

Strokovna ekskurzija po Andaluziji, 2. 11. – 7. 11. 2022





Zaposleni na Biotehniški šoli smo se med jesenskimi počitnicami udeležili Erasmusove strokovne ekskurzije po Andaluziji. Obiskali smo srednjo strokovno šolo Instituto de Educacion Secundaria Gran Capitan, kjer izobražujejo programe gastronomije in turizma. Izvedeli smo marsikaj tudi o španskem izobraževalnem sistemu. V pekarni Obrador S. Victoria nam je lastnik Rafael zaupal postopek izdelave tipične cordobske sladice. Pri enem izmed največjih proizvajalcev oljčnega olja v Španiji Aceites Bellido Mill smo poizkusili njihovo ekološko pridelano olje Juan Collin. Naslednja postaja je bila prestižna vinska klet Bodegas Alvear, kjer iz grozdja sorte Pedro Ximenez pridelujejo tipična sladka vina, ki jih mi nismo vajeni. Lastnik hotela Casa de los Azulejos Manuel nam je zaupal svojo bogato poklicno pot. Trenutno vodi hotel in izdeluje svoje pivo Perro Flaco. V sadovnjaku citrusov Gospa Citrus smo spoznavali biodinamično pridelavo citrusov in se preizkusili v obiranju pomaranč.



Poleg strokovnih ogledov, smo v Cordobi, Sevilli in Malagi občudovali številne kulturno zgodovinske znamenitosti, ki ohranjajo pridihi mavrske kulture.

**Zapisi: udeleženci strokovne ekskurzije (Biotehniška šola Šempeter pri Gorici)**