



IC **Piramida**
Maribor

IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR
SREDNJA ŠOLA ZA PREHRANO IN ŽIVILSTVO

PIRAMIDNIK

Revija | letnik 2 | številka 2

UVODNIK

Pred nami je že 4. številka šolskega časopisa, ki izhaja tik pred poletnimi počitnicami. Za nami je uspešno šolsko leto, v katerem smo se na našem izobraževalnem centru posvečali učnim dosežkom dijakov v vseh programih, tako pri pouku teoretičnih predmetov kot tudi pri praktičnem pouku.

Znanje smo povezovali z inovacijami in krepili sodelovanje z gospodarstvom. Posebej ponosni smo na uspešno izvedeno zgodbo v sodelovanju s podjetjem Pečjak, ki je bila za nas pomemben izziv in hkrati potrditev, da delamo dobro ter da so naši dijaki in učitelji strokovno usposobljeni, ustvarjalni in inovativni.

Izjemno ponosni smo tudi na številne dosežke naših dijakov na tekmovanjih, tako s področja splošnoizobraževalnih kot strokovnih predmetov.

Skozi vse leto smo krepili tudi varno in spodbudno učno okolje, saj verjamemo, da je šola prostor, za katerega si vsi prizadevamo, da dijakom omogoča čim boljši razvoj in napredek.

Na tem mestu se vam želim iskreno zahvaliti za ves trud, sodelovanje in predanost, ki ste jih izkazali v tem šolskem letu – dijaki, učitelji in vsi sodelavci izobraževalnega centra. Prav vsak posameznik prispeva pomemben del k mozaiku naše šole, ki jo skupaj ustvarjamo kot skupnost znanja, spoštovanja in razvoja.

Naša vizija ostaja jasna: ustvarjati šolo, ki ne posreduje le znanja, temveč razvija tudi odgovornost, ustvarjalnost in samozavest mladih ljudi za življenje in delo v sodobni družbi. V tem duhu vstopamo tudi v prihodnje šolsko leto – z novimi izzivi, priložnostmi in cilji.

Nahajamo se tik pred ciljno črto šolskega leta, ko nas čakajo počitnice, dijake pa seznanitev z rezultati poklicne mature, zaključnih izpitov ter letnega uspeha za tiste, ki še niso v zaključnih letnikih. Verjamemo, da ste s svojim delom in trudom dosegli zastavljene osebne cilje.

Z večino dijakov se bomo družili tudi v prihodnjem šolskem letu, saj vas bo veliko napredovalo v višje letnike ali nadaljevalo izobraževanje na višji strokovni šoli, ki deluje znotraj našega zavoda.

Vsem želim prijetne počitnice, polne sprostitve in dejavnosti, ki jih imate radi – smejte se, počivajte, družite se in se vidimo septembra. Vsem ostalim pa želim veliko sreče na nadaljnji poti.

Tina Pokrivač, ravnateljica

SVEČANA PREDAJA KLJUČA

V torek, 19.5.2026, tretjo šolsko uro je v sadovnjaku potekala predaja ključa zaključnim letnikom, ki smo jo pripravili 5.letniki. V tekmovanju za ključ so sodelovali 2.a, 2.b, 2.c in združeni 4.a in 4.b.

Tekmovalci so se pomerili v štirih zabavnih in spretnostnih igrah. Prva igra je zajemala ugotavljanje osmih predmetov: cimet, klinčki, chia semena, koruza, prosena kaša, ajda, spatula in cedilo. Druga igra je bila ugotavljanje količine vode, izmeriti so morali 0,5L in 0,3L ter rezanje jabolka in rulade točno na polovico. Kdor je bil najbližje je prejel vse točke. V tretji igri so morali tekmovalci s pomočjo žlice v ustih prenašati pingpong žogice čez poligon z ovirami. Zadnja naloga pa je bil kviz splošnega in strokovnega znanja.

Vsi sodelujoči so se odrezali odlično in pokazali veliko spretnosti, znanja ter ekipnega duha. Po napetem tekmovanju sta ključ na koncu osvojila združena oddelka 4.a in 4.b. Iskrene čestitke za osvojen ključ, upamo da ste uživali, se nasmejali in se česa novega naučili.

Tina Zimet 5.a



PRAZNIČNI BAZAR

Na Srednji šoli za prehrano in živilstvo Maribor je 11. decembra potekal božični bazar, ki je združil dijake, profesorje in druge obiskovalce v prijetnem prazničnem vzdušju. Dogodek je bil namenjen druženju, sodelovanju ter ustvarjanju prazničnega razpoloženja.



Dijaki smo pripravili različne stojnice, na katerih smo prodajali predvsem hrano in pijačo. Vsak razred je prispeval svoj delež in se potrudil po svojih najboljših močeh. Čeprav ponudba hrane ni bila zelo raznolika, je bila med obiskovalci dobro sprejeta. Šolska skupnost je organizirala tudi srečelov, ki je pritegnil veliko zanimanja in dodatno popestril dogajanje.

Pomemben del dogodka je bil tudi nastop šolskega benda, ki je s svojo glasbo ustvaril prijetno in sproščeno vzdušje. Glasba je pripomogla k temu, da je bil bazar še bolj živahen in zanimiv.

Vzdušje na dogodku je bilo odlično. Dijaki smo se družili, sodelovali in skupaj ustvarili prijeten praznični dogodek. Božični bazar je tako uspešno povezal šolsko skupnost in prispeval k prazničnemu razpoloženju na šoli.

Vita Križanec, 2. a



PIRAMIDAFEST 2026 – SREČANJE TRADICIJE, STROKOVNOSTI IN MLADOSTNE USTVARJALNOSTI

Na IC Piramida Maribor je tudi letos potekal PiramidaFest 2026, tradicionalna strokovna prireditev, ki združuje ljubitelje kakovostnih živilskih izdelkov, dijake, študente, mentorje in proizvajalce iz različnih delov Slovenije. Dogodek je ponovno dokazal, da sta znanje in spoštovanje do kulinarčne dediščine odlična osnova za ustvarjanje vrhunskih izdelkov.

V okviru festivala so strokovne komisije ocenjevale izdelke v treh kategorijah: koruzni kruh, suhe salame ter monoporcijske sladice, ki vključujejo ribez. Skupno je bilo ocenjenih kar 51 izdelkov, od tega 9 koruznih kruhov, 37 suhih salam in 5 sodobnih slaščičarskih kreacij.

Pri ocenjevanju koruznega kruha je komisija izpostavila visoko raven pekarskega znanja in kakovosti izdelkov. Med devetimi vzorci so bila podeljena tri zlata, štiri srebrna in dve bronasti priznanji. Rezultati kažejo, da tradicionalni koruzni kruh ostaja pomemben del slovenske pekarske dediščine, ki jo ustvarjalci uspešno nadgrajujejo z novimi pristopi.

Najštevilčnejša kategorija je bila ocenjevanje suhih salam, kjer je sodelovalo 37 izdelkov različnih proizvajalcev. Veliko število prijav potrjuje, da ima suhomesnata tradicija v Sloveniji še vedno pomembno mesto. Komisija je podelila 14 zlatih, 6 srebrnih in 13 bronastih priznanj.

Posebno pozornost obiskovalcev

so pritegnile tudi monoporcijske sladice z ribezom. Pet ekip je predstavilo domiselne in estetsko dovršene

izdelke, ki so združevali sodobne slaščičarske tehnike in uporabo lokalnih sestavin. Zlati priznanji sta prejela izdelka Ribezov biser ter Gozdni dragulj. Obe sladici sta komisijo navdušili z uravnoteženostjo okusov, kreativnostjo in natančno izvedbo.

Dogodek je spremljala tudi bogata razstavna dejavnost, ki je obiskovalcem omogočila še podrobnejši vpogled v delo dijakov in sodelujočih na festivalu. Poleg predstavitve ocenjenih in nagrajenih izdelkov PiramidaFest 2026 so bili na ogled tudi izdelki zaključnih letnikov, pripravljeni v okviru zaključnih izpitov. Razstava je prikazala širok spekter strokovnih znanj in praktičnih spretnosti, ki jih dijaki pridobivajo med izobraževanjem na področju prehrane in živilstva. Obiskovalci so lahko spoznali različne tehnološke postopke, inovativne pristope pri razvoju izdelkov ter visoko raven ustvarjalnosti in natančnosti, ki jo mladi vlagajo v svoje delo. Predstavljeni izdelki so dokazali, da izobraževanje na IC Piramida Maribor ne temelji zgolj na teoretičnem znanju, temveč tudi na razvijanju praktičnih kompetenc, strokovne odgovornosti in ustvarjalnega razmišljanja. Razstava je tako uspešno povezala izobraževalni proces s prakso ter poudarila pomembno vlogo šole pri ohranjanju tradicije in spodbujanju razvoja novih idej na področju živilstva in prehrane.

PiramidaFest 2026 je ponovno pokazal, da IC Piramida Maribor ostaja pomembno središče povezovanja izobraževanja, stroke in gospodarstva. Prireditve ni le tekmovanje, temveč tudi priložnost za izmenjavo znanja, promocijo kakovostnih slovenskih izdelkov in spodbujanje mladih k ustvarjalnosti ter odličnosti v poklicih prihodnosti.



Barbara Kuhar

Maribor

PROJEKTI TEDEN

Na Srednji šoli za prehrano in živilstvo za dijake tretjega letnika v programu srednjega poklicnega izobraževanja vsako leto organiziramo projektni teden, v katerem pripravljajo izdelke za zaključni izpit – mesne, pekovske in slaščičarske izdelke.

V tem šolskem letu je projektni teden potekal od 20. do 24. aprila. Dijaki so v tem času načrtovali in izdelovali izdelke, pri čemer so izkazali znanje, ki so ga pridobili skozi celotno izobraževanje.



Nastali

predstavlja izobraževanja v programu srednjega poklicnega izobraževanja. Gre za dokaz strokovnega znanja, ročnih spretnosti, ustvarjalnosti, natančnosti in vztrajnosti.

Za dijake je bil to poseben izziv, saj so morali uskladiti znanje teorije z zahtevami praktičnega dela, obenem pa pokazati tudi samostojnost, organiziranost in odgovornost pri delu. S tem so dokazali, da so pripravljeni na vstop v poklicno okolje in na nadaljnje strokovne izzive.

V petek, 24. aprila, so dijaki svoje izdelke ob zaključni prireditvi v sklopu Piramida festa razstavili in predstavili staršem, zaposlenim

na šoli ter drugim obiskovalcem. Dogodek je bil lepo obiskan in je predstavljal prijeten zaključek tedna intenzivnega dela. Dijaki so s svojimi izdelki navdušili obiskovalce ter ponovno potrdili visoko raven strokovnega znanja, ustvarjalnosti in predanosti, ki jo razvijamo v našem izobraževalnem programu.



izdelki so del

ocenjevanja zaključnega izpita, ki pomemben mejnik in hkrati zaključek



Tina Pokrivač

USTVARJALNOST BREZ MEJA

Tople sončne dni so dijaki prvega letnika gimnazijskega programa izkoristili za malo drugačno ustvarjanje. Učilnico so zamenjali za čudovito zeleno okolico naše šole, ki je postala njihov začasni umetniški studio.

Glavni izziv je bil ustvariti unikatne izdelke izključno iz materialov, ki so jih našli okoli sebe. Trava, odpadlo listje, veje, kamenčki in storži so se pod spretnimi prsti spremenili v prave naravne umetnine.

Projekt je dokazal, da za odlično idejo ne potrebujemo dragih pripomočkov, ampak le malo domišljije in spoštljiv odnos do narave, ki nas obdaja.

Maja Tuš Kolarič



MEDNARODNO TEKMOVANJE V MEŠANJU PIJAČ V KOŠICAH NA SLOVAŠKEM

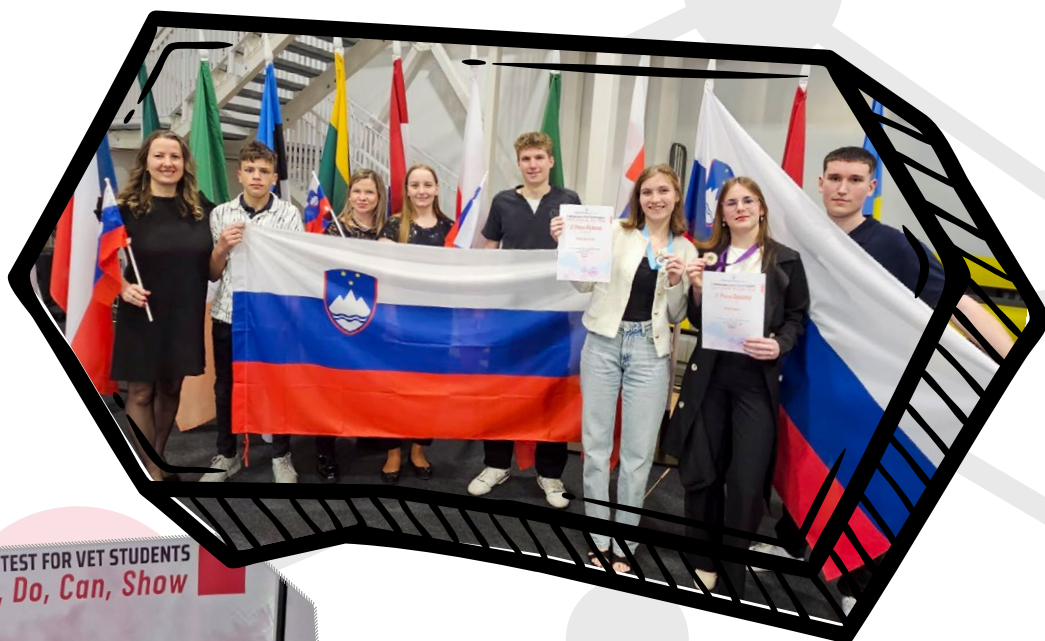
Naša dijaka Ana in Nastja sta na mednarodnem tekmovanju v mešanju pijač CASSOVIA junior BARTENDERS CUP 2026 v Košicah na Slovaškem, ki je potekalo 16. marca 2026, med kar 56 tekmovalci osvojila bronasti diplomi.

Posebej smo ponosni na Ano, ki je prejela tudi nagrado za najboljši okus – izjemno priznanje, ki potrjuje njeno strokovnost, ustvarjalnost in predanost.



NAŠI DIJAKI ZELO USPEŠNI NA MEDNARODNEM TEKMOVANJU V RIGI

Naši dijakinji in dijaki – Lucija, Nuša, Arlind, Kristjan in Žiga – so se skupaj z mentoricami udeležili 5. mednarodnega tekmovanja "Learn, Know, Do, Can, Show", ki je potekalo 25. in 26. marca 2026, v Rigi v



Latviji.

Tekmovali so v kategorijah pek, slaščičar in gurmanski mesar in s svojim znanjem, ustvarjalnostjo in predanostjo odlično zastopali našo šolo in barve slovenske zastave ter promovirali projekt Erasmus+

Dosegli so izjemne rezultate: Nuša Dajčar je v kategoriji izdelave mafinov v obliki živali in izdelavi figuric iz tičino mase dosegla odlično tretje mesto v mednarodni konkurenci, Lucija Banovšek pa je v konkurenci pekov s kruhom s čebulo in kruhom z 20 % ržene moke osvojila odlično drugo mesto.

Ponosni smo na vse dijake in njihove mentorice, ki s svojim znanjem in predanostjo dosegajo vrhunske rezultate.



TEKMOVANJE V ZNANJU SLOVENSKEGA JEZIKA ZA VODNIKOVO PRIZNANJE

V letošnjem šolskem letu 2025/2026 je že drugič potekalo tekmovanja v znanju slovenskega jezika za Vodnikovo priznanje, ki ga organizira Zveza slovenskih slavističnih društev.

Na naši šoli se je tekmovanja udeležilo kar 18 dijakov iz SPI in PTI programa.

12. februarja 2026 je potekalo šolsko tekmovanje, 5 dijakov je prejelo bronasta priznanja, Melani Klajderič pa se je uspelo uvrstiti na državno tekmovanje, ki je potekalo 10. aprila 2026 na FF v Mariboru.

Na državnem tekmovanju je Melani Klajderič, 4.a, osvojila srebrno priznanje.

Osvojena priznanja:

Šolsko tekmovanje

- Bronasto priznanje

Neli Bunderla, Melani Klajderič, Eva Medenjak, Ela Ouček (mentorica: Nastja Ljubej)

Marijana Topolovec (mentorica: Tjaša Vidovič)

Državno tekmovanje

- Srebrno priznanje

Melani Klajderič (mentorica: Nastja Ljubej)

Naj nas uspehi naših dijakov opominjajo, kako dragocen je naš materni jezik – varujmo ga, bogatimo in z veseljem uporabljajmo tudi v prihodnje.

Aktiv jezikoslovcev

TEKMOVANJE IZ SLOVENŠČINE ZA CANKARJEVO PRIZNANJE

Tudi v letošnjem šolskem letu je Zavod RS za šolstvo razpisal interesno in selekcijsko tekmovanje s področja slovenščine za Cankarjevo priznanje z naslovom NAŠ SVET SKOZI NJIHOVE OČI.

Državna tekmovalna komisija s področja slovenščine za Cankarjevo priznanje je oblikovala naslov tekmovanja in izbrala besedila za šolsko leto 2025/2026, ki so bila podlaga za preverjanje bralne zmožnosti ter zmožnosti pisanja besedil, povezanih z izbranimi književnimi deli ter priporočeno dodatno literaturo.

Tudi naši dijaki so se udeležili tekmovanja in dosegli ODLIČNE rezultate na vseh stopnjah: na šolski, na regijski in na državni.

Na regijsko tekmovanje sta se uvrstili in dobili bronasta priznanja naši dijakinji Ela Ouček, 3.a, in Melani Klajderič, 4.a (mentorica: Nastja Ljubej).

Dijakinja Melani Klajderič, 4.a, je na državnem tekmovanju v letošnjem šolskem letu dosegla sam vrh in osvojila zlato Cankarjevo priznanje!

Takšni uspehi so dokaz, da trud, vztrajnost in ljubezen do branja prinašajo izjemne rezultate.

Aktiv jezikoslovcev



USPEH NA DRŽAVNEM TEKMOVANJU EKOKVIZ 2025/2026

Dijakinje IC Piramida Maribor, SŠPŽ, so se letos izjemno izkazale na državnem tekmovanju Ekokviz za srednje šole 2025/2026 v kategoriji SPI. Med številnimi tekmovalci iz vse Slovenije so se tri naše dijakinje uvrstile med najboljše in domov prinesle zaslužena priznanja.

Ela Ouček je dosegla izjemen rezultat 34 točk od možnih 40 in prejela zlato priznanje – najboljši rezultat med SPI tekmovalci, saj je dosegla 1. mesto. Nika Lešnik je prav tako osvojila zlato priznanje z 29 točkami, Lana Rutnik pa je s 27 točkami prejela zaslužen srebreno priznanje. Vsa tri priznanja sta podelila Program Ekošola in nacionalni koordinator mag. Gregor Cerar na slovesnosti 3. februarja 2026 v Slovenj Gradcu.

Mentorica tekmovalk, Rebeka Lukačič, je ob tem povedala:

»Ponosna sem na Elo, Niko in Lano.

Vse tri so se tekmovanja lotile z resnostjo in predanostjo, ki sta privedli do odličnih rezultatov. Ekokviz ni le preizkus znanja o okolju – je priložnost, da mladi pokažejo, da jim je mar za planet, na katerem živimo. Naše dijakinje so to dokazale z odliko.«

Čestitamo vsem trem tekmovalkam ter jim želimo še veliko novih znanj in uspehov.



Rebeka Lukačič

PODROČNO TEKMOVANJE V STRELJANJU Z ZRAČNIM OROŽJEM ZA SREDNJE ŠOLE V ŠOLSKEM LETU 2025/2026

Področno-regijsko tekmovanje v streljanju s serijsko zračno puško, zračno puško in zračno pištolo za dijake in dijakinje srednjih šol je bila izvedena 8. 4. 2026 na strelišču SD Franc Lešnik Vuk v Hočah.

Tekmovanja so se udeležili Urška Kutnjak (2.a), Martina Lesjak (1.c) in Miha Silič (1.a), vsi v tekmovanju v streljanju s serijsko zračno

Rezultati področno-regijskega tekmovanja v streljanju s serijsko zračno puško:

Urška Kutnjak 3. mesto, Martina Lesjak 4. mesto in Miha Silič 9. mesto.

Ekipno so dijaki dosegli 2. mesto.

Čestitke!

Mentorica: Vesna Grgan, prof. švz



Maribor

OKUSI TRADICIJE IN SODOBNOSTI – OD PIVOVARNE UNION DO SEJMA OKUSOV

V okviru šolskih dejavnosti smo se odpravili na poučen in hkrati zelo okusen izlet v Pivovarno Union v Ljubljani. Že ob prihodu smo vedeli, da nas čaka zanimiva izkušnja, saj ima pivovarna dolgo in bogato tradicijo, ki pomembno zaznamuje slovensko industrijo pijač.

Najprej so nas popeljali skozi njihov muzej, kjer smo spoznali razvoj pivovarstva skozi čas. Videli smo staro opremo za proizvodnjo piva, ki so jo uporabljali v preteklosti, ter izvedeli, kako zahtevno je bilo delo brez sodobne tehnologije. Posebej zanimivo je bilo izvedeti, kako so nekoč shranjevali led za poletje – pozimi so ga skladiščili v posebnih prostorih obloženih s slamo, da so ga lahko uporabljali za hlajenje tudi v toplejših mesecih. Prav tako so nam pokazali začetne točilne pulte in nam demonstrirali, kako so morali v tistih časih natočiti pivo; najprej so morali ročno napolniti cev, po kateri je steklo pivo s pritiskom, da je na koncu pivo tudi priteklo. Ogledali smo si tudi stare kozarce, etikete, plakate in primere oglaševanja iz preteklih let, ki so prikazovali, kako se je skozi čas spreminjala podoba blagovne znamke. Navdušil nas je tudi najstarejši pivovski sod, ki priča o bogati zgodovini pivovarstva.

Po ogledu muzeja smo spoznali še sodobni del proizvodnje. Predstavili so nam osnovne sestavine piva – vodo, slad, hmelj in kvas – in nam razložili, kako vsaka od njih vpliva na končni okus pijače. Spoznali smo celoten proces proizvodnje: od mletja slad, kuhanja pивine, dodajanja hmelja, fermentacije pa vse do zorenja in polnjenja.



Posebno doživetje je bila predstavitev proizvodnje s pomočjo VR očal. Preko virtualne resničnosti so nas popeljali naravnost v srce proizvodnje, kjer smo si lahko pobliže ogledali posamezne faze predelave piva. Občutek je bil, kot da se resnično sprehajamo med velikimi kovinskimi tanki in spremljamo proces nastajanja piva od začetka do konca.

Na koncu obiska so nas odpeljali v poseben prostor za degustacijo, tam smo imeli tudi degustacijo novega piva IPA. Pivo nas je prijetno presenetilo, saj je imelo izrazit sadni okus in značilno rahlo grenčico. Naučili smo se, kako pravilno okušati pivo – najprej oceniti vonj, nato barvo in na koncu še okus. Mnogi smo se strinjali, da nam je bila IPA zelo všeč.

Po ogledu pivovarne smo se odpravili še na Sejem okusov v Ljubljani, kjer nas je pričakalo pravo kulinarično doživetje. Poskusili smo različne sladoled, kave, koktejle ter številne vrste hrane – od pršuta

do pic. Stojnice so ponujale raznolike okuse, zato je vsak lahko našel nekaj zase.

Še posebej zanimivo je bilo spremljati tekmovanje v risanju s spenjenim mlekom na kavo, ki je potekalo v okviru podjetja Barcaffè. V živo smo lahko opazovali bariste, kako so z izjemno natančnostjo ustvarjali prave umetnine na površini kave.

V posebni sobi so se predstavljala vina – od mladih do starejših, zorjenih vin. Strokovnjaki so nam razložili, kako vino pravilno okušamo: najprej opazujemo barvo, nato aromo in šele nato okus. Na sejmu so se predstavile tudi različne slovenske regije s svojimi značilnimi jedmi in pijačami. Posebno vzdušje je ustvarila predstavitev Dalmacije z živo glasbo in degustacijami vin, kjer smo lahko začutili pravo mediteransko energijo.

Poleg hrane in pijače so razstavljalci predstavljali tudi profesionalno kuhinjsko opremo za restavracije. Za zabavo so bila postavljena velika kolesa sreče, kjer so obiskovalci lahko sodelovali in osvojili različne nagrade. Predstavili so se tudi avtodomi, ki so mnogim vzbudili željo po potovanjih in raziskovanju novih krajev.

Celoten dan je bil poln novih znanj, okusov in doživetij. Izlet nam je pokazal, da se lahko veliko naučimo tudi izven šolskih klopi in da sta tradicija in sodobnost lahko uspešno povezani. Domov smo se vrnili polni vtisov in lepih spominov na dan, ki ga zagotovo še dolgo ne bomo pozabili.



Karin Maček, 4. b

POUK DRUGAČE – OGLED STEKLARNE ROGAŠKA SLATINA, KOZMETIKE AFRODITA IN KRAPINE

11. marca smo se z našo šolo skupaj s profesoricama zgodovine in kemije ter prvimi letniki gimnazije odpravili na ekskurzijo.

Najprej smo obiskali Steklarno Rogaška, kjer smo si ogledali proizvodnjo steklenih in kristalnih izdelkov. Spoznali smo različne postopke obdelave stekla ter opazovali mojstre pri pihanju in oblikovanju stekla. Ogled je bil zelo zanimiv, saj smo lahko od blizu videli, kako nastajajo zahtevni in natančni izdelki.

Nato smo obiskali podjetje Afrodita. Tam smo spoznali delovanje podjetja in izvedeli več o izdelavi kozmetičnih izdelkov. Predstavili so nam različne faze proizvodnje in pomen kakovostnih sestavin pri nastajanju izdelkov. Imeli smo tudi delavnico nege obraza, kjer se je dijakinja prvega letnika opogumila in sodelovala na njej.

Na koncu smo se odpravili še v Krapino na Hrvaško, kjer smo obiskali Muzej neandertalcev. V muzeju smo si ogledali razstavo o življenju neandertalcev, njihovih orodjih, načinu življenja in razvoju človeka. Razstava je bila zelo zanimiva in je vključevala številne interaktivne prikaze ter rekonstrukcije prazgodovinskega življenja.

Poleg ogleda muzeja smo sodelovali tudi v delavnicah, kjer smo spoznali več o fosilnih ostankih. Delavnice so bile poučne in zanimive, saj smo lahko naredili odtise fosilov na peresnice in peresnice vzeli domov.

Ekskurzija je bila zelo poučna in zanimiva. Pridobili smo veliko novega znanja s področja zgodovine, naravoslovja in industrije ter preživeli prijeten dan v družbi profesorjev, sošolcev in sosošolcev.

Džana Ibrić, 2. a



NEPOZABNO KULINARIČNO POPOTOVANJE PO ITALIJI

V zgodnjih jutranjih urah smo se dijaki odpravili na težko pričakovano ekskurzijo v Italijo. Pred nami so bili trije dnevi raziskovanja kulture, zgodovine, umetnosti in seveda izvrstne italijanske kuhinje.

Prvi dan nas je pot vodila mimo Benetk in Padove v znamenito Bologno, ki ji pravijo tudi »La Grassa« oziroma »Debela«, saj slovi po bogati kulinarčni tradiciji. Mesto nas je navdušilo s svojim čudovitim srednjeveškim jedrom, živahnimi ulicami in mogočno arhitekturo. Ogledali smo si osrednji trg Piazza Maggiore, Neptunov vodnjak, baziliko sv. Petronija ter znamenita nagnjena stolpa Asinelli in Garisenda, ki sta prava simbola mesta. Nekateri smo prosti čas izkoristili za pokušino tipičnih bolonjskih jedi, kot so tortellini in znamenite testenine tagliatelle al ragù.



Popoldne smo obiskali še muzej balzamičnega kisa v okolici Modene, kjer smo spoznali postopek izdelave tega slavnega italijanskega izdelka. Posebej zanimiva je bila degustacija različnih vrst balzamičnega kisa, ki nas je navdušila z bogatimi aromami in okusi. Večer smo zaključili z večerjo in druženjem v hotelu.

Drugi dan smo začeli z obiskom Ferrarijevega muzeja, kjer smo občudovali prestižne športne avtomobile in spoznali zgodovino legendarnega »rdečega konjička«. Mnogi dijaki so bili nad muzejem še posebej navdušeni, saj smo si lahko ogledali nekatere najbolj znane Ferrarijeve modele.

Sledil je obisk Modene, mesta, katerega staro mestno jedro je uvrščeno na Unescov seznam svetovne dediščine. Sprehodili smo se mimo mestne hiše, trga Piazza Grande ter mogočne katedrale in stolpa Ghirlandina. Posebno doživetje je bila tudi tržnica Albinelli, kjer smo lahko začutili pravi utrip italijanskega vsakdana.



Popoldne smo obiskali sirarno v okolici Parme, kjer nastaja slavn sir Parmigiano Reggiano. Spoznali smo postopek izdelave parmezana in seveda poskusili ta svetovno znani sir. Dan smo zaključili z večerjo in polni vtisov odšli k počitku.

Tretji dan nas je pot vodila v znamenito italijansko »food valley«. Najprej smo obiskali Muzej testenin, kjer smo izvedeli veliko zanimivega o zgodovini testenin in podjetju Barilla, ki je eno najbolj znanih na svetu. Nato smo si ogledali še Muzej parmskega pršuta in suhomesnatih izdelkov ter uživali v degustaciji lokalnih specialitet.

Za konec ekskurzije smo obiskali še Parmo, mesto številnih umetnikov in glasbenikov. Ogledali smo si najpomembnejše znamenitosti, med njimi palazzo Pilotta, stolnico, Garibaldijev trg in čudoviti baptisterij z znamenitimi romanskimi skulpturami. Pred odhodom domov smo si privoščili še kosilo, kavico in zadnje sprehode po mestu. Domov smo se vrnili v poznih večernih urah, polni novih doživetij, lepih spominov in odličnih okusov Italije.

dr. Tina Perko



DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ NA PTUJU



V petek, 22. maja 2026, smo se dijaki 2. letnikov SPI programa skupaj z učitelji odpravili na Ptuj, kjer je potekal festival Dobrote slovenskih kmetij na Ptuj. Na pot smo se odpravili z vlakom, zato je bilo že samo potovanje zelo zabavno in polno smeha ter pogovorov.

Ko smo prispeli na Ptuj, smo si najprej ogledali stojnice vseh ponudnikov. Na festivalu je bilo veliko različnih ponudnikov domače hrane in izdelkov. Videli smo različne vrste sirov, domača olja, kruh, pecivo, med, suhomesnate izdelke in še veliko drugih dobrot. Nekatere izdelke smo lahko tudi poskusili. Zanimivo je bilo opazovati, kako se predstavljajo lokalni pridelovalci in koliko truda vložijo v svoje delo. Na sejmu se je predstavila tudi naša šola, kar nas je še posebej razveselilo, saj smo lahko pokazali, kaj vse znamo in kaj na naši šoli počnemo.

Po ogledu stojnic smo dobili nekaj prostega časa. Nekateri smo odšli na kavico, drugi pa smo se sprehodili po mestu Ptuj. Ogledali smo si staro mestno jedro, opazovali zanimive stavbe in uživali v prijetnem vzdušju mesta. Ker je bilo lepo vreme, je bil sprehod še toliko bolj prijeten.

Na kulturnem dnevu ni manjkalo niti smešnih trenutkov. Ena najbolj zanimivih prigod je bila, ko si je dijakinja naročila veliko čokoladno kupo. Tako zelo je uživala v njej, da jo je pojedla v samo petih minutah, saj je popolnoma pozabila, koliko je ura in da se moramo kmalu zbrati za odhod. Zaradi tega smo se vsi zelo nasmejali in ta dogodek nam bo zagotovo ostal v spominu.

Izlet na Ptuj mi je bil zelo všeč, saj smo se veliko novega naučili o domači hrani in lokalnih izdelkih, obenem pa smo preživeli lep dan v dobri družbi. Mislim, da so takšni izleti zelo koristni, ker poleg učenja omogočajo tudi druženje, sprostitve in ustvarjanje lepih spominov.

Eva Medenjak, 2.b

STROKOVNA ESKURZIJA – 1. LETNIK SPI



V sredo, 20. 5. 2026, smo se dijaki 1. letnikov SPI programa zbrali ob 6.45 pred šolo. Ob 7.00 smo se z avtobusom odpravili na ekskurzijo po Savinjski dolini.

Najprej smo obiskali kmetijo Podpečan, kjer smo si ogledali njihovo kmetijo in izvedeli veliko zanimivega o njihovem delu. Pripravili so nam tudi degustacijo domačih sirnih in mesnih jedi, ki so bile zelo okusne.

Po obisku kmetije smo se odpeljali do Eko muzeja hmeljarstva in pivovarstva Slovenije. Tam smo spoznali zgodovino hmeljarstva in pivovarstva ter si ogledali razstave o pridelavi hmelja in izdelavi piva.

Nato smo se sprehodili skozi Celje, kjer smo imeli eno uro prostega časa za malico in druženje. Na koncu ekskurzije smo obiskali Center Noordung v Vitanju. Tam smo imeli voden ogled in zanimivo delavnico o veselju ter o raziskovanju veselja.

Okrog 16. ure smo se vrnili nazaj v Maribor. Ekskurzija je bila zelo zanimiva, poučna in zabavna, saj smo izvedeli veliko novega ter preživeli lep dan s sošolci.



Alyna Toš, 1.c

EKSKURZIJA V LJUBLJANO

Drugi letniki so se v sredo, 20. maja, z avtobusom odpravili na enodnevni izlet v Ljubljano. Dan je bil poln zanimivih dejavnosti, pri katerih so se veliko naučili in se hkrati tudi zabavali. Obiskali smo živalski vrt, muzej čokolade ter si ogledali znamenitosti glavnega mesta Slovenije.



Najprej smo obiskali živalski vrt. Tam smo si ogledali različne živali, med njimi leve, žirafe, opice, slone, kače in veliko drugih vrst. Med sprehodom po živalskem vrtu smo izvedeli veliko zanimivosti o njihovem življenju in navadah. Nam najbolj zanimiva stvar, ki smo jo izvedeli, je bila, da ima žirafa enako število vretenc kot jih ima človek.

Po ogledu živalskega vrta smo se odpeljali v muzej čokolade. Tam smo poskusili različne okuse in oblike čokolade. Imeli smo tudi voden ogled njihove proizvodnje, kjer smo izvedeli, kako pravilno temperirati čokolado in ogled njihovega muzeja. Najbolj zanimiv del obiska pa je bil, ko smo si lahko sami izdelali svojo čokolado in jo okrasili z res veliko okraski in okusi.



Nato smo se odpravili v središče Ljubljane, kjer smo imeli voden ogled mesta. Vodnica nam je predstavila številne znamenitosti in nam nanizala veliko zanimivih dejstev iz zgodovine Ljubljane. Ogledali smo si mestno jedro, mostove in druge pomembnejše stavbe.

Po končanem ogledu smo imeli še nekaj prostega časa. Tega smo izkoristili za sprehod po mestu, nakup spominkov ali prigrizkov ter za samostojno raziskovanje Ljubljane.

Izlet je bil zanimiv, zabaven in poučen. Domov smo prinesli veliko novega znanja, lepih vtisov in še lepših spominov.

Gabriela Rezar, 2. c



STROKOVNA EKSURZIJA DIJAKOV PTI V POSAVJE

Dijaki 4. in 5. letnika programa PTI so se udeležili strokovne ekskurzije v Posavje, kjer so si ogledali različne primere dobre prakse s področja kmetijstva, živilstva, vinogradništva in kulturne dediščine.



Prvi postanek je bil v Kmetijski zadrugi Laško, kjer so dijaki spoznali delovanje zadružništva, pomen povezovanja lokalnih pridelovalcev ter organizacijo odkupa in trženja kmetijskih pridelkov. Predstavili so jim tudi pomen sodelovanja med kmeti in predelovalno industrijo.

Pot smo nadaljevali v podjetju Evrosad, enem največjih slovenskih pridelovalcev sadja. Dijaki so si ogledali sodobne nasade jablan, skladiščne prostore s kontrolirano atmosfero ter se seznanili s postopki pridelave, skladiščenja in distribucije sadja. Poseben poudarek je bil namenjen zagotavljanju kakovosti in sledljivosti pridelkov od sadovnjaka do potrošnika.



V Kleti Krško so dijaki spoznali bogato vinogradniško tradicijo Posavja ter sodobne postopke predelave grozdja in pridelave vina. Ogledali so si kletne prostore, opremo za vinifikacijo in izvedeli več o posebnostih cvička ter drugih vin, značilnih za to vinorodno območje.

Ekskurzijo smo zaključili z obiskom Gradu Rajhenburg, kjer so dijaki spoznali bogato zgodovinsko in kulturno dediščino Posavja. Ob strokovnem vodenju so si ogledali grajske prostore, muzejske zbirke in izvedeli več o pomenu gradu skozi različna zgodovinska obdobja.

Strokovna ekskurzija je dijakom omogočila povezovanje teoretičnega znanja s praktičnimi primeri iz gospodarstva ter jim ponudila dragocen vpogled v sodobne prakse na področju kmetijstva, živilstva in vinarstva.

Tina Perko

STROKOVNA EKSURZIJA V KRKO

V sredo, 20. maja, smo se dijaki, v spremstvu profesorice, odpravili na strokovno ekskurzijo v Novo mesto, kjer smo obiskali podjetje Krka. Spoznali smo zgodovino podjetja in si ogledali postopek izdelave tablet – od priprave sestavin do pakiranja zdravil.

Najbolj zanimiv del obiska je bil ogled proizvodnje z dvigalom. V posameznih nadstropjih smo lahko spremljali različne faze izdelave zdravil in videli del proizvodnje.



Po obisku

Krke smo se z vodičko odpravili še na ogled mesta. Med sprehodom po starem mestnem jedru smo izvedeli nekaj zanimivosti iz zgodovine Novega mesta in njegovih znamenitosti.

Ekskurzija je bila zelo poučna in zanimiva, saj smo na praktičen način spoznali delo v farmacevtski industriji.

Paulina Kelc, 2.a

OHHRANJANJE BIOTSKE PESTROSTI IN SKRB ZA VODO

Na Izobraževalnem centru Piramida Maribor, Srednji šoli za prehrano in živilstvo, smo v šolskem letu 2025/2026 v sklopu programa **Ekošola** izvedli okoljski projekt **Ohranjanje biotske pestrosti in skrb za vodo**. V projektu je sodelovalo 30 dijakov, ki so se skupaj z učiteljico Sašo Berlič vključili v dejavnosti v učilnici in na terenu.

Dijaki so spoznavali pomen biotske pestrosti, odgovorne rabe vode ter problematiko domorodnih in tujerodnih oziroma invazivnih vrst. Pri razrednih urah, predmetu komunikacija na delovnem mestu ter pri predmetu čiščenje in urejanje prostora so povezovali teoretično znanje s praktičnim delom.

V okolici šole so opazovali rastline, živali, opraševalce in sledi življenja v različnih mikrookoljih. Pri tem so fotografirali, risali, zapisovali opazovanja ter se učili spoštljivega odnosa do narave. Spoznali so, da je biotska pestrost prisotna tudi v neposredni bližini šole – na travniku, ob drevesih, grmovju, poteh in zidovih.

Posebno pozornost so namenili tudi varčni rabi vode. Razmišljali so o vsakodnevni porabi vode v šoli in doma ter oblikovali predloge za odgovorno ravnanje, kot so zapiranje pipe med miljenjem rok, premišljena uporaba vode pri čiščenju in opozarjanje na morebitne vodne izgube. V sklopu predmeta **kommunikacija na delovnem mestu** so dijaki pripravili tudi plakate s pomočjo umetne inteligence. Na ta način so okoljske vsebine povezali z ustvarjalnostjo, sodobno tehnologijo in spretnostmi učinkovitega sporočanja. Projekt je dijakom omogočil razvijanje okoljske ozaveščenosti, sodelovanja, radovednosti in pozitivnega odnosa do narave. Ob zaključku so poudarili, da so postali bolj pozorni na varčno rabo vode in na vpliv človeka na okolje. Z izvedenimi dejavnostmi smo pokazali, da se skrb za naravo začne z majhnimi, a pomembnimi koraki.

Saša Berlič

EKOŠOLA V ŠOLSKEM LETU 2025/26 – SKUPAJ ZA TRAJNOSTNO PRIHODNOST

V šolskem letu **2025/26** smo v okviru programa **Ekošola** nadaljevali sistematično in ciljno usmerjeno delo na področju trajnostnega razvoja, varovanja okolja in krepitve okoljske pismenosti dijakov. Program temelji na celostnem pristopu, ki po raziskavah okoljskega izobraževanja prispeva k **20–30 % višji okoljski ozaveščenosti mladih**, kadar so vključeni praktični projekti in aktivno učenje.

Načrtovane aktivnosti

Med ključnimi dejavnostmi izpostavljamo:

- pripravo **ekoakcijskega načrta** (do 31. 10. 2025) in **ekoporočila** (do 31. 5. 2026),
- delovanje **ekoodbora** in urejanje **ekokotička**,
- izvedbo **ekodnevov** (23. 3. in 24. 4. 2026),
- šolsko (4. 12. 2025, spletno) in državno tekmovanje **Ekokviz** (3. 2. 2026),
- projekte, kot so *Šolska vrtilnica, Mlekastično! Izberem domače, Ekobranje za ekoživljenje, Krožnost je naša priložnost, Biotska pestrost in voda ter Ne zavrzi oblek, ohrani planet*,
- ločevanje odpadkov, skrb za šolski sadovnjak, zeliščne grede in okolico šole ter organizacijo čistilnih akcij.

Vzgojno-izobraževalni cilji

Z aktivnostmi želimo:

- razvijati **spoštljiv odnos do narave** in odgovorno ravnanje z viri,
- ozaveščati dijake o **podnebnih spremembah** in zmanjševanju **ogljivega odtisa**,
- spodbujati **zdrav življenjski slog**, zmanjševanje odpadkov in varčevanje z vodo ter energijo,
- izboljševati **šolsko klimo** in kakovost bivanja v šoli.

Program Ekošola tako ostaja pomemben del vzgojno-izobraževalnega dela, saj dijakom omogoča pridobivanje znanja, veščin in stališč za trajnostno in zdravo življenje.

Rebeka Lukačič, koordinatorica programa Ekošola

Z MAJHNIMI DEJANJI NAREDIMO VELIKO – PROJEKT DAM - DAŠ

Na šoli smo v mesecu aprilu ponovno uspešno izvedli projekt izmenjave oblačil, šolskih potrebščin in dodatkov. Dijaki so projekt zelo dobro sprejeli in pri njem sodelovali z velikim zanimanjem ter dobro voljo.

Izmenjevalnica je bila odprta ves teden, zato so si lahko dijaki stvari ogledali brez hitenja in v sproščenem vzdušju.

Med dijaki je bilo opaziti veliko medsebojne pomoči in sodelovanja. Nekateri so pomagali pri razvrščanju oblačil, urejanju prostora in svetovanju drugim pri izbiri. Prav prijetno je bilo videti, kako so si med seboj pomagali in skupaj ustvarjali prijetno vzdušje.

Projekt je pomembno prispeval tudi k ozaveščanju o pomenu ponovne uporabe, trajnostnega ravnanja in zmanjševanja odpadkov. Dijaki so pokazali veliko spoštovanja do stvari in drug do drugega, kar je še dodatno obogatilo celotno izkušnjo. Izmenjevalnica je tako ponovno dokazala, da lahko z majhnimi dejanji naredimo veliko dobrega – za okolje, za skupnost in za prijetnejše odnose med dijaki.

Larisa Cvilak

ERASMUS V KOPRIVNICI NA HRVAŠKEM

Aprila so se naše tri dijakinje Meggie, Lea in Lana v okviru programa Erasmus+ odpravile na dvotedensko praktično usposabljanje v Koprivnico na Hrvaškem. Mobilnost je potekala v sodelovanju s tamkajšnjo srednjo šolo ter hotelom Zrinski.

V času bivanja so sodelovale pri delu v šolskih delavnicah, predvsem v pekarski in slaščičarski učilnici, kjer so pripravljale kruh, rogljičke, čokoladne žepke ter tradicionalne štruklje. Praktično delo jim je omogočilo spoznavanje novih postopkov priprave hrane ter nadgradnjo že usvojenih spretnosti. Zelo dragocena je bila izkušnja dela skupaj z vrstniki z gostujoče

šole, saj so ob tem spoznale njihov način dela, organizacijo pouka in vsakodnevno šolsko okolje.

Del prakse je potekal tudi v restavraciji in piceriji, kjer so sodelovale pri pripravi jedi. Takšno praktično usposabljanje je pripomoglo k večji samostojnosti, natančnosti in samozavesti pri delu.

Prosti čas so dijakinje izkoristile za obisk mesta, obisk nakupovalnega središča ter sprostitev v mestnem kopališču.

Dodatno spodbudo pa so prejele s pohvalami mentorjev na praksi, ki so potrdile njihovo prizadevnost in uspešno vključevanje v novo delovno okolje.

Erasmus+ izkušnja v Koprivnici je dijakinjam omogočila pridobivanje novih znanj, razvijanje poklicnih kompetenc ter širjenje obzorij skozi mednarodno sodelovanje.

Tjaša Vidovič



LARA IN MAJA NA ERASMUS+ DELOVNI PRAKSI V OSLO NA NORVEŠKEM

Najino potovanje se je začelo 31. 5. 2026. Ko smo prispeli v Oslo, smo si z učiteljki najprej ogledali, kje bomo živeli. V hostelu je bilo udobno, zelo prijetno in domače. Po malo neprespani noči zaradi novega okolja smo odšli obiskat vsa naša delovna mesta. Prvih nekaj dni sva se morali malo prilagoditi, a sva se hitro navadili na njihov potek življenja. Tudi uporaba potniškega prometa ni bila noben problem, ko sva bolje spoznali aplikacijo. S tem sva lahko obiskali celo mesto

in bolje odkrili vse njegove prekrasne koticke.

Lara:

Delo v Kaffebakeriet a/s me je zelo navdušilo za delo s čokolado. Prvi teden so mi predstavili novi tehniki izdelovanja iz čokolade in pripravljali smo tudi sladoled. Drugi teden pa sem preživela v pekarni, kjer mi je bilo bolj "domače", saj sem že vedela, kako in kaj.

Maja:

Prva dva dni sem v slaščičarni Pascal izdelovala makrone. Pokazali so mi tudi svojo tehniko izdelovanja cimetovih rolic, ki so mi zelo pri srcu. Pomagala sem, kjer so me potrebovali, kot na primer pri čokoladi in okraševanju monoporcijskih sladici. Angleščino so sicer znali bolj slabo, a to ni bil problem, saj so mi vse pokazali.

Lara Kotnik in Maja Kosi Hecl



ERASMUS+ IZKUŠNJA 4. LETNIKOV

Valencija nas je sprejela z norim soncem in res top Erasmus izkušnjo. Domov smo se vrnili čisto polni vtisov, s prenatrpanimi galerijami na telefonih in tistim pravim španskim vibeom. Celotna izmena je bila poponoma mešanica učenja, spoznavanja novih slaščičarskih for in vrhunskega druženja.



Glavna stvar je bila seveda praksa, saj smo delali vsak v svoji slaščičarni po Valencii. K ustvarjanju vseh tistih sladkih dobrot smo pristopili z veliko mero radovednosti in smo se morali včasih kar znajti. Tudi jezikovne bariere v kuhinji smo ful hitro prebili – kombinacija angleščine in mahanja z rokami je z mentorji delovala čudežno.

Spoznavanje tradicionalnih španskih receptov in njihovih tehnik nam je dalo neprecenljive izkušnje za naprej.



Prava čarovnija pa se je začela popoldne, ko smo slekli predpasnike in se po delu spet dobili. Izgubljanje po slikovitih ulicah, uživanje na plaži in skupna kosila ob ta pravi valencijski paelli so se redno spreminjali v ure dolge debate, polne smeha. Med nami se je spletel tisti pravi, pristni ekipni duh, saj dobre volje ni zmanjkalo niti za sekundo in domov smo se vrnili kot ena velika družina.

Valencija je preprosto presegla vsa pričakovanja!

*Aljaž, Lan, Laura, Maša, Paulina,
Urška M., Urška P., Zoja*



SODOBNO SLAŠČIČARSTVO V ZNAMENJU POLETNIH OKUSOV

V okviru programa Erasmus+ in v sodelovanju s partnersko šolo KULIN so se dijaki udeležili slaščičarske delavnice, ki jo je vodila priznana slaščičarska mojstrica Martina Marton Fazlić. Vabljeni strokovnjakinja je dijakom predstavila sodobne pristope k ustvarjanju sladice in svoje bogate izkušnje s področja slaščičarstva.

Na delavnici so nastajale moderne poletne monoporcije v dveh zanimivih kombinacijah okusov – limona in mak ter pistacija in malina. Udeleženci so spremljali celoten proces priprave, od izdelave posameznih komponent do končne dekoracije, ob tem pa spoznavali pomen natančnosti, uravnoteženosti okusov in estetske predstavitve.

Kot poudarja Martina Marton Fazlić, njen pristop temelji na jasnosti okusov, spoštovanju sestavin in premišljeni vlogi vsakega elementa sladice. Delavnica je dijakom ponudila dragocen vpogled v sodobno slaščičarstvo, kjer vsak detajl prispeva k celoviti izkušnji in prepoznavnemu značaju sladice.

mag. Zdenka Kresnik, koordinatorica Erasmus+

INTERVJU S PROFESORICO METKO HOJNIK

Za intervju sva si izbrali razredničarko, ker je razumevajoča profesorica, rada pomaga, njene razlage pa so zanimive, zato nam matematika v razredu ne dela prevelikih težav. Zanimala naju je tudi njena strokovna pot, od tega, kako je od male deklice prišla na pot učiteljstva.

Ali ste že kot učenka vedeli, da želite poučevati matematiko, ali se je ta želja pojavila šele kasneje?

Da bom učiteljica, sem vedela že v osnovni šoli. Že kot otrok sem se doma igrala za učiteljico. Tabla je bila kar moja omara v sobi. Omara je bila takšna, da sem lahko pisala s kredo po njej. To pa seveda staršem ni bilo niti malo všeč. Da bom poučevala prav matematiko, pa sem se odločila v srednji šoli.

Koliko časa običajno poteka priprava na test? Koliko časa potrebujete, da sestavite naloge?

Priprava testa običajno traja nekaj ur. Najprej moram izbrati primerne naloge, nato pa preizkusim še, ali se jih da lepo rešiti. Moj cilj je vedno isti, da test preveri znanje in razumevanje obravnavane snovi.

Kaj je po vašem mnenju največji izziv pri podajanju matematike današnjim dijakom?

Eden največjih izzivov je motivacija. Dijake je potrebno najprej navdušiti nad matematiko, saj je večini dijakov prav ta najgroznejši predmet. Pri reševanju nalog moramo biti zelo vztrajni. Matematika zahteva najprej razumevanje snovi, nato pa veliko potrpežljivosti in vztrajnosti pri reševanju nalog.

Ko dijak spozna pravilno pot do rešitve, matematika pogosto postane precej manj strašljiva – včasih celo zanimiva.

Ali imate kakšen poseben način, kako poskušate matematiko narediti bolj zanimivo za učence?

Pogosto poskušam matematiko povezati z vsakdanjim življenjem, saj dijaki lažje razumejo snov, če vidijo njen smisel in uporabo. Dijake spodbujam tudi k samostojnemu reševanju nalog, saj ko dijak sam odkrije pot do rešitve, si snov praviloma tudi bolje zapomni.

Kako ste si vi najlažje zapomnili matematiko v času šolanja?

Matematiko sem si najlažje zapomnila tako, da sem jo poskušala razumeti. Ne učimo se je na pamet. Matematika je podobna športu; več kot treniramo (vadimo), bolje nam gre.

Katero snov najraje poučujete in zakaj?

Težko vprašanje; vsaka snov je zanimiva in predstavlja nov izziv.

Kaj vas pri učenju matematike najbolj veseli?

Najbolj me veseli trenutek, ko dijak, ki je sprva dvomil vase, s samostojnim delom pride do rešitve in na koncu pove, da to pa sploh ni tako težko in učilnico zapusti dobre volje.

Ali v test vključite tudi kakšno nalogo, ki vam vzame čas za premislek?

V vsakem testu mora biti tudi kakšna malo težja naloga za dijake, ki si želijo odlične ocene. Sestaviti je treba nalogo, ki preveri njihovo sposobnost logičnega povezovanja znanja in razumevanja snovi.

Ali ste bili kot učenka vedno uspešni pri matematiki?

Da vas malo razveselim. Moja prva ocena pri matematiki v srednji šoli je bila 1. Ampak s trdom in vztrajnostjo sem na koncu imela zaključeno 4 ali 5.

Matematika nas nauči vztrajnosti in tudi potrpežljivosti. Tako da..., ne obupati nad prvim neuspehom. Prav ti trenutki, ko naloga ne uspe takoj, so pogosto najbolj poučni.

Kaj bi svetovali učencem, ki razmišljajo, da bi tudi sami poučevali matematiko?

Če jih delo učitelja veseli, naj le vztrajajo pri svojih odločitvah. Poučevanje matematike pomeni veliko več kot razlaganje formul – pomeni pomagati dijakom razvijati logično mišljenje.

Eva Medenjak in Larisa Forneci, 2.b



KOKTAJL SPICY DREAM

- 1 cl Giffard sirup mango
- 1 cl Giffard sirup rdeča lubenica
- 1 cl Giffard sadni pire pasijonka
- 1 cl sveže stisnjen limetin sok
- 1 cl sveže stisnjen pomarančni sok
- 15 cl Franklin&sons ginger beer



MONOPORCIJA LIMONA – MAK

Biskvit:

80 g beljakov, 80 g sladkorja, stepati v čvrst sneg.

V drugo posodo dodati: 180 g sladkorja, 120 g mandljeve moke, 100 g mletega maka, 20 g koruznega škroba. Premešati s spatulo in dodati 130 g jajc, 50 g rumenjakov, 110 g stopljenega masla.

Vse povezati in dodati beljake. Peči 15 min pri 160 °C GN 1/1.

INSERT LIMONA: (potrebno 16-7 limon)

150 g sladkorja, 7 g pektina NH, 380 g limoninega soka, 15 g vaniljevega ekstrakta ali paste, 380 g kandirane limone v kockah (kuhano 3-krat in nato kuhano v sladkornem sirupu).

Segreti limonin pire z vanilijo, zmešati sladkor in pektin, dodati v zmes in zavreti, preliti čez kocke kandirane limone.

MOUSSE LIMONA:

Pripraviti »lemon curd«: 100 g sladkorja, 80 ml limoninega soka, limonina lupinica, 2 jajci.

Bela čokolada 100 g, sladka smetana 1 L, želatinska masa 80 g, sladkor 30 g. Stepsti smetano. Stopiti belo čokolado, dodati stopljeno želatinsko maso in sladkor, vse povezati z »lemon curdom« in na koncu vmešati stepeno smetano.

Namelaka bela čokolada:

300 g mleka segreti, 12 g glukoznega sirupa, 10 g želatine, 520 g bele čokolade, 600 g sladke smetane.

Stopiti čokolado in zmešati z glukoznim sirupom, v segreto mleko dodati želatino, povezati s čokolado, dodati smetano, obdelati s paličnim mešalnikom in hladiti s folijo na dotik 12 h.

Velvet glazura:

150 g bele čokolade

150 g kakovovega masla

Mandljev piškot:

130 g gladke moke, 60 g mandljeve moke, 70 g sladkorja v prahu, 90 g masla v kockah, 1 jajce, ščepec soli. Mešati z metličnim nastavkom. Dodati 1 jajce in ščepec soli. Razvaljati med dvema acetatnima folijama in ohladiti v šokerju. Izrezati piškote, položiti med dva perforirana silikona in peči 7–8 min pri 160 °C.



MONOPORCIJA PISTACIJA–MALINA

BISKVIT:

80 g beljakov, 80 g sladkorja, stepati v čvrst sneg.

V drugo posodo dodati: 180 g sladkorja, 220 g mletih pistacij, 20 g koruznega škroba. Premešati s spatulo in dodati 130 g jajc, 50 g rumenjakov, 110 g stopljenega masla.

Vse premešati in dodati beljake. Peči 15 min pri 160 °C.

INSERT MALINA:

500 g zamrznjenih malin, 75 g sladkorja, 7 g pektina NH. Zmešati pektin in sladkor, segreti maline do 40 °C, dodati pektin in sladkor ter kuhati. Insert zamrzniti.

PISTACIJA MOUSSE:

132 g sladkorja, 132 g rumenjakov, 500 g sladke smetane, 40 g želatinske mase, 150 g pistacijev paste, 550 g sladke smetane. Pripraviti crème anglaise, preliti čez želatinsko maso, dodati pistacijev paste in pri 35 °C vmešati stepeno smetano.

PISTACIJA CRUNCH:

140 g pailleté feuilletine, 70 g pistacijev paste, 70 g bele čokolade.

MIRROR GLAZURA:

385 g sladke smetane

192 g glukoze

60 g kakavovega masla

240 g bele čokolade

- vse stopiti nad vodno kopeljo
200 g vode
520 g sladkorja
- zavreti in združiti s prvim delom, stopljenim nad vodno kopeljo
24 g želatine v granulah
36 g vode
- pustiti, da nabrekne, in vse združiti
- dobro obdelati s paličnim mešalnikom in dodati jedilne barve po želji



LJUBEZEN

Se včasih mi zdi,
ljubezen boli,
kje je sploh smisel,
če ob meni te ni.
Me imaš sploh še rad,
sem v tvojih mislih, ko greš spat,
to v srcu me žre,
mi iz glave ne gre.
Se mi včasih zazdi,
ko ob meni te ni -
me ti sploh še ljubiš,
ko mi nekaj objubiš.

Vem, pretiravam,
ko v svojih mislih odtavam,
me vedno skrbi,
če kaj se med nama zgodi.
Vem, da si pravi,
to vem le v glavi,
a kaj misliš si ti,
me vedno skrbi.
Sem jaz prava zate,
sprašujem se zdaj,
ali si predstavljaš,
da bi imela svoj raj?

A kaj če te mine,
vse kar sva zgradila,
in vsa ta ljubezen,
počasi izginja?
A to ni problem,
saj v srcu prav vem,
da bova skupaj ostala,
vse probleme skupaj reševala.

Martina Lesjak, 1.C

Maribor

ZDRAVO PREŽIVLJANJE POLETJA NA SONCU

Bliža se čas, ko bomo za nekaj časa pospravili šolske skrbi in nabirali energijo za nove podvige. Mnogi se odpravljamo na počitnice, kjer se namenoma izpostavimo soncu.

Zakaj je sonce hkrati koristno in nevarno?

Koža je največji organ človeka.

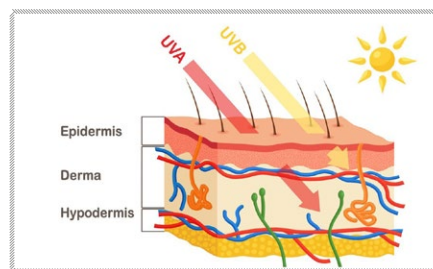
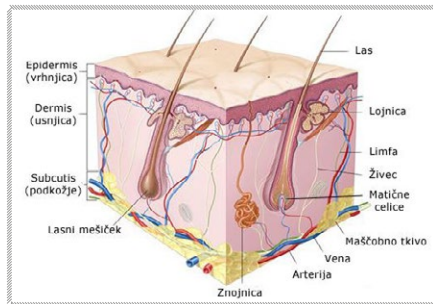
Sestavljena je iz:

- **vrhnjice** (epidermis), kjer nastaja pigment melanin,
- **usnjice** (dermis), ki vsebuje krvne žile, živce in znojnice,
- **podkožja**, ki služi kot toplotna izolacija in zaloga energije.

Pred sončnim sevanjem delno ščiti melanin, vendar zaščita ni popolna. Sončni ultravijolični žarki (UVA in UVB) prodirajo v kožo in lahko povzročijo poškodbe celic.

UVB delujejo predvsem na epidermis, povzročajo opekline in neposredno poškodujejo DNA.

UVA prodirajo globlje, povzročajo staranje kože in posredno preko radikalov poškodujejo DNA.



Koristni učinki sonca

Kadar smo zmerno izpostavljeni soncu, nastaja v koži vitamin D, svetloba pa ugodno vpliva na naše počutje.

Po priporočilih NIJZ za vzdrževanje ustrezne ravni vitamina D v poletnem času zadostuje že 5–15 minut izpostavljenosti soncu na obraz, dlani in roke le dva- do trikrat tedensko. Dolgotrajno sončenje zaradi pridobivanja vitamina D ni potrebno.

Čeprav sonce omogoča nastajanje vitamina D, v Sloveniji jeseni in pozimi pogosto prihaja do njegovega pomanjkanja. Zato NIJZ priporoča dodajanje vitamina D predvsem v razširjenem zimskem obdobju (od oktobra do aprila).

Pomembno sporočilo za mlade

Za vitamin D potrebuješ malo sonca, za poškodbe kože pa je dovolj že malo preveč sonca.

Negativni vplivi sonca na kožo

Prekomerno UV-sevanje lahko povzroči kratkoročne posledice, med katere uvrščamo sončne opekline, pordelost, dehidracijo in poškodbe oči (leče in mrežnice) ter dolgoročne posledice kot so hitrejše staranje kože, pigmentne spremembe in oslabitev imunskega sistema, lahko pa vodi v nastanek kožnega raka.

Mednarodna agencija za raziskovanje raka uvršča UV-sevanje med dokazano rakotvorne dejavnike. Posebej nevarne so ponavljajoče se sončne opekline v otroštvu in mladosti.

Kako se zaščitimo pred škodljivimi učinki sonca?

Vprašanje za razmislek, ko poležavamo na plaži:

Ali je pridobivanje temne poletne zagorelosti vredno tveganja za trajne poškodbe kože in večjo verjetnost kožnega raka v odrasli dobi?

Marijana Onič



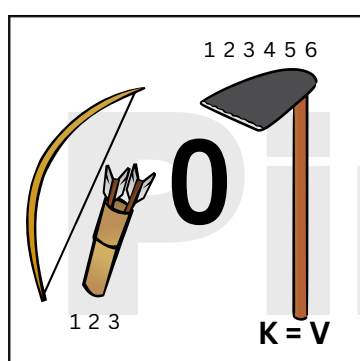
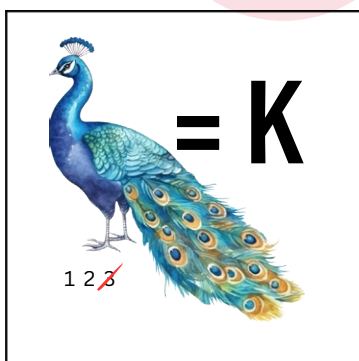
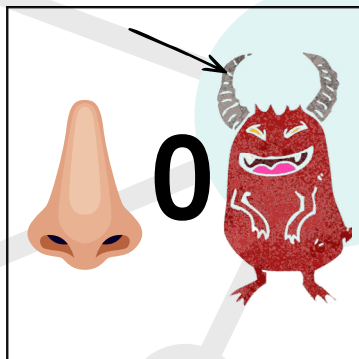
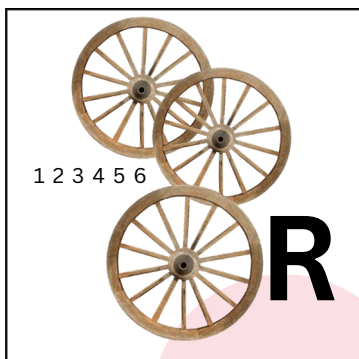
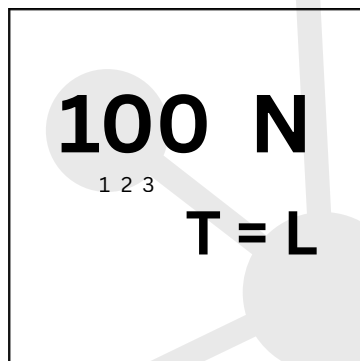
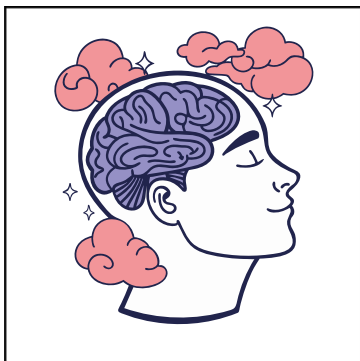
REBUS

Kaj je rebus?

Rebus je uganka, v kateri slike, črke, simboli ali razporeditev besed predstavljajo besedo ali frazo.

Torej, osnovni trik je: ne berite tega kot običajnega besedila. Poglejte, kje so stvari, koliko jih je, kaj manjka, kaj se ponavlja ali kako se besede slišijo. Rebus je v bistvu majhna vizualna šala, ki se spremeni v frazo.

SLOVENSKI



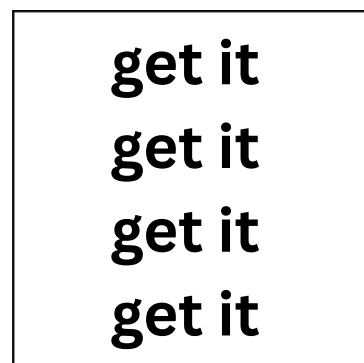
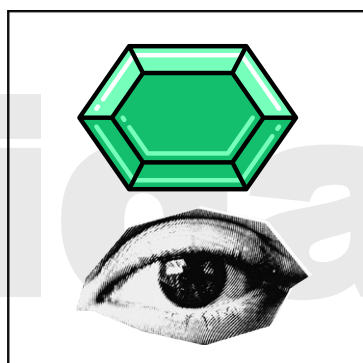
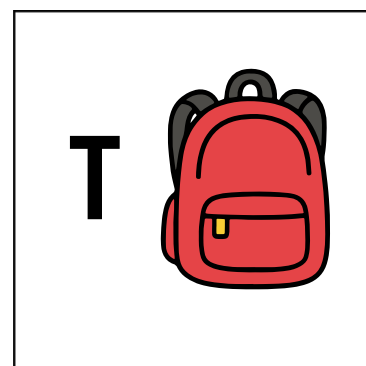
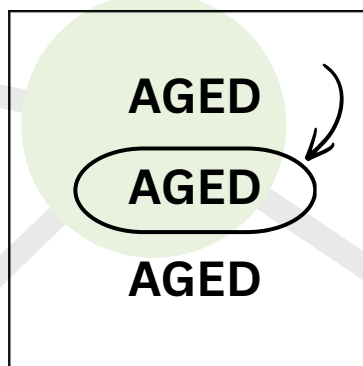
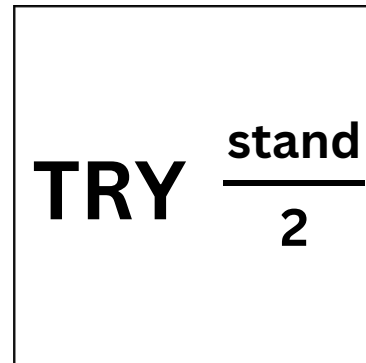
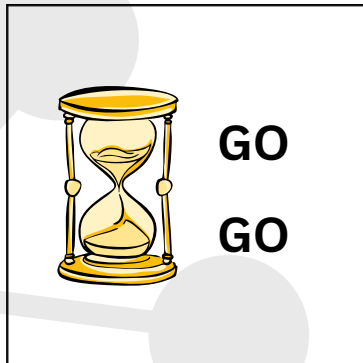
REBUS

What is a rebus?

A rebus is a puzzle in which pictures, letters, symbols, or the arrangement of words represent a word or phrase.

That means: don't read it as you would a normal text. Look at where things are, how many there are, what's missing, what's repeated, or how the words sound. A rebus is basically a little visual joke that turns into a phrase.

ENGLISH



RIDDLE me this

Riddles are little puzzles made of words. They make us think, smile, and sometimes groan when the answer is finally revealed. Here are some to make your brain smoke. ENJOY!

1. What is always in front of you but can't be seen? _____
2. A man who was outside in the rain without an umbrella or hat didn't get a single hair on his head wet. Why? _____
3. The more of this there is, the less you see. What is it? _____
4. What has many rings but no fingers? _____
5. I fly when I am born, lie when I'm alive, and run when I am dead. What am I?

6. What has a head, a tail, is brown, and has no legs? _____
7. Can you name three consecutive days without using the words Monday, Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday, Saturday, or Sunday?

8. Mr. and Mrs. Mustard have six daughters and each daughter has one brother. How many brothers are in the Mustard family? _____

IC Pira

Marib

NONOGRAM

Nonogram je logična slikovna uganka, kjer s pomočjo števil ob vrsticah in stolpcih pobarvaš pravilna polja. Ko jo rešiš, se prikaže skrita slika.

Navodila:

- Številke ob strani povedo, koliko zaporednih polj mora biti pobarvanih v posamezni vrstici ali stolpcu.
- Če piše 3, pomeni, da so nekje v tej vrstici/stolpcu tri pobarvana polja skupaj.
- Če piše 2 1, pomeni, da sta najprej dve pobarvani polji skupaj, nato mora biti vsaj eno prazno polje, potem pa še eno pobarvano polje.

Zdaj pa poskusite še sami:

The page shows three nonogram puzzles. The top-left puzzle has row clues [1, 2, 1, 1, 1, 4, 3, 1, 1, 1] and column clues [10, 2, 5, 1]. The top-right puzzle has row clues [1, 1, 1, 1, 1, 1, 2, 2, 1, 0] and column clues [1, 1, 7, 1, 1, 3, 5, 0]. The bottom-left puzzle has row clues [3, 5, 2, 2, 2, 2, 2, 2, 0, 2, 2] and column clues [3, 2, 2, 2, 5, 3]. The bottom-right puzzle has row clues [1, 6, 10, 8, 1, 6, 4, 6, 2, 4] and column clues [6, 3, 7, 7, 3, 6, 2, 1]. Each puzzle consists of a grid where some cells are pre-filled with numbers indicating the length of consecutive filled segments.

NONOGRAM

Nonogram je logična slikovna uganka, kjer s pomočjo števil ob vrsticah in stolpcih pobarvaš pravilna polja. Ko jo rešiš, se prikaže skrita slika.

Navodila:

Številke ob strani povedo, koliko zaporednih polj mora biti pobarvanih v posamezni vrstici ali stolpcu.

- Če piše 3, pomeni, da so nekje v tej vrstici/stolpcu tri pobarvana polja skupaj.
- Če piše 2 1, pomeni, da sta najprej dve pobarvani polji skupaj, nato mora biti vsaj eno prazno polje, potem pa še eno pobarvano polje.

Zdaj pa poskusite še sami:

1 10 2 5 1

1

2

1

1

1

1

4

3

1 1

1 1

1 1

3 2
2 3
2 2 2 5 3

3

5

2 2

2

2

2

2

2

0

2

2

1 1 1 7 1 1 3 5 0

1 1

1 1 1

1 5 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

2 3 2

2 1 2

1 1

0

6 3 7 7 3 6
1 2 2 5 1 1 5 2 2 1

1 1

6

10

8

1 2 1

6

4

6

2 2

4

midia

or

25

NONOGRAM

Nonogram je logična slikovna uganka, kjer s pomočjo števil ob vrsticah in stolpcih pobarvaš pravilna polja. Ko jo rešiš, se prikaže skrita slika.

Navodila:

Številke ob strani povedo, koliko zaporednih polj mora biti pobarvanih v posamezni vrstici ali stolpcu.

- Če piše 3, pomeni, da so nekje v tej vrstici/stolpcu tri pobarvana polja skupaj.
- Če piše 2 1, pomeni, da sta najprej dve pobarvani polji skupaj, nato mora biti vsaj eno prazno polje, potem pa še eno pobarvano polje.

Zdaj pa poskusite še sami:

The first nonogram has 6 rows and 8 columns. Row clues are 1, 2, 1, 1, 1, 4, 3, 1 1, 1 1, 1 1. Column clues are 1, 10, 2, 5, 1.

The second nonogram has 9 rows and 10 columns. Row clues are 1 1, 1 1 1, 1 5 1, 1 1 1, 1 1 1, 1 1 1, 2 3 2, 2 1 2, 1 1, 0. Column clues are 1, 1, 1, 7, 1, 1, 1, 3, 5, 0.

The third nonogram has 10 rows and 10 columns. Row clues are 3, 5, 2 2, 2, 2, 2, 2, 2, 0, 2, 2. Column clues are 3 2, 2 3, 2 2 2 5 3.

The fourth nonogram has 10 rows and 10 columns. Row clues are 1 1, 6, 10, 8, 1 2 1, 6, 4, 6, 2 2, 4. Column clues are 1, 2, 2 5 1, 1 5 2 2 1.

NONOGRAM

Nonogram je logična slikovna uganka, kjer s pomočjo števil ob vrsticah in stolpcih pobarvaš pravilna polja. Ko jo rešiš, se prikaže skrita slika.

Navodila:

Številke ob strani povedo, koliko zaporednih polj mora biti pobarvanih v posamezni vrstici ali stolpcu.

- Če piše 3, pomeni, da so nekje v tej vrstici/stolpcu tri pobarvana polja skupaj.
- Če piše 2 1, pomeni, da sta najprej dve pobarvani polji skupaj, nato mora biti vsaj eno prazno polje, potem pa še eno pobarvano polje.

Zdaj pa poskusite še sami:

1
2
1
1
1
1
4
3
1 1
1 1
1 1

1 10 2 5 1

3
5
2 2
2
2
2
2
2
0
2
2

3 2
2 3
2 2 2 5 3

1 1
1 1 1
1 5 1
1 1 1
1 1 1
1 1 1
2 3 2
2 1 2
1 1
0

5 3 1 1 7 1 1 3 5 0

1 1
6
10
8
1 2 1
6
4
6
2 2
4

1 2 2 5 1 1 5 2 2 1

6 3 7 7 3 6

25

- # NONOGRAM
- Nonogram je logična slikovna uganka, kjer s pomočjo števil ob vrsticah in stolpcih pobarvaš pravilna polja. Ko jo rešiš, se prikaže skrita slika.
- Navodila:
- Številke ob strani povedo, koliko zaporednih polj mora biti pobarvanih v posamezni vrstici ali stolpcu.
 - Če piše 3, pomeni, da so nekje v tej vrstici/stolpcu tri pobarvana polja skupaj.
 - Če piše 2 1, pomeni, da sta najprej dve pobarvani polji skupaj, nato mora biti vsaj eno prazno polje, potem pa še eno pobarvano polje.
- Zdaj pa poskusite še sami:
- | | | | | | |
|-----|---|----|---|---|---|
| | 1 | 10 | 2 | 5 | 1 |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 1 | | | | | |
| 1 | | | | | |
| 1 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 1 1 | | | | | |
| 1 1 | | | | | |
| 1 1 | | | | | |

				1		1					
		1	1	1		1	1	1			
5	3	1	1	7	1	1	3	5	0		
1 1											
1 1 1											
1 5 1											
1 1 1											
1 1 1											
1 1 1											
2 3 2											
2 1 2											
1 1											
0											

		3	2								
		2	3								
2	2	2	5	3							
3											
5											
2 2											
2											
2											
2											
2											
0											
2											
2											

				6	3	7	7	3	6		
1	2	2	5	1	1	5	2	2	1		
1 1											
6											
10											
8											
1 2 1											
6											
4											
6											
2 2											
4											
- midia
- or
- 25

NONOGRAM

Nonogram je logična slikovna uganka, kjer s pomočjo števil ob vrsticah in stolpcih pobarvaš pravilna polja. Ko jo rešiš, se prikaže skrita slika.

Navodila:

- Številke ob strani povedo, koliko zaporednih polj mora biti pobarvanih v posamezni vrstici ali stolpcu.
- Če piše 3, pomeni, da so nekje v tej vrstici/stolpcu tri pobarvana polja skupaj.
- Če piše 2 1, pomeni, da sta najprej dve pobarvani polji skupaj, nato mora biti vsaj eno prazno polje, potem pa še eno pobarvano polje.

Zdaj pa poskusite še sami:

1 10 2 5 1

1

2

1

1

1

1

4

3

1 1

1 1

1 1

3 2
2 3
2 2 2 5 3

3

5

2 2

2

2

2

2

2

0

2

2

1 1 1 7 1 1 3 5 0

1 1

1 1 1

1 5 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

2 3 2

2 1 2

1 1

0

6 3 7 7 3 6

1 2 2 5 1 1 5 2 2 1

1 1

6

10

8

1 2 1

6

4

6

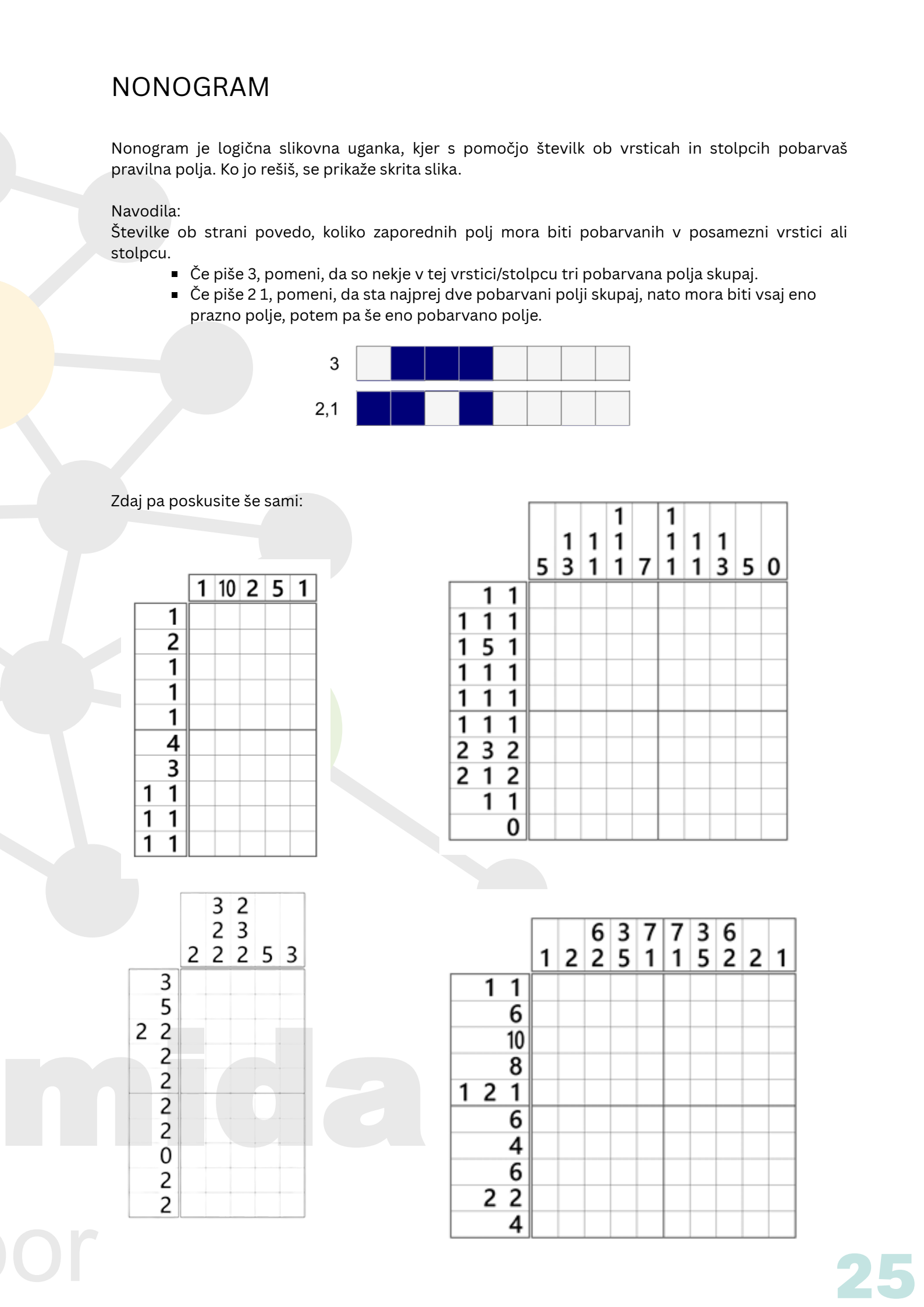
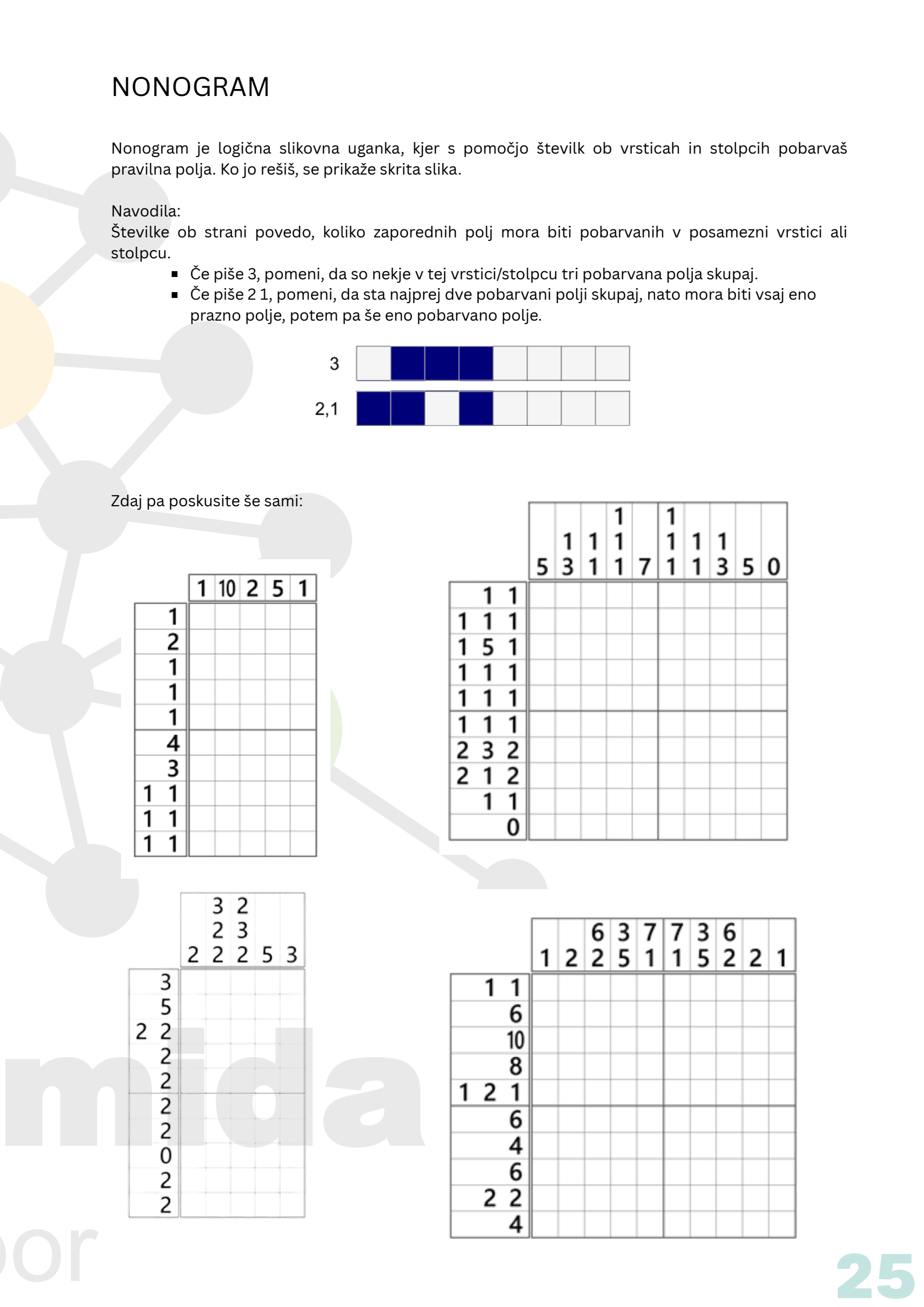
2 2

4

midia

or

25

[illegible][illegible]

NONOGRAM

Nonogram je logična slikovna uganka, kjer s pomočjo števil ob vrsticah in stolpcih pobarvaš pravilna polja. Ko jo rešiš, se prikaže skrita slika.

Navodila:

- Številke ob strani povedo, koliko zaporednih polj mora biti pobarvanih v posamezni vrstici ali stolpcu.
- Če piše 3, pomeni, da so nekje v tej vrstici/stolpcu tri pobarvana polja skupaj.
- Če piše 2 1, pomeni, da sta najprej dve pobarvani polji skupaj, nato mora biti vsaj eno prazno polje, potem pa še eno pobarvano polje.

Zdaj pa poskusite še sami:

1
2
1
1
1
1

4
3
1 1
1 1
1 1

1 10 2 5 1

6
5
2 2
2
2
2
2
2
0
2
2

3 2
2 3
2 2 2 5 3

1 1
1 1 1
1 5 1
1 1 1
1 1 1
1 1 1
2 3 2
2 1 2
1 1
0

5 3 1 7 1 1 3 5 0

1 1
6
10
8
1 2 1
6
4
6
2 2
4

1 2 6 3 7 7 3 6
1 2 2 5 1 1 5 2 2 1

or

25

NONOGRAM

Nonogram je logična slikovna uganka, kjer s pomočjo števil ob vrsticah in stolpcih pobarvaš pravilna polja. Ko jo rešiš, se prikaže skrita slika.

Navodila:

- Številke ob strani povedo, koliko zaporednih polj mora biti pobarvanih v posamezni vrstici ali stolpcu.
- Če piše 3, pomeni, da so nekje v tej vrstici/stolpcu tri pobarvana polja skupaj.
- Če piše 2 1, pomeni, da sta najprej dve pobarvani polji skupaj, nato mora biti vsaj eno prazno polje, potem pa še eno pobarvano polje.

Zdaj pa poskusite še sami:

3									
2,1									

1									
2									
1									
1									
1									
4									
3									
1 1									
1 1									
1 1									

1									
1 1									
1 1 1									
1 5 1									
1 1 1									
1 1 1									
1 1 1									
2 3 2									
2 1 2									
1 1									
0									

3									
5									
2 2									
2									
2									
2									
2									
0									
2									
2									

1									
6									
10									
8									
1 2 1									
6									
4									
6									
2 2									
4									

midia

or

25

[illegible]

NONOGRAM

Nonogram je logična slikovna uganka, kjer s pomočjo števil ob vrsticah in stolpcih pobarvaš pravilna polja. Ko jo rešiš, se prikaže skrita slika.

Navodila:

Številke ob strani povedo, koliko zaporednih polj mora biti pobarvanih v posamezni vrstici ali stolpcu.

- Če piše 3, pomeni, da so nekje v tej vrstici/stolpcu tri pobarvana polja skupaj.
- Če piše 2 1, pomeni, da sta najprej dve pobarvani polji skupaj, nato mora biti vsaj eno prazno polje, potem pa še eno pobarvano polje.

3

2,1

Zdaj pa poskusite še sami:

1 10 2 5 1

1

2

1

1

1

1

4

3

1 1

1 1

1 1

3 2

2 3

2 2 2 5 3

3

5

2 2

2

2

2

2

2

0

2

2

1 1

1 1 1

1 5 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

2 3 2

2 1 2

1 1

0

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

6 3 7 7 3 6

1 2 2 5 1 1 5 2 2 1

1 1

6

10

8

1 2 1

6

4

6

2 2

4

1 1

6

10

8

1 2 1

6

4

6

2 2

4

1 1

1 1 1

1 5 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

1 1 1

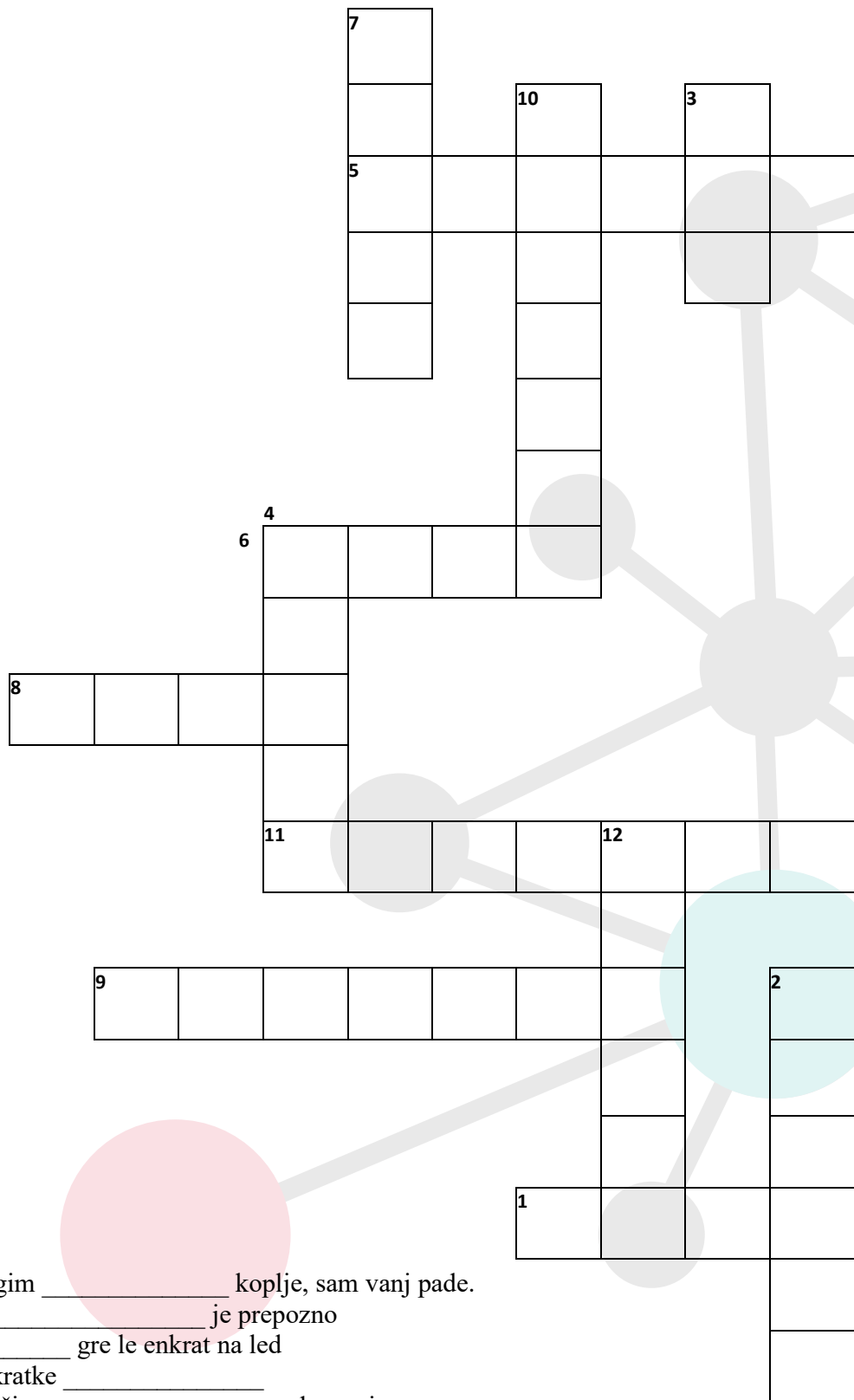
1 1 1

1 1 1

mida

or

25



VODORAVNO

1. Kdor drugim _____ koplje, sam vanj pade.
5. Po toči _____ je prepozno
6. _____ gre le enkrat na led
8. Laž ima kratke _____
9. Kdor molči _____ odgovori.
11. Kar se _____ nauči, to Janezek zna.

NAVPIČNO

2. _____ je najboljši kuhar.
3. Kjer je _____ je tudi ogenj.
4. Takoj je _____ v strehi.
7. Kdor _____ špara, kruha strada.
10. Kakor si boš _____, tako boš tudi ležal.
12. Boljše prva _____ kot druga.

REBUS

- Glava/misli v oblakih
- stol
- kolesar
- nosorog
- pajek
- lokomotiva

KRIŽANKA

1. JAMA
2. URA
3. DIM
4. OGENJ
5. ZVONI
6. OSEL
7. JEZIK
8. NOGE
9. DESETIM
10. POSTLAT
11. JANEZEK
12. ZAMERA

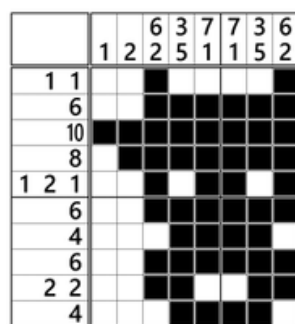
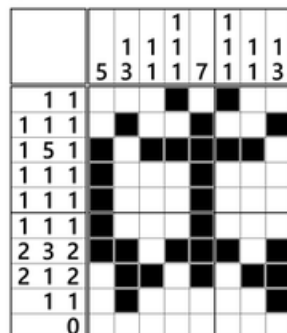
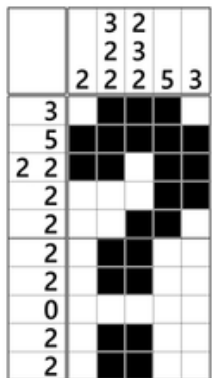
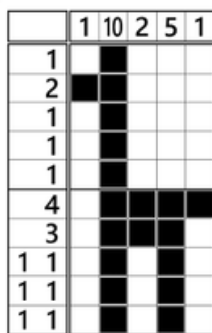
REBUS (English)

- Time to go
- Try to understand
- middleaged
- tea bag
- july
- forget it

RIDDLES (English)

1. Future
2. the man is bald
3. darkness
4. saturn
5. snowflake

NONOGRAM



REŠITVE KRIŽANKE STRAN 26

1. JAMA
2. LAKOTA
3. DIM
4. OGENJ
5. ZVONI
6. OSEL
7. JEZIK
8. NOGE
9. DESETIM
10. POSTLAT
11. JANEZEK
12. ZAMERA



f @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 2026

POLETJE 2026: SPREJEMAM IZZIV! ✓
Vsaka kljukica = nov spomin

1. Naredi 10.000 korakov.
2. Posnemi fotografijo najlepšega razgleda v svoji okolici.
3. Pripravi osvežilno poletno pijačo.
4. Preberi 20 strani knjige.
5. Pokliči ali obišči nekoga, ki ga že dolgo nisi videl/-a.
6. Oglej si sončni zahod.
7. Nauči se 5 besed v novem jeziku.
8. Preživi eno uro brez telefona.
9. Ustvari poletni playlist.
10. Naredi dobro delo za nekoga.
11. Preizkusi nov šport ali vadbo.
12. Napiši seznam stvari, ki si jih želiš doživeti to poletje.
13. Posnemi smešen video s prijatelji.
14. Obišči kraj v svojem mestu, kjer še nisi bil/-a.
15. Nariši ali ustvari nekaj kreativnega.
16. Pripravi piknik.
17. Nauči se novega recepta.
18. Opazuj zvezde vsaj 15 minut.
19. Uredi svojo sobo ali delovni kotiček.
20. Posnemi fotografijo poletja v eni sliki.
21. Preizkusi družabno igro s prijatelji ali družino.
22. Napiši pismo sebi čez eno leto.
23. Opravi naključno prijazno dejanje.
24. Preživi dan brez družbenih omrežij.
25. Naredi mini izlet s kolesom ali peš.
26. Ustvari kolaž najlepših poletnih trenutkov.
27. Zapiši 5 stvari, za katere si hvaležen/-na.
28. Organiziraj večer družabnih iger ali filmov.

Za pogumne:

29. Skoči v morje pred 9. uro zjutraj.
30. Prespi pod zvezdami.
31. Ujemi sončni vzhod.
32. Obišči nov kraj brez uporabe navigacije.
33. Posnemi kratek vlog svojega dne.
34. Zberi ekipo za odbojko, košarko ali nogomet.
35. Udeleži se lokalnega dogodka ali festivala.
36. Naredi enodneveni izlet z javnim prevozom.

- [illegible]

- [illegible]