

Hokus pokus - znanost na krožniku

Datum 13.10.2026
Subjekt Mestna občina Ljubljana
Region Slovenien
Kategorie Kultur, Bildung, Wissenschaft, technische und berufliche Tätigkeiten

V Pionirskem domu - Centru za kulturo mladih bo v četrtek in petek, 15. in 16. oktobra 2026, potekal 19. festival znanosti in umetnosti Hokus Pokus, ki bo letos posvečen znanosti v prehrani.

Pod naslovom Znanost na krožniku bo otrokom in mladim z raziskovanjem, eksperimenti in ustvarjalnimi delavnicami približal procese in pojave, povezane s hrano in prehranjevanjem. Hrana je del našega vsakdana, hkrati pa odpira številna vprašanja, ki segajo na različna področja znanosti. Kaj pravzaprav vsebujejo živila, ki jih uživamo? Kako prepoznamo užitne rastline in gobe? Kakšno vlogo imajo pri nastanku in pripravi hrane kemijske reakcije in sodobne tehnologije? In kaj se lahko o prehrani naučimo iz narave? Letošnji Hokus Pokus bo odgovore iskal z neposredno izkušnjo: otroci bodo opazovali, preizkušali, primerjali in eksperimentirali ter ob tem spoznavali, da je znanost prisotna tudi v najbolj vsakdanjih stvareh.

»Otroci spoznavajo svet z radovednostjo, želijo videti, prijeti, preizkusiti in razumeti. Prav na tem temelji Hokus Pokus. Znanost jim želimo približati z izkušnjo ter jim pokazati, da ni omejena na laboratorije in učbenike, ampak je del njihovega vsakdana. Letos jo bomo iskali na krožniku. Hrana je izjemno široko polje raziskovanja, kjer se srečujejo narava, kemija, biologija, tehnologija in ustvarjalnost. Želimo si, da otroci s festivala odidejo z novimi vprašanji, predvsem pa z željo, da odgovore nanje iščejo sami,« pravi Vesna Tripković, vodja Oddelka za kulturno vzgojo in ustvarjalnost v Pionirskem domu in vodja festivala Hokus Pokus.

Znanost, ki jo srečujemo vsak dan

Razvoj prehrane je tesno prepleten z znanstvenimi odkritji in človekovim raziskovanjem naravnih procesov. Eno najbolj znanih je povezano s francoskim kemikom Louisom Pasteurjem, čigar raziskave mikroorganizmov so prispevale k razvoju pasterizacije ter pomembno vplivale na varnost in obstojnost živil.

Tudi naše razumevanje okusov se je z znanostjo spreminjalo. Japonski kemik Kikunae Ikeda je na začetku 20. stoletja opisal umami, danes priznan kot peti osnovni okus, ki ga med drugim zaznavamo v paradižniku, gobah in nekaterih sirih.

Sodobna znanost o hrani pa se srečuje z novimi vprašanji: kako jo pridelovati bolj trajnostno, kako zmanjšati količino zavržene hrane, kako razvijati do okolja prijaznejšo embalažo in kako ob spreminjajočih se razmerah zagotavljati kakovostno prehrano. Prav zato je krožnik lahko zanimivo izhodišče za razumevanje veliko širših procesov v naravi in družbi.

»V Pionirskem domu verjamemo, da se najdragocenejše učenje zgodi takrat, ko otrokom omogočimo, da znanje povežejo z lastno izkušnjo in ustvarjalnostjo. Hokus Pokus je lep primer tega, kako lahko znanost in umetnost stopita iz svojih običajnih okvirov in skupaj ustvarita prostor za raziskovanje, domišljijo in nova spoznanja. Posebej dragoceno je, da pri festivalu sodelujejo strokovnjaki in ustanove z zelo različnih področij, otroci pa lahko znanost spoznavajo neposredno, s poskusi in lastnim odkrivanjem,« poudarja Barbara Murn, direktorica Pionirskega doma.

Od rastlin in gob do molekularne gastronomije

Pri letošnjem programu se Pionirskemu domu pridružujejo Botanični vrt Univerze v Ljubljani, Mikološki muzej Slovenije, RAMPA Lab, Društvo PREPLET, Urbani čebelar, Prirodoslovni muzej Slovenije ter Nadina in Garcia Kosinac.

Pionirski dom pripravlja v okviru festivala dve raziskovalni delavnici. Pri Lovcih na hranila se bodo otroci prelevili v male laboratorijske raziskovalce ter s pomočjo kemijskih reagentov v različnih živilih ugotavljali prisotnost posameznih hranil. Na delavnici Lovci na železo bodo raziskovali, kaj imajo skupnega kri, kosmiči in železo, ter spoznavali pomen železa za človeško telo. Z Botaničnim vrtom Univerze v Ljubljani bodo na delavnici Rastline in prehrana raziskovali, za kaj vse uporabljamo rastline in kateri njihovi deli se znajdejo na naših krožnikih. Preizkusili se bodo v prepoznavanju začimb in zelišč ter izdelali svoj rastlinski krožnik. Mikološki muzej Slovenije bo z delavnico Gobe med znanostjo in kulinariko odprl pogled v raznoliki svet gob. Ob svežih primerkih in 3D-replikah bodo otroci spoznavali užitne, pogojno užitne in strupene vrste, njihovo uporabo v kulinariki ter pomen odgovornega nabiranja. Preizkusili se bodo tudi v tehniki gojenja gob z lesnimi čepki z micelijem. Vsakdanja živila bosta v pravi mali laboratorij spremenila Nadina in Garcia Kosinac. Na delavnici Presenetljive lastnosti vsakdanjih živil bodo med drugim s pomarančno lupino pokali balone, z mlekom in barvili ustvarjali vzorce, z rdečim zeljem raziskovali kisline, opazovali plešoče rozine, preizkušali lastnosti nenevtonske tekočine in iz krompirja izdelali preprosto baterijo. RAMPA Lab bo na delavnici Sferifikacija predstavil eno od tehnik molekularne gastronomije. Otroci bodo iz tekočin ustvarjali užitne kroglice ter ob tem spoznavali osnovna pravila laboratorijskega dela, kemijske reakcije v kuhinji in načine, kako se pri pripravi hrane povezujejo znanost, tehnologija in ustvarjalnost. Z Društvom PREPLET se bodo na delavnici Okusi naravne shrambe podali v svet nabiralništva in divje hrane. Spoznali bodo užitne rastline in plodove ter se učili varnega in odgovornega nabiranja, ki spoštuje naravo. Pokusili bodo tudi čaj iz divjih rastlin. Urbani čebelar bo na delavnici Življenje v panju predstavil čebeljo družino in vloge njenih posameznih članov. Obiskovalci bodo spoznavali in okušali čebelje pridelke, med njimi med, cvetni prah in propolis, izdelali svečko iz naravnega čebeljega voska ter se seznanili tudi s tradicijo panjskih končnic. S Prirodoslovnim muzejem Slovenije bodo otroci na delavnici Prehrana nekoč in danes raziskovali rastline in živali, ki so imele pomembno vlogo v prehrani in življenju ljudi nekoč in jo imajo še danes. Spoznali bodo njihovo uporabo v prehrani, zdravilstvu in simboliki ter izdelali svoj pestri krožnik.

Hokus Pokus odpira vrata vsem obiskovalcem

Program za širšo javnost bo potekal v petek, 16. oktobra, od 17. do 19.30 v Festivalni dvorani in laboratoriju Pionirskega doma. Obiskovalci se bodo lahko brezplačno vključili v raziskovalne delavnice in od blizu spoznali različne obraze znanosti, ki se skriva v naši prehrani. Popoldansko dogajanje bo povezoval dramski igralec Klemen Janežič.

Na odru Festivalne dvorane bosta Nadina in Garcia Kosinac pripravila tudi dve znanstveni dogodivščini, in sicer ob 17.30 in 18.30. S poskusi in nepričakovanimi odzivi vsakdanjih snovi bosta pokazala, da lahko tudi živila, ki jih dobro poznamo iz domače kuhinje, razkrijejo presenetljive znanstvene pojave.

Hokus Pokus želi mladim znanost približati na način, ki spodbuja radovednost in samostojno raziskovanje. Letošnja tema izhaja iz nečesa vsem dobro poznane – hrane – ter odpira pogled v procese in povezave, ki jih na prvi pogled morda niti ne opazimo. Krožnik tako postaja prostor

srečevanja narave, znanosti, tehnologije in človekove ustvarjalnosti.

<https://www.ljubljana.si/sl/aktualno/novice/hokus-pokus-znanost-na-krozniku>