetki, v katerih znane osebnosti delijo svoja mnenja o postu in dajejo nasvete, o tem, kako lahko najboljše in najlepše preživite to obdobje. Pojdite pogledat, ne bo vam žal!

Gabriel Milič

## Post zaradi verskih prepričanj ali mode?

Post je prisoten v naši družbi že od davnih časov, vsekakor pa je danes njegova vloga postopoma drugačna kot nekoč, lahko bi rekli, da izgublja svoj prvotni pomen oziroma smisel. Še več teže pa je post izgubil s prihodom in uveljavitvijo novih modnih trendov v prehranjevanju in vsega spoštovanja vrednih kulinarčnih gibanj, kot na primer vegetarijanstva, veganstva, krudizma itd.

Kateri pomen pa je imel post v preteklosti? Kakšne vloge ima v različnih religijah in v zdravem načinu življenja? Na ta in še druga vprašanja nam je v intervjuju odgovoril dr. Drago Klanšček, diplomirani inženir, ki je vrsto let delal kot vodilni delavec v gospodarstvu, kasneje pa je diplomiral kot shiatsu terapevt ter terapevt kraniosakralne osteopatije. Izobraževal pa se je tudi na področju masaže in psihologije. Poleg individualnih terapij, vodi že vrsto let različne poste ter razne seminarje.

Ko danes slišimo besedo post, takoj pomislimo na post, ki ga poznajo različna verstva, v našem primeru na 40-dnevno obdobje pred Veliko nočjo. Obstajajo pa tudi drugi razlogi za postenje, kot na primer pomanjkanje hrane ali zdravstveni razlogi. Najbolj razširjen post pa je tisti povezan z verskimi prepričanji. Ta ni bil prisoten le v krščanstvu, ampak tudi v starejših kulturah in drugih religijah. Predstavljal je ne samo telesno, pač pa tudi duševno očiščenje, ki ljudi poveže z Bogom in nebeškim. Post vključuje oziroma je vključeval odpoved določeni vrsti hrane, slabim lastnostim in slabim navadam.

»Prisoten je tudi pri drugih religijah, kot na primer v islamu, hinduizmu, budizmu itd. V vsaki religiji ima drugačno obliko in drugačen namen«, nam je povedal dr. Klanšček. V islamu je post vzdržnost od vsega, kar nas lahko pokvari in v postnem obdobju traja od zore do sončnega zatona, začne in konča pa se z molitvijo ter traja 30 ali 92 dni. V hinduizmu naj bi se postili v imenu Boga vsaj enkrat tedensko, v budizmu pa je post oblika samokontrole». Kot smo že omenili, pa so večkrat bili ljudje primorani k postu predvsem spomladi, ko je hrane primanj-

kovalo in ob slabih letinah.

»Najmlajša oblika posta pa je terapevtski post«, nam je povedal dr. Klanšček; »zanj se ponavadi ljudje odločajo iz zdravstvenih oziroma estetskih, lahko pa tudi iz etičnih razlogov«, nam je še povedal. Vsekakor pa vsaki osebi pomeni post nekaj drugega: za nekatere je to čiščenje hiše, v kateri živi duša, za druge pa je operacija brez skalpela».

Post je hočeš nočeš del našega življenja, saj se večkrat nezavedno postimo: »Že sam spanec je neka oblika mini posta, saj naj bi med njim ne jedli.« Poleg tega pa nam večkrat med kako boleznijo sploh ni do hrane. Takrat se naše telo avtomatično odloči za post kot obliko prečiščevanja telesa».

»S tehnološkim napredkom je človek dobil občutek, da popolnoma obvladuje svoje zdravje in življenje. Vendar pa vse bolj postaja jasno in očitno, da ni čudežne tabletko, ki bi pozdravila vse bolezni brez kakršnekoli spremembe življenjskega sloga, odrekanja ali razmisleka«, nam je še za zaključek povedal dr. Klanšček.

V preteklosti so se ljudje postili iz verskega prepričanja in so torej ob tem tudi opravili nek zdravju pomemben obred, dandanes pa se veliko ljudi ne posti zaradi ateizma. Ne smemo pa pozabiti na dejstvo, da je ta nujno potreben za zdravo življenje in ravnovesje.

Tina Sbarbaro





# Je vegetarijanstvo trend? Ali pa etična izbira?

**V**egetarijanstvo je prehrabena izbira, ki je dandanes precej razširjena. Na svetu naj bi bila približno milijarda vegetarijancev oziroma veganov, te številke pa rastejo iz dneva v dan. Društvo angleških vegetarijancev smatra, da se v njihove vrste vsak dan na svetu pridruži celo dvatisoč novih jedcev, kar je nezanemarljivo število.

Takovrstna izbira je večkrat povezana tudi z versko usmerjenostjo. Še posebno orientalska verstva, kot so hinduizem, budizem, taoizem, džainisem in drugi, prepovedujejo uživanje živalskega mesa. Hranjenje z živalmi zatre seme vsakršnega sočutja, beremo v budističnem spisu Mahaparinirvana Sutra. V Indiji približno 42% prebivalstva ne je mesa, večina prebivalstva pa si ga privošči le poredkoma.

Oddaljimo pa se za trenutek od izbire, ki je vezana na versko usmeritev; veliko je namreč tistih, ki se za eliminacijo mesa odločijo iz etičnih razlogov. Tržaška raziskovalka Margherita Hack je celo svoje življenje preživela kot vegetarijanka, saj se ji je misel, da mora nekdo umreti, zato da bo ona živeła, naravnost gnusila. Spet preidimo za trenutek na vzhod, kjer je Gandhi pravil, da lahko merimo civilnost družbe le glede na način, kako ta ravna z živalmi.

Če pomislim na to, kako z živalmi ravna moj stric v svoji kmetiji, mi pride na misel le spoštovanje in ljubezen. Kako skrbi, da so site in čiste, da so zavarovane pred mrazom in dežjem; kako se žrtvuje za to, da bi njim bilo bolje; v tem opažam res spoštovanje in civilnost. Mislim, da se podobno dogaja v vseh kmetijah tu pri nas, pa čeprav jih je vedno manj. Verjetno ni moj stric edini, ki potoči solzo, ko pozdravlja svoje prašiče.

Kaj pa industrijska proizvodnja mesa? Kjer so živali stlačene v kletke, napolnjene s hormoni, kjer se njihovo življenje odvija na tekočem traku?

Organizacija za prehrano in kmetijstvo pri OZN smatra, da vsako leto 56 milijard živali umre za prehrano ljudi; do leta 2050, ko se bo na Zemlji število prebivalcev povečalo do približno 11 milijard, pa bo število ubitih živali naraslo do 465 milijonov ton. Industrijsko proizvodnje mesnih izdelkov ne zahteva danes samo veliko prehrabnih virov, ampak je to tudi glavni vzrok svetov-

nega onesnaževanja. Poleg onesnaženja vode in zemlje povzročata tudi krčenje gozdov, razvrednotenje tal in seveda sproščanje škodljivih plinov ter ogromno količino organskih odpadkov.

Pred nekaj meseci je izšla novica, ki je precej odmevala v medijih: Svetovna zdravstvena organizacija (WHO) je objavila raziskavo, ki jo je izvedla francoska Mednarodna agencija za raziskave raka CIRC (Centre international de Recherche sur le Cancer), po kateri naj bi bili predelani mesni izdelki visoko kancerogeni. Novica je povzročila precej preplaha, tako da je veliko zdravnikov, strokovnjakov v prehrani in zdravstvenih laikov o tem razpravljalo, mogoče se je celo kdo odločil, da preide na vegetarijansko pot.

Osebnost se za to nisem odločila, sem pa veliko o tem razmišljala. Današnji odnos do mesa se mi zdi preveč zakompliciran; zdi se, da lahko energijo in večino hranilnih snovi dobimo le v zrezku, ko pa še zdaleč ni tako. Vsakdo zna speči puranja bedra na žaru, kdo pa lahko reče, da večkrat na teden pripravi lečo ali fižol? Malokdo lahko tudi trdi, da kupuje meso pri pridelovalcu, še veliko manj pa je takih, ki doma skrbijo za vrt ali celo za živali.

Vsi smo navajeni na to, da je zrezek že ovit v celofanu, da je piščančje bedro že očiščeno in pripravljeno, da ga namestimo v ponev. Narezek, kotleti, mleto meso, karpačo ... Vse to poimenujemo že s standardnimi imeni, kot se bere na menijih v restavracijah. Če pa nas kdo vpraša, naj s škornji gremo v hlev in nahranimo krave, ali pa naj počistimo kurnik, pa tudi naj pripravimo krvavice, možgane ali jezik, takoj vihamo nosove. Res nam verjetno primanjkuje stik z naravo, zato ne pomislimo, da je pred časom pečenka krulila, mukala in se oglašala nasploh.

Naslednjič bomo s posebno gostjo spregovorili o še bolj radikalni izbiri; pogovarjali se bomo namreč o vegan prehrani in o tem, kako se lahko v kuhinji znebimo pečice, štedilnika in toplote nasploh.





*V prejšnjih tednih sem tudi sama poskusila omejiti uživanje mesa; priznam, da ni bilo vedno lahko. Ko sem pripravila testenine ali rižoto, je stvar kar tekla, ko pa smo imeli kot prvo jed juho ali pa mineštro, je izbira druge jedi bila bolj komplicirana. Jedi, ki so bile ponavadi priloge, so se morale spremeniti v obrok, ki bi nasitil mene, dvojeletnega fantka in pa zagrizenega športnika! Posredujem vam torej tri vegetarijanske recepte, ki so bili pri nas doma uspešni.*

## **Bučkina sestavljenka s poletno solato**

Za sestavljenko: 150 g bučk, 1 jajce, 50 g moke, žlička pecilnega praška za slane priprave, 30 g zribanega ovčjega sira, nekaj lističev sveže bazilike, sol, poper in olje za cvrtje. Za nadev: 250 g sirovega namaza, nekaj sesekljanih lističev bazilike in mete, sol, poper.

Za solato: 250 g malih češnjevih paradižnikov, 2 žlici balzamičnega kisa, 1 žlica rjavega sladkorja, žlička posušenega timijana, žlička slanih kaperov, sol, poper, olivno olje; na koščke zrezana mozarella, motovilec, sol, olje. Najprej pripravimo testo za bučkine miške: bučke na debelo zribamo in odtisnemo iz njih vodo. V skledi jim primešamo jajce, moko, ovčji sir, pecilni prašek, sesekljano baziliko, ščepec soli in poper. Ponev dobro segrejemo, namastimo z oljem, nanjo postavimo žlico testa, ki ga izoblikujemo v ploščat krog. Miško pražimo par minut na vsako stran, da pridobi lepo, temno rumeno barvo, nato jo odstranimo z ognja. Nadaljujemo, dokler nismo porabili vsega testa. Nadev, ki smo ga

## **Slane palačinke z repnimi poganjki**

Za palačinke: 120 g polnozrnate moke, 3 jajca, 200 ml polposnetega mleka, 40 ml gazirane vode, ščepec soli. Za oblogo: 30 g orehovitih jaderc, 600 g očiščenih repnih poganjkov, 200 g skute, 1 cm svežega ingverja, 1 zrno česna, sol in poper. Za omako: 50 g skute, 20 g zribanega parmezana in 20 g polposnetega mleka. Iz zgoraj naštetih sestavin pripravite testo za palačinke in jih nato scvrite. Očiščene repne poganjke skuhaite v slani vodi ter jih nato precejene postavite v ponev, v kateri ste na olju orumeneli zrno česna. Ko je zelenjava pridobila okus, česen odstranite, ugasnite ogenj ter pustite jo, naj se za nekaj časa ohlaja. Skuto dobro premešajte, nato ji dodajte sol, poper, sesekljana orehova jaderca in nariban ingver. Na koncu dodajte še precejene, ohlajene in sesekljane poganjke. Nato zmešajte skuto in parmezan ter dodajte kanček mleka. V Pekač namestite palačinke, ki ste jih napolnili z oblogo, ter jih lepo premažite s skutno omako. Po vrhu dodajte še nekaj zribanega parmezana. Pecite na 190° za približno 20 minut.

pripravili iz zgoraj naštetih sestavin, postavimo v vrečko za dekoriranje. Na krožnik postavimo miško, jo obložimo z nadevom ter jo prekrijemo še z drugo miško. Nadaljujemo sestavljenko do zaželenih višine.

Paradižnike operemo in narežemo na pol. Na ogenj postavimo ponev, v katero smo namestili balzamični kis in sladkor. Ko se je ta stopil in je pričel karamelirati, nadenj postavimo paradižnike. Ko so se ti dobro karamelirali, ogenj ugasnemo in vmešamo ščepec soli, sesekljane kapere, timijan in poper. Na krožniku poleg sestavljenke pripravimo solato iz paradižnikov, mozarella in motovilca; po vrhu dodamo še ščepec soli, nekaj olja in balzamičnega kisa.

## **Ječmen z mešano zelenjavo v skrinjici iz vlečenega testa z gratiniranim krompirčkom**

Za ječmen: skodelica ječmena, 1 bučka, 1 rdeč feferon, 1 rumen feferon, korenček, čebula, vejica zelene, 1 l zelenjavne juhe, sol, poper, vejica rožmarina in žlica kisle smetane; vlečeno testo. Za prilogo: 300 g krompirja, 1 žlica kruhovih drubtin, žlica parmezana, pol čebule, žlica mešanih zelišč, sol in poper. V večji kozici na olju popražimo čebulo, korenček in zeleno, ki smo jih prej narezali na koščke. Ko čebula porumeni, dodamo očiščeno in narezano ostalo zelenjavo in rožmarinovo vejico ter nekaj časa pustimo, da se kuha. K zelenjavi damo še ječmen in dobro premešamo, nato

prelijemo s toplo juho in solimo. Sproti dodajamo juho in kuhamo za približno 35-40 minut. Tačas iz vlečenega testa izrežemo 8 krogov; štirim izrišemo na vrhu še manjši krog, ki se bo potem odprl kot pokrovček, ter jih nato z malo vode prilepimo na polne kroge. Postavimo jih v že ogreto pečico na 180° za 15-20 minut. Krompir olupimo, narežemo in postavimo v pekač, ki smo ga prej dobro namastili z oljnim oljem. Po njem posujemo mešanico iz drobtin, parmezana, zelišč, sesekljane čebule, soli in popra, ter postavimo v pečico; pečemo na 180° za 35 minut, nato lahko gratiniramo še za približno 10 minut.

Ko je vse pripravljeno, postavimo na krožnik skrinjico, kateri smo odstranili pokrovček; vanjo položimo ječmen in zelenjavo, dodamo še malo olja, soli in popra na vrh, ter žlico kisle smetane. Zraven postavimo še krompirček.



# Vlak spomina: Dnevnik potovanja v Auschwitz

*Nisem si predstavljala,  
da bom doživela tako  
stisko!*

## **Petek, 12.2.2016**

Končno smo se odpravili na pot! Pričakanje tega potovanja je bilo zelo dolgo, nanj smo se prijaviли že oktobra. Komaj smo s sošolkami izvedele, da imamo to možnost, smo jo takoj zgrabile, tudi ker so nam starejši dijaki že svetovali, naj se udeležimo tega projekta. Imeli smo tudi kar nekaj pripravljanih srečanj, pa je končno le napočil čas, da se odpravimo na pot!

Potovanje smo začeli v Rižarni, kraju, ki ga sicer vsi dobro poznamo. Odpravljali smo se proti Auschwitzu, ampak prvič nam je prišlo resnično do zavesti, da imamo tudi pri nas podoben kraj pogube, smrti. Ogledali smo si nov del muzeja, ki so ga komaj prenovili. Poln je zgodb ljudi, ki so bili tam zaprti. Potem nas je pot vodila naravnost do Krakova. S svojo skupino smo se vsi usedli na avtobus in se odpeljali proti Brenneru, kjer se nas je 600 dijakov iz celotne Italije skupaj s svojimi spremljevalci vkrcalo na vlak.

## **Sobota, 13.2.2016**

Ob 11:00 smo končno prispeli v Krakov. Prišli smo do hostla in šli na kosilo. Po kosilu smo dobili nalogo, da si v manjših skupinicah ogledamo mesto in se slikamo na določenih točkah. Kako lepo mesto je Krakov! Čudno: ko smo se tako podili po mestu, nam niti na kraj pameti ni padlo, da se je samo nekaj kilometrov stran pred leti dogajalo to, kar že vemo, da se je dogajalo in zaradi česar smo prišli sem.



## Nedelja, 14.2.2016

Danes smo si šli ogledat Schindlerjevo tovarno in krakovski geto. Schindlerejevo tovarno so preuredili v zelo lep muzej, ki nam zelo verodostojno prikazuje, kako so živeli v Krakovu pred nemško okupacijo in med njo, kako so živeli, preden bi zgradili judovski geto in kako so živeli v njem. Zvečer smo si ogledali predstavo *La scelta* (Izbira), v kateri sta nam dva igralca prikazala usodo nekaterih ljudi v času vojne v Jugoslaviji. Prikazala sta nam, kako so nekateri dobri ljudje tudi tvegali življenje za to, da bi pomagali drugim. Predstava je bila sestavljena samo iz monologov in dialogov, kljub temu pa je bila zelo pretresljiva.

## Ponedeljek, 15.2.2016

To je bil osrednji dan našega potovanja. Z avtobusom smo se navezgodaj zjutraj odpeljali proti Auschwitzu. Tam nas je pričakal vodič, ki nas je vodil po Auschwitzu in kasneje še po Birkenavu. Težko je opisati občutke, ki smo jih doživljali, ko smo stopali po taborišču. Imeli smo različne reakcije, nekateri so jokali, se objemali med sabo, drugi smo se bolj zaprli sami vase. Vsem je bilo težko pri srcu.

Zase lahko rečem, da si pred odhodom na potovanje nisem predstavljala, da bom doživela tako stisko. Mislila sem, da sem itak že večkrat slišala zgodbe o taboriščih, da sem itak že obiskala Rižarno in da me torej celotna zadeva ne bo mogla več kot toliko prizadeti. Nisem si predstavljala, da bom tudi jaz doživela toliko občutkov naenkrat, ki jih je težko opisati z besedami, nisem si mislila, da me bo ta obisk tako pretresel..

Po kosilu smo si ogledali tudi Birkenau. Uničevalno taborišče, ki je tako veliko, da mu ne vidiš konca. Videli smo vhod, pred katerim so bile tračnice, videli smo ostanke vseh hiš, v katerih so bili zaprti

taboriščniki, videli smo ostanke krematorijskih peči, ki so jih že prej uničili Nemci, videli smo tudi nekaj fotografij iz tistega obdobja. Vse skupaj je pripomoglo k temu, da smo bili po tem obisku še bolj pretreseni.

Zvečer smo se vsi skupaj zbrali v avditoriju, kjer smo si ogledali film *Concorrenza sleale*. Film je bil precej lahkoten, prikazoval je, kako so ljudje v Italiji počasi izgubljali svoje pravice, dokler jih niso odpeljali v geto. Vsekakor je bil za nas zelo pretresljiv, saj smo danes videli toliko hudega, da nas je res stisnilo pri srcu, tudi če film ni vseboval nobenih nasilnih scen ali kaj podobnega, smo vsekakor lahko zaslutili, kako se je, žal, končala zgodba judovske družine.

## Torek, 16.2.2016

Danes smo imeli na programu nekakšno »pospravo« tistega, kar smo videli. Zbrali smo se v skupini in vsak, ki si je to želel, je lahko povedal, kako se počuti, kaj je občutil prejšnji dan in kaj si misli o tej izkušnji. Srečanje je bilo zelo zanimivo, ker si lahko razumel, kako vsak od nas občuti nekaj tako groznega na različen način, kako smo si vsi drugačni.

Popoldne smo imeli še »zborovanje« vseh udeležencev. Tudi na njem si imel možnost, da izraziš svoje mnenje o različnih temah, ki so jih predlagali organizatorji. Naše potovanje se počasi zaključuje. Zvečer smo imeli še zabavo, jutri pa moramo že odpotovati iz Krakova.

## Sreda, 17.2.2016

Danes smo bili zadnji dan tukaj v Krakovu. Zjutraj smo imeli prosti čas, lahko smo si še kupili kakšen spominček ali kaj podobnega, popoldne pa smo že bili na vlaku. To je bilo zadnje dejanje naše izkušnje.



## Četrtek, 18.2.2016

Danes smo navezgodaj zjutraj z vlakom prispeli v Brenner. Šli smo na avtobus in začeli vožnjo proti Trstu. Našega potovanja je bilo tako zares konec. Ko sem se vrnila domov in prebrala svoj dnevnik, sem se zavedela, da pravzaprav ni v njem skoraj nič »dnevniškega«. Svojih občutkov nisem znala izraziti z besedami in še zdaj jih ne znam. V glavi imam še vedno prisotno neko stisko, ko se spominjam na to, kaj smo doživeli, ko smo bili v Auschwitzu, ampak še vedno tega ne znam ubesediti. Karkoli mi pade na pamet, se mi zdi preveč banalno. Mislim, da mora nekdo, ki hoče to zares do konca razumeti, tudi sam opraviti to pot.

Vsekakor mislim, da ne bom nikoli obžalovala svoje izbire, da sem se odpravila na to potovanje. Mislim, da nas nekaj takega lahko samo obogati. Sama vem, da sem bila s tako izkušnjo še kako obogatena, priporočam jo tudi drugim!

*Urška Petaros  
Foto- Giorgia Maltese*



# Literarni natečaj

## MOSP - SKK

Na lanskem natečaju sta drugo nagrado za poezijo prejeli pesmi, prispeli pod geslom Times New Roman, ki se v naslovih Bela pravljica in Južni otok navdihujeta ob Kovičevi poeziji. Vsebinska in oblikovna podoba pesmi sta v tesnem sozvočju, saj se svobodni verz in opuščanje ločil lepo prilegata temi ustvarjalne svobode in človeške svobode sploh.

Rok za letošnji literarni natečaj se je ravnokar iztekkel. Datum nagrajevanja bo SKK sporočil preko dnevnega tiska.



### BELA PRAVLJICA

Zjutraj sinjina prebarva sence

oči se odprejo

sanje izginejo

želje jih nadomestijo

ptica poleti

pesem zadoni

sonce z nasmehom raztopi

sneg noči.

### JUŽNI OTOK

Skrivnost tišine jesenske luči

lesket zlatega kovanca

kaže na pot spomina in radovednosti

beg po neskončnih daljavah

beg proti morju.

*Veronika Škerlavaj*