

List studenata
Fakulteta agrobiotehničkih
znanosti Osijek

fenix

Broj 19 | veljača 2024. | ISSN 1334-4706

TEMA BROJA Pametni Staklenik

Stjepan Višić

SADRŽAJ

FAKULTET	TEMA BROJA	ZANIMLJIVO	POUČNO	STUDENTSKI ŽIVOT	ZABAVNI KUTAK – nešto za tebe!
27. Smotra Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku 05	Pametni staklenik 07	Božićni bal lipicanaca 09	Branje, čuvanje i uzgoj vlastitog ljekovitog bilja 15	Turska Erasmus 17	Fotogalerija 25
Advent na FAZOSU 06		Student, poduzetnik i agronom 11		Work and travel 21	Križaljka 27
		Intervju – Herbie 13			

Uvodna riječ

● **P**oštovani čitatelji, studenti i profesori,

S osjećajem sjete, ali u isto vrijeme i ponosom obraćam se vama kao bivša urednica časopisa Fenix. Ovo je poseban trenutak, jer se ovim putem opraštam od uloge koja mi je pružila nevjerojatno iskustvo, ali istovremeno najavljujem novo poglavlje pod vodstvom naše nove urednice, Leone Rous.

Bilo je čast voditi ovaj časopis, a rast i uspjeh Fenixa ne bi bio moguć bez podrške mnogih. Želim izraziti zahvalnost dekanu našeg Fakulteta prof. dr. sc. Krunoslav Zmaiću, čije je neprestano poticanje i podrška omogućila ostvarenje naših ambicija. Hvala vanjskim suradnicima koji su dijelili svoje znanje i iskustvo, studentima koji su nesebično doprinicali raznolikosti našeg sadržaja, mojim dragim kolegama čijim trudom i entuzijazmom je Fenix dosegao nove visine.

Želim izraziti iskrenu zahvalnost Rasu Lužaiću, dipl. ing., djelatniku Fakulteta, koji je s velikom stručnošću i posvećenošću obavljao dizajn i prijelom 17. broja časopisa. Njegova profesionalnost vidljiva je u pažljivom radu na svakom detalju, a njegovo nesebično dijeljenje savjeta i prijedloga doprinijelo je kvaliteti izrade časopisa. Grafički dizajn nakon njega preuzeo je Mislav Maljarić, vanjski suradnik čija je suradnja bila pozitivno iskustvo. Zahvaljujem Mislavu na stalnoj dostupnosti i prilagodljivosti za svaku traženu izmjenu te mu želim uspjeha u daljnjem radu na vizualnom identitetu časopisa Fenix. Također, želim zahvaliti lektorici Dubravki Andrić, prof. hrv. jezika, na njezinoj predanosti, preciznosti i jezičnoj ispravnosti našeg časopisa.

Ovaj 19. broj časopisa Fenix predstavlja plod suradnje koju sam imala s novom ekipom studenata, predvođenom urednicom Leonom Rous. Kao vanjska suradnica, s ponosom sam pridonijela stvaranju ovog izdanja, pružajući smjernice i doprinoseći raznolikosti časopisa.

A dalje, nova ekipa u potpunosti preuzima kormilo budućnosti časopisa. S nestrpljenjem očekujem njihovu posvećenost, inovativnost i viziju, koja će unaprijediti časopis novim idejama i perspektivama. Radujem se promatranju rasta i razvoja časopisa pod njihovim vodstvom.

Srdačan pozdrav,
Kristina Grgošević



Riječ urednice

● **D**ragi čitatelji i čitateljice, kolege i profesori,

Sve vas srdačno pozdravljam. Čast mi je i neizmjereno zadovoljstvo obratiti vam se u ulozi glavne urednice časopisa Fenix. Zahvaljujem se dekanu, vanjskim suradnicima, lektorici, grafičkom uredu te svima koji su na bilo koji način sudjelovali u realizaciji ovoga broja. Također, i vama dragim čitateljima koji ste prepoznali naš trud i rad te bivšoj urednici, Kristini Grgošević, koja mi je prepustila časopis i pomogla u izradi novog broja časopisa. Pozivam sve studente da nam se pridruže i daju svoj doprinos u kreiranju sljedećih, još boljih, brojeva časopisa.

Sve vas srdačno pozdravljam, uživajte u stranicama časopisa!

Leona Rous



27. smotra Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

● Ove godine na **Fakultetu agrobiotehničkih znanosti Osijek** 30. studenoga 2023. održala se 27. smotra Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku. Također, osim što se održala uživo na našem Fakultetu, održavala se i online na mrežnoj stranici događaja www.smotra.unios.hr kao Virtualna smotra. Na sveučilišnoj smotri sudjelovalo je **18 sveučilišnih sastavnica** u kojima se studenti i budući bruceši imali mogućnost upoznati sa fakultetima u gradu Osijeku i informacijama koje su vezane uz fakultete, studentski život, studentskim restoranima, stanovanju i studentskim domovima u Osijeku, Erasmusu, studentskim sportovima, gradskoj i sveučilišnoj knjižnici, uredu za studente s invaliditetom, psihološkim savjetovanjem studenata, studentskim centrom, studentskim zborom i mogućim stipendijama koje su dostupne budućim i sadašnjim studentima.

- **Biomedicina i zdravstvo** (Medicinski fakultet, Fakultet za dentalnu medicinu i zdravstvo)
- **Tehničko područje** (Fakultet elektrotehnike, računarstva i informacijskih tehnologija, Građevinski i arhitektonski fakultet)
- **Biotehničko područje** (Fakultet agrobiotehničkih znanosti, Prehrambeno tehnološki fakultet)
- **Prirodno područje** (Fakultet primijene matematike i informatike, Odjel za biologiju, Odjel za fiziku, Odjel za kemiju)
- **Humanističko i društveno područje** (Filozofski fakultet, Katolički bogoslovni fakultet)
- **Društveno područje** (Ekonomski fakultet, Fakultet turizma i ruralnog razvoja, Kineziološki fakultet, Pravni fakultet)
- **Interdisciplinarno i umjetničko područje** (Fakultet za odgojne i obrazovne znanosti, Akademija za umjetnost i kulturu)

Na **štanu FAZOS-a**, studenti i bruceši su mogli vidjeti **dron** koji se koristi u **svrhu analiza i pregleda proizvodnih površina, kolekciju kukaca** i razne proizvode koje FAZOS nudi kao što su majice s raznim natpisima i slikama, šalice te mnogih drugih proizvoda koje se **redovno mogu kupiti u skriptarnici Fakulteta agrobiotehničkih znanosti Osijek**.

Marin Vujošević ●



Advent na FAZOSU

● Dana 13. prosinca 2023. godine održano je Drugo Sveučilišno adventiranje na našem fakultetu.

Šarenilo boja, mirisa, okusa širilo se cijelim Fakultetom. U ovom događaju sudjelovali su brojni fakulteti: EFOS, FOOZOS, Odjel za biologiju, GRAFOS, FFOS, Odjel za fiziku AUKOS te Pravni fakultet. Osim fakulteta, prisustvovali su i OPG-ovi poput Mini sirane GAŠIĆ i ZORBOS-a. Na raznovrsnim štandovima ponuđeni su kolači, čokolade, pića, sladoled, palačinke, tombole, ukrasi za Božić i još mnogo raznih predmeta koji su se mogli kupiti.

Na nekim štandovima postavljene su kutije za donacije koje će biti uručene pedijatriji KBC Osijek ili humanitarnoj udruzi prema njihovom izboru.

Ako ste mislili da je iznenađenjima kraj prevarili ste se. Šetnja Djeda Božićnjaka, vilenjaka i soba dodatno je razveselila sve prisutne. Čak se i Grinch pojavio, unoseći više iznenađenja. Za kraj šetnje adventom, ostaje nam uspomena zabilježena fotografijama.

Leona Rous ●



Pametni Staklenik

Pozdrav studoši i svi ostali koji čitate Fenix! Stjepan Višić ovdje i donosim vam zadnji krik tehnologije u održivoj poljoprivrednoj proizvodnji kroz ideju futurističkog staklenika. Prati pozornost!

U proteklih sam 6 godina studiranja poljoprivrede, povremeno istraživao, između ostaloga, i najnovije tehnologije poljoprivredne proizvodnje, od kojih su me neke inovacije potpuno oborile s nogu. Ovo o čemu ćeš sada čitati nešto je kao da NASA useli u vrt bake Dragice, bila bi to senzacija u svakom selu ili gradu. Vrt opremljen s najnovijom tehnologijom koji proizvodi najukusnije i najzdravije proizvode moguće.

Nazovimo ga Pametni Staklenik. Ovaj staklenik kombinira primjenu tehnologije akvaponije, vertikalnog uzgoja, korištenje obnovljivih izvora energije i umjetnu inteligenciju u proizvodnji hrane. Akvapon je sustav koji povezuje akvakulturu (uzgoj riba) i hidroponiju (uzgoj biljaka u vodi) te na taj način stvara samoodrživi ekosustav. Riba proizvode hranjive tvari (fekalije) korisne biljkama, a biljke ribama čiste vodu od istih. „Win-win,, situacija.

Biljke se uzgajaju u tornjevima koji omogućuju bolju iskoristivost raspoložive površine na kojoj se odvija proizvodnja. Svaki je toranj povezan s cijevi za navodnjavanje koja kontrolirano opskrbljuje biljke hranjivom otopinom nastala kao proizvod zajedničkih snaga riba i bakterija. Otopina najprije uz pomoć pumpe i cijevi dolazi do svakog tornja, a zatim se silom gravitacije slijeva po korijenju biljaka sve do odlivne posude koja vraća vodu natrag u bazen s ribama. U Pametnom Stakleniku nema potrebe za kemijskim pesticidima što čini njegove proizvode zdravijim za konzumaciju.



Pametni Staklenik ide i korak dalje i koristi obnovljive izvore energije, kao što je solarna, kako bi pokretao cijeli sustav. Na ovaj način reducira se ugljični otisak dok se istovremeno proizvodi dovoljno energije za provođenje potrebnih aktivnosti sustava. Geotermalna energija omogućava da u stakleniku cijele godine bude odgovarajuća temperatura kako bi se uzgajati moglo i u hladnijim mjesecima.

Povrh toga, ovaj je staklenik opremljen najnovijom tehnologijom umjetne inteligencije. Sve aktivnosti u stakleniku mjere se, dokumentiraju i analiziraju kako bi se uvjeti unutar staklenika prilagodili optimalno u korist biljaka i riba. Reguliranje temperature zraka i vode, vlage zraka, snopa svjetlosti, strujanje zraka, navodnjavanje, hranidba, faza rasta, sve je kontrolirano pomoću umjetne inteligencije, senzora i mehanizama koji omogućuju kreiranje personaliziranih uvjeta za svaku biljku i ribu pojedinačno.

Baka Dragica više se ne mora saginjati kako bi posadila mrkvu i peršin, ne mora više ni odlaziti u dućan po ribu. Sve joj je nadohvat ruke u njenom Pametnom Stakleniku kojeg joj pomažu voditi i održavati sad već udomaćeni humanoidni roboti.

Možda ovo još uvijek zvuči kao da je riječ o 2083-oj, a možda nismo još svjesni, „budućnost“ je iza ugla. Sva tehnologija za kreiranje Pametnog Staklenika već postoji. Potrebno je povezati raspoloživu tehnologiju u smislenu cjelinu i izgraditi sustav.

Uskoro bi nam u svakoj trgovini moglo biti dostupno voće, povrće i riba uzgojeni u „Pametnom Stakleniku“.



Autor:
bacc.ing.agr. Stjepan Višić



Božićni bal lipicanaca 2022

● **E**rgela Đakovo osnovana je 1506. godine. Lipicanci se počinju uzgajati na Ergeli početkom 19. stoljeća. Konji su se prije koristili za potrebe bečkog dvora. Ergela Đakovo poznata je kao simbol najviše umjetnosti jahanja. Lipicanci su predstavljeni na porculanskim figurama, na novčanica. Ovi konji koriste se u kulturne, folklorne, izložbene i natjecateljske svrhe u nekim konjičkim sportovima. U ergeli se brinu o konjima, pravilno ih uzgajaju, nadziru ovu pasminu te se bave dresurom konja. Danas u Hrvatskoj imamo oko 2000 jedinki lipicanske pasmine. Lipicanci su prepoznatljivi u cijelom svijetu zbog svoje bijele boje dlake, dobre čudi i karaktera. Baš te predivne konje gledali smo na Božićnom balu lipicanaca. Naša profesorica Mirjana Baban nas je odvela na taj prelijepi događaj. Bal se održao 10. prosinca 2022. godine. Tema predstave je bila: „Na dvoru snova“, a upravo je tako i bilo kao u snovima. Glazba, rasvjeta izvedba, konji i njihovi jahači oduševili su nas svojim izvedbama. Bal je započelo je s himnom koju je pjevao kud. Na balu su bili i gosti iz Lipika. Gosti iz Lipika prikazali su svoju izvedbu s konjima. U dresuri konja pokazivali su nam Capriole, Courbette, Levade, Croupade. Poslije njih gledali smo dvoprege i jahače koji su nam dočarali kako se s konjima odlazilo u božićnu kupovinu. Deset jahača nam je pokazivalo svoju izvedbu uz prigodnu odjeću u vrijeme baruna. Priča kreće ovako... Mladi grof i grofica na balu gledaju

ples. Dolazi kočija sa 6 konja (šesteropreg) koji grofa i groficu vodi u najljepšu bajku. Grof i grofica dolaze u vilinske dvore. Plešući dolaze im vile i poniji. Vilinske kraljice donose poseban dar groficu, ogrlice. Vilinske kraljice počinju plesati na svili. Dok su vilinske kraljice plesale došli su pirati s vatrom oteli blago i napali vile. Jedan konj je uginuo. Grofa odvođe sa sobom pirati. Grof postaje jedan od pirata i s njima slavi što su oteli blago vila. Dvije piratice plešu na svili i dolazi poznata piratica koja zapleše s grofom. U priči saznajemo da je poznata piratica grofica koja je došla

spasiti grofa i vilinsko blago. Uspjeli su vratiti vilinsko blago. Pet Gostiju iz Lipice nam onda opet pokazuju svoje zanimljive trikove i vještine. Grof i grofica se vraćaju na dvor i pričaju što su sve noćas doživjeli, ali svi misle da im je to od previše vina što su popili. Za kraj nam gosti iz Lipika pokazuju dresurne elemente. I na kraju smo ih obradovali pljeskom jer su ga uistinu i zaslužili. Završit ću s porukom koju smo dobili na kraju bala „ZAMOLIT ĆU VAS DA LIPICANCE ČUVATE U SVOJIM SRCIMA.“

Leona Rous ●



Student, poduzetnik i agronom

Uzgoj tropske mahunarke u Slavoniji i Baranji

● **M**ladi agronom i poduzetnik Filip Prša, student je treće godine smjera Bilinogojstvo Agrobiotehničkog fakulteta Osijek. Kao srednjoškolac krenuo je dijeliti informacije o izuzetno kvalitetnim i zanimljivim prinosima jedne egzotične mahunarke sa svojim kolegama u razredu i s ostalim ljudima na njegovim službenim Facebook stranicama. Sigurno se pitate o čemu je riječ, a to je kultura Kikiriki, koji je zbog utjecaja klimatskih promjena uspio i na našem podneblju. Osim izuzetno kvalitetnih prinosa kikirikija, Filip na svom OPG-u ima izuzetno kvalitetne i zanimljive prinose crvenog kukuruza, soje, a osim ratarskih kultura uzgaja svinje za vlastite potrebe koje hrani crvenim kukuruzom te zbog bogatih hranjiva crvenog kukuruza kvaliteta mesa daleko je kvalitetnija. Zbog neobičnog uzgoja egzotične mahunarke, koja se može uzgajati isključivo u južnoj Americi, Meksiku i Srednjoj Americi, Filipov OPG dobio je i medijsku pozornost raznih novina i časopisa te i nekih firmi, koje su mu nudile posao samo sa srednjom školom. No, želja za znanjem bila je veća te je Filip upisao Fakultet agrobiotehničkih znanosti na kojem uspješno prenosi svoje znanje kolegama. U razgovoru s Filipom doznali smo više o njemu i njegovom gospodarstvu.



1. Koliko dugo postoji Vaše gospodarstvo?

OPG Prša postoji već više od 30 godina. Priču je pokrenuo moj otac u svojim mlađim danima. Prvo je bila proizvodnja zasnovana na ratarstvu i svinjogojstvu, a kasnije je proširena.

2. Koliko članova broji, tko su oni i na koji način sudjeluju u radu?

OPG trenutno broji 3 stalno aktivna člana. To su moj otac, majka i ja, a po potrebi u pomoć nam uskaču moja sestra i šogor. Trenutno nemamo podjelu tko što radi, nego svatko pomaže što god je potrebno.

3. Kolika je površina zemlje na kojoj uzgajate?

Površina koju obrađujemo trenutno iznosi oko 10 hektara. Najveći dio površine otpada na soju, kukuruz i ozime žitarice, međutim jedan dio su i neke za naše područje egzotične kulture kao što je npr. kikiriki.

4. Na koji način negujete i uzgajate kikiriki?

Kikiriki je prema tehnologiji uzgoja vrlo sličan soji. To je mahunarka koja ima sposobnost fiksacije dušika i voli obilje sunca i kiše. Čak se može i tretirati s većinom herbicida koji se koriste za zaštitu soje. Sije se početkom 5. mjeseca kada se tlo dovoljno zagrije. Postoje sorte koje rastu u obliku grma te ih je poželjno zagrtati, no postoje i sorte koje rastu u obliku puzavca. Međuredni razmak sjetve je 50-70 cm sa sklopom od 90-110 tisuća biljaka po hektaru. Kikiriki se vadi početkom 10 mjeseca i nakon toga slijedi sušenje.

5. Planirate li proširenje proizvodnje kikirikija ili neku preradu kikirikija?

Svake godine povećavamo proizvodnju za 10-20 posto u odnosu na prethodnu. Najveća prepreka u većem proširenju proizvodnje nije tržište

nego nedostatak mehanizacije za proizvodnju. Budući da se mehanizacija u RH niti ne može nabaviti većinu posla obavljamo ručno.

6. Gdje ste sve distribuirali sjemenke kikirikija?

Sjemenke distribuiramo na području cijele RH. Najviše ljudi kupuje naš kikiriki kako bi dio zasadili za svoje potrebe. Također jedan dio se koristi za proizvodnju maslaca od kikirikija i zdravih proizvoda od kikirikija.

7. Jeste li se aplicirali na neke od mjera (RR) koje nudi EU?

Aplicirali smo na mjeru LAG-a međutim nismo ostvarili dovoljan broj bodova. U planu nam je apliciranje na mjeru za izgradnju nove svinjogojske farme ili izradu prostorija za proizvodnju suhomesnatih proizvoda.

8. Kako vidite mlade i poljoprivredu u Republici Hrvatskoj?

U Republici Hrvatskoj poljoprivreda je nepravedno zapostavljena. Nama su potrebni mladi i ambiciozni ljudi s novim idejama koji bi potakli razvoj poljoprivrede i razvitak ruralnih područja. Naša zemlja ima ogroman potencijal, na nama je samo da naučimo iskoristiti ga.

9. Gdje ste nabavili prvo sjeme crvenog kukuruza i kikirikija?

Prva neobična kultura koju smo počeli uzgajati je crveni kukuruz. Sjeme sam nabavio prije 10 godina u školi. Prve dvije godine smo ga sadili samo za ukras, no onda smo shvatili da zapravo ima odličan potencijal te proširili proizvodnju. S kikirikijem smo započeli prije 6 godina, a sjeme smo naručili preko interneta.

10. Za što se koristi crveni kukuruz i koje su njegove karakteristike?

Crveni kukuruz odlikuje puno veća kvaliteta zrna nego kod žutog kukuruza. Svojom kvalitetom pokazao se kao odličan izbor za ishranu ljudi i proizvodnju brašna. Također vrlo je dobar i za ishranu životinja a posebno kokoši i svinja. Ipak nama je glavno tržište proizvodnja viskija jer se većim udjelom proteina, a manjim udjelom ugljikohidrata postiže odlična kvaliteta alkohola.

11. Poruka i savjet za buduće mlade poljoprivrednike.

Budite inovativni i ustrajni. Poslu pristupite s mnogo ljubavi i to će vam se isplatiti. Jer poljoprivreda nije samo posao, to je stil života.

Petra Sušac ●



Dosta ti je nikotina?

Želiš pomoći sebi i drugima??

Pročitaj malo Više o nama i probaj...

● Reci nam Luka nešto Više o sebi i svom novom proizvodu?

Živim s idejom da je svijet mjesto gdje svi zajedno stvaramo sve ono što možemo zamisliti. Zovem se Luka Soldo, imam 22 godine i završavam preddiplomski studij na EFFECTUS poduzetničkim studijima smjera Financije i pravo u Zagrebu. Kroz život sam se bavio atletikom, prodajom, povijesti, trgovanjem na tržištima kapitala, a svoju najveću ljubav pronalazim u prirodi odnosno biljnom svijetu.

Otkako sam prestao pušiti duhan i započeo Herbie priču pomogao sam sebi osloboditi svoj potencijal i započeo pomagati drugima. Uz pomoć roditelja, prijatelja i Herbiejeva osvojili smo nagradu za najbolju poduzetničku ideju 2021. godine i putem Kickstarter kampanje ponudili Herbie svjetskom tržištu. Trenutno se fokusiram na upisivanje studija Kreativnost, inovativnost i analitički menadžment na EFFECTUS-u gdje sam također pronašao podršku i razumijevanje za Herbie projekt. Osim toga napisao sam svoju prvu e-knjižicu "Kako sam prestao pušiti uz pomoć biljaka" s ciljem edukacije o štetnosti duhana i korisnosti drugih biljaka.

Kako se dobivaju tvoje mješavine i za sto ih ljudi najviše koriste?

Herbie biljne mješavine su 100 % prirodni proizvodi jer se dobijaju isključivo iz biljaka bez dodatnih aroma ili štetnih aditiva. Sam proces nastanka odvija se ručno i posebnu pažnju posvećujemo obradi biljaka kako bismo korisnicima omogućili iskustvo o kojemu pričaju. Biljke ručno čistimo od grančica, usitnjavamo i sušimo kako bi zadovoljile kriterije naših receptata.

Ljudi ih najviše koriste za pomoć pri odvikavanju od nikotina kojeg najčešće konzumiraju iz duhana. Sama mješavina je nastala kako bih umjesto duhana pušio Herbie i na taj način sam iz života izbacio duhan i nikotin. Danas je Herbie registriran kao čaj i siguran je za korištenje.

Mogu reći da osobe koje koriste Herbie su ljubitelji prirode i uživaju u ritualu opuštanja uz biljke.

Koliko zaposlenih broji Vaša tvrtka?

Herbie trenutno ima samo jednog zaposlenika, a ostatak rada 'volonterski' obavljam ja, cura, obitelj i ja. Trenutno smo završili s razvijanjem novih proizvoda i usavršili smo sve recepte. Također imamo i outsource

partnere s kojima usko surađujemo za sadnju i obradu cvjetova konoplje, dizajn i fotografiju.

Otkuda ste počeli, Te koji savjet bi dao našim mladim pozudetnicima?

Herbie priča je započela u studentskom domu na Savi gdje sam zajedno s prijateljima počeo eksperimentirati s biljnim mješavinama kako bi prestao pušiti duhan. Brzo je uslijedilo biranje imena, stvaranje vizualnog identiteta, brend priče i otvaranje tvrtke. Šlag na tortu bio je Crown projekt za otkrivanje poduzetničkih potencijala gdje smo osvojili nagradu i kampanju vrijednu 25.000 eura.

Vjerujem da je poduzetništvo jedino što može spasiti Hrvatsku i svijet zbog toga što poduzetnici stvaraju proizvode, radna mjesta i nove trendove. Svatko tko ima ideju s kojome misli da može promijeniti svijet ili za početak svoj život nikada ne smije dozvoliti da barem ne pokuša ostvariti tu ideju. Naše postojanje na Zemlji je ograničeno, ali ako svaki dan barem sat vremena uložimo u nešto u što vjerujemo svijetu možemo ostaviti ono što smo napravili u nasljedstvo. Najvažnija stvar za ostvarenje bilo kojeg cilja je konstantnost i onda kada nam se to baš i ne da.



Kakve proizvode imate i okuse?

U ponudi imamo četiri različita recepta odnosno okusa Herbie mješavine koje smo se trudili prilagoditi za svakoga. Glavni sastojak svake mješavine je divizma odnosno divlji duhan koji se kroz povijest koristio kao "zdrava cigareta". Trenutno imamo Herbie Classic kojega obogaćuju okusi mente i limunkastog matičnjaka (idealno za osvježanje), The Real Thing s kojime ćete se upoznati s mirisima lavande i hmelja (idealno za opuštanje prije spavanja), Tea of the Freedom je okus koji smo stvorili za osobe koje ne vole aromatizirano bilje nego uživaju u okusu jednostavnosti, a Magic Forest je za one baš suprotne gurmane koji će osjetiti okus svake od 7 biljaka koje čine ovu mješavinu čarobnom.

Također u ponudi imamo CBD cvjetove iz Istre i Slavonije za koje naši korisnici kažu da u kombinaciji s Herbiejem stvaraju mirise koje bi njuškali svakodnevno.

Kakve su povratne informacije o Vašim proizvodima?

Dosada nismo dobili gotovo nijednu negativnu recenziju, a ako se i nađe nešto što se može tako okarakterizirati onda to najčešće bude kritika kako da proizvode poboljšamo. Vjerujem da zbog toga što razgovaramo s našim korisnicima i mješavine radimo kako oni vole imamo samo pozitivne recenzije.

Planirate li se širiti?

Trenutno smo pokrili sve veće gradove u Hrvatskoj, a ostatak pokrivaćemo dostavom i time smo zadovoljni, ali želimo našim korisnicima koji nisu u Zagrebu, Osijeku, Rijeci, Splitu ili Zadru omogućiti da Herbie mogu kupiti bez da moraju brinuti o poštadini. Osim toga trenutno radimo na izvozu u EU zemlje, a prva na redu je susjedna nam Slovenija.

Karolina Som ●

BRANJE, ČUVANJE I UZGOJ VLASTITOG LJEKOVITOG BILJA



Listove berite u doba kada biljka ima dovoljno lišća za nastavak rasta. Biljke poput lovora (*Laurus nobilis* L.) ispuštaju jak miris pa na vrućini gube svoja svojstva. Odaberite mlade izbojke zdravih biljaka i pažljivo rukujte s njima da ih ne slomite. Očistite ih od zemlje te operite i zatim ih stavite na tamno i suho mjesto da se suše 24 do 48 sati na sobnoj temperaturi. Uberite cvjetove u vrijeme kada se počinju otvarati. Cvjetne glavice mogu se osušiti i čitave i ostavite na toplom suhom mjestu isti je način sušenja kao i kod listova. Još jedan od načina je da ih objesite s cvjetnim glavicama prema dolje iznad pamučne tkanine ili kuhinjskog papira. Ako je riječ o većim cvjetnim glavicama, kakve npr. Imaju kadife (*Tagetes* L.), rastvorite cvjetne glavice i stavite ih sušiti. Uporaba svježeg aloja sadržava gustu bezbojnu želatinu u središnjem dijelu svakog lista, koja je djelotvorna za liječenje opekline, rana i nekih oblika suhe kože. Nemojte upotrebljavati gel koji je zelenkaste boje. Prvo odrežite veliki zdravi list u podnožju biljke. Pažljivo zarezite sredinu lista. Odvojite list do rubova. Tupim nožem izgrebite bezbojnu želatinu. Trebaju je upotrijebiti dok je svježija, jer želatina ubrzo gubi svoju gustoću.

● Sve ljekovite biljke imaju točno određeno vrijeme branja, a najveću koncentraciju aktivnih sastojaka se nalaze u listovima raznih biljnih vrsta, cvjetovima, sjemenu i korijenju. Nakon rezanja biljke osušite što je prije moguće. Kad se osuše treba ih spremite u sterilizirane, nepropusne posude od tamnog stakla i držite na mjestu do kojeg ne dopiru sunčeve zrake.

UZGOJ VLASTITOG BILJA

Ima jako puno prednosti zbog kojih je mudro odlučiti se za uzgoj svojih vlastitih biljaka: prvo, one lijepo izgledaju, fino miriše, zatim mnoge možete upotrijebiti u pripremanju hrane. Mnoge biljke sve se rjeđe mogu naći u prirodi pa uzgojem vlastitog bilja umjesto da ih kupujemo, pomažemo očuvanju onih čije je postojanje ugroženo.

Prostor nije problem da biste uzgajali bilje. Koristan i raznovrstan vrt bilja možete uzgojiti u bilo kojem prostoru od visećih posuda do velikih posuda, malih posuda na prozorskoj dasci, u šalici za kavu...

Biljke kao što su korijandar (*Coriandrum sativum* L.) i bosiljak (*Ocimum basilicum* L.), posebno varijeteti ljubičastih listova, djeluju vrlo privlačno, a uz to su i vrlo ukusni. Važno je uzgajati takve biljke što dalje od prometnih puteva jer su izložene onečišćenju od ispušnih plinova. Pri uzgoju bi bilo najbolje da se ne upotrebljavaju pesticidi zbog jakog mirisa. Ljekovito bilje rijetko kada napadaju kukci. Iako je primijećeno da slatki miris sličan anisu, koji izlučuje kim i kopar, privlači uši.



TLO I POZICIJA TE UZGOJ IZ SJEMENA

Drenaža je vjerojatno najvažniji faktor za uspješan uzgoj biljaka. Rijetko koja vrsta može uspješno rasti u zemlji napunjenoj vodom, iako bijelom sljezu (*Althaea*) i metvici ne smeta vlažno tlo. Tlo ne mora biti bogato. Ustvari, u vrlo bogatim tlima biljke najčešće doprinose s većim rastom stabljike i listova, no s vrlo oslabljenim aromama. Umjesto gnojiva upotrijebite domaći kompost.

Brojne se biljke mogu uzgojiti iz sjemena. Uvijek nastojte nabavit sjeme ili sadnice od provjerenih dobavljača jer ćete tako biti sigurni što uzgajate i

upotrebljavate. Sjeme mora biti suho i bez plijesni. Sjeme posijte u kasnu zimu a sadnice presadite na otvoreno u proljeće pošto završi vrijeme mraza. Upotrijebite kompost za sjetvu i ne prekrivajte sjeme s previše zemlje. Ako je sjeme sitnije, to ga pliće treba posijati. Sjeme nekih vrsta treba posijati na otvoreno, na mjesto gdje će biljka rasti, npr. korijandar i kopar koji ne vole presađivanje na drugo mjesto. Ako možete probajte zemlju usitniti i obraditi tako da dobijete fine brazde, vaše će sjeme biti vrlo zadovoljno. Kod vrlo kamenitih i glinenih vrtova najbolje bi bilo nanijeti sloj pjeskovite zemlje. Vrlo sitno sjeme, kao što ga ima origano ili ma-

jčina dušica, pomiješajte s pijeskom što će vam omogućiti da se sjeme jednoliko rasprostire. Naravno tlo treba održavati vlažnim da bi sjeme moglo proklijati i pripremiti se rast.

Biljke su svuda oko nas bez njih ne možemo. Vrlo su zanimljive i osjetljive samo im treba puno pažnje i nakon nekog vremena urodit će plodom također moramo biti strpljivi i pravilno ih uzgojiti.

Martina Kefer ●

Kroz **Tursku** s Erasmusom: putovanje, kultura i neprocjenjiva iskustva

“Yolda olmak, yeni yerler keşfetmek, ruhu besler ve hayatı anlamlı kılar.”

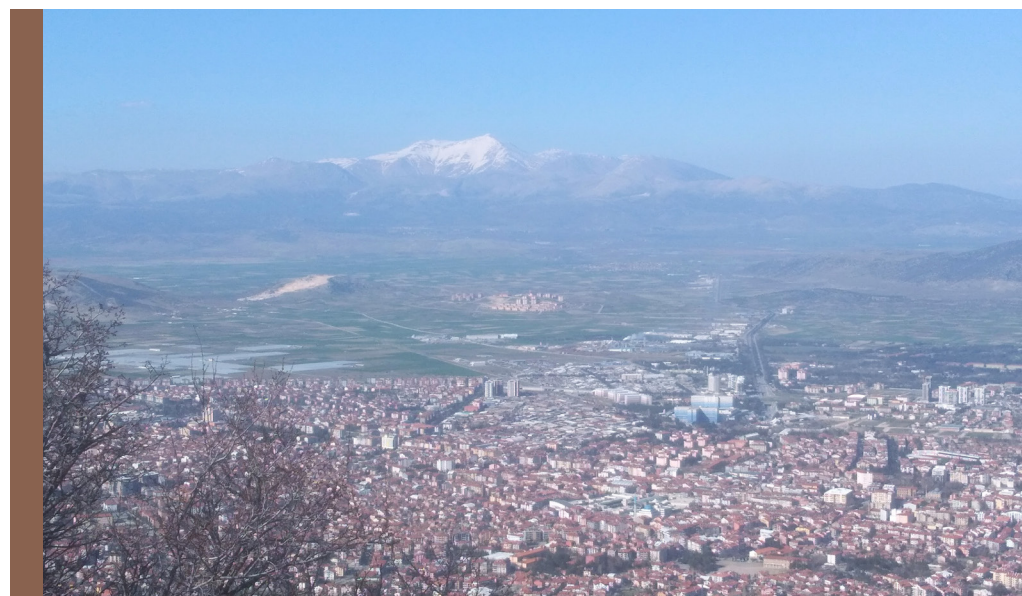
“Seyahat etmek, bir insanın en büyük öğretmenidir. Yeni insanlarla tanışmak, farklı kültürleri öğrenmek, hayatın zenginliğini anlamamıza yardımcı olur.”

● **Razdoblje 1.3.2020 do 8.7. 2020. godine**

Ljetni semestar druge godine pred-diplomskog studija Bilinogojstvo proveo sam na fakultetu u Isparti (Isparta University of Applied Sciences). Za ovo sveučilište i Tursku prvi put sam čuo tijekom predavanja profesora Atilgana Atilgana na našem fakultetu. Odmah sam bio fasciniran ljepotom i veličinom Turske. Također, svidio mi se njihov pristup poljoprivredi i način proizvodnje, ali i razvijenost te opsežnost poljoprivrede u Turskoj. Odmah sam znao da je Turska pravi izbor za mene. **Svidjelo mi se što su dio Europe, ali se kulturno razlikuju od nas i imaju poseban način života.** Svi znamo koliko je Turska povijesno bogata i koliko se stvari može vidjeti. Stoga sam znao da je ovo savršena prilika da iskoristim Erasmus mobilnost da upoznam Tursku. U Tursku sam stigao 1.3., na aerodromu me dočekao profesor Atilgan te povezao do moga smještaja. Odmah sam shvatio da će ovo biti veliko iskustvo

i avantura. Prvi dan, prijavljujem se u studentski dom, gdje sam jedini stranac. No, odmah je do izražaja došla turska dobrota i srdačnost prema strancima. Od prvoga dana su me prihvatili kao da me godinama poznaju, i nisam se nikada osjećao kao stranac. Uvelike su mi olakšali prilagodbu na novu okolinu, a isto se dogodilo i s profesorima na fakultetu. Svi su željeli razgovarati sa mnom i saznati odakle dolazim i zašto sam izabrao Tursku.

Predavanja sam slušao s turskim studentima, ali ni tu nije bilo problema. Već trećeg dana od mog dolaska, pozvali su me na nogomet i da se svi skupa družimo. Profesori su učinili sve kako bi mi olakšali prilagodbu na novi fakultet, pozivali su me da posjetim njihove laboratorije i pokazivali razne pokuse. Dodijelili su mi mentoricu na fakultetu i dobio sam priliku raditi i sudjelovati u pokusima s dvije doktorantice. Jako mi se svidio koncept



koji su osmislili da radim na fakultetu. Svaki tjedan smo imali kombinaciju teorijskih predavanja i praktičnih demonstracija u laboratoriju.

Taman kada sam se privikao na svakodnevni život u Turskoj i stekao određenu rutinu, te kada sam se upoznao s drugim Erasmus studentima iz Španjolske i Rumunjske, iznenada je izbila pandemija korona virusa. No, u tom trenutku sam ponovno doživio tursku gostoljubivost prema strancima. Kolege s fakulteta, s viših godina studija, omogućili su mi da boravim

u njihovom stanu, s obzirom na to da se studentski dom trebao zatvoriti u roku od nekoliko dana. Kolege su me dočekali ispred doma i povedli me do stana. Nije im bio problem ostaviti stan sa svim svojim stvarima strancu, kojeg su vidjeli tek par puta u busu. I tu je krenula nova drugačija epoha mog putovanja u Tursku. S obzirom na to da je fakultet uglavnom bio online, a samo povremeno uživo, morao sam se naviknuti na samostalan život, bez pomoći kolega. To nije uvijek bilo jednostavno, budući da sam bio u zemlji tek kratko vrijeme i

nisam savršeno poznao jezik. No, to je bio još jedan dio moje avanture - upoznavanje grada, otkrivanje lokacija trgovina i usklađivanje s novom situacijom. Ono što je olakšalo situaciju to da je lockdown u Turskoj bio drugačiji nego kod nas, u Hrvatskoj. Nismo imali ograničeno kretanje, osim izvan grada. Trgovine su radile normalno, osim trgovačkih centara te u trgovinama nije bilo gužvi niti redova, a maske su bile besplatne i bilo ih je dovoljno za sve. Dočekala me dobro posložena i organizirana situacija.

S obzirom na novonastalu situaciju i više slobodnog vremena nego inače, kolega iz Rumunjske, Radion, i ja odlučili smo da bi bilo najbolje vrijeme provesti planinarenjem. Stoga smo se dogovorili da svaku subotu otiđemo na jedan od lokalnih vrhova. Isparta nije poznata po planinarenju i nije imala planinarska društva, pa se naše planinarenje svodilo na odabir vrha koji nam se sviđa i sami smo stvarali put do njega. Našem planu je išlo na ruku što smo se nalazili u planinskom dijelu Turske. Imali smo pristup planinama i skijalištima poput Davraza, kao i brojnim jezerima poput Egirdira. Zato smo mogli uživati u planinarenju, iako su neki vrhovi bili izazovni zbog svoje nadmorske visine koja je ponekad dosežala i do 2000 metara. Dok sam ostatak slobodnog vremena provodio sam, uglavnom vozeći bicikl. Iznajmio sam bicikl od mehaničara na mjesec dana, tek tada sam zapravo upoznao grad i otkrio njegove tajne. Ponekad je vožnja biciklom predstavljala izazov jer sam kao Slavonac bio naviknut na ravne staze bez puno uzbrdica. Dok je ovdje ponekad bilo potrebno uložiti puno napora da bih stigao do drugih dijelova grada.

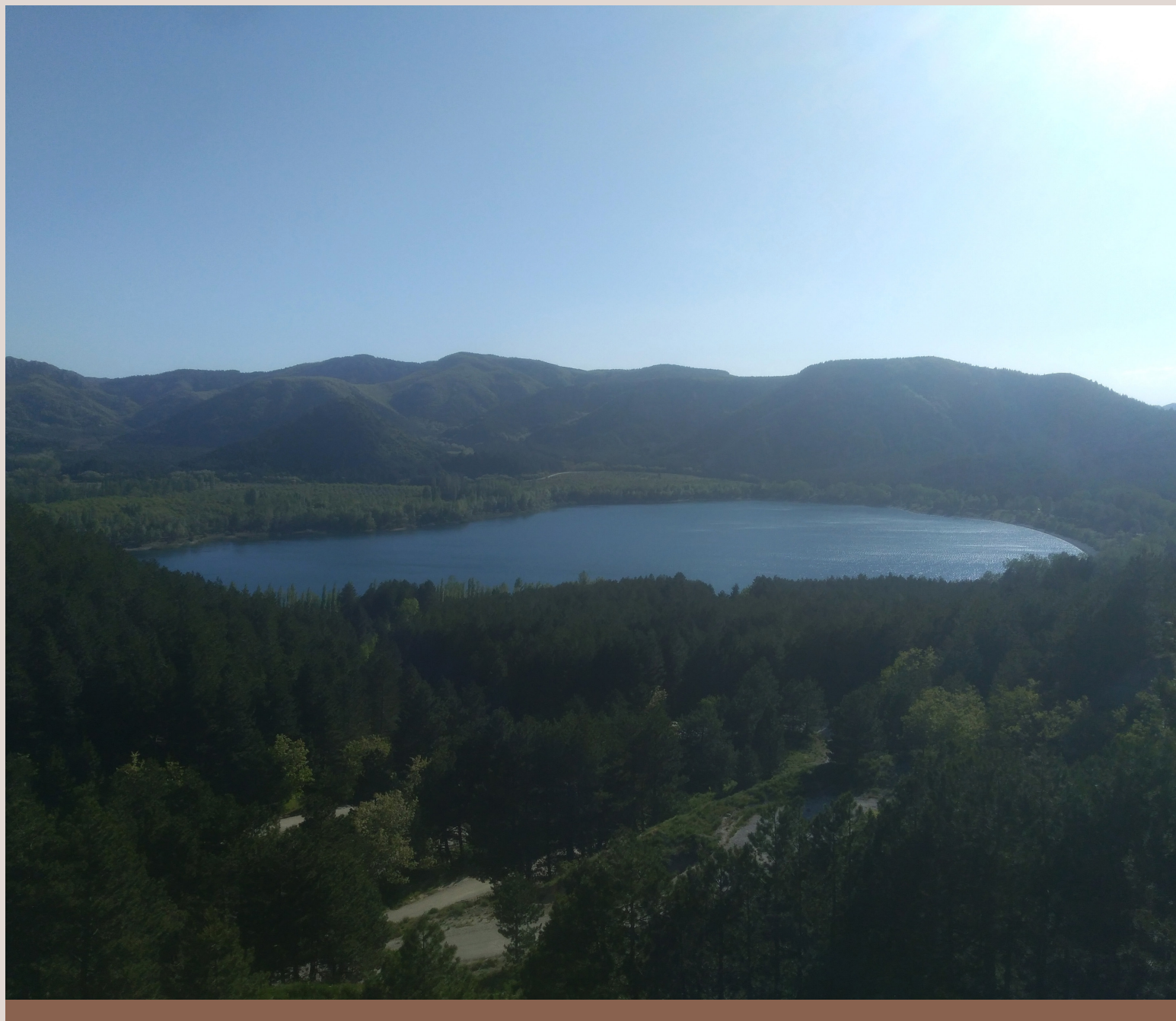
Početkom lipnja, covid mjere počele su postupno popuštati, a došlo je vrijeme za najbolji dio mog putovanja po Turskoj. Planirao sam dosta velik put od tri tjedna, kako bih obišao što više mjesta. Profesori s fakulteta su mi izašli u susret i dopustili mi da ranije napustim Ispartu, te su mi čuvali stvari do mog povratka s puta. Putovanje sam planirao tako da ću prvo puto-

vati autobusom do Antalye, zatim iz Antalye u Bodrum, pa dalje do Marmarisa, Izmira, Istanbula, Ankare, i na kraju do Cappadocije. **Na putovanje sam krenuo sam, ali sam se putem susreo s prijateljima.** Ovo mi je bilo prvi put da putujem potpuno sam i to je predstavljalo izazov u planiranju i pronalaženju svih odredišta. Veliku pomoć pružio mi je stariji brat Fran, koji je svojim iskustvima u putovanjima i znanjem pomogao u planiranju. Jako mi se svidjelo putovati sam. Drugačiji je doživljaj, omogućava više vremena za istraživanje grada prema vlastitim željama i onome što voli. Svaki grad koji sam posjetio imao je nešto posebno i jedinstveno. Antalya i Izmir osvojili su me svojim med-

iteranskim mentalitetnom, hranom i morem. Ono što mi je posebno odgovaralo bila je pandemija covid-19. Zbog nje, većina mjesta nije bila puna turista i nije bilo gužve. Upravo zbog toga, uspio sam doživjeti mjesta poput Phaselisa i Efesa potpuno drugačije. Inače vrlo popularna turistička mjesta sada su bila prazna, i moglo ih se doživjeti u miru. U Istanbulu sam se sastao s prijateljima iz Rumunjske i našim zajedničkim prijateljem Mustafom. To je bio poseban trenutak jer smo nakon 3 mjeseca ponovno mogli biti zajedno i slobodno šetati gradom. Imali smo poseban doživljaj u Istanbulu jer smo imali lokalnog vodiča, koji nam je pokazao sva lokalna mjesta i svoja najdraža mjesta. Istanbul me

posebno dojmio svojom veličinom, poviješću, kulturom, hranom i ljepotom. To je grad u kojem svakog dana možete otkriti nešto novo i uvijek mu se možete vratiti. Dalje me putovanje odvelo u Kayseri i Cappadociju. Tu sam vidio i veliku različitost Turske, budući da smo bili dosta istočno unutar zemlje. Ljudi su bili zatvoreniji i više religiozno orijentirani, te se manje alkohola konzumiralo javno. No, po meni, to je samo pokazatelj ljepote i raznolikosti Turske.

Vrhunac putovanja bio je posjet glavnom gradu, Ankaru. Javio sam se se prijatelju s fakulteta, Samedu, da vidim hoće li biti slobodan da se nađemo. Međutim, on je inzistirao



da ostanem s njegovom obitelji dok sam u gradu. Unatoč pandemiji covid-19 i činjenici da smo se vidjeli samo dva puta na fakultetu, pristao sam, i on me odveo do njihova stana. Proveo sam dva dana s njim, njegovom mamom, bakom i sestrom. Tu sam doživio pravu dobrotu turskog naroda. Dočekali su me kao člana obitelji, počastili hranom i priredili doručak. Čak je Samedova mama, dok smo obilazili grad, oprala moju odjeću s puta i posložila je tako da me je dočekalo sve čisto. Ta dva dana provedena s njima ostat će urezana u mojem pamćenju, posebno način na koji su me primili. **Veličinu Turske možda najbolje opisuje podatak da tijekom tri tjedna putovanja ko-**

ristio sam sva moguća prijevozna sredstva. Da bih se kretao od grada do grada, koristio sam **autobuse, avion, tramvaj, vlak, autobus, minibus i trajekt.**

Sveukupno, ovo putovanje promijenilo me kao osobu. Promijenio sam svoj pogled na islamsku kulturu i vjeru jer sam ih upoznao iz prve ruke. Osjetio sam kako je biti stranac i živjeti u tuđoj zemlji bez znanja jezika i pravila. Upoznao sam ljude i stekao prijatelje koje ću pamtiti cijeli život. **Doživio sam Tursku ne samo kao turist nego kao njen stanovnik** i tako sam je puno bolje upoznao. Tursku i Erasmus toplo preporučujem svim studentima. Jednom u životu

ćete imati priliku otići i živjeti negdje drugdje, studirati, a da vas doma ne čekaju obaveze. **Osim toga, ovo veliko iskustvo dobijete plaćeno mjesečnim subvencijama.** Stoga pozivam sve drage kolege da se odvažite i da istraže svijet jer sam siguran da neće požaliti.

Dinko Domazetović ●

Država Colorado; grad Aspen

“WORK AND TRAVEL”

iskustvo

LJETO 2022.

● Oduvijek sam mislila kako ja nisam dovoljno hrabra za odlazak na Work and travel. Mislila sam kako je to jako strašno, da se neću snaći, daleko od doma i obitelji. „Što može poći po zlu? Što ako mi se nešto dogodi?“ sve su to bila pitanja koja su mi se motala po glavi. S prijateljicom Tomislavom sam pričala kako bih voljela ići, ali strah u meni postoji. Kroz razgovor smo krenule čitati i ispitivati poznanike koji su već išli na ovaj program i svi su nam rekli istu stvar: „Cure idite, nećete požaliti, to je iskustvo života.“ I to je bilo to, odlučila sam izaći iz svoje zone komfora i prijaviti se na program. Krenule smo istraživati agencije i odlučile se za CCUSA. Na njihovoj stranici smo ispunile obrazac za prijavu te dobili termin intervjua s vlasnicom agencije. Intervju je prošao izvrsno i dobile smo povratni e-mail da smo primljene. Odabrale smo Independent opciju. To je program na kojemu sam tražiš posao, smještaj, kupuješ sam kartu, zapravo, agencija je tu kao osiguranje. Odlučile smo ići u Aspen u državi Colorado. Aspen je jedan od najsigurnijih gradova u Americi. Stopa kriminala je minimalna, gradić je malen, ali prekrasan. Nakon toga krenula je potraga za poslom. Bile smo sigurne da želimo raditi u restoranu. Poslovi u ugostiteljstvu

su najbolji na ovome programu jer se najviše zaradi, satnica je minimalna, ali zarađuje se na napojnicama, odnosno tipsama. Američka kultura je ostaviti tip minimalno 20% iznosa računa. Posao smo tražile tako da smo u Google upisale „Aspen restaurants“ i poslale molbu i životopis svim postojećim restoranima. Većina ih se nije povratno javila, ali to je uvijek problem u potrazi za poslom. Od restorana koji su nas kontaktirali najviše nam se svidio French Alpine Bistro. S menadžericom Jaimie smo obavile intervju koji je prošao odlično. Jako je bila pristupačna, ljubazna i odgovorila na sva naša pitanja. Sljedeći dan smo dobile odgovor da smo

primljene te ćemo raditi na poziciji back servera. Veliki teret nam je pao s leđa, ali je krenuo najizazovniji dio svega – pronaći smještaj. Smještaj u Aspenu je jako teško naći radi jako visokih cijena stanovanja. Smještaj smo tražile jako dugo, na jako puno mjesta, ali bezuspješno (zato je najbolje naći poslodavca koji nudi smještaj). Konačno nam se javio jedan stano-davac, stan je bio odličan, a cijena povoljna. On je tražio da mu se uplati predujam od 500\$, mi smo pristale, ali smo tražile video poziv s njim kako bismo bile sigurne da je sve legitimno. Gospodin je to odbio te krenuo s prijetnjama. Mi smo se jako uplašile i kontaktirale smo restoran, odnosno



Balkanska hrana koju cimerica Krissy obožava :)

menadžericu Mariju, koja je inače iz Srbije. Ona se odmah sve „digla na noge“ i dala sve od sebe kako bi nam pomogla. Provjerili su postoji li uopće stan na toj adresi koju je on naveo i tko je zapravo vlasnik toga. Na kraju svega je ispalo kako je on nepostojeća osoba s lažnim identitetom te je prijavljen od strane restorana za prijevaru. OPREZA NIKADA DOSTA! Depimirane, beznadne, ljute mislile smo da na kraju nećemo ni otići, ali je vlasnica restorana Karin uspjela naći smještaj za nas u Aspenu. Konačno

se sve posložilo. Kada smo bile sada sigurne u posao i smještaj, kupile smo avionsku kartu i čekale dan puta.

Par dana prije puta počela nas je hvatati trema i uzbuđenje. Krenule smo 6. lipnja, let nam je bio iz Beča do Aspenu s presjedanjem u Los Angelesu. Nakon puta od skoro 24 sata, konačno smo stigle u Aspen gdje nas je dočekala mlada, simpatična i vesela cimerica Krissy. Nakon upoznavanja otišle smo na spavanje jer nas je sutradan čekao prvi radni dan. U restoranu je radilo puno ljudi s Bal-

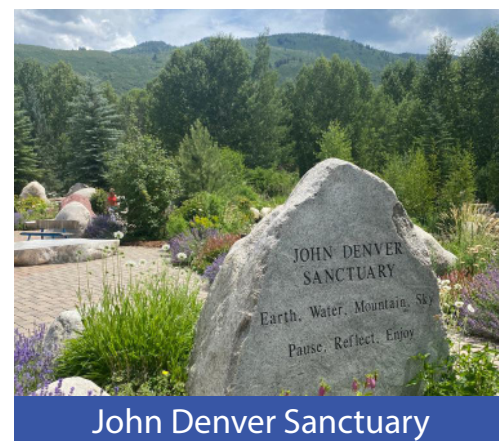
kana. Ekipa i radna atmosfera su bili odlični. Naš posao je bio gostima posluživati vodu, odgovarati na njihova pitanja i zahtjeve, čistiti stolove i voditi brigu o redu u restoranu. Posao je ponekad bio zaista naporan i izazovan, ali kada je radna ekipa dobra, ništa nije teško. Drugi posao smo dobile u istom restoranu, ali smo radile rezervacije. Iz ureda smo se javljale na telefon, odgovarale na pitanja i komunicirale s gostima. Na tom poslu smo bile plaćene po satu. Radile smo do 2. rujna.



Kolege s posla

Uz posao nismo imale baš puno vremena, ali svaki slobodan trenutak smo provele istraživajući okolinu i događaje.

Mjesta za posjetiti u Aspenu: Gondola, Maroon Bells, Rodeo, John Denver Sanctuary, Farmers market, Huner Creek trail.



John Denver Sanctuary



Rodeo



Maroon Bells

Otprilike tri tjedan prije kraja work dijela programa počele smo planirati drugi, zabavniji dio – travel. Pošto smo htjele vidjeti što više stvari, ali smo imale samo dva tjedna vremena za putovanje, morale smo osmisliti što bolji plan putovanja. Iz Aspena smo krenule u San Francisco gdje smo ostale 5 dana. U San Franciscu smo doživjele kulturološki šok! Nakon Aspena koji je jako bogat, siguran, uredan i čist grad, došle smo u SF koji je užasno prljav, zagađen, jako puno beskućnika. Možda je to moj dojam jer sam se tada prvi put susrela s realnošću Amerike, ali osjećala sam se jako nesigurno. Nakon nekoliko dana, dojmovi su se slegli i to nam je postala, nažalost, normalnost. San Francisco je, izuzev gore navedenih mana, prekrasan grad, pun atrakcija.

Mjesta koja smo posjetili u San Franciscu: Union square, Japantown, Full House House, Alamo square, China town, Alactraz, Pier 35, Golden Gate most, Golden Gate park.



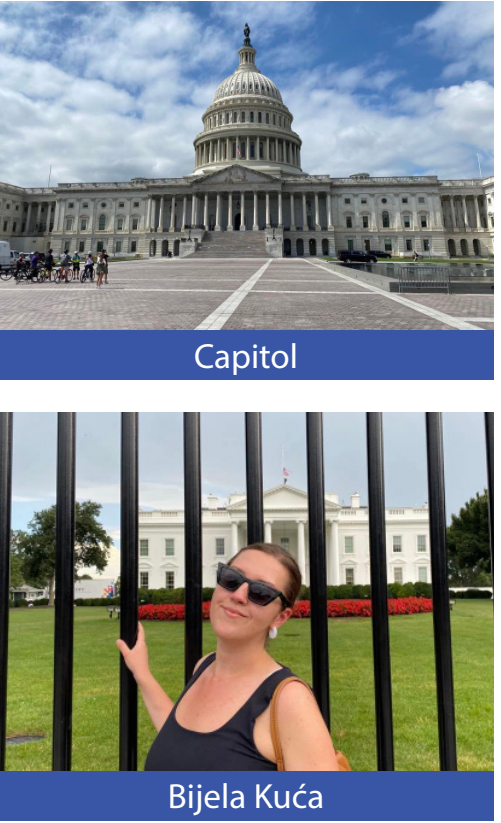
Nakon San Francisca put nas je odveo na istočnu obalu u Philadelphiu. Moja prijateljica je bila tamo na programu te smo išle njoj u posjet. Philadelphia, grad Rockija Balboa, iako je grad s najviše kriminala u Americi, mi to nismo doživjele, baš suprotno, samo pozitivna iskustva mogu prenijeti. U Philadelphiji smo se zadržale tri dana.

Mjesta koja smo posjetili u Philadelphiji: Riverfront, Independence National Historical Park, Independence Hall, Liberty Bell, City Hall, Rocky Statue, Rocky Steps.



Washington je bio destinacija za jednodnevni izlet iz Philadelphije. Udaljen samo sat vremena vožnje autobusom. U Washingtonu se vidi da je glavni grad. Zgrade nisu megalomanske kao u ostalim gradovima, već su više prizemljenije u europskom stilu. Srce grada, gdje je većina znamenitosti, je jako čisto i uredno. Bilo mi je začuđujuće što specijalna policija i osiguranje stoji na svakih 100 metara. Zaštita je na jako visokom nivou i to te čini sigurnim u gradu.

Mjesta koja smo posjetili u Washingtonu: Capitol, Smithsonian Museums, White House.



Haljine prvih dama s Inauguracije (Hillary Clinton, Laura Bush, Michelle Obama, Melania Trump)

I nakon Washingtona konačno je došlo ono što smo najviše čekale - New York! Velika Jabuka, Grad koji nikada ne spava, Grad svjetla, Grad mode, Grad carstva, koji god naziv da upotrijebite nećete pogriješiti jer je on sve to. Grad mojih snova! Hipnotizirana ogromnim neboderima, užurbanim životom, žutim taksijima i velikim reklamama, uživala sam svaki trenutak. U New Yorku smo ostale 5 dana.

Mjesta koja smo posjetili u New Yorku: The New York Times, Williamsburg, DUMBO, Brooklyn Bridge, 5th Avenue, 9/11 Memorial, Times Square, Statue of liberty, Trump Tower, Central Park, Rockefeller Center, Bryant Park, Empire State Building, Carrie Bradshaw House, Friends House, Flatiron Plaza.



S tri kofera, dvije putne torbe i dva ruksaka krenule smo za New York zračnu luku odakle smo imale let za Beč. Nakon, opet, skoro 24 sata putovanja, konačno smo stigle svojoj kući.

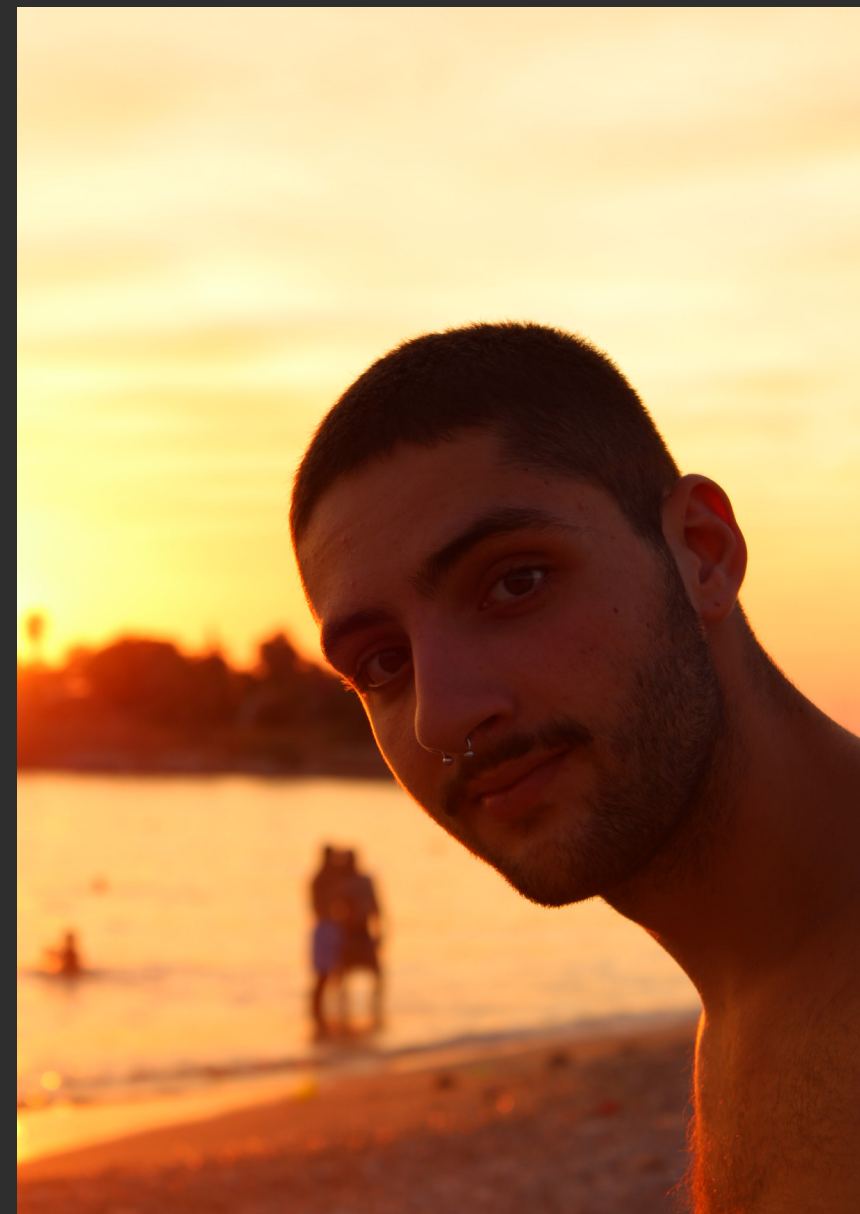
Moj ukupan dojam programa je pozitivan, mislim da svatko treba otići i probati, doživjeti neko novo iskustvo i probati živjeti na totalno drugačiji način nego što smo mi navikli. Upoznaju se novi ljudi, steknu nova prijateljstva, vide se različite stvari i mene je sve ovo jako promijenilo, odnosno moje poglede na određene stvari. Dojam SAD-a, kao države, nije najpozitivniji. Vlada teški kapitalizam, stanovništvo nema gotovo ništa besplatno (zdravstvo, školstvo...) te su spremni napraviti velike stvari samo kako bi zaradili 10\$ više. Ali to nije problem u čovjeku već u sustavu. Veliki je jaz između bogatih i siromašnih. Velika većina beskućnika je završila na cesti radi dugova iz bolnice. Ne može raditi jer je bolestan -> ne radi, nema plaću -> nema plaću, ne može platiti dug bolnici -> ne može platiti dug, završi na ulici. Žalosno je da u 21. stoljeću najjača sila svijeta ima tako neuređen sustav. Nekako sam ja to uvijek znala, ali osobno sam se uvjerila tek kada sam to vidjela i doživjela. Summa summarum, svakome bih preporučila da izađe iz svoje zone komfora, kao što sam to učinila ja, i da proba ovakvo jedno iskustvo.

Lucija Magdić ●

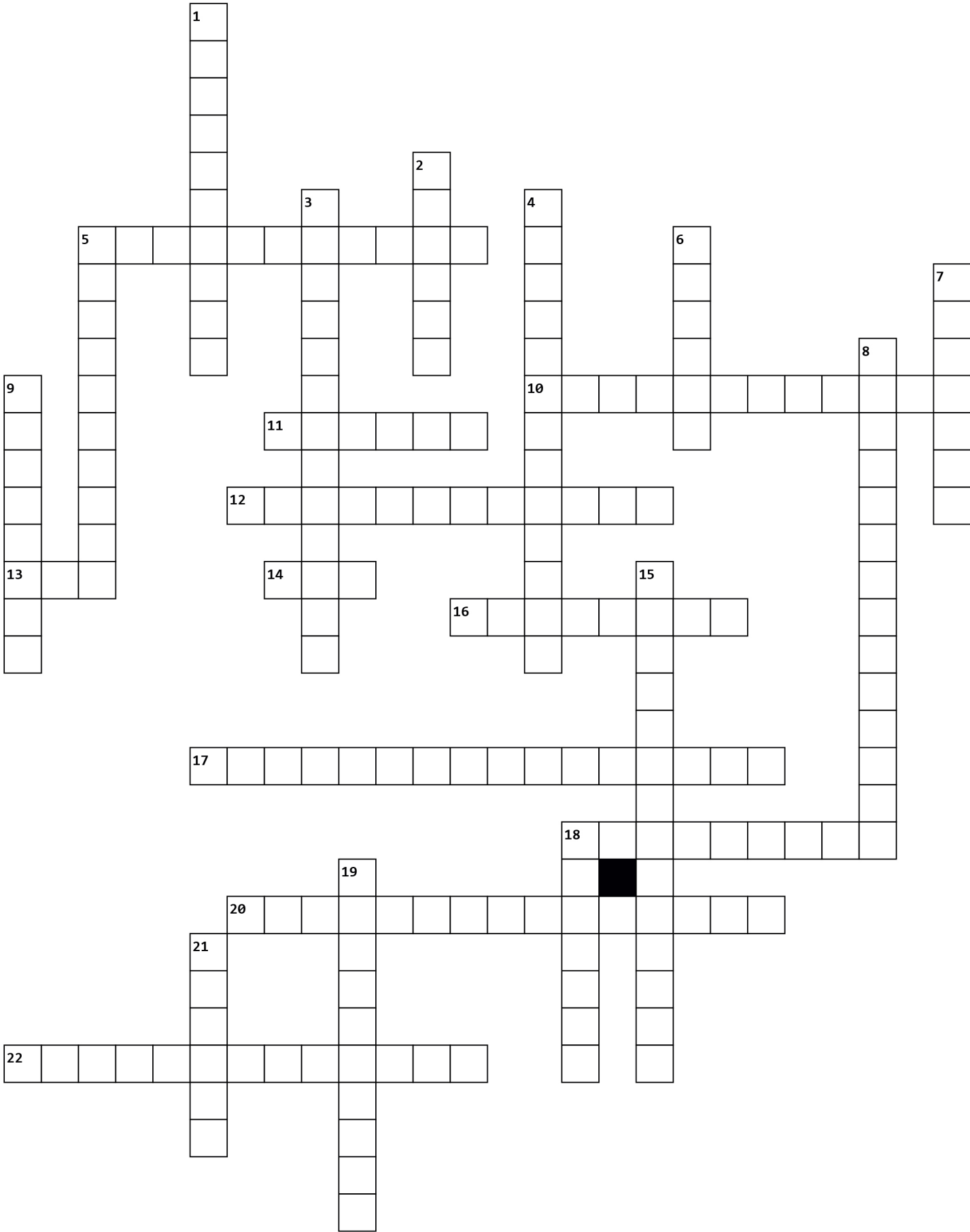
Fotogalerija - Lucija Čok



Pozdrav, moje ime je Lucija i studentica sam III. godine preddiplomskog smjera hortikultura. Fotografijom se bavim zadnjih par godina kao jednim od hobija. Obožavam putovati tako da fotoaparat nosim na svaki maleni izlet ili veliko putovanje kako bih mogla uhvatiti meni posebne trenutke. Iako volim uhvatiti kako bi se reklo, "sirov" trenutak dok fotografiram, u zadnje vrijeme me počela zanimati i eksperimentalna fotografija koja spaja više jedinstvenih i zanimljivih trenutaka u jednu cjelinu koja onda čini posebnu priču. Za te fotografije jako me puno inspirira glazba ili događaji i trenutci kroz moj život. Iako se ne planiram u budućnosti profesionalno baviti fotografijom, gajim ogromnu ljubav prema njoj i definitivno ću se posvetiti daljnjem razvitku ovoga hobija.



Križaljka



- 5. Sredstva za zaštitu bilja koja služe za suzbijanje kukaca
- 10. Znanost koja se bavi proučavanjem kukaca
- 11. Fenomen odbijanja Sunčevog zračenja s površine
- 12. Tipični grmljavinski oblak
- 13. Ribonukleinska kiselina
- 14. Deoksiribonukleinska kiselina
- 16. Znanost koja se bavi proučavanjem biljaka
- 17. Proces pretvorbe divljih životinja u pitome
- 18. Znanost koja se bavi proučavanjem životinja
- 20. Latinski naziv žitnoga balca
- 22. Pojava postupnoga povećanja otpornosti neke populacije štetnih organizama na djelovanje primjenjenih sredstava za zaštitu bilja

- 1. Latinski naziv soje
- 2. Predstavlja reprodukciju organima koji nisu pravo sjeme
- 3. Fe,Mn, Zn, Cu, B, Mo, Cl, Ni pripadaju u koju grupu elemenata
- 4. C,O,H,N,P,K,S,Ca,Mg pripadaju u koju grupu elemenata
- 5. Vrijeme od infekcije do pojave prvih simptoma
- 6. Katalizatori u biološkim sustavima
- 7. Naziv roda oblaka kojega pri samom tlu nazivamo maglom
- 8. Znanost o mikroorganizmima
- 9. Predstavlja pravilnu prostornu i vremensku izmjenu usjeva na proizvodnoj površini
- 15. Znanost o biljnim bolestima
- 18. Latinski naziv kukuruza
- 19. Latinski naziv suncokreta
- 21. Predstavlja reprodukciju pravim sjemenom u botaničkom smislu

RJEŠENJA

- Rezistentnost** - Pojava postupnoga povećanja otpornosti neke populacije štetnih organizama na djelovanje primijenjenih sredstava za zaštitu bilja
- Zeamays** - Latinski naziv kukuruza **Stratus** - Naziv roda oblaka kojega pri samom tlu nazivamo maglom **Cumulonimbus** - Tipični grmljavinski oblak
- Albedo** - Fenomen odbijanja Sunčevog zračenja s površine **Pripitomljavanje** - Proces pretvorbe divljih životinja u pitome
- Sjetva** - Predstavlja reprodukciju pravim sjemenom u botaničkom smislu **Sadnja** - Predstavlja reprodukciju organima koji nisu pravo sjeme
- Plodored** - Predstavlja pravilnu prostornu i vremensku izmjenu usjeva na proizvodnoj površini **Insekticidi** - Sredstva za zaštitu bilja koja služe za suzbijanje kukaca
- Botanika** - Znanost koja se bavi proučavanjem biljaka **Zoologija** - Znanost koja se bavi proučavanjem životinja
- Helianthus** - Latinski naziv suncokreta **Glycinemax** - Latinski naziv soje **Oulemamelanopus** - Latinski naziv žitnoga balca
- Fitopatologija** - Znanost o biljnim bolestima **Inkubacija** - Vrijeme od infekcije do pojave prvih simptoma **Enzimi** - Katalizatori u biološkim sustavima
- Entomologija** - Znanost koja se bavi proučavanjem kukaca **Makroelementi** - C,O,H,N,P,K,S,Ca,Mg pripadaju u koju grupu elemenata
- Mikroelementi** - Fe,Mn, Zn, Cu, B, Mo, Cl, Ni pripadaju u koju grupu elemenata **Mikrobiologija** - Znanost o mikroorganizmima
- DNA** - Deoksiribonukleinska kiselina **RNA** - Ribonukleinska kiselina

Izdavač
Fakultet agrobiotehničkih znanosti

Osijek
Studentski Zbor FAZOS
Vladimira Preloga 1, 31 000 Osijek

Dekan fakulteta
prof.dr.sc. Krunoslav Zmaić

Uredništvo studentskog časopisa
Fenix
Vladimira Preloga 1, 31 000 Osijek
E-mail: fazos.fenix@gmail.com
Web: www.fazos.unios.hr

Glavna urednica
Leona Rous

Vanjska suradnica urednice
Kristina Grgošević, mag. ing. agr.

Studenti novinari
Dinko Domazetović
Karolina Som
Lucija Čok
Lucija Magdić
Marin Vujošević
Martina kefer
Petra Sušac
Stjepan Višić

Fotograf
Leona Rous

Lektorica
Dubravka Andrić, prof. hrv. jezika

Dizajn i prijelom
Mislav Maljarić

Tisak
Grafka d.o.o. Osijek

Naklada
100 primjeraka