

Arhitekturna delavnica ob svetovnem dnevu habitata

Skozi igro do občutenja prostora

Arhitekt Laurent Tardieu opozoril na razsežnosti Trga francoske revolucije – V pripravi so delavnice v vrtih in šolah

Na ljubljanskem Trgu francoske revolucije, s katerim sta letos povezana dva pomembna dogodka – 80. obletnica spomenika Napoleonu in Iliriji Jožeta Plečnika in razstava Mestnega muzeja ob 200. obletnici ustanovitve Ilirskih provinc Napoleon reže Ilirija vstan, je 25 učencev 4.a razreda Osnovne šole Trnovo pričakal francoski arhitekt Laurent Tardieu z dvema kupoma dvometerskih lesenih palic. Ko so se posedli in povedali vsak svoje ime, jih je arhitekt v karirasti srjaci, črnih hlačah in supergah prav takšne barve začel spraševati, kaj sploh počnejo arhitekti. »Gradijo hiše, mostove,« so se iz skupine usuli odgovori.

Potem je ob pomoči enega od fantov pokazal na del trga, tlakovan z granitnimi kockami, ki spominja na preprogo, in zarisal njihovo tokratno igrišče. »Igrali se bomo z eno stvarjo,« je dejal v angleščini, njegove besede pa je v slovenščino prevedla arhitektka Špela Kuhar. »Kaj je to?« se je glasilo naslednje vprašanje. »Palica, štiri, velika vžgalica ... ne, to ni vžgalica,« so odgovorjali

»Zdaj boste igrali mikado,« je rekel Laurent Tardieu in zaslusal se je navdušeni: Ja, ja, mikado! Vsak otrok je moral iz kupa previdno, da ne bi premaknil katere druge palice, izvleči po dve in jih vrniti na začetna kupa ter se uesti na izhodiščno mesto. Dogajanje na trgu je dobivalo občinstvo. Medtem ko je ura na grajskem stolpu kazala, da je od začetka delavnice minila že šolska

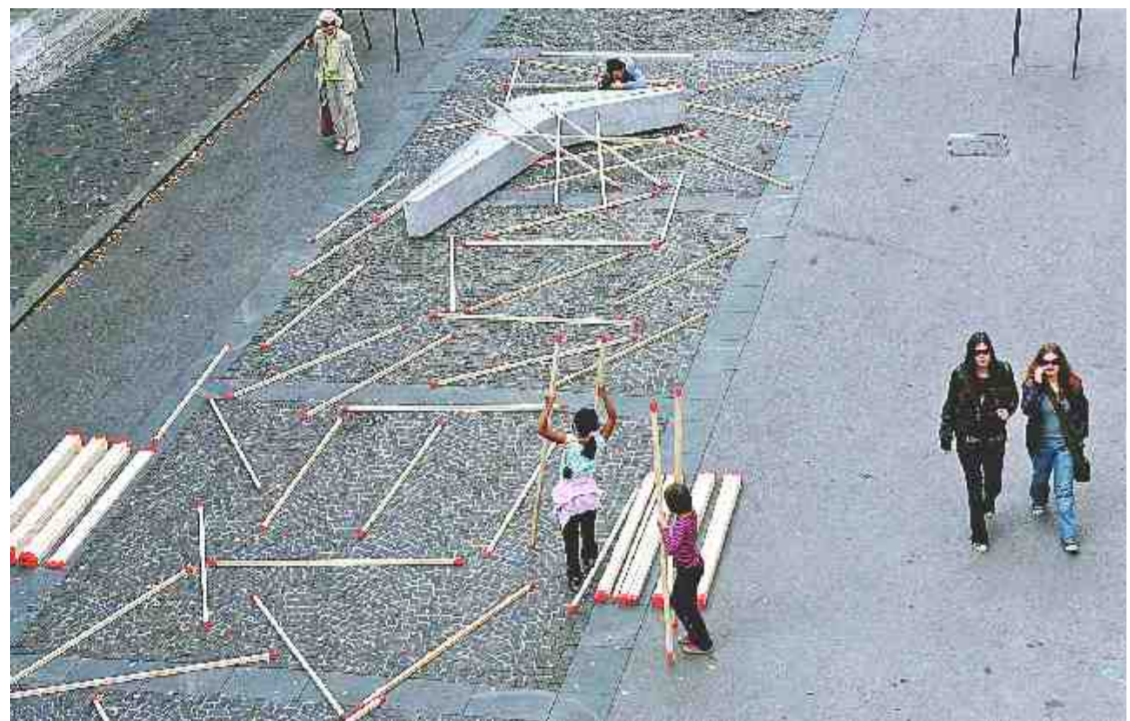
njo povabili sošolce, razigranost pa je postajala čedalje večja. Pritegnila je tudi delavca, ki se je ustavil in gledal. »Začeli smo dvodimenzionalno, torej s trikotniki samo na tleh, in končali tridimenzionalno, s piramido. Če govorimo o arhitekturi, govorimo o tridimenzionalnosti. Trikotnik je zelo preprosta oblika, odkril so jo že Egipčani. Gradili so prav takšne piramide, ki so zelo sta-

presenečenjem. »Začeli smo preprosto s polaganjem palic in niso si niti mislili, da bomo naredili tridimenzionalne piramide. Za otroke, še zlasti najmlajše, ki ne razumejo skic na papirju, je zelo pomemben fizični stik oziroma odnos s prostorom, da ga občutijo s telesom,« je poudaril francoski gost. Otroci so začeli z individualno igro, z eno palico in potem postopoma prešli na skupinsko igro. Podobno kot se dogaja v arhitekturi in mestu. »Ne moreš se vesti kot osamljen posameznik, tako kot ne moreš nogometa igrati sam. Četudi hočeš zgraditi hišo na svoji parceli, potrebuješ najprej dovoljenje mesta, potem bližnje okolice.

Otroci, med katerimi niso le bodoči arhitekti, temveč tudi mestni svetniki, politiki, frizerji, gostinci, uradniki, vsi skupaj pa so meščani in državljani, ki bodo imeli vsak svoj bivanjski in delovni prostor, vpet v širše okolje, s takšnimi delavnicami pridobijo občutek za prostor in dimenzijo. Kaj še? »To je temelj za njihovo prihodnost, vendar ena delavnica ne zadostuje. Nekaj let sem vodil delavnice za otroke iz zakotnega, zelo revnega in problematičnega socialnega okolja. Sprva sta jim bila arhitektura in urbanistično načrtovanje španska vas, nazadnje pa so si o njem izoblikovali mnenje. Lahko so govorili o mestu in okolju in spremenili pogled na določne stvari,« je razlagal arhitekt, ki ugotavlja, da je najteže delati z najstniki, saj jim morajo zbuditi zanimanje zelo pretanjeno skozi njihovo življenje, njihove probleme: koliko časa potrebuješ do šole, se voziš z avtomobilom, ... in tako spoznajo, zakaj je pomembno razmišljati o arhitekturi, mestu, krajini,« je poudaril sogovornik.

Po njegovih besedah so se prebivalci Bordeauxa začeli izseljevati v primestno okolje oziroma na podeželje, s tem pa so se povečali stroški za odvoz smeti, oskrbo z vodo in elektriko, promet, skratka, stroški za vso skupnost. Zato so politiki začeli razmišljati v nasprotni smeri in spodbujati ljudi, naj ostanejo v mestnem središču. »To je tisto, kar želimo predstaviti, naučiti otroke: tudi mesta so zelo zanimiva in ponujajo številne koticke za uživanje. Pomena arhitekture, ki ima važno mesto v najaktualnejši temi, trajnostnem razvoju, se že zavedajo tudi francoski politiki,« je povedal sogovornik.

SAŠA BOJČ
Fotografije LJUBO VUKELIČ



OD ZGORAJ JE BILO VIDETI, KOT BI VELIKAN RAZTRESLE ŠKATLO VŽGALIC

šolarji, ko je arhitekt že kazal na razsežnosti palice tako, da je poleg nje postavil različno velike otroke. Potem jo je položil na tla – razmerje med velikostjo svojega telesa in palice so nekateri ugotavljali že.

»Zdaj boste vzeli vsak po dve palici, jih položili kamor koli na trg in se uestili nazaj na svoje mesto. Potem bo na vrsti vaš sosed,« je navodila za resnejši začetek igre razložil Tardieu, otroci pa so jim zvesto sledili. Na trgu so se zarisovale ravne in poševne črte, trikotniki, na spodobno vodje so palice začeli odnašati tudi dlje proti spomeniku, na eno od kamnitih skulptur, in iz minute v minuto jih je bilo čedalje več. Postajali so vse bolj razigrani. »Kaj vidite zdaj?« je zanimalo arhitekta. »Zapor! Ja, zapor! Mikado! Trske za ogenj! Zvezdo! Kot bi se raztresle vžgalice! Vhod v stavbo! Peščeno uro! Labirint!« so otroci opisovali, na kaj jih spominjajo dvo- in tridimenzionalne strukture, posute v neposredni bližini. Potem so se morali dečki in deklice razpršiti po trgu in ob znaku vodje obstati na mestu, na katerem so se takrat znašli. Večina jih je stekla do kupa lesenih palic.

ura, se je skupina ob velikih različnih mikada zmanjševala, tista pred vhodom v muzej pa spet večala. V prvi je dekleta minevalo potrpljenje.

Proti Plečnikovemu spomeniku se je v tistem hipu že vila kača srednješolcev, ki so najbližji pravkar obiskali razstavo Napoleon reže Ilirija vstan, mimo nje pa je proti skupini osnovnošolcev že stopal minister za okolje in prostor Karl Erjavc, čigar ministrstvo je tudi podprlo dogodek. Še pred njegovim obiskom je v spremstvu sodelavk dogajanje prišel opazovat direktor Direktorata za prostor Mitja Pavliha. Z obiskom delavnice so politiki počastili tokratni svetovni dan habitata, katerega geslo je bilo Načrtovanje naše urbane prihodnosti.

S pomočjo otroških rok je na trgu začel poganjati pravi »divji gozd« lesenih piramid, ki so ga na koncu s postavitvijo ob rob pločnika s Križankami skrbno uredili v »drevo« red. »Zdravo, sosed,« je reklo neko dekle, ko so eno od piramid prislonili ob njeno. Piramide so dobivale različno namembnost: nekateri so se vanjo kar ulegli, nekateri so tekali iz ene v drugo, nekateri so va-

binle. Danes lahko s pomočjo tehnologije zgradimo celo piramido, obrnjeno na glavo,« je zbranim četrtošolcem razlagal Laurent Tardieu, potem pa jih povabil, naj počnejo s piramidami, kar koli jih je volja, jih poljudno predstavljajo ... Otroci so se prepustili zabavi.

Prav to si človek želi doseči s tako delavnico, je povedal 33-letni Laurent Tardieu, ki je sedem let kot arhitekt, vodja delavnic in pedagog aktivno deloval v arhitekturnem središču Arc en Rève v Bordeauxu, potem pa je lani z Alanom Gentilom ustanovil arhitekturno biro Le Bureau Baroque, kjer se ukvarjajo z arhitekturo ter z razvojnimi umetniškimi in interdisciplinarnimi projekti.

Kot je povedal, je otrokom najbolj všeč, da jim pri igri postrežeš s

Na pobudo arhitektk Špela Kuhar, Maše Cvetko, Alenke Korenjak, Lenke Kavčič in Ane Struna Bregar je septembra pri Zbornici za arhitekturo in prostor Slovenije (ZAPS) začela delovati nova, slovenska delovna skupina Arhitektura in otroci. Dolgoročni cilj je vpeljati kakovostno izobraževanje na področju prostora in arhitekture tudi v šolski sistem. Opisani otvoritveni dogodek bodo v ljubljanskem mestnem muzeju nadgradili s sedmimi delavnicami, ki bodo od 10. oktobra 2009 do 3. aprila 2010 potekale eno soboto v mesecu ob 16. uri.



»PA SE IGRAJMO MIKADO!«



ŠEST PALIC JE MOGOČE SESTAVITI V TRONO TRIDIMENZIONALNO STRUKTURO



UREJEN »DREVORED« PIRAMID

Obvezno cepljenje za romarje

Savdska Arabija se odločno bojuje proti širjenju otroške paralize, zato se morajo vsi romarji, ki želijo priti v Meko, od lanskega novembra cepiti. Peroralno cepivo morajo zaužiti vpricho predstavnikov savdske zdravstvene službe, poroča *Der Spiegel*. V prejšnjih letih je namreč prišlo do posamičnih izbruhov te skoraj izkoreninjene bolezni, saj na romanjih prebiva skupaj na majhnem prostoru pod šotori na milijone ljudi.

Doslej so predpisovali obvezno cepljenje le prišlekom iz štirih držav, kjer se še pojavlja ta bolezen: Pakistana, Afganistana, Indije in Nigerije. Savdska Arabija je za povrh razglasila, da bo namenila 30 milijonov dolarjev za boj proti tej bolezni.

Svetovna zdravstvena organizacija si je že leta 1988 zadala za cilj, da otroško paralizo popolnoma izkorenini. Odtlej je v ta namen dala več kot šest milijard dolarjev. A čisto se ji ni posrečilo: še leta 2008 so po vsem svetu odkrili 1600 novih okužb.



Bogdan Novak in Simon Lenarčič

KUHARSKA ENCIKLOPEDIJA

Svet gastronomije od A do Ž

35.



KISLA JUHA

kisla juha Slovenska ljudska jed, ki jo na različnih koncih pripravljajo po svoje. Znamenita štajerska kisla juha je iz svinjskih nogic, repkov ali glave, kar dajo kuhat v hladno vodo, solijo in vrejo, nato dodajo narezan korenček, peteršilj, por, zeleno, kolerabo, kocen zelja in cvetače. Na pol prerežejo čebulo in jo popečejo na štedilnikovi plošči, dodajo v juho s strtim česnom, lovorom, zrnji popra, timijanom, majaronom. Ko je meso mehko, zalijejo juho z vinom in kisom, strejo vanjo feferon in zabelijo s kislo smetano. Nekateri jo zdaj delajo iz boljšega svinjskega mesa, dodajajo svežo papriko, korenje, grah in šekaj. Da pa so jo začeli delati z olivnim oljem, balzamičnim kisom in brinovimi jagodami, je že perversnost, ki s štajersko nima nobene povezave in samo uničuje narodno jed. Prleška kisla juha z mesom je iz slabšega svinjskega mesa in drobovine, ki jo zrežejo na koščke in dajo kuhat. Dodajo lovor, timijan,

kumino, sesekljan česen in sol. Iz masti, moke in čebule naredijo svetlo prežganje, dodajo mleto sladko rdečo papriko, premešajo, zalijejo z vodo, ponovno zmešajo in vlijejo v juho k mesu. Prevejo, okisajo, poprajo in solijo po okusu. Drugo različico naredijo s podmetom iz vode, moke in kisa, na koncu juho potresejo z drobnjakom. Tretja različica je z mesom iz J turnvorom, zrnji popra, timijanom, majaronom. Ko je meso mehko, zalijejo juho z vinom in kisom, strejo vanjo feferon in zabelijo s kislo smetano. Nekateri jo zdaj delajo iz boljšega svinjskega mesa, dodajajo svežo papriko, korenje, grah in šekaj. Da pa so jo začeli delati z olivnim oljem, balzamičnim kisom in brinovimi jagodami, je že perversnost, ki s štajersko nima nobene povezave in samo uničuje narodno jed. Prleška kisla juha z mesom je iz slabšega svinjskega mesa in drobovine, ki jo zrežejo na koščke in dajo kuhat. Dodajo lovor, timijan,

okisana z limonovim sokom in potresena s cimetom. V Rožu jo naredijo iz svinjske glave, parkljev in uhljev, ovčetine, govedine, piščančja, širokih rezancev in kisa, začini jo s soljo, poprom, majaronom, ingverjem, muškatinim cvetom, zeleno, peteršiljem, porom, korenčkom, čebulo in pimentom. Zraven ponudijo cel kuhan krompir ali žemlje. Drugo različico naredijo brez svinjine, s cimetom in mnogimi zeliščji ter začimbami, podmetejo jo z moko in kislo smetano. V Ziljski dolini delajo čisavo župo iz pol kokoši, slabšega ovčega mesa (noge, glava, kosti), jušne zelenjave, soli, 1,25 l kisle smetane, rumenjakov ali celih jajc, moke, bazilike, melise, timijana, šetrjaja, koprca, nageljnovih žbic, olupljene krompirja, zeljnega lista in muškata oreščka. Vanjo zakuhajo ponekod jušne vlivance, umešana jajca ali prepražene kruhove kocke. Druga različica je iz ovčetine, govedine, svinjine, ki ji na koncu dajo ščepec zafrana, nekaj žlic vina in J krihele. Čisavo župo so obvezno jedli na semanji dan. V Podjuni rečejo kisli juhi kveva župa. Skromnejšo različico skuhamo iz vavpov, svinjskih parkljev, soli, popra, majarona, lovorovega lista, gomolja žube, zabelijo s prežganjem iz pražene čebule in moke, nato dodajo kis in zabelijo z

mastjo. Bogatejša različica je iz svinjskih parkljev, želodca, pljučka in trebušine, korenja, peteršiljevega lista in korenine, majarona, lovor, limonovega soka (ali kisa), listja zelene in gomolja. Na zaseki prepražijo čebulo in moko ter s svetlim prežganjem zabelijo juho, v katero dajo še sesekljano kisel kumarico. ▶ Prekmurska posebnost je juha iz kislega mleka. V kuhinjski slan krompir v kosih počasi dolivajo razžvrkljano kislo mleko. Ko zavre, dodajo kislo smetano z umešano belo moko, začinijo s kumino in strtim česnom, prevrejo ter ponudijo s prepraženimi kruhovimi kockami ali s črnim kruhom. Delajo jo tudi s fižolom v zrnju ali s stročjim fižolom. Zafrigana kisela župa pa je navadna J prežganka, ki jo zalijejo z malce kisa. Včasih vtepejo vanjo še stepeno jajce, da je izdatnejša.

kislica (*Rumex*) Rod dresnovk, v katero spadajo mdr. mala kislica (*R. acetosella*), ki raste na travni-

kih in ima prijetno kisel okus, navadna kislica (*R. acetosa*), vrtna kislica (*R. patientia*), ki zraste do meter visoko, in čičasta kislica (*R. scutellatus*). ▶ **Uporaba v kuhinji:** Naštete kislice pripravljajo v solati, so začimba za juhe, pireje, omake, z njimi nadevajo ribe – to da ribam posebno zlahaten okus. Odlčne so za nadeve v omletah in kot priloga k jajcem, teletini. Kadar jih pripravijo kot špinačo, jih začinijo s smetano ali belim prežganjem. Iz njih delajo J kislično omako. ▶ **Hranilna vrednost:** Navadna kislica (100 g/): 29 kcal (133 kJ), 4 g balastnih snovi; vir kalija, železa, kalcija, fosforja, natrija in vitaminov A, B, C (64 mg). ▶ **Liste kislic** se sme uživati le v zmernih količinah, saj vsebujejo veliko J oksalne kisline. ▶ **Zgodovina/zanimivosti:** V 18. stoletju so iz kislic delali priljubljeno zeleno kislično omako in dišavni kislični kis.

Izbrana gesla so grafično poenostavljena. www.modrijan.si

ŠTAJERSKA KISLA JUHA

Na masti prepražimo 1 sesekljano čebulo in 4 stroke stisnjene česna, dodamo 1,5 kg na 4 dele presekanih svinjskih nogic, repov in mesa od glave (ponekod dodajo še razrezana čreva). Zalijemo z 2–3 l vode, začinijo z lovorovim listom, nekaj zrnji popra, ščepecem majarona in timijana, nato kuhamo, dokler ni meso napol mehko. Tedaj dodamo 1 kg olupljene in na kose narezane krompirja. Skuhamo do konca. Ko okisamo juho po okusu, jo potresemo z žlico sesekljane peteršilja.