



IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR
SREDNJA ŠOLA ZA PREHRANO IN ŽIVILSTVO

PIRAMIDNIK

Revija | letnik 1 | številka 2



IC Piramida
Maribor

DRAGE DIJAKINJE IN DIJAKI, SPOŠTOVANI SODELAVCI IN PRIJATELJI ŠOLE,

pred vami je druga izdaja našega šolskega časopisa – glasila, ki ga s ponosom ustvarjamo skupaj. Vsaka stran pripoveduje zgodbo o znanju, predanosti in življenju v našem Izobraževalnem centru Piramida Maribor.

V njem boste našli utrinke preteklih mesecev, dosežke naših dijakov, zanimive pogovore, ustvarjalna razmišljanja in utrinke skupnosti, ki jo skupaj gradimo. Časopis je tudi priložnost, da se ustavimo, ozremo nazaj ter se s ponosom zazremo v to, kar smo skupaj dosegli.

Naj bo časopis ogledalo našega znanja, srčnosti in vizije za prihodnost.

Želim vam prijetno branje!

Tina Pokrivač, v. d. direktorice / ravnateljice

DIJAKI 3. LETNIKA V SREDIŠČU DEMOKRACIJE IN ZGODOVINE: OBISK DRŽAVNEGA ZBORA IN MUZEJA NOVEJŠE ZGODOVINE SLOVENIJE

Dijakinje in dijaki 3. letnika so se v okviru programa Aktivno državljanstvo odpravili na strokovno ekskurzijo v Ljubljano, kjer so obiskali Državni zbor Republike Slovenije ter Muzej novejše in sodobne zgodovine Slovenije.

V Državnem zboru so se dijaki udeležili vodnega ogleda, v sklopu katerega so spoznali delovanje najvišjega zakonodajnega organa v državi. Sprehodili so se skozi prostorske značilnosti parlamenta – od velike dvorane, kjer potekajo seje, do hodnikov, ki nosijo sledove politične zgodovine od osamosvojitve dalje.

Vodnik je dijakom predstavil organizacijo in delo poslancev, zakonodajni postopek ter vlogo parlamenta v sistemu delitve oblasti. Posebno pozornost so namenili tudi umetniškemu delu, ki krasijo notranjost zgradbe in predstavljajo pomembne simbole slovenske državnosti in zgodovine.

Obisk parlamenta je pomemben del uresničevanja ciljev aktivnega državljanstva, saj mladim omogoča razumevanje konkretnega delovanja demokratičnih institucij in spodbuja kritično refleksijo o vlogi državljanov v političnem procesu.

V drugem delu ekskurzije so se dijaki ustavili v Muzeju novejše in sodobne zgodovine Slovenije, kjer so si pod strokovnim vodstvom ogledali stalno razstavo, posvečeno zgodovinskemu razvoju slovenskega prostora od konca 19. stoletja do danes.

Poseben poudarek je bil namenjen drugi svetovni vojni, obdobju povojne socialistične ureditve, osamosvojitvi Slovenije ter procesom demokratizacije in vključevanja v evropske in mednarodne integracije.

Ogled je dijakom omogočil, da so ob avtentičnih predmetih, arhivskem gradivu in zvočnih postajah podoživeli ključne mejnike slovenske zgodovine 20. stoletja.

Takšna izkušnja predstavlja dopolnilo učnemu procesu, saj krepi prostorsko in časovno umeščanje zgodovinskih dogajanj ter razumevanje povezanosti med preteklostjo in sodobnostjo.

*Mag. Zdenka Kresnik,
izvajalka vsebin aktivnega državljanstva*



ŽE 3. PRAZNIČNI BAZAR NAŠEGA ZAVODA

12. decembra 2024 se je na naši šoli že tretjič zapored odvil praznični bazar – dogodek, ki je mnogo več kot le zbiranje sredstev. Gre za prostor povezovanja, medgeneracijskega sodelovanja in srčnega udejstvovanja dijakov, študentov, učiteljev in predavateljev.

Že v tednih pred dogodkom so učilnice, delavnice in laboratoriji oživeli v pripravah in ustvarjalnosti izjemne palete domačih dobrot in izdelkov. Na stojnicah so obiskovalci lahko izbirali med kakovostnimi domačimi klobasami, testeninami, marmeladami, paštetami, zeliščnimi čaji, prazničnim kruhom, dubajsko čokolado ter raznovrstnimi prazničnimi piškoti in drugimi skrbno pripravljenimi darili. Ponudba ni bila le okusna, temveč je tudi odsevala znanje, trud in entuziazem naših dijakov in mentorjev.

Poseben pečat dogodku so ponudili tudi topli kotički, kjer so se obiskovalci lahko pogreli s toplim golažem, čajem ali brezalkoholnim punčem, si privoščili hot dog ali kokice in ob tem uživali v ritmičnih prazničnih glasbah, ki je vsem generacijam narisala nasmeh na obraz. Praznično vzdušje je dopolnil tudi bogat srečelov, za katerega se iskreno zahvaljujemo vsem donatorjem – njihova podpora daje našim prizadevanjem konkretno težo.

Obiskal nas je tudi dedek Mraz, ki je s svojo prisotnostjo ogrel srca vseh prisotnih in nas vse spomnil, da so prazniki čas upanja, želja in medsebojne dobrote.

Namen bazarja ni bil le praznično druženje, temveč predvsem dobrodelnost in solidarnost. Vsa zbrana sredstva so bila namenjena šolskemu skladu za sofinanciranje učnih dejavnosti dijakov iz socialno manj spodbudnih okolij. S tem potrjujemo svojo zavezanost k enakim možnostim in vključujočemu izobraževanju, ki presega okvire učnega načrta.

Iz pedagoškega vidika tovrstni dogodki omogočajo razvoj ključnih medpredmetnih kompetenc – od podjetnosti, komunikacije, organizacije dela, finančne pismenosti, do medosebnih odnosov in timskega sodelovanja. Dijaki ne le soustvarjajo dogodek, temveč se učijo odgovornosti, pomena skupnosti ter moči skupnega cilja.

Veselim se že 4. prazničnega bazarja v letu 2025, ko bomo znova dokazali, da je naša šola več kot le prostor pouka – je živahna, srčna in ustvarjalna, predvsem pa strokovna.



Mag. Zdenka Kresnik, koordinatorica prazničnega bazarja

INFORMATIVNI DAN NA SREDNJI ŠOLI ZA PREHRANO IN ŽIVILSTVO

V petek, 14. 2. 2025, in v soboto, 15. 2. 2025, smo na Srednji šoli za prehrano in živilstvo odprli vrata za devetošolce in njihove starše ter pripravili pester in zanimiv informativni dan.

Obiskovalcem smo predstavili naše izobraževalne programe:

- Biotehniška gimnazija,
- Slaščičar, pek in mesar (programi srednjega poklicnega izobraževanja),
- Pomočnik v biotehnikih in oskrbi (program nižjega poklicnega izobraževanja),
- ter Živilsko-prehranski tehnik (program poklicno-tehniškega izobraževanja).



Velik vtis so pustile delavnice praktičnega pouka, kjer smo bodočim dijakom prikazali del našega vsakdana ter številne izdelke, ki nastajajo v šolskih delavnicah pod mentorstvom naših strokovnih učiteljev.

Poleg programov in predmetnikov smo predstavili tudi možnosti sodelovanja v Erasmus+ izmenjavah, številne občolske dejavnosti in živahen utrip naše šole, ki dijakom omogoča celostni razvoj in bogato izobraževalno izkušnjo.

Obisk je bil izjemen – kar nas veseli in hkrati potrjuje, da delamo dobro, da postajamo vedno bolj prepoznavni, zanimivi in privlačni za osnovnošolce, ki razmišljajo o nadaljnjem izobraževanju pri nas.

Z entuziazmom in predanostjo bomo z delom nadaljevali tudi v prihodnje.

Tina Pokrič, v. d. direktorice / ravnateljice



TEDEN PISANJA Z ROKO

Tudi letos smo se dijaki (tokrat 4. letnikov) in učitelji pridružili 10. tednu pisanja z roko, ki poteka pod okriljem društva z imenom Radi pišemo z roko. Letos je trajal od 20. do 24. januarja.

Dijaki in učitelji smo s pomočjo pavjih peres in črnega tuša zapisali nekaj svojih misli in jih postavili na ogled pred šolsko knjižnico. Ugotovitev – dandanes zna biti tak način pisanja kar zapletena zadeva, zato je prav, da se ji včasih posvetimo.

Aktiv slovenščine

DAN BREZ CIGARETE

Obeležujemo ga zato, da bi opozorili na škodljive posledice kajenja za zdravje posameznika, okolje in družbo ter spodbujali zmanjševanje uporabe tobačnih izdelkov. Namen tega dneva je ozaveščanje javnosti o:

Zdravstvenih tveganjih –

Kajenje je glavni vzrok za številne bolezni, kot so rak, bolezni srca in ožilja, bolezni dihal in druge kronične zdravstvene težave.

Preprečevanju kajenja –

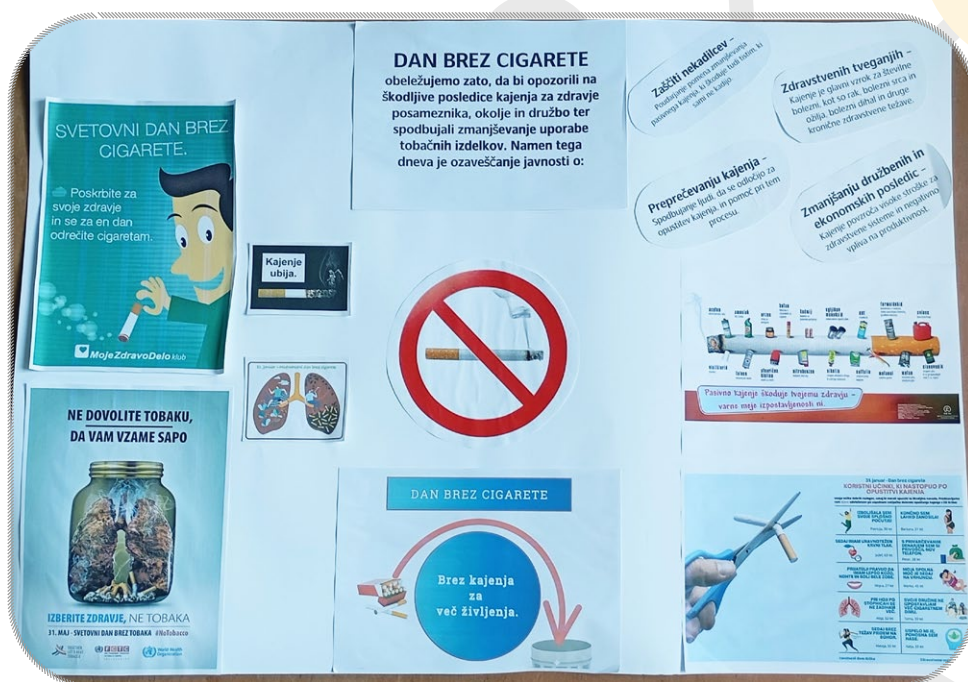
Spodbujanje ljudi, da se odločijo za opustitev kajenja, in pomoč pri tem procesu.

Zaščiti nekadilcev –

Poudarjanje pomena zmanjševanja pasivnega kajenja, ki škoduje tudi tistim, ki sami ne kadijo.

Zmanjšanju družbenih in ekonomskih posledic –

Kajenje povzroča visoke stroške za zdravstvene sisteme in negativno vpliva na produktivnost.



Matjaž Kološa, koordinator aktivnosti

PREŠERNA USTVARJALNOST

Tisti, ki v sebi skrivajo pesnika, imajo žilico za pisanje, smisel za fotografijo ali likovno ustvarjanje, ob tem pa so tudi dovolj pogumni, so se pomerili na tradicionalnem šolskem natečaju Prešerna ustvarjalnost.

Celotna prireditev je potekala vzporedno s slovenskim kulturnim praznikom in na šolski proslavi dočakala svoj vrhunec, predstavitev najboljših šolskih literarnih in likovnih umetnikov. Zaključek se je odvil na sprejemu pri ravnateljici, umetniška dela šolskih ustvarjalcev pa so razstavljena na razstavnem prostoru šole.

Verjamemo, da je pred nami še veliko praznikov prešernega ustvarjanja.



Aktiv slovenščine

Maribor

PRAZNOVANJE DNEVA MATERINŠČINE NA NAŠI ŠOLI

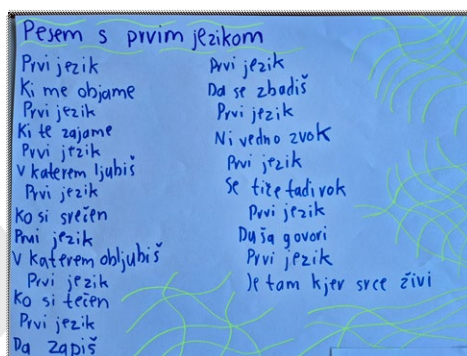
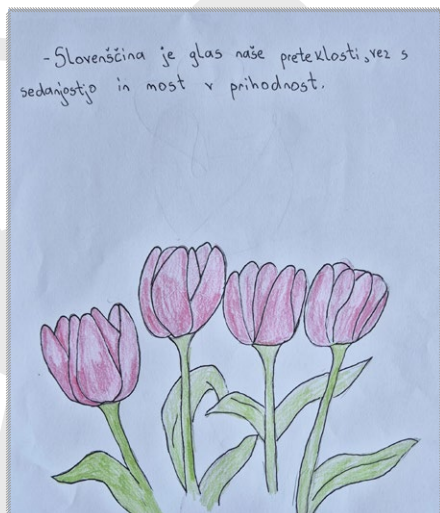
Ob mednarodnem dnevu materinščine smo se v februarju tudi na naši šoli poklonili jeziku, ki nas oblikuje, združuje in izraža.

Slovenski jezik ni le sredstvo sporazumevanja, ampak tudi zakladnica naše kulture in identitete. V tednu po počitnicah so dijaki pri pouku slovenščine ustvarjali pesmi, misli in zgodbe v svojem jeziku, kar je vodilo v bogato ustvarjalno delavnico.

Naša šola, kjer se srečujejo različne materinščine, je tako postala prostor spoštovanja jezikovne raznolikosti. Ustvarjalna dela dijakov so bila razstavljena tudi na hodnikih šole, s čimer smo skupaj obeležili pomembnost maternih jezikov v sodobnem svetu.



Aktiv slovenščine



NAJINOVATIVNEJŠI KROF 2025

Na Izobraževalnem centru Piramida Maribor smo letos v predpustnem času izvedli natečaj z naslovom NAJ INOVATIVNI KROF 2025. Na natečaj je prispelo kar nekaj prijav in v sredo, 26. februarja 2025, smo na Izobraževalnem centru Piramida Maribor izvedli dan priprave inovativnih krofov ter njihovo ocenjevanje. Na pokušnjo so se ponudili naslednji inovativni krofi:

- Kostanjček, ki so ga pripravile Marijana Topolovec, Špela Morel in Lana Kovačič (vse 2. b)
- Podeželski krof, ki sta ga naredili Ela Ouček in Nuša Dajčar (obe 2. a)
- Medeni polnjeneč, ki sta ga pripravili Špela Vičar Miche in Neli Tomašević (2. b)
- Malinine sanje izpod rok Nuše Dajčar (2. a)
- Krof z belo čokolado, kavo in pistacijo, ki ga je pripravila Lucija Banovšek iz 2. a
- Krof z belo čokolado in jagodo, ki sta ga pripravili Maša Jančič in Assia Fazlič iz 2. a ter
- Bučni Slavko, ki sta ga pripravili študentki Višje šole za živilstvo in prehrano.

Izbrali smo najboljši krof v kategoriji Višje strokovne šole, kjer je zmagal Bučni Slavko. Ta krof smo poslali tudi na vseslovensko tekmovanje, kjer je med inovativnimi krofi dosegel odlično drugo mesto.

V kategoriji srednje šole smo se po težki konkurenci odločili, da na vseslovensko tekmovanje pošljemo krof KOSTANJČEK. Na žalost ni bil izbran med prve tri, vendar smo s sodelovanjem na tekmovanju zelo zadovoljni.

Predvsem pa smo zadovoljni s pripravljenimi inovativnimi krofi, kjer so naše dijakinje pokazale, da imajo številne ideje in da je njihova inovativnost res brez meja. Prepričani smo, da bodo drugo leto nastali še boljši in bolj odštekani krofi ter da se bomo tudi drugo leto udeležili vseslovenskega istoimenskega tekmovanja.

Marija Predikaka, pomočnica v. d. ravnateljice



MATURANTSKI PLES 2025 – VEČER ZA SPOMIN

V petek, 7. marca 2025, so maturantje svoje srednješolsko obdobje simbolično zaključili s slavnostnim maturantskim plesom v Draš centru. Večer se je začel s svečano četvorko, ki je napolnila dvorano s ponosom, eleganco in mladostno energijo.

Skozi večer so se vrstili trenutki ganjenosti, iskrenih nasmehov in veselja. Prisotni so prisluhnil toplim besedam razrednikov, staršev in učiteljev, ki so s spoštovanjem pospremili generacijo 2025 proti novim življenjskim izzivom.

Dogodek je bil skrbno organiziran in izpeljan s pomočjo predanih mentorjev, tehničnega osebja ter vseh, ki so maturantom stali ob strani. Za marsikoga je bil to večer, ki si ga bodo zapomnili za vse življenje – kot zaključek pomembnega obdobja in začetek nečesa novega.

Maturanti 5. a, 3. a in 3. b z razredničarkami



OZAVEŠČANJE OB DNEVU ZDRAVJA – DIJAKI PRISPEVAMO K BOLJ ZDRAVEMU OKOLJU

Ob svetovnem dnevu zdravja, 7. aprilu 2025, so dijaki 2. letnika nižjega poklicnega izobraževanja pri razrednih urah pripravili tematsko dejavnost, s katero so želeli spodbuditi razmislek o pomenu zdravega življenjskega sloga. V sodelovanju so oblikovali dva poučna in ustvarjalna plakata, ki ponazarjata ključne dejavnike zdravega življenja, kot so:

- uravnotežena prehrana,
- gibanje in telesna aktivnost,
- pomen duševnega zdravja ter
- ustrezna hidracija.

Plakata so izobesili v šolski jedilnici, kjer ju lahko opazijo vsi dijaki in zaposleni. Na ta način so želeli ozavestiti širšo šolsko skupnost in spodbuditi vsakogar, da stori korak k bolj zdravemu vsakdanu – naj bo to izbira sadja namesto sladkarij ali kratek sprehod po pouku.

S tem projektom so dijaki ne le utrdili znanje o zdravju, temveč tudi razvijali občutek odgovornosti za skupno dobro. Veseli so, da lahko s preprostimi dejanji prispevajo k prijetnejšem in bolj zdravemu šolskemu okolju.

Jasmina Zagoršek, koordinatorica dneva

Z VERZOM DO KAVE

V šolski kavarni je 21. marca 2025 poezija zamenjala denar – ob svetovnem dnevu poezije smo obiskovalcem ponudili kavo ali čaj v zameno za verz.

Namesto plačila so dijaki in učitelji napisali pesem, izbrali verz najljubšega pesnika ali celo ustvarili nekaj čisto svojega. Naša kavarna je tako postala prostor ustvarjalnosti, spontanosti in poetičnega navdiha.

Ker je včasih en sam verz dovolj, da pogreje dan – tudi brez denarja.

Mladi poeti

OBISK PODJETJA KOTÁNYI IN TOMAŽA VOZLJA – ZAČIMBE Z NAVDIHOM

Na šoli smo imeli posebno priložnost gostiti **podjetje Kotányi**, enega vodilnih ponudnikov začimb, ter **Tomaža Vozlja**, ki nas je popeljal v svet začimb na povsem nov način. Tomaž Vozelj je kuhar z več kot tridesetletnimi izkušnjami v različnih kuhinjah po vsem svetu in predsednik Društva kuharjev in slašičarjev Slovenije.

Za dijake je bila to več kot le delavnica – bila je prava kulinarčna izkušnja, ki je združila znanje, prakso in kreativnost. Spoznali so:

- kako nastanejo začimbe in kakšna je njihova pot „od semena do kuhinje“,
- skrivnosti pravilnega shranjevanja in kombiniranja začimb,
- kako lahko z drobnimi dodatki vsakdanjo jed spremenimo v vrhunski obrok.

Tomaž Vozelj je z dijaki delil tudi številne praktične nasvete in izkušnje iz industrije ter poudaril pomen kakovostnih sestavin in ustvarjalnosti pri pripravi hrane.

Dogodek je bil odličen primer povezovanja **šolskega znanja s prakso** in navdihujoč vpogled v sodobne trende v prehrani. Zahvaljujemo se podjetju **Kotányi** in Tomažu Vozlju za sodelovanje, strokovnost in prijetno izkušnjo!

Dr. Tina Perko, koordinatorica dogodka



DAN ZEMLJE

Dan Zemlje smo obeležili z ekodnevi v naravi

Ob svetovnem Dnevu Zemlje, ki ga praznujemo 22. aprila, smo na šoli 9. maja 2025 izvedli ekodneve, s katerimi smo dijake spodbudili k razmisleku o pomenu varovanja okolja in trajnostnega načina življenja.

Dijaki so se udeležili različnih dejavnosti na terenu in v šolski okolici:

- obisk mestnega parka in akvarija/terarija,
- urejanje okolice šole,
- ogled botaničnega vrta,
- ogled ekovrtov.

Skozi izkušnje v naravi so dijaki razvijali okoljsko zavest, krepili odgovornost do prostora in spoznavali pomen biotske raznovrstnosti.

Hvala vsem sodelujočim, ki ste pripomogli k uspešni izvedbi in obeležitvi Dneva Zemlje na aktiven in poučen način.

Rebeka Lukačič, koordinatorica

PROJEKTNI TEDEN ZA ZAKLJUČNE LETNIKE – ZNANJE, SPRETNOST IN USTVARJALNOST

Po prvomajskih počitnicah smo na Srednji šoli za prehrano in živilstvo v tednu od 5. do 9. maja 2025 organizirali projektni teden za dijake zaključnih letnikov srednjega poklicnega izobraževanja – programov pek, mesar in slaščičar.

Gre za teden, v katerem dijaki nimajo klasičnega pouka, temveč v šolskih delavnicah intenzivno pripravljajo izdelke za zaključni izpit, vse na vnaprej določeno temo. S tem dijaki pokažejo, kako spretni, natančni in ustvarjalni so postali skozi tri leta izobraževanja.

Vrhunec projektne tedna je bila razstava izdelkov, ki smo jo v petek, 9. maja, pripravili v šolski jedilnici. Obiskovalci so si lahko ogledali izjemne izdelke – od svežih pekovskih dobrot, do sodobnih slaščičarskih umetnin in kakovostnih mesarskih izdelkov.

Celoten proces priprave so budno spremljali in usmerjali mentorji, ki so izdelke tudi ocenili. Njihovo strokovno vodenje in podpora sta dijakom omogočila, da pokažejo največ, kar zmorejo.

Na končne izdelke in ves trud, ki so ga dijaki vložili, smo izjemno ponosni. Projektni teden je znova dokazal, da znanje in praksa hodita z roko v roki – in da na naši šoli vzgajamo strokovne in predane mlade mojstre.

Tina Pokrivač, v. d. direktorice / ravnateljice



DAN BREZ ŠOLSKE TORBE NA IC PIRAMIDA MARIBOR

Tudi v letošnjem šolskem letu je Dijaška skupnost IC Piramida Maribor pripravila poseben izziv za dijake in učitelje – **Dan brez šolske torbe**, s katerim je povabila vse dijake in učitelje naj za en dan šolske torbe pustijo doma in šolske potrebščine prinesejo v šolo na čim bolj izvirni način.

In res, domišljiji tudi letos ni bilo videti konca! Marsikdo nas je prijetno presenetil – nekateri so zvezke skrivali v vzglavnikih, drugi so jih stlačili v košare, kovčke, predale, hladilne torbe, celo v škatlo za prenašanje mačk. Bilo je tudi nekaj zelo unikatnih vrečk, odev in še marsikaj nepričakovanega. Šolski hodniki so bili tisti dan res nekaj posebnega – polni smeha, radovednih pogledov in dobre volje.

Seveda pa smo najbolj izvirne ideje tudi nagradili. Letos so nas najbolj navdušile:

1. mesto: Žanina Kajzer, 1. a – tudi predal lahko postane šolska torba
2. mesto: Urška Črnčec, 4. a – čips posodica v novi vlogi – kot torba
3. mesto: Ana Purgaj, 2. a – plišasti medvedek kot antistresna torba

Iskrene čestitke vsem sodelujočim – tako za pogum kot za domiselnost!

Tudi prihodnje leto bomo izziv zagotovo ponovili. Že zdaj se veselimo novih, svežih idej, ki bodo znova popestrile majski šolski dan!

Jasna Bôrc Hozjan, mentorica dijaške skupnosti



PIRAMIDA FEST 2025 – OD TRADICIJE DO TRENDOV

V petek, 9. maja 2025, smo na Izobraževalnem centru Piramida Maribor uspešno zaključili prireditev Piramida Fest 2025. Gre za dogodek, ki smo ga pred leti zasnovali z željo po tesnejšem sodelovanju med šolo in zunanjimi partnerji, med dijaki in bivšimi maturanti ter diplomanti. S sodelovanjem dijakov v tekmovalnem delu dogodka krepimo njihove strokovne kompetence in jim pomagamo razvijati veščine, ki jim bodo koristile tako v nadaljnjem izobraževanju kot tudi v poklicnem življenju.

Tudi letos nas je vodil slogan »Od tradicije do trendov«, ki simbolično povezuje naše bogate kulturne korenine s sodobnostjo in inovativnostjo.

Na ocenjevanje smo prejeli zavidljivo število vzorcev – kar 46 suhih salam, 6 eklerjev in 4 pletene praznične kruhe.

Suhe salame

Ocenjevalna komisija v sestavi Rosvita Arzenšek Pinter, mag. Marlena Skvarča in mag. Milko Lebarič je natančno ocenjevala prispеле vzorce suhih salam. Dva izmed njih sta prejela zlato priznanje, enajst jih je osvojilo srebrno priznanje, sedemnajst pa bronasto priznanje.

Pleteni praznični kruhi

Vsak kruh je bil edinstven – tako po sestavi, obliki kot tudi po dekoraciji. Ocenjevala jih je komisija v sestavi Darko Hercog, Irena Rihter in Gorazd Bobovnik. Podeljeno je bilo eno zlato, eno srebrno in dve bronasti priznanji.

Eklerji – inovativna presenečenja

Največ inovativnosti smo letos zasledili prav pri eklerjih. Ti so se oddaljili od klasične francoske različice in ponudili pravo paletu okusov in vizualnih presežkov. Polnila so bila tako sladka kot slana, prelive pa sadni, čokoladni in tudi bolj drzni. Vsak ekler je bil prava umetnina. Ocenjevalna komisija, ki so jo sestavljale Silva Golob, mag. Marlena Skvarča in Ksenja Hronek, je podelila dve zlati, tri srebrna in eno bronasto priznanje.

Z velikim veseljem ugotavljamo, da je letošnji Piramida Fest 2025 uspel, saj je prinesel obilico kakovostnih in ustvarjalnih izdelkov ter spodbudil povezovanje in strokovno rast udeležencev.

Z že rahlo nestrpnostjo pričakujemo Piramida Fest 2026, kjer bomo znova združevali tradicijo s sodobnimi trendi – na Izobraževalnem centru Piramida, kjer raste znanje.

Saša Berlič, vodja MIC-a

15. MAJ – MEDNARODNI DAN DRUŽINE: PRILOŽNOST ZA HVALEŽNOST IN POVEZANOST

Vsako leto 15. maja obeležujemo Mednarodni dan družine, ki nas opominja na pomen skupnosti, ki jo tvorimo s svojimi najbližjimi. Družina je temeljna celica družbe, prostor ljubezni, varnosti in spoštovanja, v katerem se oblikujejo naši prvi odnosi in vrednote.

Na naši šoli smo ta dan posvetili razmisleku o tem, kaj nam družina pomeni. Dijaki so skupaj z razredniki sodelovali v kratki delavnici, kjer so skozi pogovor, pisno ustvarjanje in likovno izražanje premislili o vrednosti družinskih vezi in pomembnosti medsebojne podpore.

Aktiv slovenščine



PREDAJA KLJUČA 2025 – IGRE, SMEH IN NOVI LASTNIKI ŠOLSKEGA KLJUČA

Tudi letos ni šlo brez ene najbolj pričakovanih majskih tradicij – predaje ključa. Za organizacijo dogodka je letos poskrbela Dijaška skupnost IC Piramida Maribor v sodelovanju z lanskoletnimi zmagovalci, razredom 5. a.

Dogajanje je bilo pestro, zabavno in polno tekmovalnega duha. Letos so se v boju za simbolno čast – šolski ključ – pomerili razredi 2. a, 2. b, 4. a in 4. b. Tekmovalci so se morali preizkusiti v štirih izzivih, kjer so se znanje, spretnost in dobra volja zlili v pravo ekipno tekmovalje.

Najprej smo se ogreli z igro s stoli, ki je v ritmu glasbe preverjala hitrost in iznajdljivost tekmovalcev. V drugi igri so morali predstavniki razredov pokazati, kako dobro ocenijo težo vsakdanjih

predmetov – od pomaranče do 'duše slovenskega jezika' – teže Slovarja slovenskega knjižnega jezika. Sledil je barvni izziv, kjer so morali tekmovalci kar najhitreje najti in prinesiti predmete v točno določenih barvah. V zadnjem dejanju sta se v napetem dvoboju pomerili najbolj uspešni ekipi iz prejšnjih iger. Znanje iz splošne razgledanosti, šolske geografije, biologije in celo nekaj logike je odločalo o končnem zmagovalcu.

In zmagovalac? Razred 4. a! Pokazali so največ zbranosti, ekipnega duha in iznajdljivosti, zato so si zasluženo prislužili čast in ključno odgovornost za prihodnje šolsko leto.

Predstavniki zaključnega razreda 5. a so novi generaciji simbolično predali šolski ključ in se na ta način tudi poslovili od šolske skupnosti.

Dijaška skupnost



TEKMOVANJE OSNOVNOŠOLCEV V PRIPRAVI POHORSKE OMLETE

V četrtek, 29. maja 2025, je na Izobraževalnem centru Piramida Maribor potekalo tekmovanje v pripravi pohorske omlete, namenjeno osnovnošolskim ekipam. Dogodek je združeval kulinarčno ustvarjalnost, prikaz slaščičarskih spretnosti in promocijo lokalne jedi – pohorske omlete, ki je pomemben del kulinarčne dediščine Štajerske.

Vsaka ekipa je predstavila svojo različico pohorske omlete, pri čemer so bile poleg okusa ocenjevane tudi zunanji videz, videz prereza, predstavitev ekipe ter uporaba lokalnih sestavin.

Strokovno komisijo so sestavljale Apolonija Lipovšek, Ksenja Hronek in Sandra Hozjan, ki so pri ocenjevanju posebno pozornost namenile ustvarjalnosti, natančnosti in timskega duha mladih tekmovalcev. Poudarile so, da so ekipe pokazale izjemno zavzetost, spoštovanje do kulinarčne tradicije ter sposobnost sodelovanja.

Tekmovanja se je udeležilo sedem ekip iz petih osnovnih šol, in sicer:

- OŠ Sveti Jurij ob Ščavnici
- OŠ Partizanska bolnišnica Jesen Tinje (3 ekipe)
- OŠ Gustava Šiliha Laporje
- OŠ Prežihovega Voranca Maribor
- OŠ Kajetana Koviča Poljčane

Rezultati tekmovanja:

1. mesto: OŠ Prežihovega Voranca Maribor
2. mesto: OŠ Partizanska bolnišnica Jesen Tinje
3. mesto: OŠ Sveti Jurij ob Ščavnici

Dogodek ni bil le tekmovalnega značaja, temveč tudi pomembna priložnost za spoznavanje in promocijo slaščičarskega poklica ter spodbujanje timskega dela in odgovornega odnosa do hrane. Takšne izkušnje predstavljajo dragoceno dopolnilo k formalnemu učenju in navdihujejo mlade za nadaljnje raziskovanje slaščičarskega sveta.

Vsem sodelujočim ekipam iskreno čestitamo za trud, energijo in odlične »sladke mojstrovine«!

Marija Predikaka, pomočnica v. d. ravnateljice



EKOKVIZ

Uspeh naše dijakinje na državnem tekmovanju Ekokviz 2025

V šolskem letu 2024/2025 je tema vseslovenskega tekmovanja Ekokviz za srednje šole nosila naslov »Energija prihodnosti«. Dijaki so raziskovali aktualne okoljske teme, kot so obnovljivi viri energije, energetska učinkovitost in možnosti za trajnostni energetski prehod.

Ponosno sporočamo, da je naša dijakinja Ela Ouček iz 2. a razreda zmagala na šolskem tekmovanju in se kot predstavnica šole udeležila državnega tekmovanja, ki je potekalo 5. februarja 2025 na Srednji ekonomski, storitveni in gradbeni šoli ŠC Kranj (SESGŠ).

Ela je na državnem tekmovanju med 60 najboljšimi tekmovalci iz vse Slovenije dosegla izjemen uspeh – 2. mesto in s tem prejela zlato priznanje.

Njena uvrstitev med najboljše v državi potrjuje njeno predanost, znanje in skrb za okolje, hkrati pa je tudi odlična motivacija za vse dijake, ki jih zanima trajnostna prihodnost in odgovorno ravnanje z energijo.

Iskrene čestitke tekmovalki za izjemen dosežek!



Rebeka Lukačič, mentorica

S KOKTAJLOM DO MEDALJE: NAŠI DIJAKINJI BLESTELI NA SLOVAŠKEM!

Naši dijakinji Tina Senekovič in Luna Šinček sta se skupaj z mentorico dr. Tino Perko udeležili mednarodnega tekmovanja v pripravi koktajlov, ki je letos potekalo v Košicah na Slovaškem. Z izjemno mero spretnosti, znanja in samozavesti sta navdušili žirijo ter se domov vrnili z odličnimi uvrstitvami:

- Tina Senekovič – srebrna medalja
- Luna Šinček – bronasta medalja

Osebna izkušnja dijakinje Lune Šinček, 4.b

»Na letošnjem tekmovanju v pripravi koktajlov na Slovaškem v Košicah sem dobila izjemno priložnost, ki mi je dala bogato izkušnjo. Tekmovanje mi ni le razširilo znanja na področju koktajlov, temveč mi je prineslo tudi več samozavesti pri delu. Poleg tega sem prejela dragocene napotke, ki mi bodo pomagali pri nadaljnjem izboljševanju. Ogleдали smo si tudi mesto in poskušali razne tradicionalne jedi.«

Mnenje mentorice, dr. Tine Perko

»Tina in Luna sta na tekmovanju nastopili z izjemno zrelostjo in samozavestjo. S svojo tehnično natančnostjo, kreativno zasnovano in dovršenim senzoričnim vtisom pripravljenih koktajlov sta dokazali visoko raven znanja in spretnosti. Vesela sem, da sem jima bila lahko v podporo na tej poti in da smo kot ekipa dostojno zastopali našo šolo v mednarodnem prostoru.«

Ta izkušnja ne pomeni le priznanja za vloženo delo in talent, temveč tudi potrditev, da lahko naši dijaki uspešno konkurirajo na mednarodnem prizorišču.



MEDNARODNO STROKOVNO TEKMOVANJE V RIGI: LEARN, KNOW, DO, CAN, SHOW

Moja izkušnja z uspehom dijakov IC Piramida Maribor na prestižnem mednarodnem tekmovanju.

Med 25. in 28. marcem 2025 smo imeli priložnost sodelovati na četrtem mednarodnem strokovnem tekmovanju za dijake poklicnih šol z naslovom **Learn, Know, Do, Can, Show**, ki je potekalo v Rigi, glavnem mestu Latvije. Dogodek je združil mlade iz 11 držav, ki so se pomerili v 15 različnih strokovnih kategorijah. Skupno je sodelovalo 35 različnih šol in kar 321 udeležencev, ki so predstavili svoje znanje, spretnosti in inovativnost na področjih gostinstva, turizma, živilstva, oblikovanja in storitvenih dejavnosti.

Organizator dogodka je bila Riga Technical School of Tourism and Creative Industry, ena vodilnih izobraževalnih ustanov na Baltiku. Poleg tekmovalnega dne so organizatorji pripravili tudi bogat spremljevalni program, v katerem sem skupaj z drugimi mentorji in udeleženci sodelovala na kulinarčnih delavnicah, kulturnih ogledih ter slavnostni podelitvi priznanj.

Program in organizacija tekmovanja

Naše potovanje se je začelo v torek, 25. marca 2025, ko smo se iz Maribora odpravili proti Benetkam, od koder smo ob 15.15 poleteli proti Rigi. V hotel Ibis Riga Centre smo prispeli v večernih urah. Naslednji dan, 26. marca, smo pričeli z uradno otvoritvijo tekmovanja ob 9.30, nato pa so sledili praktični izzivi v posameznih strokovnih učilnicah.

27. marec je bil namenjen spoznavanju Latvije – obiskali smo center Rige in znamenito mestno tržnico, kjer smo imeli tudi različne degustacije. Popoldne smo se udeležili slavnostne večerje in podelitve priznanj, kjer smo skupaj proslavili uspehe in spletli nova poznanstva.

Zadnji dan, 28. marca, smo se ob 17.05 poslovili od Rige in se z letom do Dunaja ter nato z avtobusom vrnili nazaj v Maribor v poznih večernih urah.

Na tekmovanje sva s kolegico Ksenjo kot mentorici iz Izobraževalnega centra Piramida Maribor spremljali visoko motivirane dijake s področij pekarstva, slaščičarstva in mesarstva. Dijakom sva nudili podporo pri pripravi in izvedbi tekmovalnih nalog. Našo šolo so zastopali:

- **slaščičarka:** Nuša Dajčar (mentorica: Ksenja Hronek)
- **peka:** Urška Lesjak in Timotej Štrucl (mentorica: Mateja Gimpelj)
- **mesarja:** Anže Ivartnik in Robert Pajek (mentor: Romeo Ogrizek)

Vsaka ekipa se je predstavila s praktičnim izdelkom. Dijaki so v omejenem času morali pokazati celotno izvedbo, od priprave do predstavitve, ob upoštevanju tehnične dovršenosti, kreativnosti in prehranskih smernic.

Vrhunski rezultati: dve medalji za Slovenijo

Urška Lesjak je s svojimi kuhanimi prestami in izdelki iz koruzne moke navdušila strokovno komisijo ter si priborila 1. mesto v kategoriji pekarstva. Njeni izdelki so izstopali po tehnični dovršenosti, usklajenosti okusov in estetsko dovršeni predstavitvi. Preste je oblikovala v mehke, zlato zapečene izdelke, ki jih je posula z brioš sladkorjem in liofiliziranimi malinami, kar jim je dodalo privlačen videz in blag sadni priokus. Koruzne bombetke z bučnim oljem in seseklanimi bučnimi semeni je zapletla v obliko rožice in jih posula s sezamom. Vsak izdelek je odseval premišljeno izbiro surovin in poznavanje tradicionalnih pekarskih tehnik, ki jih je Urška z veliko mero natančnosti in ustvarjalnosti prilagodila sodobnim trendom.

V kategoriji slaščičarstva je **Nuša Dajčar** s svojo estetsko dovršeno brezglutensko torto zasedla odlično **2. mesto**. Njena kreacija je navdušila s sijočo glazuro v globoki rdeči barvi, ki je krasila eleganten mousse tortni izdelek. Torta je bila sestavljena iz lešnikovega dacquoisea in financierja, moussa bele čokolade z vanilijo ter inserta iz višenj z aromo vijolice. Vse skupaj je obdajal mousse temne čokolade in gorgonzole, prelita pa je bila z zrcalno glazuro. Torto je okrasila s finimi detajli iz bele čokolade, kremo in drobnimi vijolicami, ki so skupaj ustvarile prefinjen in estetsko dovršen videz. Izdelava brez glutena ni predstavljala omejitve, temveč izziv, ki ga je Nuša obvladala z izjemnim občutkom za ravnovesje tekstur in okusov, kar je navdušilo tudi zahtevno mednarodno žirijo.

Tudi ostali dijaki so pokazali odlično znanje in veščine, kar je potrdilo visoko strokovno raven, ki jo na naši šoli vztrajno razvijamo skozi kakovostno praktično izobraževanje.

Zakaj so takšna tekmovanja pomembna

Mednarodna tekmovanja, kot je Learn, Know, Do, Can, Show, imajo za dijake izjemno vrednost. Ne le, da preverijo in dokažejo svoje znanje, temveč tudi pridobijo izkušnje v tujem okolju, primerjajo znanja z vrstniki in navežejo nove stike. Tudi za mentorje so takšni dogodki dragoceni – omogočajo vpogled v najnovejše pristope in trende v strokovnem izobraževanju.

Uspehi naših dijakov so dokaz, da IC Piramida Maribor goji visoko raven strokovnosti, predanosti in inovativnosti – ter da zmoremo, znamo in si upamo stopiti tudi na mednarodni oder. Ponosna sem, da sem lahko del te zgodbe.

Mateja Gimpelj, mentorica



ODLIČEN NASTOP NAŠIH DIJAKOV NA REGIJSKEM PRVENSTVU V STRELJANJU

Naši dijaki in dijakinje so se skupaj z mentorico Vesno Grgan udeležili regijskega – področnega prvenstva srednjih šol v streljanju z zračno puško in dosegli izjemne rezultate.

Kategorija serijska puška – dijakinje:

- Ula Podbornik – 2. mesto
- Urška Kutnjak – 3. mesto
- Janja Borko – 4. mesto
- Urška Lesjak – 5. mesto

Kategorija serijska puška – dijaki:

- Robert Pajek – 5. mesto
- Matjaž Sivka – 6. mesto

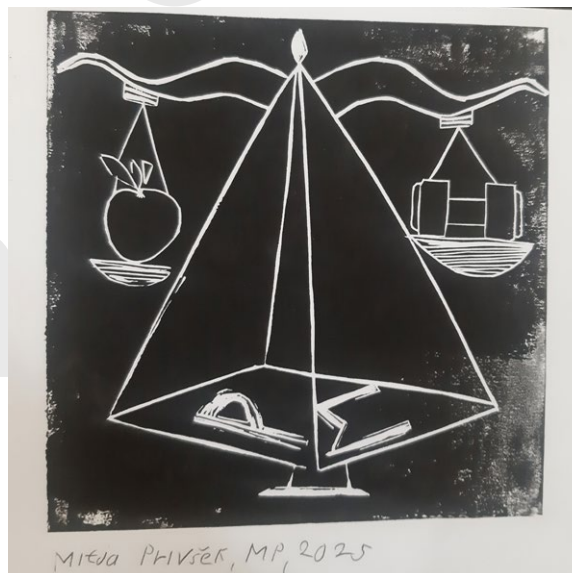
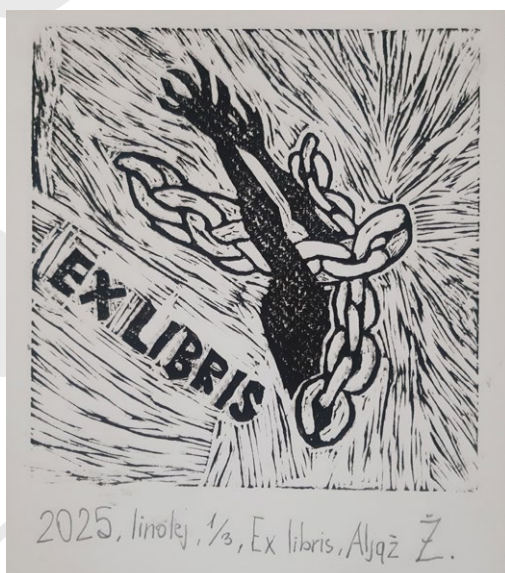
Ekipno je Izobraževalni center Piramida osvojil odlično 2. mesto.

Iskrene čestitke vsem tekmovalcem.

Vesna Grgan, mentorica



TUDI UMETNIKI SMO



NAJ DIGI ŠOLA V OKVIRU PROJEKTA ŠOLA KOHEZIJE

Dijakinje 3. letnika naše šole so v letošnjem šolskem letu uspešno sodelovale v nacionalnem projektu Šola kohezije, ki ga organizirata Ministrstvo za kohezijo in regionalni razvoj ter Kulturno društvo PiNA. Gre za projekt, namenjen ozaveščanju mladih o pomenu kohezijske politike Evropske unije ter njenem vplivu na razvoj lokalnih skupnosti.

Spremljale projekt obnove Skate parka v Mariboru

V okviru projekta smo spremljali investicijo Obnova Skate parka v Mariboru, ki je bila sofinancirana z evropskimi sredstvi. Pri raziskovanju in pripravi vsebin smo sodelovali s Službo za razvojne projekte in investicije Mestne občine Maribor ter s podjetjem Športni objekti Maribor.

Dijakinje so se v sklopu projekta poglobljeno seznanile z vsemi fazami priprave in izvedbe infrastrukturnega projekta, s poudarkom na vlogi evropskih kohezijskih sredstev pri razvoju športne infrastrukture v lokalnem okolju.

Odličnost na področju digitalnega komuniciranja

Zasluzeno smo prejeli nagrado za NAJ DIGI ŠOLO, saj so naše dijakinje najbolje pripravile in predstavile novice za družbena omrežja. Njihove objave so izstopale po inovativnosti, jezikovni kakovosti in vizualni privlačnosti, kar je komisija prepoznala kot primer odlične prakse pri digitalnem komuniciranju evropskih projektov mladim.

Kompetence za prihodnost

Sodelovanje v projektu je dijakinjam omogočilo razvoj pomembnih digitalnih, raziskovalnih in komunikacijskih veščin, obenem pa poglobitev razumevanja o delovanju evropskih mehanizmov za financiranje lokalnega razvoja.

Mag. Zdenka Kresnik, mentorica projekta



ZLATA PRIHODNOST V NAŠIH ROKAH: DIJAKI BLESTELI NA ECOTROPHELIA SLOVENIJA JUNIOR 2025

Ecotrophelia Slovenija Junior 2025 je tudi letos povezala mlade ustvarjalce z vizijo – razvijati inovativne, trajnostno naravnane živilske izdelke, ki odgovarjajo na izzive sodobne prehrane. Dogodek, ki ga organizira Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, je potekal že tretjič in še enkrat več dokazal, da mladi mislijo zeleno, ustvarjalno in odgovorno.



Še posebej ponosni smo na ekipo Regina Della Birra, ki sta jo sestavljala Teja Horvat in Silvo Vuzem, dijaka 4.b oddelka pod mentorstvom dr. Tine Perko. Dijaka sta s svojim izdelkom – monoporcijnsko sladico z okusom čokolade, sadja in hmelja – osvojili 1. mesto na letošnjem tekmovanju. Njuna sladica je prepričala strokovno komisijo z uravnoteženim okusom, vizualno dovršenostjo in inovativnim konceptom, ki spretno združuje tradicionalne sestavine z modernim pristopom k pripravi živil.

Zlata medalja ni zgolj nagrada za izdelek, temveč priznanje za predano timsko delo, strokovno mentorstvo in pogumno ustvarjalnost, ki jo naša šola dosledno spodbuja in razvija.

Posebne čestitke si zasluži naša šolska ekipa AJDE, ki je z izdelkom – 100 % naravnim namazom brez aditivov iz tatarske ajde – dosegla odlično 4. mesto. Ekipo sestavljata Špela Vičar Miche in Neli Tomašević, ki sta pod mentorstvom učiteljice Silve Golob pokazali izjemno razumevanje tehnološkega razvoja, trajnostnih smernic in potreb sodobnega potrošnika. Njun izdelek je prepričal strokovno komisijo in publiko.

S ponosom spremljamo uspehe naših dijakov, ki dokazujejo, da znajo povezati **znanje**, **trajnostne vrednote** in **tehnološko ustvarjalnost**. To niso le projekti – to so **zametki trajnostne prihodnosti prehrane**.

Mentorici

DRŽAVNO TEKMOVANJE IZ KEMIJE – PONOSNI NA ARIELO ŽIGART

V soboto, 10. maja 2025, je v Ljubljani potekalo državno tekmovanje iz znanja iz kemije, na katerem je našo šolo zastopala Ariela Žigart dijakinja 1. a oddelka.

Tekmovanje je združilo najboljše mlade kemike iz vse Slovenije, ki so se spopadli z zahtevnimi nalogami, ki so presegle redno snov. Potrebno je bilo ne le znanje, temveč tudi logično razmišljanje, natančnost in razumevanje kemijskih zakonitosti.

Ariela se je odlično odrezala in že s tem, da se je uvrstila na državno raven, pokazala veliko predanost, znanje in veselje do kemije. S svojim trudom in dosežkom je vzor mlajšim dijakom ter ponos naše šole.

Iskrene čestitke!

Dr. Tina Perko, mentorica

MATEMATIČNO TEKMOVANJE



20. marca 2025 je na šoli potekalo 25. tekmovanje dijakov srednjih poklicnih šol v znanju matematike, vsem bolj znano kot Kenguru.

Šolskega tekmovanja se je udeležilo 8 dijakinj 2. letnikov in 4 dijaki 3. letnikov. Bronasta priznanja so prejeli Ela Ouček, Lucija Banovšek, Dolores Godec in Melani Klajderič.

Ela Ouček iz 2.a se je uvrstila tudi na državno tekmovanje, ki je potekalo 14. maja na Prvi gimnaziji v Mariboru, kjer je odlično zastopala našo šolo ter osvojila 5. mesto in si prislužila še zlato priznanje. Bravo Ela, zelo smo ponosni!

Vsem tekmovalcem čestitam za dosežen uspeh, v naslednjem šolskem letu pa upam, da se bo na tekmovanje prijavilo še več dijakov, da dokažemo, da se ob matematiki lahko tudi zelo zabavamo.

Metka Hojnik, vodja matematičnega tekmovanja

DIJAKI 2. A MED NAGRAJENIMI NA NATEČAJU EKOŠOLE

V okviru projekta Ekošole so dijaki 2. a oddelka sodelovali v nacionalnem projektu „Krožnost je naša priložnost in oblikovalski izziv“, kjer so s svojo ustvarjalnostjo, odgovornim odnosom do okolja in inovativnim pristopom prepričali strokovno komisijo ter se uvrstili med nagrajene šole.

Slavnostna podelitev priznanj je potekala v Vodnem mestu Atlantis v Ljubljani, dogodka pa so se udeležile predstavnice razreda Ela, Eva, Maja in Tina skupaj s svojo mentorico Polonco Leskovar Mesarič.

Ponosni smo na vas!

Hvala, ker s svojim delom prispevate k bolj trajnostni prihodnosti.

Polonca Leskovar Mesarič, mentorica



PREKMURJE SKOZI OČI 3. LETNIKOV: KULTURNO-GASTRONOMSKA PUSTOLOVŠČINA

V torek, 20. maja 2025, smo se dijaki 3. tretjih letnikov odpravili na enodnevni izlet v Prekmurje. Pod vodstvom učiteljic Sandre Hozjan, Silve Golob, Dušanke Vrenčur in Rosvite Arzenšek Pinter ter v organizaciji turistične agencije Alpetour smo raziskovali naravne lepote Prekmurja.



Otok ljubezni

Na poti skozi Prekmurje smo obiskali tudi Otok ljubezni v Ižakovcih – slikovit naravni otok ob reki Muri, ki ga obdaja romantična legenda o nesojeni ljubezni med grofico in mlinarjem.

Največje doživetje je bil ogled plavajočega mlina – edinega tovrstnega mlina v Sloveniji. Postavljen je na dveh čolnih in v njem po starih postopkih meljejo moko.

To je bil čudovit stik z naravo in tradicijo, ki jo v teh krajih še vedno skrbno ohranjajo.

Pršutarna Kodila – tradicija suhomesnatih dobrot

Naslednja postaja je bila pršutarna Kodila v Markišavcih. Med vodenim ogledom smo spoznali postopek sušenja in zorenja prekmurskih šunk ter pršutov. Naši mesarji so si ogledali proizvodnjo z učiteljico Rosvito Arzenšek Pinter. Obisk smo zaključili z degustacijo izbranih mesnin, ki so nas navdušile s svojo kakovostjo in okusom.

Čokoladnica Passero – sladki užitki iz Prekmurja

V Tešanovcih smo obiskali podeželsko čokoladnico Passero, kjer smo se posladkali z ročno izdelanimi čokoladnimi dobrotami. Posebej nas je očarala zgodba o nastanku čokoladnice, ki se je začela kot ljubezensko darilo in prerasla v uspešno družinsko podjetje.

Filovci – ohranjanje lončarske dediščine

V lončarski vasi Filovci smo se udeležili delavnice, kjer se je ena izmed dijakinj preizkusila v oblikovanju gline na lončarskem vretenu. Poleg tega smo si ogledali še hišo, ki se ji reče cimprača.

Stolp Vinarium – razgled na štiri države

Izlet smo zaključili z vzponom na razgledni stolp Vinarium v Lendavskih gorinah. Stolp, visok 53,5 metra, nudi čudovit 360-stopinjski razgled na Slovenijo, Madžarsko, Avstrijo in Hrvaško. To je bila prava pika na našem dnevu, polnemu doživetij.

Expano – vrata v Pomurju

Izlet smo zaključili z obiskom paviljona Expano ob Soboškem jezeru. Ta interaktivni center ponuja sodobno predstavitev Pomurja, kjer smo lahko virtualno poleteli nad regijo, premikali termalno vodo z mislimi in raziskovali naravne ter kulturne znamenitosti preko visokoresolucijskih panoram. Okolica paviljona nudi tudi številne možnosti za rekreacijo in sprostitve ob jezeru.

Izlet v Prekmurje je bil nepozabna izkušnja, ki je združila učenje, kulturo in zabavo. Spoznali smo bogato dediščino regije, uživali v lokalnih dobrotah in se povezali kot razred. Hvaležni smo za priložnost, da smo lahko doživeli vse to v enem dnevu.

Maša, Lan, Klara, Urška

IZLET V KOPER

Na izletu v Koper smo doživeli veliko zanimivega.

Najprej smo si ogledali mesto in njegovo bogato zgodovino. Naša naslednja postojanka je bila Luka Koper, kjer smo spoznali, kako deluje največje slovensko pristanišče. Ogledali smo si velike ladje, kontejnerje in izvedeli veliko o pretovarjanju blaga, živil in premoga.

Nato smo obiskali Inštitut za oljkarstvo, kjer so nam predstavili različne laboratorije in svoje delo. Sledila je degustacija.

Za na konec smo se odpravili v Vina Koper. Tam so nam povedali nekaj o zgodovini in nam pokazali vinsko klet. V vinski kleti smo se srečali z največjim sodom, ki znaša preko 41000 litrov.

Izlet je bil poučen, zanimiv in poln lepih vtisov.

Maja Škrinjar, 4. a

STROKOVNA EKSKURZIJA - MURSKA SOBOTA

Naša pot se je pričela ob osmi uri zjutraj, ko smo se od šole odpravili z majhnim avtobusom. Po manj kot dveh urah vožnje smo prispeli v drugo največje mesto v Prekmurju-Lendavo. V Lendavi smo si ogledali bogato razstavo slik velikega umetnika Salvadorja Dalija. V gradu smo skozi krajši filmček spoznali tudi preteklost gradu in Lendave.

Po ogledu gradu smo se odpravili na drug ogled, in sicer na ogled judovske sinagoge nedaleč stran od gradu. V njej smo si ogledali in prebrali globoko in zastrašujočo zgodovino judov na ozemlju Prekmurja v drugi svetovni vojni.

Naša odprava se je po kratkem postanku nadaljevala v majhno vasico, znano po dolgi zgodovini lončarske obrti. V Filovcih smo spoznali lončarsko zgodovino vasi ter kmečki način življenja v njej. Gospod, ki nas je vodil po kmečkem posloju, je bil zelo odprt in dobrodušen, zato smo se vsi počutili zelo sproščeno. Kasneje nam je tudi pokazal, kako iz majhne kepe glin narediti pekač za potico. Povabil nas je, da tudi sami poizkusimo, a bi potrebovali kar nekaj vaje, da bi usvojili njegovo raven spretnosti z glino.

Navdušeni nad izdelavo glinenih izdelkov, smo odšli pogledati tudi cerkev v Bogojino, ki jo je povečal in ji dodal svoj pečat sam Jože Plečnik. Moderna arhitektura, ki se je mešala s kulturo kraja, je bila povsem dih jemajoča. Plečnik je v arhitekturo cerkve vključil tudi lončarsko arhitekturo kraja z lončenimi vazami na oltarju in barvnimi glinenimi rozetami na stropu cerkve.

Za konec smo odšli do Expana in uživali v prijetni svežini jezera. Tam smo se osvežili ob pijači in občudovali neskončno modrino vode.

Že precej utrujeni, smo ob pozni popoldanski uri prispeli v Maribor, zadovoljni z izletom in izmučeni od vožnje, hvaležni, da smo se lahko naučili nekaj novega o zgodovini in umetnosti naše domovine.

Eva Videčnik, 1.a



IZLET NA PRIMORSKO

V torek, 20. maja 2025 smo se ob 5ih zjutraj odpravili proti Primorski. Na poti smo imeli malo problemov zaradi nesreče, ki je povzročila veliko gnečo.

Po zastoju še na ljubljanski obvoznici smo po štirih urah in pol končno prispeli na prvo destinacijo: Luka Koper. Na avtobus je prišel prijazen vodič, ki je včasih delal v Luki, tako da je

imel veliko informacij o vsem. Popeljal nas je po Luki in nam

sproti razlagal čemu je namenjena kakšna naprava in nam pokazal različna skladišča. Na zunaj

Luka ne izgleda tako velika, a ko se pelješ po njej ugotoviš, da je ogromna. Nato smo se poslovili od vodiča in

že nas je šofer avtobusa odpeljal do Kopra, kjer nam je vodič najprej malo razložil o vodnjaku, mestnem obzidju, ki ga ni več in o njem pričajo samo še ostanki. Šli smo skozi ozke ulice do trga, kjer nam je razložil, kako vemo, da je mestna hiša nastala v času Benečanov, nato pa smo še do velike "škarpe", kjer se pogled odpira na Luko Koper. Na obali nam je vodič povedal, kje se dobimo in nam dal prosti čas. Večina nas ga je porabila za kosilo ali sladoled, nato pa smo se ob dogovorjeni uri in na dogovorjenem kraju dobili kjer nas je avtobus pobral in nas odpeljal na drugo destinacijo na Inštitut za oljkarstvo - ZRS Koper, kjer smo se razdelili na dve skupini. Ena skupina je najprej odšla na ogled laboratorijev, kjer nam je analitičarka, ki je tam zaposlena, razložila, kakšne raziskave opravljajo v laboratoriju in nam predstavila različne aparature. Druga skupina pa se je med tem časom seznanila s sensoriko olivnega olja, kjer jim je senzorik razložil, kakšnim standardom morajo ustrezati različna olja glede na vrsto (ekstra deviško, deviško...). Tudi sami smo lahko poskusili sončnično, deviško olivno in ekstra deviško olivno olje. Nato smo odšli še na zadnji ogled in sicer v Vina Koper, kjer nam je zaposleni predstavil proizvodnjo in nas popeljal po njihovi vinski kleti. Pokazal nam je tudi največji sod v Sloveniji, ki pa je zdaj le še za turistične ogleda in drži več kot 41 tisoč litrov. Po ogledu smo imeli čas še za nakup vin, nato pa smo se odpravili proti Mariboru. Na avtocesti smo zopet dvakrat naleteli na gnečo, a smo do šole vseeno prišli pred predvidenim prihodom. Izlet je bil lep, na srečo je deževalo le, ko smo se peljali z avtobusom. Izvedeli smo veliko novega.

Dijakinja



NAJBOLJŠI DAN ŠOLSKEGA LETA

Torek, 20. 5. 2025, dan, ki smo ga čakali praktično celo leto. Končno zaključna ekskurzija. Nervoza, pričakovanje, pa tudi malo zaspanosti že ob 7.00 zjutraj, ko smo se zbrali pred šolskimi delavnicami. Po klasičnem zboru smo se razporedili po razredih in avtobusih. Mi, 1. c in 1. d, dva najboljša razreda daleč naokrog, smo bili skupaj v enem avtobusu. Štartali smo ob 7.30, ampak najprej so tisti, ki so bili prijavljeni, skočili še po malico. Ko smo bili vsi na svojih mestih in pripravljeni na odhod, se je začelo. V avtobusu je bilo vzdušje noro dobro, glasba je bila glasna, družba še boljša in čisto vsak je bil dobre volje. Točno tako se začne nepozaben dan. Na polovici poti smo imeli postanek na bencinski črpalki. Klasika: WC, kavica, hitri prigrizki. Potem pa direktno proti Hmeljarskemu muzeju v Žalcu. Ko smo prispeli, smo najprej malo čakali, da nas razdelijo v skupine, potem pa vstopili. Ena izmed zaposlenih nam je razložila, kako iz hmelja nastane pivo. Zanimivo, pa čeprav piva nismo poskusili. Po tej razlagi smo Viktorija, Rene in jaz seveda, kot tudi ostali iz prve skupine, šli v drugo nadstropje, kjer nas je čakal ogled VR filma o tem, kako so stvari delali v preteklosti. Virtualna resničnost nas je res presenetila. Bilo je prvič za vse tri in izkušnja je bila top. Po VR filmu smo imeli še čas za ogled muzeja. Bil je zanimiv, naredili smo ogromno slik in še nekaj kratkih posnetkov. Nato smo se sprehodili po mestu, kjer nam je naša sošolka Emira častila sladoled, ker ima njen oče slaščičarno Cassata. Sladoled je bil odličen in še osebje je bilo prijazno. Pravi sladki postanek sredi dneva. Sledil je obisk Fontane piv. Ogedali smo si jo, bilo je veliko ljudi, a prizorišče je imelo svoj čar. Spet na avtobus in naslednja postaja kmetija, kjer pridelujejo sir. Presenečenje dneva? Z avtobusom smo se peljali kar skozi kmetijo. Povsod kravice in podeželski občutek. Ko smo prispeli do hiše za degustacijo, nas je čakalo več vrst sira. Mi trije smo vsak sir poskusili in naredili mini ocenjevanje. Nekateri so bili top, drugi malo manj, ampak smeha ni manjkalo. Popoldne smo se preselili še na Celjski grad. Vodička nam je predstavila zgodovino Celja in moramo priznati bilo je zanimivo. Ko je končala z razlago, smo imeli prosti čas za raziskovanje gradu. Mi trije smo šli pogledat mučilne naprave iz preteklosti. Malo srhljivo, ampak res zanimivo. Zadnji del ekskurzije je bil prosti čas v mestu Celje. Ker nismo hoteli izgubljati časa, smo imeli vse že vnaprej načrtovano. Viktorija in jaz sva že prej preverili, kje je najboljši kebab v mestu, in s pomočjo Google Mapsa smo ga hitro našli. Po okusnem kosilu smo se še malo sprehodili in šli na kavico, da smo dan zaključili tako, kot se spodobi. Ob 16.00 smo se zbrali na avtobusu in se odpravili nazaj proti Mariboru. Vožnja nazaj je bila precej bolj mirna, ampak občutek, da smo doživeli nekaj res posebnega, je ostal. Če imaš dobro družbo, je vse boljše. In mi smo imeli ravno to super dan z najboljšimi ljudmi. Takšen dan si bomo zagotovo zapomnili za vedno. Se vidimo naslednje leto.



Rene, Viktorija in Azra

STROKOVNE EKSURZIJE KOT TEMELJ KAKOVOSTNEGA IZOBRAŽEVANJA

Z velikim zadovoljstvom lahko povem, da smo v mesecu aprilu uspešno izvedli prvo tridnevno strokovno ekskurzijo na Češko, ki sem jo imela čast organizirati za naše dijake. Skupaj z dijaki iz različnih programov smo obiskali zanimive lokacije, kot so slikoviti Český Krumlov, pivovarni Budweiser Budvar in Pilsner Urquell ter prestolnico Prago, kjer so dijaki dobili priložnost spoznati tehnološke procese in kulturno dediščino na področju živilstva.

Na podlagi teh pozitivnih izkušenj in odličnega odziva dijakov načrtujem, da bom tudi v prihodnje organizirala strokovne ekskurzije, ki bodo dijakom omogočile poglobljeno spoznavanje različnih tehnoloških procesov v prehranski industriji. Verjamem, da so tovrstne dejavnosti ključne za razvoj njihove strokovne usposobljenosti, saj združujejo teoretično znanje s praktičnimi izkušnjami in širijo njihovo razumevanje poklica.

S tem želim dijakom ponuditi priložnost, da se naučijo ne le o tehnologiji, ampak tudi o inovacijah, trajnostnih praksah in trendih, ki bodo oblikovali prihodnost prehranske stroke. Prepričana sem, da bodo te ekskurzije pripomogle k njihovemu celostnemu strokovnemu razvoju in jih opremile z znanjem in motivacijo za uspešno kariero.

Dr. Tina Perko, vodja ekskurzije

POUČNA EKSKURZIJA NA ČEŠKEM – V SVETU PIVA, TRADICIJE IN ZNANJA

Dijaki programa živilsko prehranski tehnik smo se v začetku maja odpravili na poučno ekskurzijo na Češko, kjer smo skozi različne ogledne in predstavitve poglobljali znanje s področja naše stroke. Poseben poudarek je bil namenjen pivovarstvu – ogledali smo si dve znani tovarni piva: Budweiser Budvar in Pilsner Urquell. V obeh smo imeli priložnost spremljati celoten postopek proizvodnje piva, od surovin do končnega izdelka, in v eni izmed pivovarn smo lahko tudi poskusili sveže pivo neposredno iz sodov.

Poleg strokovnih ogledov smo raziskovali tudi kulturne in zgodovinske zanimivosti mest. Obiskali smo staro mestno jedro v Plznu, si ogledali zanimive muzeje ter uživali v okusnem kosilu v priznani restavraciji U Medvídků. Imeli smo tudi nekaj prostega časa, ki smo ga izkoristili za samostojno raziskovanje mestnih znamenitosti in utrditev novih prijateljstev. Ekskurzija je bila poučna, sproščena in nepozabna – odličen spoj izobraževanja, izkušenj in kulturnega doživetja.

Luna Šinkec, 4.b

ERASMUS+ V PRAKSI: SLAŠČIČARSKI POKLIC SKOZI MEDNARODNO IZKUŠNJO

Dijaki 4. letnika slaščičarske smeri trenutno pridobivajo dragocene praktične izkušnje v tujini v okviru programa Erasmus+. Njihova delovna praksa poteka v realnem delovnem okolju, kjer ne le nadgrajujejo strokovno znanje, temveč se učijo tudi samostojnosti, prilagodljivosti in medkulturnega sodelovanja.



Praksa v treh državah, ena skupna zgodba

- Valencia, Španija: Štirje dijaki opravljajo praktično usposabljanje v priznanih lokalnih slaščičarnah, kjer spoznavajo značilnosti španske slaščičarske tradicije, s poudarkom na mediteranskih okusih in tradicionalnih sladcah.
- Dolina reke Douro, Portugalska: Dve dijakinji svojo prakso opravljata v hotelski slaščičarski kuhinji, kjer poleg priprave slaščic spoznavata tudi organizacijo dela v hotelskem sistemu, pomen hitrosti in natančnosti ter sodelovanje v večjem gostinskem timu. Posebna dodana vrednost je učenje serviranja sladcah v visoki hotelski gastronomiji.
- Oslo, Norveška: Tri dijakinje so vključene v delo v dveh butičnih slaščičarnah, kjer prevladuje minimalistična estetika in sodobne tehnike dekoriranja, ena dijakinja pa delo opravlja v večji, skoraj industrijski slaščičarski proizvodnji. Učijo se prilagajanja drugačnemu delovnemu ritmu, spoštovanju norveških delovnih standardov in trajnostnih praks.

Dijaki so že pred odhodom raziskali kulturne, kulinarične in poklicne značilnosti držav gostiteljic. Njihova izkušnja se ne odraža zgolj v slaščičarski spretnosti, temveč tudi v širjenju poklicne identitete in osebne rasti.

Delovna praksa v tujini je eden najmočnejših elementov poklicnega izobraževanja prihodnosti. Dijaki s pomočjo Erasmus+ izstopajo iz okvirov domačega okolja, razvijajo interkulturne kompetence, hkrati pa utrjujejo poklicno samozavest in povečujejo svoje možnosti za uspešno vključitev na trg dela – doma ali v tujini.

Mag. Zdenka Kresnik, koordinatorica Erasmus+



ERASMUS+ MOBILNOST V KOPRIVNICI – PRAKSA, KI GRADI ZNANJE IN SAMOZAVEST

V okviru programa Erasmus+ so se štiri dijakinje 2. letnika nižjega poklicnega izobraževanja – Ana Larisa, Jasna, Nina P, Nina U. – v začetku maja udeležile mobilnosti v Koprivnici na Hrvaškem. Bivanje in praktično usposabljanje potekajo v hotelu Zrinski, kjer so dijakinje sodelovale v kuhinji hotela in pridobile dragocene poklicne izkušnje.

Vsak dan so aktivno sodelovale pri pripravi obrokov, se učile lokalnih kulinarčnih posebnosti, dela v timu in spoznavale pomen odgovornosti ter prilagajanja realnemu delovnemu okolju. Pridobile so nova znanja pod mentorstvom izkušenih kuharskih mojstrov.

Izkušnja pa ni bila zgolj strokovna – dekleta so spoznavala hrvaško kulturo, obiskala Koprivnico in Varaždin, se družila z vrstniki iz Obrtničke šole Koprivnica in vsakodnevno krepila jezikovne ter socialne veščine.

»V kuhinji smo hitro postale del ekipe. Naučile smo se veliko novega in se med seboj še bolj povezale.« – Nina P.

»Najlepše je, da smo se naučile, kako se znajti v neznanem okolju in biti samostojne. V kuhinji sem spoznala, kako pomembno je sodelovanje in poslušanje navodil.« – Jasna

»Najbolj mi je ostalo v spominu, kako so nas v hotelu lepo sprejeli. Počutile smo se kot del njihove ekipe. Vsak dan je bil drugačen in zanimiv. Pridobile smo ogromno izkušenj.« – Nina U.

»Na začetku me je bilo malo strah, kako bo vse potekalo, a sem hitro ugotovila, da zmorem veliko več, kot sem si mislila. Uživam v učenju drugačnih načinov dela in v novih prijateljstvih, ki smo jih navezale.« – Ana

Prvi teden jih je spremljala svetovalna delavka Maša, drugi teden pa razredničarka in učiteljica praktičnega pouka Jasmina, ki pje dodala: **»S ponosom spremljam njihovo rast v samozavestne mlade strokovnjakinje. Ta Erasmus+ izkušnja bogati ne le njihovo poklicno pot, temveč tudi osebno zrelost.»**

Jasmina Zagoršek, spremljajoča učiteljica



MEDKULTURNO UČENJE IN STROKOVNA IZMENJAVA V PRAKSI: TUJI DIJAKI NA NAŠI ŠOLI V OKVIRU ERASMUS+

Naša šola tudi v šolskem letu 2024/25 ostaja dejavno vključena v program Erasmus+, ki mladim omogoča pridobivanje strokovnih in življenjskih izkušenj v mednarodnem okolju. Veseli in ponosni smo, da smo v prvem polletju leta 2025 gostili kar tri skupine dijakov iz partnerskih šol iz Francije, Hrvaške in Slovaške.

Francoska dijaka (24. 2. –16. 3. 2025)

Kot prva sta nas obiskala dva dijaka iz kraja Saint-Michel-Mont-Mercure v zahodni Franciji, ki se v matični in naši partnerski šoli MFR Saint Michel Mont Mercure izobražujeta za poklic peka. V času bivanja pri nas sta opravljala praktično usposabljanje v šolskih pekovskih delavnicah, kjer sta sodelovala z našimi dijaki in mentorji. Poleg strokovnega dela sta spoznavala tudi slovensko kulturo, kulinariko in vsakdanje življenje.

Dijaki iz Koprivnice na Hrvaškem (24. 3. –4. 4. 2025)

Gostili smo sedem dijakov iz partnerske Obrtničke šole Koprivnica, in sicer: dve dijakinji slaščičarki, dva dijaka peka in štiri pomočnike v biotehnikih. Sodelovali so pri praktičnem pouku in spoznavali pedagoške pristope in organizacijo dela v slovenskem srednjem poklicnem izobraževanju. Dijaki so bili navdušeni nad šolskim okoljem, ustvarjalnostjo in odprtostjo za sodelovanje.

Dijakinje iz Slovaške (4. –26. 5. 2025)

Gostili smo še tri dijakinje iz šole Hotelová Akadémia Košice na Slovaškem, ki se izobražujejo za poklic slaščičarke. V času mobilnosti so se vključile v delo slaščičarske delavnice. Tudi prosti čas so jim zapolnili z dejavnostmi in izleti v Ljubljano in okolico Celja, ki so jim pomagali bolje spoznati Slovenijo in naše navade.

Erasmus+ kot uresničevanje vizije odprte šole

Gostovanje dijakov iz tujine je za našo šolo več kot izmenjava – je pomemben pedagoški, kulturni in socialni dogodek, ki bogati šolski prostor in povezuje mlade prek meja. Vzpostavljajo se prijateljstva, razvijajo jezikovne spretnosti, krepi se strokovna kompetenca, obenem pa se dijaki in učitelji učimo strpnosti, razumevanja in odprtosti do drugačnosti.

S tem udeležujemo ključno poslanstvo programa Erasmus+: gradnjo evropske identitete skozi skupno znanje, izmenjavo dobrih praks in medkulturni dialog.

Mag. Zdenka Kresnik, koordinatorica Erasmus+

GOSTOVANJE HRVAŠKE MOJSTRICE SLAŠČIČARSTVA NA NAŠI ŠOLI V OKVIRU PROJEKTA ERASMUS+

Mednarodno povezovanje in izmenjava znanja sta ključna gradnika kakovostnega izobraževanja.

V sredo, 12. marca 2025, smo v okviru programa Erasmus+ gostili priznano hrvaško slaščičarko Natalijo Jagudić, lastnico slaščičarske proizvodnje Kiša Sladkiša iz Zagreba in sodelavko Kulinarskega inštituta Kul IN Sisak. Na šoli je izvedla dve slaščičarski delavnici, ki sta združili izobraževanje, prakso in sladko ustvarjalnost.

Mojstrstvo slaščičarstva:okusna popotovanja skozi znanje in tehnike

Prva delavnica je bila namenjena dijakom IC Piramida Maribor, ki so se pod vodstvom mojstrice preizkusili v pripravi dveh prestižnih sladk: malinovega tarta z amaretto kremo in mandljevim drobljencem ter čokoladnega tarta s karamelo, čokoladno kremo in ganachejem iz stepene mlečne čokolade. Delavnica ni bila le kulinarska izkušnja, temveč tudi priložnost za dijake, da iz prve roke spoznajo sodobne slaščičarske trende in pridobijo vpogled v delo v mednarodnem okolju.

Druga delavnica je bila odprta za širšo javnost, kjer so se ljubitelji slaščičarstva in sladkosnedi lahko preizkusili v ustvarjanju pod mentorstvom izkušene slaščičarke. Dogodek je tako presegel zgolj šolske okvirje in postal prostor za izmenjavo znanja med generacijami ter povezovanje ljubiteljev kulinarike.

Dogodek ni bil zgolj priložnost za spoznavanje trendovskih slaščičarskih tehnik, temveč tudi odličen primer, kako lahko program Erasmus+ spodbuja praktično učenje in mednarodno povezovanje. IC Piramida Maribor z dolgoletno tradicijo mednarodnih sodelovanj odpira vrata svojim dijakom v svet, kjer lahko pridobivajo neprecenljive izkušnje v realnih delovnih okoljih.

Naši dijaki so že gostovali v prostorih šole Kul IN v Sisku, v njihovem hotelu v Jablancu ter v partnerskem hotelu v Splitu, kjer so imeli priložnost preizkusiti svoje veščine v profesionalnih kuhinjah in se učiti od mednarodno priznanih mentorjev.

Povezovanje kot ključ do uspeha

Takšne delavnice in izmenjave niso zgolj priložnost za pridobivanje novih znanj, temveč tudi način, kako graditi mostove med različnimi kulturami in izobraževalnimi sistemi. Mednarodno sodelovanje omogoča dijakom dostop do najnovejših trendov v gastronomiji ter hkrati krepi njihovo samozavest in konkurenčnost na trgu dela.

S takšnimi dogodki dokazujemo, da izobraževanje ni omejeno le na učilnice, temveč sega daleč preko meja in oblikuje prihodnost mladih strokovnjakov.

Mag. Zdenka Kresnik, koordinatorica Erasmus+



NEALKOHOLIZIRANO VINO – MODNA NOVOST ALI ZDRAVA ALTERNATIVA?

Nealkoholizirano vino je v zadnjih letih postalo vedno bolj priljubljeno, saj združuje okus tradicionalnega vina z nižjo vsebnostjo alkohola ali popolno odsotnostjo le-tega. Gre za pijačo, ki omogoča uživanje v aromah vina, ne da bi vplivala na zavest ali povzročila omamljenost.

Proizvodnja nealkoholiziranega vina poteka tako, da se iz vina odstrani alkohol, običajno s postopki, kot so vakuumska destilacija ali reverzna osmoza, pri čemer se ohranjajo značilni okusi in arome. To omogoča, da pijača ostane prijetna in osvežujoča, obenem pa je primerna za tiste, ki zaradi zdravstvenih, verskih ali drugih razlogov alkohola ne uživajo.

Pomembno je vedeti, da kljub odstranitvi alkohola vino še vedno vsebuje polifenole in druge zdrave sestavine, ki jih najdemo tudi v klasičnem vinu. Dealkoholizirano vino tako ponuja alternativo, ki združuje okus vinske tradicije z zmernostjo in varnostjo.

V zadnjem času narašča zanimanje za tovrstne izdelke, saj se povečuje ozaveščenost o zdravem načinu življenja in zmernosti pri uživanju alkoholnih pijač.

Nealkoholizirano vino ni zgolj modna novost, ampak pomembna alternativa, ki združuje tradicijo in sodobne potrebe potrošnikov.

Dr. Tina Perko

NORVEŠKI GOST NA NAŠI ŠOLI: MOJSTER MESARSTVA IN PODJETNIŠTVA Z DELAVNICO TRADICIONALNIH NORVEŠKIH JEDI

V sklopu našega Erasmus+ projekta, ki spodbuja medkulturno učenje, podjetništvo in razvoj poklicnih kompetenc, smo na naši srednji šoli konec aprila gostili posebnega gosta – gospoda Daniela Slakera, lastnika priznane verige mesarij **Annis** v Oslu in istoimenske restavracije, znane po sodobni interpretaciji norveške kulinarike.

Norveška podjetniška zgodba kot navdih za dijake

Daniel Slaker je v okviru večdnevnega obiska z učitelji in dijaki delil svojo poklicno pot – od vajeništva v družinski mesariji, do razvoja sodobne gastronomske verige, ki ohranja norveško identiteto, hkrati pa vključuje trajnostne prakse in sodobne kulinarične trende. Skupaj smo obiskali tudi mesno proizvodnjo Kodila v Markiševcih in Grajske mesnine v Sevnici ter se ustavili pri našem nekdanjem dijaku Marcelu Stojnšku, sedaj že uspešnem lastniku podjetja Rostbif pod Donačko Goro.

Praktični pouk in kulinarična delavnica

Obisk ni ostal le pri besedah – gospod Slaker se je aktivno vključil v praktični pouk naših dijakov ter izvedel delavnico tradicionalnih norveških jedi:

- norveške mesne polpete (**Medisterkaker**) iz mletega svinjskega mesa.
- Lomper, krompirjeve ploščate pogače, ki jih Norvežani pogosto postrežejo kot prilogo ali ovoj za mesne jedi.

Dijaki so skozi izkustveno učenje ne le razvijali kulinarične spretnosti, temveč tudi širili razumevanje o kulturni dediščini in gastronomskem bogastvu drugega evropskega prostora.

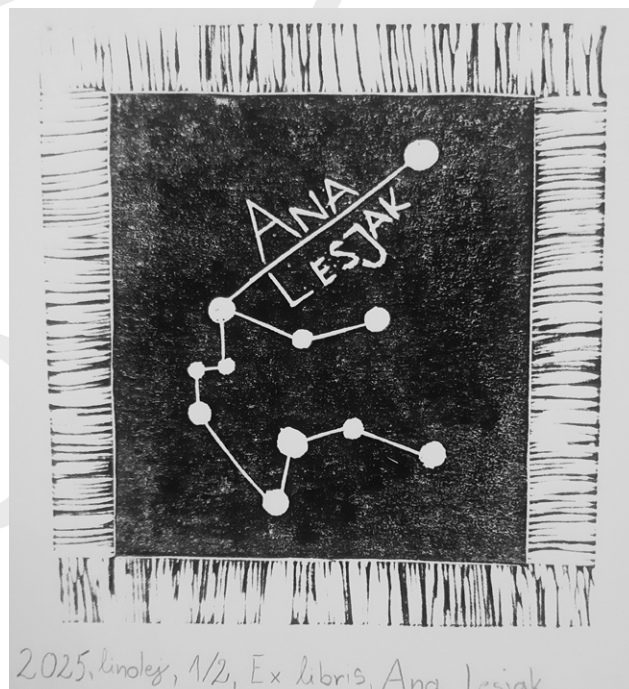
Pedagoški in medkulturni učinek

Takšne oblike sodelovanja predstavljajo temelj sodobnega poklicnega izobraževanja. Erasmus+ projekt s tem dogodkom potrjuje svojo dodano vrednost na naslednjih področjih:

- strokovna internacionalizacija pouka,
- krepitev podjetniških kompetenc pri dijakih,
- izkustveno medkulturno učenje,
- povezovanje šole z lokalnim in mednarodnim okoljem.

Mag. Zdenka Kresnik, koordinatorica Erasmus+

TUDI UMETNIKI SMO



MLADI ZA NARAVO IN VREDNOTE – TEJA HORVAT IN SILVO VUZEM NA TEKMOVANJU ECOTROPHELIA JUNIOR

Ecotrophelia Junior je nacionalno tekmovanje, ki spodbuja mlade k razmišljanju o varovanju okolja skozi prizmo duhovnosti, etike in osebne odgovornosti. Letos sta se tekmovanja udeležila tudi dijaka naše šole, Silvo Vuzem in Teja Horvat, ki sta s svojim projektom Regina della Birra navdušila tako mentorje kot komisijo. Priborila sta si 1. mesto z monoporcijsko sladico s štirimi skrbno izbranimi komponentami, ki združujejo čokolado, sadje in hmeljevo grenkobo. Z njima smo se pogovarjali o njunem delu, izkušnji in sporočilu, ki ga želita deliti z vrstniki.

Intervju

Za začetek: Kaj vaju je spodbudilo k sodelovanju na tekmovanju Ecotrophelia Junior?

Silvo in Teja: Zanimive nagrade in projekti iz prejšnjih let.

Kaj vaju je vodilo do uspeha?

Silvo in Teja: Tekmovala sva že na tekmovanju GTZ 71, kjer sva pripravila torto, ki sva jo kasneje preoblikovala v monoporcijsko sladico in vključila gastronomske značilnosti.

S kakšnimi izzivi sta se srečala na poti?

Silvo in Teja: Z iskanjem surovin, receptur, obvladovanjem vseh napotkov in pogojev, ki sva jih morala upoštevati.

Kako sta poskusila vključiti ustvarjalnost v svoje delo?

Silvo in Teja: Bila sva pozorna pri izbiri kozarcev, etiket in sestavi monoporcije – tudi vizualni videz je bil pomemben.

Kaj sta se naučila o pripravi in predstavitvi projekta?

Silvo in Teja: Projekt je zahteval ogromno dela, preišljevanja in poglobljenega raziskovanja na področju samega tekmovanja in predstavitve.

Kako je na izdelek reagirala komisija?

Silvo in Teja: Všeč jim je bila ideja za vstop na trg. Navdušile so jih uporabljene surovine z gastronomskimi značilnostmi. Sladica je bila dobro izpopolnjena, še posebej pa so jih prepričali okusi kombinacije piva, hruške in hmelja.

Se vama je tekmovanje zdelo koristno?

Silvo in Teja: Da, saj s tem tekmovanjem pridobiš veliko znanja o marketingu, inovativnosti in nadgradiš svoje znanje na višji ravni.

Bi se tekmovanja še udeležila in zakaj?

Silvo in Teja: Da, saj sva se veliko naučila in verjameva, da bi naslednje leto projekt lahko izvedla še bolje.

Zaključek

Projekt Silve in Teje dokazuje, da mladi znajo razmišljati celostno – ne le o naravi, temveč tudi o vrednotah, ki nas vodijo v bolj odgovorno prihodnost. Sodelovanje na Ecotrophelia Junior ni le tekmovanje, ampak priložnost za osebno rast, izražanje ustvarjalnosti in sporočanje pomembnih idej svetu.

Iskrene čestitke!



Izpraševalka: Tina Senekovič

MLEČNI KRUH, MLEČNI KRUH Z ROZINAMI

Popravek recepta iz 1. številke

- 1,000 kg pšenična moka t 500
- 0,040 kg olje
- 0,015 kg sol
- 0,100 kg sladkor
- 0,065 kg mleko v prahu
- 0,050 kg kvas
- 0,030 kg margarina
- 0,004 kg sok limone
- 0,004 kg vanilijev sladkor
- 1 kos jajce
- 0,02 l rum
- 0,50-0,55 l voda

1,938 kg (razdelimo na 3 kose) mlečni kruh

+ 0,120-0,160 kg namočene rozine v rumu

2,098 kg (za 3 kose) mlečni kruh z rozinami



MEDISTERKAKER – NORVEŠKE SVINJSKE POLPETE

Recept (približno 20 polpetov)

- 1 kg mlete svinjine (najbolje mešanica 50/50 pustega in mastnega mesa)
- 2 žlički soli
- 1 žlička belega popra
- 0,5 žličke mletega muškatanega oreščka
- 0,5 žličke mletega ingverja
- 2 žlici krompirjevega škroba
- 2 dl hladnega mleka ali smetane (lahko tudi mešano)
- maslo/olje za peko

Navodila

1. Zmešajte meso in sol, dokler masa ne postane lepljiva in sijoča.
2. Dodajte začimbe in krompirjev škrob.
3. Postopoma vmešajte mleko in intenzivno mešajte (če je možno, uporabite mešalnik).
4. Z mokrimi rokami oblikujte polpete in jih na srednjem ognju popecite do zlato rjave barve in popolne prepečenosti.
5. Postrezite z rjavo omako ali gorčico.



LOMPER – TRADICIONALNE NORVEŠKE KROMPIRJEVE PLOŠČATE POGAČE

Recept (približno 8–10 ploščatih pogáč)

- 800 g krompirja (najbolje mandljevi krompirji)
- 75 g rahlo soljenega masla
- 75 g sveže mlete bele moke
- 9 g soli

Navodila

1. Krompir olupite in kuhajte približno 20 minut do mehkega.
2. Odcedite in pustite v cedilu 5 minut, da izpari vlaga.
3. Še vroč krompir pretlačite skozi stiskalnico ali stepajte z metlico.
4. Pire segrevajte v suhi ponvi, da izpari odvečna vlaga.
5. Prestavite v posodo, vmešajte maslo in sol, nato postopoma dodajte moko in zamesite gladko testo.
6. Razdelite na 15-gramske kose in razvaljajte v tanke kroge – najlažje med dvema peki papirjema.
7. Pecite na suhi ponvi, približno 2 minuti na vsaki strani. Med peko uporabite lopatko, da preprečite napihovanje.



BANANIN SLADOLED S ČOKOLADO

(za 8 – 12 sladoledov na palčki)

Za bananin sladoled

- 3 banane
- 1 pločevinka gostega kokosovega napitka (cca 400 ml)
- 2 g burbonske vanilje v prahu
- 2 g soli

Za čokoladni preliv

- 300 g čokolade
- 50g g kokosovega olja

Za posip

- 50 g praženih kokosovih kosmičev

Postopek izdelave

V električnem sekljalniku (blenderju) zmešamo banane, kokosov napitek, burbonsko vaniljo v prahu in sol, da dobimo enotno maso. Z njo napolnimo modelčke za sladoled na palčki in jih postavimo za 3 ure v zamrzovalnik.

Čokolado stopimo nad vodno kopeljo skupaj s kokosovim oljem. Dobro premešamo in počakamo, da se preliv ohladi.

Sestavljanje

Zamrznjen bananin sladoled vzamemo iz modelčkov in vsakega posebej pomočimo v čokoladni preliv in s posipamo s praženimi kokosovimi kosmiči.



ZELENJAVNI NAMAZ IZ SONČNIČNIH SEMEN

Potrebujemo

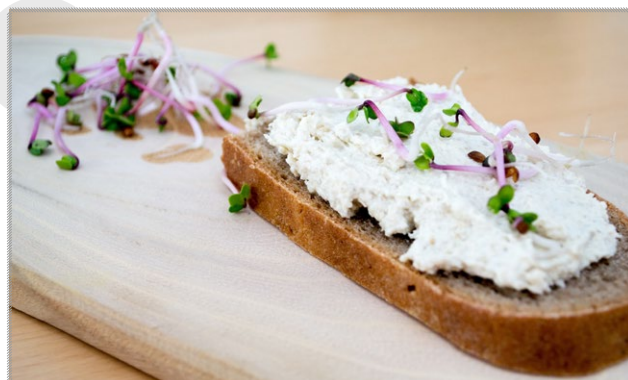
- 150 g sončničnih semen
- 200 g bučk – cukete
- 100 g pora
- 50 g sesekljane čebulo
- 1/2 dl hladno stisnjenega oljčnega olja
- limonin sok
- šopek peteršilja
- sol

Priprava

Sončnična semena preberemo, operemo in namakamo 12 ur. Na žlici olja prepražimo sesekljane čebulo, čez čas dodamo še por. Posebej prepražimo še na koščke narezane bučke. V dobrem mešalniku zmeljemo najprej odcejena sončnična semena. Zatem dodamo še prepraženo čebulo in zelenjavo, limonin sok, olje in sol. Meljemo, dokler masa ne postane gladka. Dobro zaprt namaz hranimo v hladilniku.

K jedi

Po želji lahko uporabimo tudi drugo zelenjavo: zeleno, kapre, artičoke, hren, šparglje, paradižnikove posušene pelate, razna zelišča (čemaž) in drugo.



KEMIJSKI SUDOKU - »peklenski«

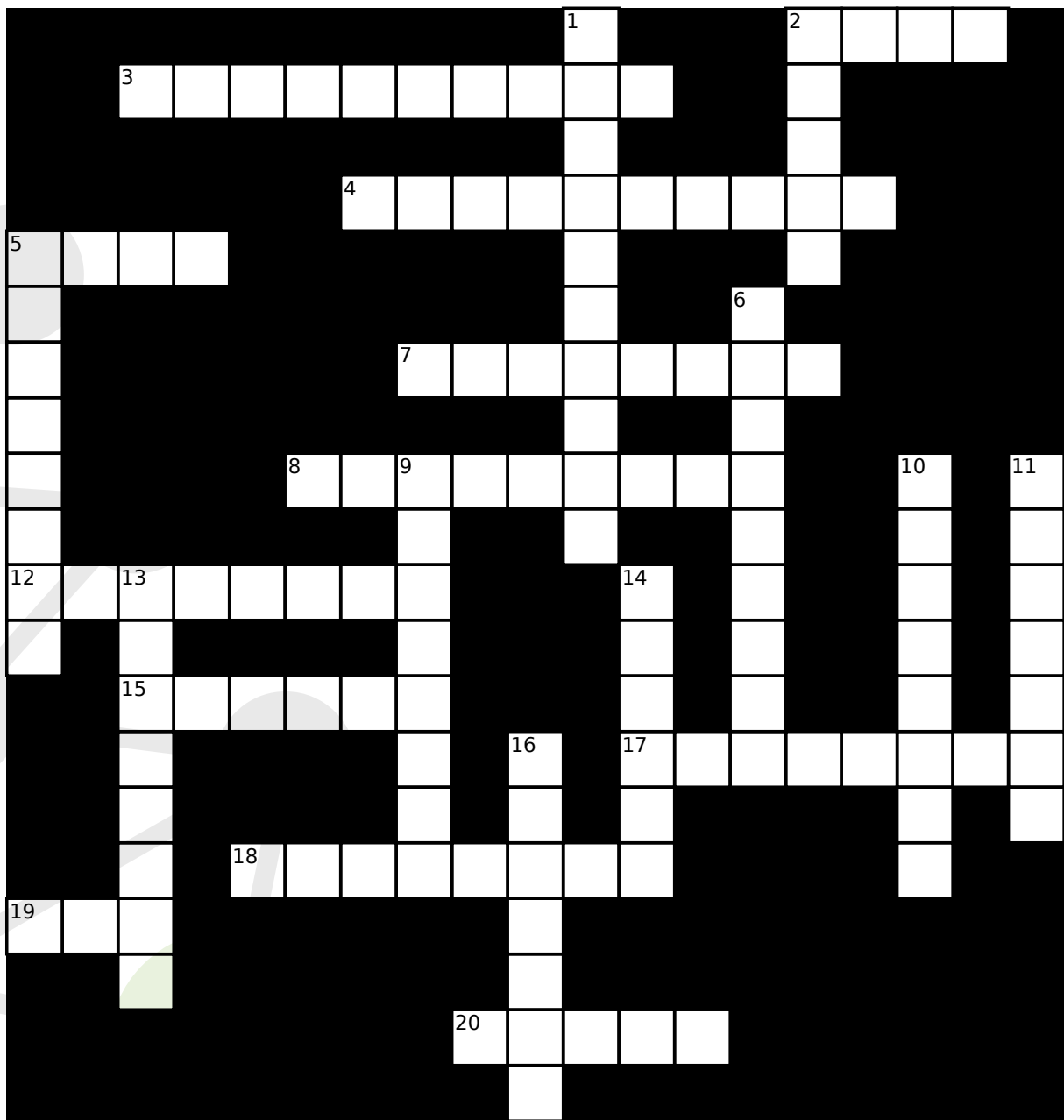
	H						F	N
O		F						
		B		C	O			
		Be	He					Li
			Be	H	N			
H					Li	Be		
			C	Be		He		
						Li		H
F	O						B	

Ustrezno dopolni s prvimi devetimi elementi periodnega sistema.

KEMIJSKI SUDOKU - »peklenski«

	H						F	N
O		F						
		B		C	O			
		Be	He					Li
			Be	H	N			
H					Li	Be		
			C	Be		He		
						Li		H
F	O						B	

Ustrezno dopolni s prvimi devetimi elementi periodnega sistema.



Across

- 2 A shelter used during camping
- 3 A popular fruit, red inside, eaten in summer
- 4 You wear these to protect your eyes from the sun
- 5 People often swim in this during summer
- 7 A meal cooked and eaten outdoors
- 8 A lightweight shoe worn at the beach
- 12 A refreshing citrus drink
- 15 The hottest of the four seasons
- 17 The bright light and warmth from the sun
- 18 A piece of clothing worn for swimming
- 19 Worn on the head to block sunlight
- 20 A sandy place by the sea

Down

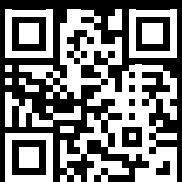
- 1 A game often played on sand
- 2 Used to dry off after swimming
- 5 A frozen treat served on a stick
- 6 Protective lotion used against the sun
- 9 Frozen dessert enjoyed on hot days
- 10 A trip or holiday taken for relaxation
- 11 You build these out of sand
- 13 A small insect that bites in summer
- 14 The time of day when the sun goes down
- 16 A summer storm may bring this loud sound



POLETJE JE TU

E	E	J	N	A	P	S	O	G	L	O	D	E	N
L	U	B	E	N	I	C	A	E	D	D	I	E	E
B	I	M	L	I	F	M	Z	J	S	D	L	J	S
N	R	E	J	R	O	M	D	N	R	I	A	N	M
T	P	E	J	I	L	U	J	A	Z	H	I	E	P
E	I	I	Z	L	E	N	A	R	J	E	N	J	E
L	K	T	J	D	I	D	I	B	L	L	N	R	I
E	N	O	O	I	E	E	Z	O	I	O	R	A	L
V	I	E	R	J	B	L	C	N	M	J	A	S	J
I	K	C	E	U	A	O	J	T	O	A	H	E	A
Z	I	N	E	O	Z	D	H	E	N	C	R	L	T
I	P	O	R	P	E	A	K	L	A	N	I	O	K
J	E	S	G	I	N	L	A	O	D	E	B	K	O
A	J	O	I	L	N	S	D	P	A	S	I	A	K


- LIMONADA
- LENARJENJE
- ODDIH
- SENCA
- MORJE
- KORUZA
- BREZDELJE
- TELEVIZIJA
- POLETNOBRANJE
- HRIBI
- DOLGOSPANJE
- PIKNIK
- IGRE
- KOLESARJENJE
- LUBENICA
- SLADOLED
- KOKTAJL
- FILMI
- SONCE
- HOBIJI
- JULIJ
- BAZEN



www.icp-mb.si

 @icpiramida

 @icpiramidamaribor

 IC Piramida Maribor



Izdajatelj: Izobraževalni center Piramida Maribor,
 Srednja šola za prehrano in živilstvo
 Uredila: mag. Zdenka Kresnik, prof.
 Jezikovni pregled: Tamara Kovač, prof.
 Oblikovanje: Bojan Javornik, Dravski tisk
 Tisk: Dravski tisk
 Naklada: 200 izvodov
 Junij 2025