



IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR
SREDNJA ŠOLA ZA PREHRANO IN ŽIVILSTVO

PIRAMIDNIK

Revija | letnik 2 | številka 1



IC Piramida
Maribor

DRAGI BRALCI PIRAMIDNIKA,

pred nami je že tretja številka našega šolskega časopisa, ki ga z veseljem ustvarjamo drugo šolsko leto zapored. Ob prebiranju te izdaje boste lahko pokukali v živahen utrip našega izobraževalnega centra – od zanimivih projektov in ustvarjalnih učnih dejavnosti do dosežkov naših dijakov in utrinkov iz vsakdana, ki dokazujejo, kako bogato dogajanje nas povezuje v skupnost radovednih, vztrajnih in srčnih mladih ljudi.

Zdaj, ko stopamo v prelom obdobja med starim in novim letom, je čas, da se za trenutek ustavimo, zajamemo sapo in z optimizmom pogledamo naprej. Naj vam prihajajoči dnevi prinesejo sveže ideje, dovolj poguma za nove korake ter veliko razlogov za nasmeh.

V imenu Izobraževalnega centra Piramida vam želim mirne praznike, sproščene trenutke z najbližjimi in navdihujoč začetek novega leta. Naj bo 2026 leto radovednosti, ustvarjalnosti in novih priložnosti.

Prijetno branje!

Tina Pokrivač, direktorica / ravnateljica

SPOZNAVNI TABOR V BOHINJU

Dijaki gimnazije in srednje šole smo v septembru vikend preživeli v Bohinju. Spoznavni tabor, kot ga imenujemo, smo izkoristili ne le za rekreacijo, ampak tudi za druženje, spoznavanje in seveda ogled prelepega Bohinja. Ta nas je s svojim kristalno čistim jezerom in skoraj že jesensko okolico popolnoma očaral. Dijaki smo si okolico ogledali predvsem s kolesarjenjem čez velike doline, ki so nudile pogled na visoke alpske vrhove in z rekreativnim pohodom ob jezeru, ki je zrcalilo podobo pokrajine na svoji površini. Nekateri so se odločili tudi za plezanje po strmi bohinjski steni, ob pogledu na katero so se mnogim omehčala kolena. V domu so za nas poskrbeli po svojih najboljših močeh z odlično hrano in sobami z lepim pogledom na okolico, ki nas je obdajala. Ob koncu vikenda, v popoldanskih urah nedelje, smo se po napornem, ampak čudovitem, zabavnem in nasmejanem vikendu le odpravili nazaj v nam bolj poznan del Slovenije. Utrujeni, ampak veseli za trenutke, ki so se nam vtisnili v spomin smo prispeli domov.



Eva Videčnik, 2. a



ŠPORTNI DAN – ROGLA

Dijaki 2. letnika smo se 3.9.2025 v okviru športnega dne odpravili na Roglo. Namen našega izleta je bil povezati športno dejavnost, gibanje v naravi in prijetno druženje med sošolci in profesorji. Že ob samem začetku dneva smo bili vsi polni pričakovanj, saj smo se veselili svežega zraka, novih doživetij in sprostitev izven šolskih klopi.

Naša pot se je začela z zborom pred šolo, kjer smo se skupaj s profesorji vkrcali na avtobus in se odpeljali proti Rogli. Vožnja je bila sproščena, ob njej pa smo uživali v razgledu na naravo, ki nas je spremljala ob poti. Ko smo prispeli na cilj, pa nas je presenetilo slabo vreme – začelo je deževati, zato smo morali nekaj časa počakati, da je dež ponehal. Med čakanjem smo se dijaki med seboj pogovarjali, šalili in izkoristili trenutek za druženje. Čeprav nam je vreme povzročilo nekaj negotovosti, nas to ni odvrnilo od želje, da bi športni dan izpeljali čim lepše.

Ko se je vreme nekoliko izboljšalo, smo se podali na sprehod po okolici Rogle. Sprva je bil načrt, da bi se odpravili vse do Lovrenških jezer, vendar zaradi vztrajnega slabega vremena in razmočenih poti tega nismo mogli uresničiti. Profesorji so se odločili, da bo varneje ostati bližje Rogli in se podati le na krajši pohod. Tako smo hodili po označenih gozdnih poteh in uživali v svežem zraku ter prijetnem vzdušju, ki ga ponuja pohorska narava. Nekateri so se pogovarjali, drugi fotografirali razglede, tretji pa so izkoristili čas za miren sprehod in sprostitev.

Čeprav nismo obiskali Lovrenških jezer, je bil naš pohod vseeno prijetna izkušnja. Med potjo smo lahko opazovali značilno rastlinstvo tega območja in prisluhnili zvokom narave. Ko smo se vrnili nazaj proti izhodišču, smo imeli še nekaj prostega časa, nato pa smo športni dan zaključili in se vrnili proti domu.

Športni dan na Rogli je bil kljub slabšemu vremenu uspešen. Čeprav smo morali spremeniti načrte in izpustiti obisk Lovrenških jezer, smo dijaki vseeno uživali v gibanju na svežem zraku, druženju in prijetni sprostivni. Takšni dnevi so dragoceni, saj krepijo razredno povezanost, omogočajo bolj sproščeno komunikacijo med dijaki in profesorji ter nas spomnijo, kako pomembno je gibanje v naravi. Prepričani smo, da bomo naslednjic imeli tudi boljše vreme in bomo lahko športni dan izpeljali še bolj v skladu s prvotnim načrtom.

Eva Medenjak, Larisa Forneci in Nika Lešnik, 2. b

EVROPSKI DAN JEZIKOV: PRAZNIK RAZNOLIKOSTI IN ZNANJA

26. septembra smo po vsej Evropi obeležili evropski dan jezikov, praznik jezikovne raznolikosti, ki ga praznujemo že od leta 2001.

Za naš jezik je ta dan še posebej pomemben. Leta 2004, ob vstopu Slovenije v Evropsko unijo, je slovenščina postala eden izmed uradnih in delovnih jezikov EU. Od takrat se vsi evropski dokumenti prevajajo tudi v slovenščino, omogočeno je tolmačenje v evropskih institucijah, slovenski jezik pa je polnopravno zaživel v evropskem prostoru.

V aktivu jezikoslovcev smo ta dan obeležili pri pouku in učno uro namenili spoznavanju jezikovne raznolikosti ter pomenu večjezičnosti. Učenci so razmišljali, kako jeziki vplivajo na razumevanje kultur, ter zakaj je znanje jezikov v sodobnem času dragoceno in potrebno.

Evropski dan jezikov nas je opomnil, da je vsak jezik svojevrstno bogastvo – most med ljudmi, prostorom in časom. Negovati jezike pomeni negovati identiteto, hkrati pa odpirati vrata svetu, ki je z vsakim novim jezikom širši in bolj povezan.

Aktiv jezikoslovcev



OBISK NA NACIONALNEM INŠTITUTU ZA BIOLOGIJO

S šolo smo se 26. 9. 2025 udeležili dneva odprtih vrat na Nacionalnem inštitutu za biologijo v Ljubljani. Raziskovalci so nam predstavili svoje delo ter nam pokazali različne laboratorijske naprave, med katerimi je bil najbolj zanimiv elektronski mikroskop, s katerim lahko opazujejo strukture, nevidne s prostim očesom.



Sledila je delavnica, kjer smo opazovali rastlinske bolezni. Raziskovalci so nam razložili, kako se bolezni širijo med rastlinami, kako jih prepoznajo in kako poteka njihovo preučevanje v laboratoriju. Videli smo primere okuženih rastlin in se pogovarjali o vplivu škodljivcev in virusov.



Eden najzanimivejših delov obiska je bil prikaz tehnik izolacije in pomnoževanja DNA. Raziskovalci so nam predstavili, kako poteka PCR in zakaj je pomemben za genetiko in diagnostiko. Pripravili so tudi preprosto delavnico, kjer so nam s pomočjo modelov lego kock prikazali, kako se DNA bere in razmnožuje. Na koncu smo si ogledali še oddelek za ekologijo, kjer smo spoznali raziskave žuželk, vodnih organizmov in vplive okolja na živa bitja. Videli smo primere različnih organizmov in se

seznanili z njihovim pomenom v ekosistemu. Obisk je bil zelo poučen, saj smo dobili vpogled v resnično raziskovalno delo in bolje razumeli, kako poteka moderna biologija v praksi.

Tina Senekovič, 5. a

ERASMUS DNEVI – ERASMUS IZDELKI

15. oktobra 2025 smo se na naši šoli ponovno pridružili vseevropskemu dogodku **Erasmus dnevi 2025**. Nadaljevali smo tradicijo preteklega leta in prireditve znova oblikovali pod skupnim naslovom **Erasmus dnevi – Erasmus izdelki**.

V učni prodajalni so lahko obiskovalci okušali raznoliko kulinariko iz držav, v katerih izvajamo Erasmus+ aktivnosti. Sladice in krušni izdelki so nastali po preverjenih recepturah držav izvora, pripravili pa so jih naši učitelji in dijaki v slaščičarskih ter pekovskih delavnicah.

Predstavljeni izdelki:

Kringel – Estonija

Sladek kolač iz kvašenega testa, polnjen s kremnim sirom in skuto. Poseben pečat mu daje dekoracija iz mandljevih drobtin, bele čokolade in liofiliziranega sadja. Gre za zelo priljubljeno tradicionalno estonsko sladico.

Pastel de nata – Portugalska

Majhne kremne pite iz listnatega testa, napolnjene z bogato jajčno kremo. So ena najbolj prepoznavnih portugalskih slaščic.

Limonin tart – Francija

Ena izmed klasičnih francoskih sladici. Sestavlja jo krhko testo, osvežilna limonina krema in nežna meringa.

Starinska brefovska pita – Hrvaška

Tradicionalna sladica Koprivniškega brega. Pripravljena je iz krhkega testa ter nadeva iz jabolok, rozin in orehov.

Kisli rženi kruh s kumino in janežem – Avstrija

Aromatičen rženi kruh, obogaten s kumino in janežem, kar mu daje izrazit, nekoliko pikanten in osvežujoč okus. Odlično se poda k sirmim ploščam, suhomesnatim izdelkom ter toplim jedem, kot so juhe, enolončnice, kisla juha ali golaž.

Dogodek je znova dokazal, da nas Erasmus+ povezuje ne le skozi izobraževanje in izmenjave, temveč tudi skozi kulturno in kulinarčno bogastvo Evrope.

mag. Zdenka Kresnik, koordinatorica Erasmus+



JESENSKI PIKNIK

Kaj je bolj zabavnega in lepšega kot navijanje za svoj razred pri zabavnih tekmovalnih izzivih? V sredo, 8. 10., je v organizaciji dijaške skupnosti potekal tradicionalni Jesenski piknik.

Dogajanje sta spremljala vonj pečenega kostanja in glasba, vzdušje pa so seveda dodatno popestrile medrazredne igre z različnimi izzivi. Dijaki in učitelji so se pomerili v številnih spretnostnih nalogah ter spodbujali svoje predstavnike.

Najbolje so se odrezali razredi 1. g in 4. b, skupna zmaga pa je pripadla razredu 1. c, ki je z iznajdljivostjo in spretnostjo prepričljivo premagal konkurenco. Dogodek je potekal v prijetnem vzdušju, dijaki pa so preživeli pester in družaben popoldan.

Jasna Börc Hozjan, mentorica dijaške skupnosti

KULTURNI DAN

Na naši šoli smo si oktobru ogledali posebno predstavo z naslovom **Super, da smo različni**, ki je dijakom na zabaven način pokazala, kako pomembno je spoštovanje in sprejemanje drugačnosti.

Zgodba se začne z Aladinom, ki najde čudežno svetilko. Pojavi se duh, ki mu ponudi izpolnitev treh želja, a Aladin si vzame čas, da razmisli, kaj si resnično želi. Ko odide z odra, se začnejo prizori iz vsakdanjega življenja, ki pokažejo, kako nespoštljivi znamo biti: sitna učiteljica, učenec, ki ne želi biti v šoli, nov sošolec, ki ga ne sprejmejo; utrujena mama, neodziven oče, sin, ki posnema slabe navade, in dva fanta, kjer se eden norčuje iz drugega na spletu. Ko se Aladin vrne, vidi, kako grd je lahko svet, zato si zaželi samo eno željo – da bi bili ljudje prijazni in bi spoštovali drug drugega. Svet se nato spremeni: učiteljica je vesela, učenci sodelujejo, nov sošolec je sprejet, družina se poveže in si pomaga, fant, ki je bil užaljen, dobi opravičilo, in skupaj ustvarita glasbeni projekt. Na koncu Aladin sporoči, da svet nikoli ne bo popoln, lahko pa ga skupaj izboljšamo z majhnimi dejanji prijaznosti.

Dijaki so po predstavi povedali, da jim je bila zanimiva, zabavna in predvsem zelo poučna. Po ogledu smo odšli v razrede, kjer smo z razredniki ustvarjali na tematiko raznolikosti. Dobro bi bilo, da bi se vsi mladi zavedali, da raznolikost in drugačnost v šoli nista ovira, temveč bogastvo, s katerim skupaj gradimo prostor razumevanja, sprejemanja in varne rasti za vsakogar. Vsi v razredu smo se strinjali, da bi na šoli moralo biti čim več takšnih dogodkov.

Sergeja Malek, 4.b

IZMENJEVALNICA OBLAČIL – DAM DAŠ NA NAŠI ŠOLI

Na naši šoli je med 21. in 24. oktobrom potekala izmenjevalnica oblačil Dam daš, ki so jo dijaki in zaposleni pridno pripravljali že ves mesec. V tem času smo skupaj zbrali veliko kakovostnih oblačil, modnih dodatkov in drugih uporabnih kosov, ki bi sicer morda ostali neuporabljeni v omarah.

Med dogodkom so si dijaki lahko izbrali oblačila, ki so jim ustrezala in jim bila všeč. Marsikdo je našel kos, ki ga je prijetno presenetil ali celo navdušil. Poleg iskrenega veselja pa je akcija poudarila tudi pomembno sporočilo: ponovna uporaba oblačil je eden najenostavnejših načinov, kako lahko vsak od nas prispeva k zmanjševanju odpadkov in odgovornemu ravnanju z viri.

Takšne aktivnosti nas učijo razmišljati trajnostno, spodbujajo medsebojno izmenjavo ter pomagajo graditi skupnost, ki ceni okolje in spoštuje delo drugih. Dogodek je bil velik uspeh in dokaz, da lahko skupaj z majhnimi dejanji naredimo veliko.

Maša Cvilak, svetovalna služba



DAN TESTENIN: TESTENINE – ZLATA NIT MED TRADICIJO IN SODOBNO KUHINJO

Ko v zraku zadiši po sveže skuhanih testeninah, se marsikom prebudi občutek domačnosti. Testenine so mnogo več kot le hrana – so simbol toplote, ustvarjalnosti in skupnosti. Čeprav jih najpogosteje povezujemo z italijansko kuhinjo, so postale nepogrešljivi del jedilnikov po vsem svetu, tudi v Sloveniji.

Osnovni recept za testenine je presenetljivo preprost: moka, jajca in ščepec soli. A prav v tej preprostosti se skriva njihova čarobnost. Iz enakega testa lahko nastanejo neštete oblike – od dolgih špagetov do drobnih farfal. Vsaka oblika ima svoj namen: tanke testenine se najbolje ujamejo z lahkimi omakami, medtem ko robustnejši rigatoni odlično ujamejo gosto paradižnikovo omako ali bogat mesni ragù.

Čeprav jih pogosto štejemo za italijanski izum, naj bi se prve različice testenin pojavile že v stari Kitajski. Italijani pa so jih spremenili v umetnost – z njimi so ustvarili kulinarčno tradicijo, ki jo danes občuduje ves svet.

V Sloveniji so testenine našle svoj dom predvsem v primorskih in goriških krajih, kjer se je prepletal italijanski vpliv z domačo ustvarjalnostjo. Danes jih pripravljamo na tisoč in en način – s sirom, zelenjavo, mesom ali pa preprosto z dobrim oljčnim oljem in svežim parmezanom.

Vsako leto, 25. oktobra, praznujemo svetovni dan testenin (World Pasta Day), ki ga je leta 1998 razglasila Mednarodna organizacija proizvajalcev testenin. Namen praznika je, poudariti pomen testenin kot zdrave, vsestranske in trajnostne hrane. Po vsem svetu ta dan potekajo različni dogodki, kulinarčne delavnice in degustacije, ki slavijo bogastvo testeninskih okusov.

Tudi v Sloveniji ta dan vse pogosteje obeležimo z različnimi kulinarčnimi prireditvami, akcijami v restavracijah in domačimi večerjami, kjer testenine zasedejo častno mesto na mizi.

V zadnjih letih so testenine doživele pravo preobrazbo. Na policah trgovin najdemo testenine iz polnozrnate, ajdove, čičerikine ali celo lečne moke. Ljubitelji zdrave prehrane prisegajo na različice brez glutena, medtem ko gurmani eksperimentirajo z dodatki, kot sta špinača in pesa.

Vse več proizvajalcev stavi tudi na lokalne sestavine in trajnostno pridelavo. Ročno izdelane testenine iz domače moke in jajc proste reje so postale sinonim kakovosti in okusa.

Morda je prav to njihov največji čar – testenine nas povezujejo. Naj bodo del družinske večerje, prazničnega kosila ali hitrega obroka po napornem dnevu, vedno prinesejo nekaj toplega in prijetnega. In čeprav so preproste, imajo neverjetno moč, da iz običajnega obroka ustvarijo praznik.

Četrtri letniki smo tako pri praktičnem delu pouka izdelali svoje testenine. Nekateri so izdelovali sirove torteline, drugi raviole z mesnim nadevom, zadnja skupina pa klobučke s špinačnim nadevom. Izdelali smo tri vrste testenin, jih pripravili in postregli. Svoje izdelke smo seveda tudi senzorično ocenili.

Karin Maček, 4. b

KARIERNI SEJEM 2025

V Univerzitetnem športnem centru Leona Štuklja je letos že desetič potekal Karierni sejem – sejem poklicev in izobraževanja. Na njem smo se predstavili tudi mi, Izobraževalni center Piramida Maribor, s svojimi programi. Posebej smo izpostavili dva programa: tehniško gimnazijo in slaščičarja. Dijakinje in dijaka tehniške gimnazije Eva Videčnik, Ariela Žigart, Lorena Žigart, Luka Femić in Miha Silić, so bili fantastični in so se vživeli v mikroskopiranje, pripravo preparatov za mikroskopiranje in z navdušenjem predstavljali program tehniške gimnazije.

Prav tako so pomagali pri krašenju mafinov za degustacijo. Vsi smo pa občudovali našo učiteljico Ksenjo Hrnek, ki je oba dneva ustvarjala prečudovite »vintage« torte, ob katerih so se vsi ustavljali in spraševali, če so prave. Prečudoviti in slastni izdelki naj privabijo čim več nadobudnih učencev, da se nam v naslednjem šolskem letu pridružijo k pridobivanju znanja in spretnosti ustvarjanja na Izobraževalnem centru Piramida Maribor.

Marija Predikaka, pomočnica ravnateljice



DAN ODPRTIH VRAT IC PIRAMIDA MARIBOR

V sredo, 19. 11. 2025, ob 17.00 smo na IC Piramida Maribor odprli vrata vsem, ki jih zanimajo programi in dogajanje na naši šoli. Obiskovalce je ob začetku prijazno pozdravila ravnateljica in predstavila poslanstvo, programe ter usmeritve izobraževalnega centra.

Učencem in staršem smo predstavili program tehniške gimnazije ter poklice pek, slaščičar in mesar. Obiskovalci so si ogledali učne prostore in spoznali prednosti posameznega programa ter možnosti nadaljnega izobraževanja. Pripravili smo tudi tri zanimive delavnice, v katerih so obiskovalci поблиže spoznali delo v laboratorijih.

V pekovskih delavnicah so si ogledali postopek izdelave prest, v slaščičarski delavnici so se preizkusili v pripravi japonskih mochijev, na koncu so poskusili še okusen hamburger, pripravljen izpod rok naših dijakov mesarjev.

Obiskovalci so si ogledali tudi šolsko knjižnico, kjer smo jim predstavili bogato zbirko gradiva ter podporo, ki jo nudimo dijakom pri učenju.

Veseli smo bili zanimanja tako za gimnazijski program kot za srednje poklicno izobraževanje. Vsem obiskovalcem se zahvaljujemo za njihov obisk, vprašanja in navdušenje.

Larisa Cvilak, svetovalna služba



TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK 2025 NA IC PIRAMIDA MARIBOR

Na IC Piramida smo tudi letos pripravili tradicionalni slovenski zajtrk za dijake, študente in vse zaposlene.

Tradicionalni slovenski zajtrk je preprost, a pomemben obrok, ki nas vsako leto spomni na vrednost zdravih in lokalno pridelanih živil. Sestavljajo ga mleko, maslo, med, kruh in jabolko – živila, ki jih v Sloveniji pridelujemo že stoletja in so del naše prehranske ter kulturne dediščine. Mleko je temeljno živilo mnogih slovenskih kmetij. Vsebuje kalcij, beljakovine in druge snovi, ki so ključne za rast, razvoj in ohranjanje močnih kosti, kar je posebej pomembno v obdobju mladostništva. Maslo, izdelano iz domačega mleka, je naravni vir maščob, ki jih telo potrebuje za energijo. Čeprav ga danes pogosto izpodrivajo različni namazi, maslo ostaja pristno, hranljivo in brez nepotrebnih dodatkov.

Slovenci smo znani tudi po čebelarstvu, zato ni presenetljivo, da je med ena izmed osrednjih sestavin tradicionalnega zajtrka. Med ni samo naravno sladilo, ampak vsebuje tudi minerale, vitamine in antioksidante. Prav tako nas spominja na pomen čebel za ohranjanje naravnega ravnovesja. Kruh, najpogosteje iz polnovredne ali domače moke, predstavlja simbol slovenskega vsakdana. Nastane z veliko truda – od dela na polju, mletja žita do peke – in zato v sebi nosi posebno vrednost. Za svežino in dodatno hranilnost poskrbi jabolko, sadež, ki uspeva skoraj povsod po Sloveniji. Jabolka so bogata z vlakninami, vitamini in antioksidanti, zato so odlična izbira za zdrav začetek dneva.

Tradicionalni slovenski zajtrk nas uči, da je povezava med človekom, naravo in lokalno pridelano hrano nekaj, kar moramo ceniti in ohraniti. Z izbiro zdravih, lokalnih živil ne skrbimo le za svoje telo, temveč tudi podpiramo slovenske kmete, zmanjšujemo vpliv na okolje in ohranjamo tradicijo, ki jo prenašamo iz generacije v generacijo.

Irena Rihter, koordinatorica dogodka



SVETOVNI DAN ČLOVEKOVIH PRAVIC

Svetovni dan človekovih pravic je mednarodni praznik, ki ga praznujemo 10. decembra. Na ta dan je bila v Parizu leta 1948 sprejeta deklaracija o človekovih pravicah, kar pomeni, da so ljudje enakopravni in imajo vsi enake možnosti, pravice, svobodo pravičnosti in mir. Ljudje ne bi smeli biti nikoli obsojeni zaradi starosti, rase, spola, vere ali narodnosti. Ta deklaracija je bila od svojega nastanka prevedena že v kar 500 jezikih in vsebuje kar 30 temeljnih pravic, ki veljajo za vse ljudi na svetu. Ena izmed najpogostejših težav, ki se pojavljajo, je vprašanje, kaj vse spada pod človekove pravice. Na kratko povedano, človekove pravice vključujejo pravica do življenja, svobodo gibanja, državljanstva in politične pravice, svoboda do izražanja in še mnoge druge. Žal se ljudje teh pravic premalo zavedamo, saj v svetu prihaja do vojn, nasilja, revščine, izključevanja in celo do samomorov, ki pogosto izvirajo iz kršenja temeljnih pravic in dostojanstva posameznika. Posebno pozornost namenjamo tudi pravicam otrok, saj so otroci še posebej ranljiva skupina. Otroci imajo pravice do imena, državljanstva, izobrazbe, igre, družine in zdravega odraščanja. Številni otroci se po svetu soočajo z različnim vrstniškim nasiljem, zanemarjenjem, prisilnim delom, spolnimi zlorabami ali celo z vključevanjem v oborožene spopade. Nekateri otroci nimajo niti dostopa do osnovnega šolanja oziroma izobraževanja, kar dolgoročno pomeni, da kot odrasli ne bodo imeli enakih možnosti za pridobitev službe in ne bodo imeli enakih možnosti za svoje življenje.

Namen svetovnega dneva človekovih pravic je ozaveščanje ljudi o pomenu spoštovanja in uresničevanja teh pravic ter spodbujanje pravičnosti, enakopravnosti in solidarnosti. Čeprav se morda zdi, da so te pravice samoumevne, jih veliko ljudi po svetu še nima ali jih ne more uveljavljati. Prav zato ima vsak posameznik ne glede na raso, spol, ali kakršen koli socialni položaj, pravico do dostojanstva in pravičnega obravnavanja. Hkrati je pa pomembno, da se bi mogli kot družba zavedati, da pravice ne obstajajo od sebe, ampak potrebujejo našo pozornost, varovanje in spoštovanje.

Naj bo 10. december priložnost, da nas opomni, da človekove pravice niso le dokument na papirju, temveč temeljni del našega vsakdanjega življenja. Vsak izmed nas lahko prispeva k bolj pravični skupnosti, tako da pravice spoštuje, jih brani uresničuje v odnosu do drugih.

ČLOVEKOVE PRAVICE NISO DARILO, AMPAK SO ODGOVORNOST VSAKEGA POSAMEZNIKA.

Maja Škrinjar, 5. a

USPEH NAŠIH DIJAKINJ IN PREDSTAVITEV SLOVENIJE NA INTERSLASTU 2025

Dijakinje naše šole so se 14. oktobra 2025 v Tuhlju udeležile mednarodnega slaščičarskega tekmovanja Interslast, ki velja za eno najpomembnejših prireditev na področju slaščičarstva v regiji. Tekmovanje je znano po zahtevnem ocenjevanju in visoki ravni strokovnosti, ki jo organizatorji vzdržujejo že vrsto let. Našo šolo je zastopala skupina šestih dijakinj: Azra Ajdini, Viktorija Božič, Maja Novak, Ana Marija Bukovnik, Zoja Janžek Jenuš in Marijana Topolovec. Delo je teklo pod mentorstvom učiteljic Ksenje Hronek, Manje Perčič in Silve Golob. Tekmovale so v treh tradicionalnih kategorijah – **vaniljevi rogljički**, **srnin hrbet** in **kuglof** – ter s svojimi izdelki pokazale visoko raven znanja, natančnosti in senzorične dovršenosti. Na tekmovanju so se zelo dobro izkazale vse dijakinje. Med njimi se je še posebej izkazala Maja Novak, ki je v kategoriji **vaniljevi – lešnikovi rogljički** osvojila 3. mesto.

Ob tekmovanju je potekala tudi mednarodna strokovna konferenca, na kateri je magistrica Neva Malek Leskovar predstavila slovensko potico v kontekstu njene kulturne in gospodarske pomembnosti. Učiteljice praktičnega pouka pa so pripravile bogato degustacijo slovenskih sladkarij, s katero so obiskovalcem približale raznolikost tradicionalnih receptur. Manja Perčič je pripravila **konopljinu povitico** in **vegansko rožičevo potico**, Silva Golob **orehovo potico** in **bučne kekse**, Ksenja Hronek pa **bučne rolade s kisló smetano**. Degustacija je bila med udeleženci izjemno dobro sprejeta in je pomembno prispevala k promociji slovenske kulinarčne dediščine.

Celoten dogodek je našim dijakinjam omogočil dragoceno izkušnjo, našo šolo pa postavil ob bok mednarodnim institucijam, ki uspešno povezujejo tradicijo, strokovnost in ustvarjalnost. Z zadovoljstvom smo sklenili dan in se domov vrnili polni novih znanj, navdiha in ponosa na dosežke naših dijakinj in učiteljic.

Ksenja Hronek in Manja Perčič, učiteljici praktičnega pouka



TEKMOVANJE KOZJANSKO JABOLKO

Na prazniku kozjanskega jabolka je 11. oktobra 2025 potekalo priljubljeno kulinarčno tekmovanje, ki vsako leto združi mlade in stare ljubitelje domačih jabolčnih dobrot. Letos sta se v kategoriji jabolčnega zavitka preizkusili tudi dve dijakinji 2. b razreda, ki sta s svojo energijo in ustvarjalnostjo pritegnili veliko pozornosti. Tekmovalki Sara Skrbinek in Nina Kovač sta na tekmovanje stopili pod domiselnim imenom Kraljici štrudlja, ki je povsem upravičil njuno predstavitev. S spretno pripravo testa, skrbno pripravljenim nadevom in natančno izdelavo zavitka sta dokazali, da mlade roke zmorejo ustvariti prave kulinarčne mojstrovine. Njuna predanost, usklajenost in veselje do ustvarjanja v slaščičarstvu so prepričali tudi strokovno komisijo, ki je njun trud nagradila z izvrstnim drugim mestom. Številni obiskovalci so z navdušenjem spremljali njuno delo, mnogi pa so ju pohvalili za samozavestno nastopanje in ustvarjalno demonstracijo tradicionalnega jabolčnega zavitka. Dosežek Sare Skrbinek in Nine Kovač predstavlja lep uspeh tako za učenki sami, kot za njun razred in šolo. Kot Kraljici štrudlja sta dokazali, da se trud, sodelovanje in veselje do dela vedno obrestujejo. Njuno osvojeno drugo mesto je zaslužena nagrada in lep spomin na ta dan.

Silva Golob, učiteljica praktičnega pouka

JABOLČNI ŠTRUDELJ POVEZUJE GENERACIJE

V soboto, 11. oktobra 2025, sva se dijakinji 2.b, Nina Kovač in Sara Skrbinek, udeležili tekmovanja v peki jabolčnega zavitka v Kozjanskem parku na prazniku kozjanskega jabolka, kjer sva s svojim izdelkom osvojili odlično drugo mesto.

Po tem prijetnem dogodku sva bili povabljeni, da v torek, 21. oktobra 2025, obiščeva Dom starejših občanov Tezno. Tam sva sodelovali na delavnici medgeneracijskega sodelovanja, kjer smo skupaj s stanovalkami pripravljale jabolčni zavitek. Stanovalke so nama z veseljem povedale, kako so štrudelj pekle nekoč, medve pa sva prikazali, kako mi to delamo v šoli - vse od vlečenja testa, do priprave nadeva in priprave zavitka.

Med delom smo se sproščeno pogovarjale, se smejale in si izmenjevale zanimive zgodbe. Ko je bil zavitek pečen, so ga neučakane stanovalke z veseljem poskusile kar še toplega, saj je dišal po cimetu in domačnosti.

Dogodek nama je pokazal, kako lepo je, ko se mlajši in starejši povežemo. S takšnimi srečanji ohranjamo tradicijo, hkrati pa gradimo most med generacijami, ki prinaša toplino, spoštovanje in nasmeh na obraz.

Nina Kovač in Sara Skrbinek, 2. b



ODBOJKA NA MIVKI – PODROČNO PRVENSTVO SREDNJIH ŠOL MARIBORA 2025/2026, MARIBORSKI OTOK, 6. 10. 2025

Dijakinje Izobraževalnega centra Piramida Maribor so se udeležile področnega tekmovanja srednjih šol v odbojki na mivki. Letos je organizatorjem tekmovanja težave povzročalo vreme, saj je bilo tekmovanje zaradi slabih vremenskih razmer večkrat prestavljeno. Na dan tekmovanja so bile prav tako »zimске« razmere, vendar naših dijakinj to ni preveč oviralo. Bile so zelo uspešne. Dosegle so izvrstno 4. mesto.

Vrstni red šol na tekmovanju:

- II. gimnazija Maribor
- III. gimnazija Maribor
- I. gimnazija Maribor
- Izobraževalni center Piramida Maribor
- Prometna šola Maribor
- Srednja elektro-računalniška šola Maribor
- Srednja zdravstvena in kozmetična šola Maribor
- Srednja ekonomska šola in gimnazija Maribor.

Dijakinje, ki so zastopale šolo na tekmovanju: Žanin Kajzer (2.a), Paulina Kelc (2.a), Hana Mihelič (1.a), Anika Žel (1.b)

Vesna Grgan, prof. švz



ELA, EVA, MITJA, MIA IN TINA NA ERASMUS+ DELOVNI PRAKSI V JABLANCU IN SISKU

V nedeljo, 7. 9. 2025, smo prispeli v Jablanac. Z delom smo pričeli v ponedeljek zjutraj in že začeli s peko slaščic. Prvi dan smo delali tiramisu, za katerega smo sami spekli tudi piškote. Sestavili smo ga v male čašice in ga postregli za večerjo. Vsak dan smo tudi pripravljali brioš kruhke za zajtrk. Delali smo tudi kozarčne kreme, cheesecake, tart tortice, craquelin in štrudle. 18. 9. 2025 smo spakirali in se iz hotela v Jablancu preselili v apartma v Sisku. Ob enih nas je pobrala gospa Nikolina in nas odpeljala še na izlet na otok Rab. Tam smo si privoščili kosilo ter si kaj kupili na stojnicah. Počasi smo se odpravili proti Sisku, kamor smo prispeli v večernih urah. Naslednji dan smo pomagali delati narezke in kanapeje za "event" ki se je ta dan odvijal ob obletnici šole. Čez vikend smo se odpravili v mesto. V nedeljo sta prispeli učiteljici Silva in Ksenja. S ponedeljkom smo začeli



z izobraževanjem o sladkah s čokolado. Prvi dan smo delali čokoladne mafine z malino, drugi dan torto z mascarpone ganache kremo ter sadjem. Tretji dan smo delali inserte za monoporcije, katere smo potem tudi sestavili. Naredili smo tudi tarte iz pistacije in maline. Četrty dan smo na te tarte dali pripravljene monoporcije in jih zdekorirali. Naredili smo tudi tiramisu torto. Zadnji dan smo delali praline z lešnikovo kremo in kremo iz marakuje. Medtem je Mitja delal v kuhinji in se naučil veliko novih veščin. 27. 9. 2025 je po nas prispel prevoznik GoOpti in tako se je naš Erasmus zaključil. Naučili smo se veliko novega in dobili nove prijatelje.



MARIJANA, NELI, NUŠA IN ŠPELA V ITALIJI

Na prakso smo se odpravile v čudovito italijansko mestece Martina Franca, kjer smo preživele 21 dni. Spoznale smo italijansko kulturo, se naučile izdelovati značilne italijanske sladice ter usvojile nekaj italijanskih besed, ki so nam pomagale pri vsakodnevni komunikaciji.



V prostem času smo raziskovale mesto, obiskale bližnja mesta in plaže, okušale lokalno hrano ter uživale v prijetnem vzdušju Italije. Spoznale smo veliko novih ljudi, z nekaterimi pa ustvarile prijateljstva in celo nove priložnosti za prihodnost.

Izkušnja je bila res posebna in dragocena polna novih znanj, doživetij in lepih spominov. Hvaležne smo za priložnost, ki nam jo je ponudil program Erasmus+, saj smo resnično uživale in se veliko naučile.

INA, JASNA, MARISA IN URŠA V OKVIRU ERASMUSA V MALINSKI NA KRKU

V sklopu mesečne Erasmus+ delovne prakse smo se posvetili predvsem kulinariki, kjer smo pridobile nova znanja in veščine na področju priprave različnih sladici. Pekle smo raznovrstne sladice, kot so kolači, tortice, rulade in



druge slaščice. Poleg izobraževalnega dela smo v prostem času raziskovale mesto, kjer smo bivale, uživale v vožnji z ladjico, se kopale ter si vzele čas za sprostitev in druženje. Izkušnja je bila poučna in hkrati zabavna. Povezala nas je z novimi ljudmi, razširila naša znanja in nam omogočila spoznavanje nove kulture.



ANA, ANA, JULIJA IN ŠPELA V LITVI

Našo delovno prakso v Litvi smo preživele zelo lepo, po delu v šoli smo preživljale popoldneve v raziskovanju lepote mesta Kaunas. Ogledale smo si cerkve, stari del mesta in se sprehodile tudi do bližnjega nakupovalnega središča. Doma smo večere preživele ob gledanju filmov in klepetanju. Spoznale smo tudi njihovo



tradicionalno hrano, kot je na primer šakotis. Zadnje dni smo obiskale Vilno. Tam smo se sprehajale po mestu, šle smo tudi do gradu in na hrib križev. Dan pred odhodom smo obiskale še Halloween zabavišni park, kar je bila odlična izkušnja. Kljub slabemu vremenu smo lahko podoživile lepote Litve na čisto svoj način.



MAJA IN ANA MARIA NA ERASMUS+ NA DUNAJU

Moja tritedenska izmenjava Erasmus+ na Dunaju je bila nepozabna izkušnja, polna novih znanj, lepih doživetij in dragocenih spominov. Skupaj z Ano sva tri tedne živeli in delali v tem čudovitem mestu, ki združuje bogato zgodovino, urejenost in živahen utrip sodobnega življenja. Dunaj naju je že prvi dan navdušil, saj sva lahko začutili, kako prepleteni sta kultura in arhitektura, hkrati pa nama je dal veliko novega znanja in zabavnih trenutkov.

Prvi teden smo s profesorjem skoraj vsak dan odšli v center mesta. Najprej smo si ogledali različne znamenitosti in se sproti učili tudi nekaj o zgodovini. Najbolj so me navdušili veliki vrtovi pri Schönbrunnu. Ogledali smo si tudi palačo Marije Terezije in avstrijski parlament, ki je zelo lep in poseben zaradi svoje antične oblike. Seveda nismo izpustili znamenitega Pratra, ki je znan po svojem zabaviščnem parku.



Z Ano sem bila na praksi v pekarni Szihn, kjer so naju vsi zelo lepo sprejeli. Z zaposlenimi sva se hitro povezali in vzdušje je bilo vsak dan bolj domače in sproščeno. Večino časa sva delali jabolčne in slivove štrudlje, kar nama je šlo iz dneva v dan boljše.

Poleg tega sva namakali kekse v čokolado, jih pakirali in pomagali pri okraševanju rogljičkov. Vsak dan sva se naučili kaj novega ter izboljšali svoje ročne spretnosti in natančnost, ki sta v pekarstvu izjemno pomembni.

Delo v pekarni je bilo intenzivno, a hkrati zelo prijetno. Tempo je bil hiter, a organiziran, kar nama je omogočilo, da sva se hitro prilagodili. Najlepše pa je bilo to, da sva lahko videli, kako pomembno vlogo imajo tradicija, skrbnost in kakovost pri vsakem izdelku, ki zapusti njihovo pekarno.

Erasmus+ na Dunaju je bil neverjetna izkušnja, ki nama je prinesla tako strokovno znanje kot tudi širše razumevanje evropske kulture in življenja v tujem mestu. Poleg novega znanja iz pekarstva sva spoznali nove ljudi, izboljšali samozavest in se naučili samostojnosti. Dunaj nama bo ostal v čudovitem spominu.

NELI IN TAJA V BADNU PRI DUNAJU

V Avstriji, v Badnu pri Dunaju, v pekarni Annemühle je bilo zelo lepo. Tam sva opravljali šolsko prakso in sva res uživali. Delo je bilo zanimivo, sodelavci prijazni in vedno pripravljeni pomagati. Naučili sva se veliko novih stvari o peki, delu v pekarni in tudi o tem, kako poteka delo v tujini. Erasmus izkušnja je bila za naju zelo dobra. Poleg novega znanja sva spoznali tudi drugačno kulturo in način dela. Bivanje v tujini nama je dalo več samozavesti in novih izkušenj, ki nama bodo koristile tudi v prihodnosti. Zelo sva hvaležni za dano priložnost in jo priporočava vsakemu, ki ima možnost sodelovati v programu Erasmus.



EVA, NINA IN SARA NA ERASMUS+ PRAKSI V ROVINJU

Smo dijakinje 2. b razreda, smer slaščičar, in letos smo se udeležile Erasmus+ izmenjave, ki nam je omogočila dragoceno priložnost za pridobivanje novih izkušenj na področju turizma in gostinstva. Izmenjava je potekala v Rovinju, kjer smo opravljale praktično usposabljanje v hotelih Lone in Eden. V hotelih smo vsak dan opravljale različna dela, saj je bil namen izmenjave spoznati čim več oddelkov in nalog. Preizkusile smo se v slaščičarstvu. Vsakodnevno delo nam je pomagalo razumeti, kako deluje hotel kot celota, ter nam omogočilo razvoj novih spretnosti in večjo samostojnost pri delu. Bivale smo v apartmaju, ki je bil približno deset minut hoje oddaljen od hotelov. Namestitev je bila udobna, omogočala nam je dovolj prostora za počitek, učenje in skupno preživljanje prostega časa. Lokacija je bila priročna, saj smo se lahko vsak dan peš odpravile na delo. Z nami sta bili tudi dve učiteljici, ki sta nas spremljali, usmerjali in nam bili na voljo ob morebitnih težavah.

Sredi naše Erasmus+ izmenjave sta se zamenjali, kar je omogočilo, da sta obe učiteljici del izkušnje doživeli skupaj z nami. Njuna podpora nam je veliko pomenila, saj smo se na njiju lahko obrnile tako pri organizaciji kot pri delu. Celotna izmenjava je bila zelo poučna in navdihujoča. Poleg praktičnega znanja smo pridobile tudi pomembne socialne izkušnje – naučile smo se delati v skupini, se prilagajati novemu okolju, komunicirati z različnimi ljudmi in skrbeti same zase v času bivanja v tujini. Prav tako smo spoznale kulturo, naravne lepote Rovinja in življenje v turističnem kraju. Erasmus+ izmenjava nam je dala neprecenljiv vpogled v delo v hotelirstvu ter nas motivirala za nadaljnje učenje in razvoj na strokovnem področju. Izmenjava je izpolnila naša pričakovanja in nam ostala v lepem spominu.



STROKOVNO, KULINARIČNO IN KULTURNO POTOVANJE Z ERASMUS+: MOBILNOST UČITELJEV V NOVEM SADU

V začetku novembra smo se podali na strokovno ekskurzijo v Novi Sad in okolico. IC Piramida je pripravila projekt o sodelovanju z Inštitutom PIP Food Group iz Čeneja pri Novem Sadu. Na inštitutu so nas sprejeli in za nas pripravili zanimivo delavnico o pripravi njihovih izdelkov. Učitelja Mateja Gimpelj in Stanko Vorih sta aktivno sodelovala pri pripravi polnozrnatih kruhov, izdelkov iz krompirjevega pireja in krofov. Najprej so nam predstavili vizijo podjetja, ki se nam je zdela zelo zanimiva. PIP Food Group želi postati največja proizvodnja in prodaja v regiji. Predstavili so nam tudi vrednote, po katerih delajo: zaupanje, odgovornost, razvoj, odločnost, inovativnost, dinamičnost, cilji in avtentičnost. V okviru inštituta smo si ogledali tudi laboratorije in se srečali s strokovnimi sodelavci, ki skrbijo za kvaliteto vhodnih surovin in kakovost končnih izdelkov. Ob koncu so nam pripravili razstavo s senzoričnim ocenjevanjem izdelkov.



Po končanem obisku smo imeli še čas, da smo se ustavili v Sremskih Karlovcih. Kraj je znan po prelepi, zelo stari srednji šoli, pravoslavni cerkvi in kavarni, s še bolj znano borovničevo pito.

Ogledali smo si tudi Novi Sad z njegovimi znamenitostmi: Trg svobode s katedralo Marijinega imena, Vladičev dvor in Dunavsko ulico. Povzpeli smo se tudi na Petrovaradinsko trdnjavo, od koder je čudovit pogled na Novi Sad in okolico. Pot nas je vodila po glavni promenadi do parlamenta, kjer smo srečevali protestnike, ki se še vedno zbirajo v podporo dogodku, ki se je zgodil pred več kot letom dni. To dogajanje deli mnenja ljudi, ki so sicer zelo ustrežljivi, prijazni in odprti.

V okviru projekta smo spoznali tudi srbsko kulinariko. Uživali smo v mnogih mesnih jedeh, ponudili so nam veliko sirov in zelenjave. Obvezna je bila tudi pokušina značilnih pijač. V okviru projekta Erasmus+ mobilnost učiteljev smo pridobili strokovne, kulinarčne in kulturne izkušnje. Vsem, ki imate možnost sodelovati v projektih Erasmus+, želimo veliko novih znanj, izkušenj in novih doživetij.

Irena Rihter, udeleženka mobilnosti



NAŠI UČITELJI NA ERASMUS+ V ITALIJI

CULTURA E DINTORNI - je organizacija v mestu Martina Franco v Apuliji, ki nam je od 26. 10. do 30. 10. 2025, organizirala strokovna usposabljanja (»job shadowing«) v okviru Erasmus+ programa za pet učiteljev strokovno teoretičnih predmetov: Rosvito Arzenšek Pinter, dr. Alenko Hmelak Gorenjak, Matjaža Kološa, Polonco Leskovar Mesarič in dr. Tino Perko. Gostitelji so nam v čudovitem okolju južne Italije pripravili pester program.

Navdušeni smo bili že ob ogledu starega mestnega jedra MARTINA FRANCA, v katerem je bila prav v tem času svetovna razstava skulpture »Gradimo mostove« avtorja Lorenza Quinna. Šest »mostov« v obliki rok slavi enotnost in mir v svetu, vsak par rok predstavlja eno od univerzalnih vrednot človeškega bitja:



prijateljstvo, modrost, pomoč, vero, upanje in ljubezen.

Naravne danosti tega področja nudijo možnosti razvoja številnih živilsko predelovalnih podjetij – vinarstva, oljarstva, mlinarstva, mlečne in mesne predelave. Med našo kratkotrajno mobilnostjo smo imeli možnost vpogleda v prav vse.

V času obiranja oljk smo si ogledali predelavo oljk v oljarni FRANTOIO LUCARELLA, kjer smo olje tudi degustirali. Zanimiv je bil tudi ogled podzemne oljarne Red Hypogeum

v Martini Franci, kjer se čas pričanja z nastankom jame z vidnimi morskimi fosili na stenah jame, se nadaljuje v srednjem veku z izdelavo lampate, olja za razsvetljavo, do predelave ekstra deviškega olja in današnjega muzeja.

V vinski kleti CANTINA MUSEO ALBEA smo spoznavali apulijska vina in predelavo vin v preteklosti. Pripravi mlevskih izdelkov na tradicionalni način smo sledili v mlinu MULINO CARPARESE DI MARIA GIOVANNA CELLAMARE, kjer smo imeli tudi delavnico izdelave njihovih prigrizkov: tarallini in ficazzelle. Sveže testnine »orecchiette« smo izdelovali na instituciji sami.

Na zgledno urejeni turistični kmetiji smo spoznavali pridelavo italijanskih sirov – mocarele in kačkavalja. Navdušil nas je prav slednji, ki nosi ime po načinu sušenja v preteklosti – sušili so ga namreč kar obešenega na konjskih sedlih. Na kmetiji smo se srečali tudi z rejo govedin in prav posebno pasmo delovnih oslov, ki po velikosti znatno prekašajo nam poznane pasme. Pokrajina Apulija je rodovitna dežela in njeni domačini v največji meri s pridnostjo in predanostjo tradiciji izkoriščajo vse njene naravne danosti.

dr. Alenka Hmelak Gorenjak



OBISK PEKOVskega MOJSTRA JULIENA IZ OSLA

Od 8. do 10. oktobra 2025 smo na naši šoli gostili Julienu L'HERMITE, priznanega pekovskega mojstra iz Osla na Norveškem. Odzval se je namreč našemu povabilu in kot vabljeni strokovnjak projekta Erasmus+ gostoval pri nas. Svoje bogate izkušnje je z veseljem delil z našimi dijaki in učitelji ter zainteresiranimi udeleženci in ljubitelji pekarstva na brezplačni delavnici.

Julien je na delavnici predstavil pripravo tradicionalnega norveškega kruha iz kislega testa, obogatenega z različnimi semeni, ki mu dajejo značilen okus, aromo in hranilno vrednost. Udeleženci so lahko spremljali celoten postopek, od zamesitve do oblikovanja in peke kruha. Poleg kruha je pripravil tudi zelo priljubljene cimetove rolice in francosko pecivo »fougasse«.

Dogodek je navdušil vse prisotne in ponovno dokazal, kako dragoceni so mednarodni stiki, izmenjave znanj ter priložnosti, ki jih ponuja Erasmus+. IC Piramida Maribor z veseljem nadaljuje tradicijo povezovanja strokovnjakov iz različnih delov Evrope ter bogatitve učnega procesa s pristnimi praktičnimi izkušnjami.



Mateja Gimpelj, učiteljica pekarstva

DIJAKI IZ LITVE NA ERASMUS+ DELOVNI PRAKSI PRI NAS

Na delovni praksi na naši šoli smo v novembru gostili 5 dijakov iz litvanske šole v Kaunasu. Z nami so delili svoje izkušnje in recept njihove tradicionalne sladice.

Vsako jutro se z nasmehom sprehodimo do Izobraževalnega centra Piramida v Mariboru – dih jemajoči hribovski razgled in čudovita pokrajina poskrbita, da pot kar hitro mine. Resnično smo veseli, da smo tukaj v Mariboru – da lahko doživimo slovensko kulturo, poskusimo različne sladice in spoznamo prijazne in prijateljske ljudi. Tradicionalne slovenske sladice se tako razlikujejo od litovskih, zaradi česar je naša izkušnja še bolj vznemirljiva. Okušamo lahko nekaj novega in celo sami poskusimo pripraviti sladice. Šola je zelo prostorna in opremljena s široko paleto strojev, zato je fascinantno opazovati, kako učitelji in dijaki sodelujejo. Nasmejani učitelji ustvarjajo toplo in prijetno vzdušje, kjer se nikoli ne počutimo tuje – njihova prijaznost in podpora naredita vsak dan prijeten. Ne bi mogli biti bolj srečni, da sodelujemo s tako čudovitimi učitelji, ki odgovorijo na vsa naša vprašanja in so vedno pripravljeni pomagati, ko je to potrebno. Ker smo pripravili že veliko slovenskih sladic, smo se odločili, da delimo tudi delček naše kulture – pripravili smo tradicionalno litovsko sladico iz listnatega testa.

Pecivo z imenom „Obuoliai skarelėse“

- 633 g moke
- 33 g sladkorja
- 2 g cimeta
- 333 g masla
- 1 g citronske kisline
- 2 g soli
- 66 g sladkorja v prahu
- 666 g jabolk
- 1 jajce



Pripravimo testo. Najprej maščobo pomešamo z moko, dokler ne ostane nič suhe moke. Nato dodamo kisló smetano, v kateri sta raztopljeni sol in citronska kislina. Testo zgnemo v en kos, nato ga nekajkrat stepemo na mizi (pomaga pri nastanku glutena) in ga 30 minut hranimo v hladilniku. Testo razvaljamo na 7 mm debele plošče, ki jih s figuriranim ribežem narežemo na kvadrate. Jabolka olupimo, narežemo na rezine, potresemo s sladkorjem in cimetom. Pod vsak razrezan kvadrat testa položimo rezino jabolka. Vogale prepognemo ob straneh in pritisnemo na vrh. Polizdelke premažemo s stepenim jajcem. Pečemo približno 15-20 minut pri temperaturi 200°-210°C. Ohlajene potresemo s sladkorjem in prahu.

INTERVJU Z UČITELJICO REBEKO LUKAČIČ

Imela sem priložnost intervjuvati našo profesorico naravoslovja, kemije in biologije, gospo Lukačič. Z njo sem se pogovarjala o skrivnostih narave, zanimivostih iz naravoslovja in izzivih sodobnega poučevanja. Preberite si, kaj vse mi je povedala.

Kaj vas je navdušilo za poučevanje naravoslovja?

Že kot majhna deklica sem zelo rada imela naravo. Veliko sem bila zunaj, kjer smo se igrali, in vedno sem rada spremljala vse procese v naravi. Tako da sem že od malih nog navdušena nad naravoslovjem.

Kdaj ste se odločili, da boste postali profesorica?

To sem spoznala malo kasneje, tako nekako proti koncu osnovne šole, nekje v osmem ali devetem razredu. Takrat smo se že igrali učiteljice. Vedno so bile v ospredju prav naravoslovne znanosti, tako da sem res zgodaj vedela, kaj želim početi.

Kateri naravoslovni pojav vas še vedno najbolj fascinira?

Še vedno me v bistvu očarajo biokemijski procesi oziroma pojavi, kot so fotosinteza in celično dihanje, ki so tako kompleksni. Ob tem pa dejstvo, da so to že na nek način razvozlati (to kompleksnost), da do danes vemo skorajda vse o načinu poteka. Čeprav se otroci v osnovni šoli učijo na tako preprost način, je ta kemijska reakcija v resnici zelo kompleksna zadeva, ki nam omogoča življenje.

Se vam zdi, da mladi danes dovolj cenijo naravoslovne vede? Zakaj?

Eni ja, drugi ne, ampak večinoma opažam, da le redke zanima. Mislim, da se ljudje premalo zavedamo, da nam to omogoča življenje, da zaradi tega živimo, preživimo, obstajamo in še marsikaj.

Ali ste se kdaj srečali z naravnim pojavom, ki vas je pustil brez besed?

Vedno sem navdušena nad tvorjenjem mavrice. To je res zanimiv, poseben pojav; še posebej, ko lahko vidiš celo dve mavrici. Še danes me navdušuje, čeprav sodi bolj v fizikalni del, ampak je vseeno čudovit naraven pojav.

Kako bi opisali vašo idealno učno uro naravoslovja?

Idealna učna ura bi bila, če bi z zanimanjem sodelovali vsi dijaki. Da bi postavljali veliko vprašanj, da ne bi imela samogovorov in bi se lahko tako dobesedno pogovarjali o neki določeni temi. Želela bi si, da ne bi bilo toliko ponavljanja nekih zadev, ki bi morale biti utrjene že iz osnovnošolskega izobraževanja. Takrat bi bile ure res super. Vedno je dobro, če se tudi mi učiteljci česa naučimo od dijakov.

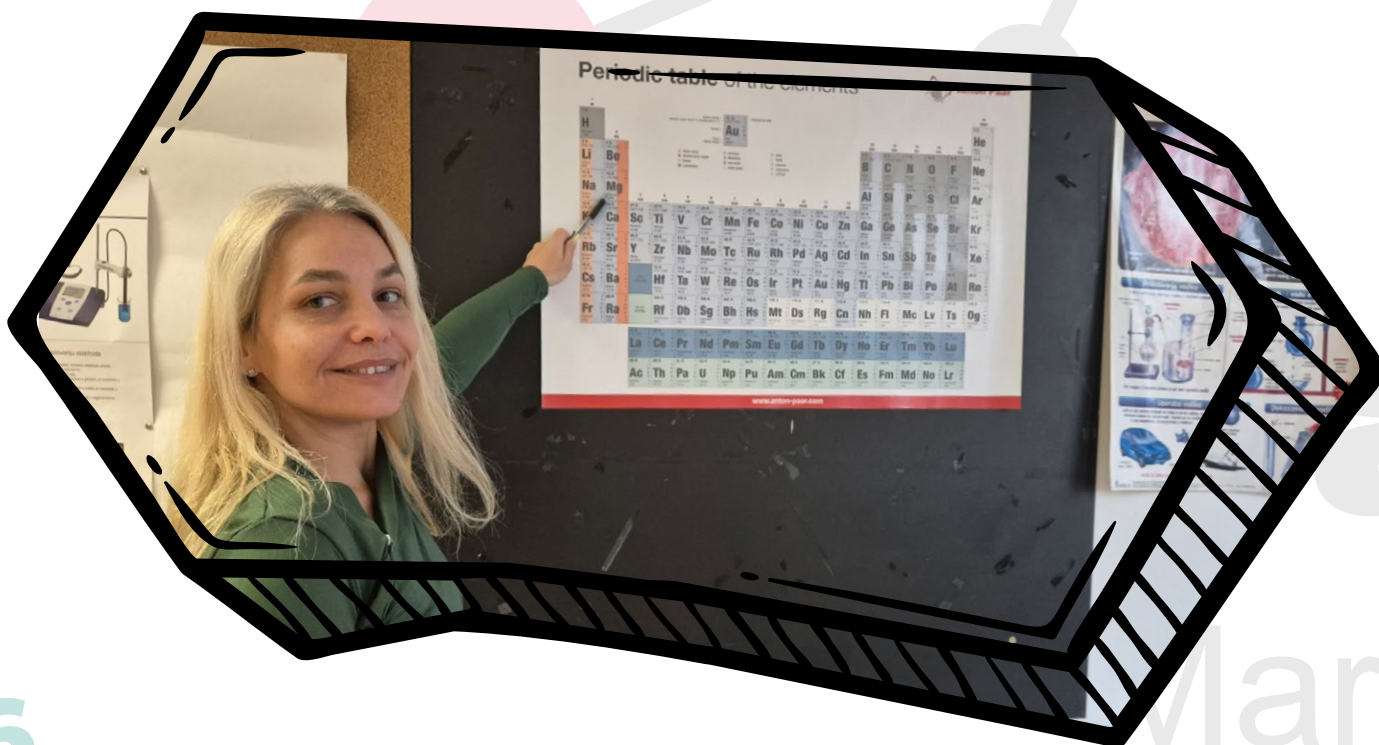
Katerega predmeta v šoli niste marali?

V šoli nisem marala slovenščine, saj mi je delala največ težav. Ne toliko književnost in vse ostalo, kar se lahko naučiš, ampak slovnica; ta mi je povzročala preglavice. Na primer naglaševanje, to mi nikoli ni šlo.

Kaj počnete v prostem času, ko nimate službenih obveznosti?

Večinoma sem z družino. Ker sta otroka športnika, smo veliko na tekmah, veliko potujemo. Drugače se rada vozim z motorjem. Mož ima motor in za vikende si privoščiva kratek oddih. V zadnjem času raziskujem Slovenijo, ker ima toliko skritih, lepih koticov, ki se jih ne zavedamo. Večkrat pogledava kakšen naravni rezervat, naravno dediščino naše Slovenije. Nazadnje sva bila v Ormoških lagunah, kjer so se naselili vodni bivoli in druge vrste živali. Zelo zanimivo je bilo videti, kako se narava lahko vrne v prvotno stanje, pred človekovimi posegi vanjo.

Ela Ouček, 3.a



KISANJE ZELJA – KO TRADICIJA SREČA NARAVOSLOVJE

Kisanje zelja je v slovenskih gospodinjstvih prisotno že stoletja. Čeprav deluje preprosto, gre v resnici za izjemno zanimiv naravni proces, ki lepo združuje tradicijo, mikrobiologijo in tehnološko znanje.

Zakaj sploh kisamo zelje?

Pri kisanju poteka mlečnokislinska fermentacija, v kateri bakterije rodu *Lactobacillus* porabljajo naravne sladkorje iz zelja in jih pretvarjajo v mlečno kislino. Ta zniža pH in s tem prepreči razvoj škodljivih mikroorganizmov. Rezultat je živilo, ki je:

- varno in stabilno za dolgotrajno shranjevanje,
- prehransko bogato (vir vitamina C, vlaknin in koristnih mlečnokislinskih bakterij),
- pomemben del slovenske kulinarike.

Kako poteka kisanje?

Postopek je tradicionalen, preprost in odličen primer nadzorovane fermentacije.

- Priprava zelja: narežemo ga na tanke rezance.
- Soljenje: dodamo približno 2 % soli (na 10 kg zelja okoli 200 g). Sol skrbi za izločanje soka in pravilno mikrobiološko okolje.
- Tlačenje: zelje dobro potlačimo, da se popolnoma potopi v lastni sok.
- Fermentacija: posodo zapremo in obtežimo. Fermentacija poteka pri 18–22 °C, prvih nekaj dni najbolj intenzivno.
- Zorenje in shranjevanje: ko je proces stabilen, zelje hranimo v hladnem prostoru.

Kisanje zelja ostaja pomemben del slovenske kulturne dediščine, obenem pa je izvrsten prikaz, kako lahko preprosta domača tehnika temelji na kompleksnih naravoslovnih procesih. V dobi hitre prehrane nas spominja, da lahko kakovost, trajnost in zdravje dosežemo tudi z najstarejšimi metodami, ki so jih poznale že generacije pred nami.

dr. Tina Perko



NORVEŠKI POLNOZRNATI KRUH

Sestavine

- Polnozrnata pšenična moka: 500 g
- Ržena moka 1250: 250 g
- Pšenična moka 50: 250 g
- Voda: 700 g
- Voda (med gnetenjem): 50 do 150 g
- Sol: 23 g
- Kvas: 12 g
- Med: 15 g
- Tekoči kisli kruh: 200 g
- Semena: 320 g (lan 80 g, sezam 80 g, ovseni kosmiči 80 g, sončnično seme 80 g)
- Voda: 250 g

Postopek

- Voda: 30 stopinj
- Gnetenje: 20 minut na 1 minuto
- Konsistenca zelo mehka
- Temperatura testa: 26/27 stopinj
- Počivanje: 5-10 minut
- Oblika: v pekač
- Posip: laneno seme, sezamovo seme, sončnično seme, ovseni kosmiči
- Vzhajanje: 1 ura in 30 minut pri 28 stopinjah
- Temperatura pečenja: 10 min pri 240 + 30 min pri 225 stopinjah
- Para: da



CIMETOVE ROLICE

Testo

- 570 g bele krušne moke
- 240 ml mleka
- 100g jajc
- 100 g kristalnega sladkorja
- 85 g masla
- 14 g kvasa
- 10 g soli
- Olje ali pršilo za pekač

Nadev

- 200 g rjavega sladkorja
- 115 g masla, zelo mehkega
- 200 g rjavega sladkorja
- 12 g mletega cimeta
- 3 g soli

Premaz iz kremnega sira

- 180 g sladkorja v prahu
- 115 g kremnega sira,
- 30 g nesoljenega masla,
- 2,5 ml vaniljeve paste
- 1 g soli
- 180 g sladkorja v prahu



Cimetove rollice pripravimo tako, da najprej zamesimo mehko kvašeno testo iz moke, mleka, jajc, masla, sladkorja, soli in kvasa. Testo pustimo vzhajati toliko časa, da se njegov volumen podvoji. Nato ga razvaljamo v pravokotnik, premažemo z nadevom iz masla, rjavega sladkorja, cimeta in malo soli ter tesno zvijemo v rulado. Razrežemo jo na enakomerne kose, ki jih položimo v pekač in ponovno vzhajamo, dokler se rahlo ne spojijo. Rollice pečemo pri srednje visoki temperaturi, da postanejo zlate in mehke. Še tople premažemo s kremo iz kremnega sira, masla, vaniljeve paste, sladkorja v prahu in ščepeca soli, da dobijo bogat, rahlo sladko-slan premaz.

MEDENJAKI

- 400 g moke
- 100 g masla
- 120 g medu
- 100 g sladkorja v prahu
- 65 g jajc
- 12 g vode
- 6 g sode bikarbone
- 3 g začimb za medenjake

Sladkor v prahu, med in vodo na štedilniku segrejemo na 40°C. Ko je mešanica topla jo dodamo vsem ostalim surovinam in zgnetemo lepo gladko testo. Testo pustimo malo počivati. Nato ga zvaljamo 5 mm debelo, izrežemo željene oblike in pečemo 7-10 minut na 180°C.

BELJAKOVINSKA GLAZURA










- 200g sladkorja v prahu
- 1 beljak
- Sok limone

Sestavine damo v mešalnik in pustimo mešati nekaj minut.



Zeleni adventni koledar - Trajnostni izzivi

December prinaša toplino, svetlobo in priložnost, da naredimo nekaj dobrega - tudi za naš planet. Z Zelenim adventnim koledarjem vas vabimo, da vsak dan naredite majhen, prijazen korak k bolj trajnostnemu življenju. Skupaj lahko ustvarimo december, ki je ne le čaroben, ampak tudi odgovoren.

1. Jej lokalno. Pripravi obrok iz živil, ki so pridelana v tvoji regiji. 
2. Očisti naravo: pobrskaj za odpadki okoli šole ali doma.
3. Ostanki postanejo obrok. Iz ostankov pripravi novo jed (npr. rižota, enolončnica, pita). 
4. Uporabi javni prevoz, kolo ali pojdi peš.
5. Dan brez mesa (ali brez predelanih živil).
6. Recikliraj pravilno: preveri, kaj sodi v kateri zabojnik. 
7. Dan brez nakupov (ne kupi ničesar novega). 
8. Darilo naravi. Posadi mikro zelenje, zelišča ali kalčke kot zimski mini vrt. 
9. Daj "drugo življenje" stari steklenički ali kozarcu.
10. Jedi iz stročnic. Skuhaj obrok iz fižola, leče ali čičerike (nizka ogljična stopinja).
11. Izklopi luči za 1 uro in uživaj v svečkah (eko sveče). 
12. Jej sezonsko. Uporabi sezonska zimska živila (jabolka, buče, zelje, stročnice).
13. Naredi domač naravni čistilni sprej (kis + limona). 
14. Energetsko varčno kuhanje. Kuhaj z pokrovko, ugasni pečico 5 min prej.
15. Preveri embalažo! Zberi samo izdelke z reciklirano ali papirnato embalažo. 
16. Zamenjaj staro žarnico z LED.
17. Izogni se plastiki. Naredi en dan zero plastic: brez plastenk, vrečk, ovitkov. 
18. Zamenjaj oblačilo s prijateljem (swap dan).
19. Uporabi vse dele hrane. Napr. listi cvetače → juha, olupki korenja → čips, kruh → drobtine.
20. Doniraj hrano. Oddaj neodprta živila lokalni dobrodelni organizaciji.
21. Kupuj premišljeno. Naredi seznam živil za praznike – kupi samo to, kar boš res uporabil.
22. Pripravi trajnostno darilo (pecivo, čaj, kozarec marmelade).
23. Izdelaj darilno embalažo iz časopisa ali papirnih vrečk.
24. Napiši trajnostno obljubo za novo leto.

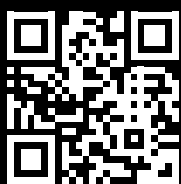


D A R I L O V N O V O L E T O D L E
 X P X I P S P K P O J E D I N A I K
 Q K O M J R K P A P R A Z N I K I S
 S D R Z E E I O E P D I M V A V H T
 A I M U D D L J K N A K R B O E B I
 N O F F H R E K A R T L A M B S G S
 K S K S C N A N A T A L Z G J E Y K
 E D D S N E G V J M E S J J E L K R
 S C P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


PRIJATELJI
 STISKROKE
 SORODNIKI
 TRADICIJA
 POJEDINA
 PRAZNIKI
 MEDENJAK
 NOVOLETO


TOPLINA
 PENTLJA
 VESELJE
 POZDRAV
 OKRASEK
 POTICA
 BIFTEK
 DARILO


OBJEM
 SANKE
 JELKA
 SNEG
 MRAZ
 KRUIH
 FILM
 KAPA



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
 December, 2025