Ekološka kmetija na Gneču  
  
V sredo, 2. 10. 2013, smo se učenci 6. razredov iz OŠ Gustava Šiliha Velenje z vlakom odpeljali na ekološko kmetijo na Gneču. Naša pot nas je vodila od železniške postaje Velenje proti Pesju – Šoštanju – Florjanci in vse do železniške postaje Paške vasi. Ko smo izstopili iz vlaka, smo se odpravili proti hribom. Medtem, ko smo se vzpenjali, se nam je pridružil pes Bobi, ki nas je spremljal vso pot. Na hribu smo opazili zelo lepe domače konje.  
  
Pot nas je vodila skozi gozd, kjer smo videli užitne gobe. Nato smo se povzpeli na vrh hriba, se razdelili v dve skupini ter odšli do ekološke kmetije, kjer ne uporabljajo umetnih gnojil. Tam smo bili pogoščeni z zeliščnim čajem in se seznanili s čim se ukvarjajo ter katere rastline oz. pridelke gojijo. Nekatere izmed teh so nam tudi pokazali, in sicer:   
- buče,   
- paradižnike,   
- kumare,   
- paprike,   
- pšenico,   
- korenje,   
- krompir,   
- fižol,   
- solato,   
- rdečo peso,   
- koruzo, cvetačo, čebulo, baziliko…  
Vsa semena teh rastlin pridelajo sami in uporabljajo za nadaljnjo sejanje rastlin. Pridelava je odvisna od tega, kako vzgojijo rastline. Korenje npr. shranijo čez zimo na temno, vlažno mesto in ga spomladi ponovno posadijo v zemljo. Iz gomolja spomladi požene nova rastlina, ki zacveti in naredi seme.  
  
Videli smo tudi dva komposta, ki sta bila v senci na suhem prostoru. V enem so bili bananini olupki, odpadne rastline, seno in živalski iztrebki. Drugi kompost je bil že popolnoma razgrajen z mikroorganizmi in spremenjen v humus ter bil namenjen za uporabo kot gnojilo. Poleg mikroorganizmov se v razgrajenem kompostu nahajajo tudi črvi in deževniki.  
  
Spoznali smo, kako kolobarijo oz. vrstijo rastline. To je postopek pri katerem rastline razdelimo na gredice glede na hranilnost zemlje. Tako rastline bolj uspevajo in so manj dovzetne za škodljivce.  
  
Tabela 1: Razdelitev rastlin po hranilnosti  
Vrsta rastline Količina potrebovanega humusa  
Solata, rože Skoraj 0  
Čebula, fižol Zelo malo  
Korenje, rdeča pesa Srednje  
Krompir, cvetača, kumara, paprika, buča Zelo veliko  
  
Po ogledu ekoloških pridelkov, kolobarjenja in kompostiranja smo se odpravili do stare kmečke hiše, stare več kot 200 let. Spodnji del kmečke hiše je narejen iz ilovice in kamna, zid je iz lesa, streha pa je pokrita s slamo in ne prepušča vode. Okna so iz lesa. Prav tako je tudi stranišče leseno in postavljeno poleg hiše.  
  
V hiši smo si ogledali staro črno kuhinjo. Zanjo je značilno, da so njene stene črne zaradi dima, ki se je ustvaril ob kuhanju in zadrževal v kuhinji, saj so bila okna premajhna in dimnikov niso imeli, da bi le-ta lahko uhajal skozenj. Pri kuhanju pa so uporabljali različna glinena in lesena orodja.   
  
Ljudje, ki so živeli v starih kmečkih hišah, so bili revni in skromni. Večinoma so kuhali in jedli krompir, mlečne izdelke in če so res imeli srečo, so jedli tudi fižol.  
  
Življenje v kmečkih hišah so sčasoma izpodrinile nove, modernejše hiše. Črna kuhinja pa je ostala kot simbol naših prednikov in prikaz njihovega načina življenja.  
  
Igor Jugović, 6. A,  
Rok Žerdoner, 6. A  
OŠ Gustava Šiliha Velenje  
Mentorica: Karin Sirovina Dvornik