



IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR
SREDNJA ŠOLA ZA PREHRANO IN ŽIVILSTVO

PIRAMIDNIK

Revija | letnik 1 | številka 1

NAGOVOR

Spoštovani,

za nami so že skoraj štirje meseci šolskega leta 2024/2025, leta, ki prinaša veliko pričakovanj, ciljev in novih priložnosti. Ob začetku šolskega leta smo si skupaj zastavili visoke cilje, zdaj pa že vidimo prve rezultate trdega dela in predanosti, ki ju vsak dan znova izkazuje prav vsi – dijaki, starši in sodelavci. Kot ravnateljica sem ponosna na našo šolsko skupnost, ki se zaveda pomena znanja in vrednot, kot sta sodelovanje in odgovornost, saj ti predstavljata temelj našega uspeha.

Vesela sem, da smo začetek leta vsi dobro izkoristili za osebno in akademsko rast. Pogumno premagujemo izzive in jih obračamo v priložnosti za razvoj ter učenje. Želim nam, da še naprej zaupamo vase, trdo delamo in se trudimo po svojih najboljših močeh, saj bomo tako z vsakim dnem bližje svojim ciljem. Zelo sem hvaležna vsem za aktivno sodelovanje in podporo, ki sta nepogrešljiva pri našem skupnem cilju – da pomagamo otrokom odrasti v samozavestne in odgovorne posameznike. Vzgoja in izobraževanje sta resnično uspešna le, ko delujemo povezano in si delimo isto vizijo.

Želim nam vsem uspešno, navdihujoče in prijetno nadaljevanje šolskega leta. Naj bo polno dobrih izkušenj, novih znanj in pristnih prijateljstev.

V. d. ravnateljice Tina Pokrivač



PRIPRAVE NA SLOVENSKI DAN ŠPORTA

Na 23. september, Slovenski dan športa, je naša šola z navdušenjem obeležila ta pomemben dogodek, posvečen spodbujanju gibanja in zdravega načina življenja. Slovenski dan športa smo obeležili z razgibanimi aktivnostmi, ki so vključevale organizirane športne izzive v Dvorani Tabor in na Urbanih igriščih.

Teden pred tem je potekal Evropski teden športa, znotraj katerega smo že pri razrednih urah pripravili uvodno predstavitev o Slovenskem dnevu športa, Evropskem tednu športa ter o pozitivnem vplivu rednega gibanja na naše zdravje. Na predstavitvi smo dijakom približali pomen gibanja, ki ne izboljšuje le telesne pripravljenosti, ampak tudi zmanjšuje stres, izboljšuje koncentracijo ter prispeva k splošnemu dobremu počutju. Pogovarjali smo se o pomembnosti gibanja in kako lahko že z majhnimi spremembami v vsakdanjem življenju prispevamo k zdravju.

Po predstavitvi so dijaki skupaj z razrednikom izvajali ogrevanje, ki je potekalo ob vnaprej pripravljenem videoposnetku vaj. Vaje so bile zasnovane tako, da se jih lahko izvaja v učilnici, brez potrebe po posebni opreми. Ogrevanje je bilo namenjeno prebujanju telesa, izboljšanju cirkulacije in dvigu energije – vse to pa je bila izvrstna priprava na aktivnosti, ki so sledile. Dijaki so z veseljem sodelovali pri vajah, saj so bile enostavne, a hkrati zabavne.

Na Slovenski dan športa so se dijaki še zadnjič ogreli in se pripravili na pester športni dan. Po ogrevanju so jih pričakale raznovrstne športne dejavnosti, ki so jim omogočile, da pokažejo svoje spretnosti, vztrajnost in se zabavajo v duhu športnega dne.

Razredniki so ob teh dogodkih fotografirali dijake med ogrevanjem in med športnimi aktivnostmi, saj želimo te trenutke ujeti in deliti s šolsko skupnostjo. S temi fotografijami želimo prikazati pozitivno energijo, ki jo šport prinaša v šolski vsakdan.

Naš Slovenski dan športa je bil več kot le športni dogodek – bil je tudi priložnost, da okrepimo skupinsko vzdušje in poudarimo pomen gibanja za zdravje. Ponosni smo na vse dijake in učitelje, ki so sodelovali, in verjamemo, da je takšen dan odlična popotnica za zdrav življenjski slog.

Koordinatorica aktivnosti: Tina Šalamun



SVETOVNI DAN KRUHA

Vsako leto 16. oktobra obeležujemo Svetovni dan kruha. To je priložnost, da se spomnimo na pomen kruha v našem življenju in na bogato dediščino, ki jo kot narod ohranjamo.

Letos smo na Srednji šoli za prehrano in živilstvo praznovali svetovni dan kruha na prav poseben način. Dogodek je bil priložnost za druženje med mladimi, ki šele stopajo na pot pekovskega poklica, in predstavniki pekarskih podjetij. Dogodek smo organizirali učitelji s predstavniki štirih pekarn (Pekarna Strnad d.o.o., Pekarna Kaučič d.o.o., Hlebček d.o.o., Pekarna Blanka, šolske pekarske delavnice). Skupaj smo nagovorili dijake in zaposlene ter poudarili, da je kruh za Slovence mnogo več kot le živilo. Kruh je simbol življenja, skupnosti in doma, z njim smo že stoletja neločljivo povezani kot narod.

Šola s tem nadaljuje bogato tradicijo, saj je kruh izdelek, ki ga Slovenci že stoletja cenimo in spoštujemo kot temelj naše prehrane in kulture. Pekovski poklic, ki ima pri nas dolgo zgodovino, danes doživlja preporod. Ponosni so, da kot narod ohranjamo to pomembno obrt, ki skozi izobraževanje na šoli živi naprej. Dijaki se učijo, kako izdelovati kakovosten, domač kruh, ki ga še vedno radi uživamo, hkrati pa pridobivajo znanja za poklic, ki je danes izjemno iskan. Pekovska podjetja so namreč kadrovske podhranjena, saj se zanimanje za poklic peka skozi leta zmanjšuje, čeprav ponuja številne možnosti za osebno in kreativno rast. Pomemben del tega procesa je sodelovanje šole z gospodarstvom, saj prav podjetja našim dijakom omogočajo, da se učijo in pridobivajo izkušnje v realnem delovnem okolju, kar je za njihovo prihodnost neprecenljivo. Partnerstvo med šolo in podjetji je ključ do uspeha mladih pekov ter prispeva k razvoju celotne pekarske panoge.

Naši gostje so danes spregovorili o tem, kako se je proizvodnja kruha skozi čas spreminjala in, kako se je poklic peka moderniziral, a hkrati ostal zvest svojim tradicionalnim koreninam. Na koncu smo se vsi strinjali z modrim rekom: „Kruha ne naredi moka, ampak roka.“

Želimo si, da bi tudi v prihodnje uživali ob dobrem in kakovostnem kruhu ter obujali pomen tradicije, ki nas vse povezuje.

Koordinatorica aktivnosti: Irena Rihter



ERASMUS DNEVI – ERASMUS IZDELKI



17. oktobra 2024 smo se tudi na naši šoli vključili v vseevropski dogodek Erasmus dnevi 2024.

Mi smo ga poimenovali ERASMUS DNEVI – ERASMUS IZDELKI.

V naši učni prodajalni smo tako lahko razvajali svoje brbončice z Erasmus sladiciami in s kruhom po originalnih receptura držav izvora in izpod rok naših učiteljev in dijakov v slaščičarskih in pekovskih delavnicah. Naše dijakinje in dijaki pa so posneli video s predstavitvami izdelanih Erasmus izdelkov. Predstavili smo:

KRINGEL – ESTONIJA:

Sladki kolač iz kvašenega testa, kremnega sira, skute. Kolač je dekoriran z drobtinami iz mandljeve moke, belo čokolado in liofiliziranim sadjem. Je zelo priljubljena sladica Estoncev

LIMONIN TART – FRANCIJA:

Tart je znana francoska sladica. Sestavljen je iz krhkega testa, limonine kreme in meringe

STARINSKA BREFOVSKA PITA – HRVAŠKA:

Je glavna sladica Koprivniškega brega. Sestavljena je iz krhkega testa, nadeva jabolk, rozin in orehov

KURSENU ROLL – LITVA:

Slastna litovska kmečka rolada s skuto – preprosta sladica z bogato zgodovino, sestavljena iz biskvita, smetane in skute

KISLI RŽENI KRUH S KUMINO IN JANEŽEM – AVSTRIJA:

Rženi kruh z dodatkom začimb, kot sta kumina in janež, ima bogat aromatičen okus, ki ga naredi nekoliko bolj kompleksnega in osvežilnega. Te začimbe ne le izboljšajo okus, temveč tudi pomagajo pri prebavi in prispevajo k daljši svežini kruha. Lahko ga ponudimo ob sirih in suhomesnatih izdelkih, zraven juh in enolončnic, še posebej ob kisli juhi ali golažu.

Koordinatorica Erasmus+: mag. Zdenka Kresnik

DAN TESTENIN NA IC PIRAMIDA MARIBOR

Na Izobraževalnem centru Piramida Maribor smo 25. oktobra 2024 obeležili Svetovni dan testenin, praznik, ki ga po svetu praznujemo že od leta 1995. Čeprav izvora testenin ne poznamo z gotovostjo, pogosto velja prepričanje, da izvirajo iz Italije, čeprav nekateri pravijo, da jih je Marco Polo prinesel s Kitajske.

Za praznovanje tega dne so se dijaki 4. a in 4. b oddelka na praktičnem pouku lotili izdelave polnjenih testenin. Iz preprostih sestavin, pšenične moke in jajc ter dodatkov za nadeve, so ustvarili pravo kulinarčno mojstrovino – pripravljali so mesne raviole, sirove torteline in špinačne klobučke. Pri tem ustvarjalnem projektu so dijake usmerjale Silva Hostnik, Nataša Pem Rebernik, Ines Hostnik, in vodja aktivnosti Polonca Leskovar Mesarič.

Koordinatorica aktivnosti: Polonca Leskovar Mesarič



Okusne testenine so bile na dan pokušine postrežene z raznolikimi omakami, ki jih je pripravila Tina Turnšek, ter postrežene dijakom in zaposlenim. Vse prisotne so navdušile mojstrsko pripravljene testenine, okusne omake in sproščeno vzdušje, ki je vladalo med pokušino.



Svetovni dan testenin je na IC Piramida Maribor tako postal ne le priložnost za obeležje tega kulinarčnega praznika, ampak še en dokaz, da kreativnost in sodelovanje lahko pripeljeta do okusnih rezultatov.

DAN ODPRTIH VRAT NA IC PIRAMIDA MARIBOR



V torek, 19. 11. 2024, smo odprli šolska vrata za vse osnovnošolce, ki so vedoželjni na področju prehrane, priprave živil in biotehniških znanj. V popoldanskem času smo zanje pripravili številne delavnice, na katerih so se lahko tudi sami preizkušali: v zaznavi vonjav, okraševanju prazničnih medenjakov, pripravi zdravih namazov, določevanju vsebnosti sladkorja v brezalkoholnih pijačah in spoznavanju čudovitega mikro-sveta. Mladi obiskovalci in njihovi starši so se ob koncu delavnic okrepčali z zdravimi burgerji, ki so si jih pripravili s pomočjo naših dijakov. Razen ustvarjalnih delavnic so spoznali tudi naše izobraževalne programe in širok nabor možnosti, ki jih ponujamo z obšolskimi dejavnostmi in z Erasmus+ programi. Največ zanimanja sta požela programa tehniške gimnazije in slaščičarstva. Ponovno se vidimo na dnevu odprtih vrat v januarju 2025.

Koordinatorica dneva: dr. Alenka Hmelak Gorenjak



DAN DIABETESA

V četrtek, 14. novembra 2024, smo na Izobraževalnem centru Piramida izvedli pregled telesne sestave, ki sta ga izvedli strokovni sodelavki s Centra za krepitev zdravja. Dijaki so imeli priložnost, da so si izmerili telesno sestavo, spremljali svoje rezultate in se o njih pogovorili s strokovnjakinjama. Dogodek je bil zelo dobro sprejet, dijaki so bili navdušeni nad priložnostjo, da se seznani z informacijami, ki jim lahko pomagajo pri spremljanju lastnega zdravja.

Poleg pregleda telesne sestave smo za dijake pripravili tudi zdravo malico. Na meniju je bila piščančja obara z vodnimi pirinimi žličniki, ajdovo jogurtovo pecivo s sadjem, za zaključek pa so se udeleženci razveselili degustacije ajdovih medenjakov z zmanjšano vsebnostjo sladkorja.

S temi aktivnostmi smo obeležili Dan sladkorne bolezni, ki je priložnost za ozaveščanje o njej. Sladkorna bolezen je kronična bolezen, ki se pojavi, kadar telo ne more učinkovito obvladovati ravni sladkorja v krvi. Zdrav življenjski slog, uravnotežena prehrana in redna telesna aktivnost so ključni pri preprečevanju in obvladovanju sladkorne bolezni.

Dogodek je bil odlična priložnost za seznanitev dijakov s pomembnostjo spremljanja telesne sestave, skrbi za zdravje in odgovornega pristopa k prehrani, saj lahko vse te navade pripomorejo k zmanjšanju tveganja za nastanek sladkorne bolezni in drugih kroničnih bolezni.

Koordinatorica aktivnosti: Silva Golob



DOGODEK „DAM DAŠ“ – SKUPAJ ZA TRAJNOSTNO PRIHODNOST!

V sredo, 27. novembra 2024, je v prostorih šolske jedilnice potekal poseben dogodek „DAM DAŠ“, kjer smo združili moči za bolj trajnosten način življenja.

Za dogodek so dijaki in zaposleni prinesli rabljena oblačila, obutev, modne dodatke, torbe ter igrače (plišaste igrače, družabne igre). Vsi zbrani predmeti so bili na voljo dijakom, ki so jih lahko izmenjali ali prevzeli brezplačno.

Dogodek je bil odlična priložnost, da smo zmanjšali količino odpadkov, spodbudili ponovno uporabo ter pokazali odgovoren odnos do okolja. S preprostimi dejanji smo dokazali, da lahko skupaj prispevamo k boljšemu jutri.

Hvala vsem, ki ste sodelovali, in s tem naredili pomemben korak k bolj trajnostni prihodnosti! 🌱

Koordinatorice aktivnosti: Rebeka Lukačič, dr. Tina Perko, Sara Rukelj



»TRADICIONALNI SLOVENSKE ZAJTRK – MOJ NAJ ZAJTRK!«

Vsako leto, tretji petek v novembru, v Sloveniji obeležujemo Tradicionalni slovenski zajtrk. Pobudnica tega edinstvenega projekta, ki se je začel leta 2011, je Čebelarstva zveza Slovenije. Glavni namen je izobraževanje mladih o pomenu zajtrka kot ključnega obroka dneva ter ozaveščanje o prednostih lokalno pridelane hrane.

Tradicionalni zajtrk vključuje osnovna živila slovenskega izvora: kruh, maslo, med, mleko in jabolka. Letos je dogodek, potekal v okviru Tedna slovenske hrane, poudarjen je bil pomen lokalne in sezone prehrane, ki zmanjšuje ogljični odtis ter podpira domače pridelovalce.

V petek, 15. 11. 2024, na dan tradicionalnega slovenskega zajtrka, smo na Izobraževalnem centru Piramida Maribor pripravili pogostitev za dijake, študente in zaposlene. V jedilnici šole smo pogrnili mize in nanje položili dobrote, ki so nastale v šolskih delavnicah. Naši peki so spekli ekološki pirin kruh, slaščičarji so pripravili medenjake iz pirine moke, v šolski kuhinji pa so nam v lončke nalili mleko in namazali kruh s šolskim medom ter maslom, ki so ga izdelali pri praktičnem pouku. Zraven smo postregli še jabolka iz šolskega sadovnjaka.

Dogodek se je začel ob 8. uri. Na začetku nas je pozdravila v.d. ravnateljica Tina Pokrivač, nato pa je dr. Tina Perko pripravila kratko predavanje o pomenu zajtrka. Sledilo je prijetno druženje ob zajtrku v sproščenem vzdušju.

Vodja MIC: Saša Berlič



DAN OTROKA 2024 – OTROŠKE SANJE

V sredo, 20. novembra 2024, smo obeležili Dan otroka s posebnim foto okvirjem, namenjenim našim dijakom, ki so se lahko za trenutek vrnili v svoje otroške sanje. Na ta dan smo na šolskem hodniku pripravili velik okvir za fotografiranje, okrašen s temo **Otroške sanje**, s katerim so se dijaki zabavali in ustvarili nepozabne spomine.

Dijaki so imeli na voljo številne rekvizite, ki ponazarjajo poklice, ki jih poučujemo na naši šoli – pek, slaščičar, mesar in tehniški gimnazijec. S temi pripomočki so posneli zabavne fotografije, ki so prikazovale, kaj so kot otroci želeli postati. Fotografije so nato objavljali na šolskih družbenih omrežjih in jih označili s poljubnim hashtagom(#). Vsak dijak, ki je naložil fotografijo, je prejel praktično darilo, kar je dodalo še dodatno motivacijo in prispevalo k še bolj sproščenemu vzdušju. Hkrati so se lahko tudi posladkali s sladkimi dobrotami iz naših slaščičarskih delavnic.

Dan otroka je bil tako za naše dijake priložnost za druženje, sprostitev in vrnitev v čas, ko so sanjarili o svoji prihodnosti. Hkrati pa so se z rekviziti lahko poistovetili s poklici, ki jih na naši šoli lahko izberejo in razvijajo v svoje poklicno poslanstvo.

Takšni dogodki nas spomnijo, kako pomembno je slediti sanjam, ki smo jih imeli kot otroci, ter si postavljati cilje za prihodnost.

Koordinatorica aktivnosti: Sandra Hozjan



NAŠI DOSEŽKI

Naša dijakinja Karin Maček je dosegla pomemben uspeh na mednarodnem tekmovanju slaščičarjev Interslast 2024 v Tuheljskih Toplicah.

S svojimi izvrstnimi magdalenicami je, pod mentorstvom učiteljice Sandre Hozjan, navdušila sodnike in si prislužila bronasto medaljo.

Tekmovanje je potekalo v kategorijah:

- linške oči,
- orehova ali makova pita,
- medvedje šape (magdalenice).

Iskrene čestitke Karin in ostalim udeleženkam, ki so pod mentorstvom učiteljice praktičnega pouka pripravile res odlične izdelke.



Dijakinji 1. letnika v programu slaščičar, Zoja Nerat in Nina Valenko, sta pod mentorstvom učiteljice praktičnega pouka Ksenije Hronek v soboto, 12. oktobra 2024, na tradicionalni prireditvi Praznik kozjanskega jabolka dosegli 1. mesto na tekmovanju v peki jabolčnega zavitka. Tekmovanja sta se udeležili še Karin Maček in Mateja Hrnčič pod mentorstvom učiteljice praktičnega pouka Sandre Hozjan, ki sta se tudi odlično odrezali.

Izjemen uspeh so naši dijaki dosegli tudi na tekmovanju Gostinsko turističnega zbora 2024 v Thermani Laško. Tina Zimet in Ula Podbornik sta s svojim odličnim izdelkom – torto – osvojili zlato priznanje za sodelovanje ter srebrno medaljo za doseženo 2. mesto.



Tekmovanje o sladkorni bolezni je pogosto namenjeno ozaveščanju o tej kronični bolezni, spodbujanju zdravega življenjskega sloga in razumevanju njenega vpliva na posameznike ter družbo. Cilj je izobraževanje o preventivi, pomembnosti zgodnjega odkrivanja ter pravilnega upravljanja sladkorne bolezni za boljše zdravje in kakovost življenja. Znani so rezultati 26. šolskega tekmovanja iz znanja o sladkorni bolezni. Tekmovanje v znanju iz sladkorne bolezni je potekalo v petek, 11. oktobra 2024. Šolskega tekmovanja se je udeležilo 16 dijakov (3 dijakinje iz 1. letnika programa gimnazija, 3 dijakinje iz 2. letnika programa SPI, 8 dijakin in 1 dijak iz 4. letnika programa PTI in 1 dijak iz 5. letnika programa PTI).

Bronasto priznanje je prejela dijakinja 1.a oddelka, v programu gimnazija: Eva Videčnik, (mentorica dr. Tina Perko).

ERASMUS DELOVNA PRAKSA V HOTELU MALIN V MALINSKI NA OTROKU KRKU

9. septembra 2024 smo se odpravile na Erasmus+ na hrvaški otok Krk. Prakso smo opravljale v Hotelu Malin, bivale pa smo v apartmaju Skaline. Prvi teden je bila z nami profesorica matematike, Metka Hojnik. Pogledale smo si veliko skrivnosti kraja Malinska, en dan pa smo se s profesorico s turističnim vlakcem odpravile tudi v mesto Porat. Kljub temu da smo veliko časa preživele na prostem, smo se na praksi naučile zelo veliko npr. obmazovanje večjih tort za pomembne dogodke, naučile smo se različnih načinov dekoriranja princesk, kolačev, monoporcijskih sladice, tort. Naučile smo se še pravilno rezati sadje za pomembne dogodke. Zraven tega smo se naučile, kako pravilno zložiti sladice za obroke v hotelu. Po prvem tednu, ko je profesorica odšla, smo dobile urnike dela. To je potekalo v dveh izmenah, torej zjutraj od 7h – 14h in popoldan od 14h – 22h. S sodelavci in sodelavkami smo se zelo dobro razumele in čez čas smo si izmenjali kontakte. V prostem času smo šle v mesto Malinska na večerjo in malo po tržnicah z nakitom. Zadnji teden prakse nam je vreme uničilo načrte, ampak nas to ni ustavilo. V apartmaju smo se vsak večer igrale družabne igre, kot so Enka, Črni Peter in Človek ne jezi se. Praksa na Krku nam je zelo hitro minila. Vse skupaj bi še enkrat ponovile, saj smo se imele vsak dan lepo.

Laura, Maja in Monja



Hotel Kul IN Ablana
Urša Fras



Čokoladni Mousse
Ana Bračič

SKODELICA KAVE – ERASMUS+ V JABLANCU

11.11. 2024 smo se pripeljali v malo vasico po imenu Jablanac. Tam smo spoznali 5 najstnikov, dve dekleti in tri fante. Naselili smo se v svoje hotelske sobe in bilo je čudovito. Čez teden smo imeli prakso v hotelu z različnimi mentorji, vmes pa včasih obiskali kakšna hrvaška mesta. Imele smo veliko dogodivščin, kot je kopanje v mrzlem novembrskem morju ali potovanje s supom, pohodi do bližnjih zalivov in cartanje vaških muc. Po večerih smo hodile okoli po vasi ali pa se družile v sobi. Nekega večera sem si zaželela kavo. Šle smo po kavo in v jedilnici spoznale Matasa. Bil je eden od Litvancev, bil je drugačen od drugih, držal se je za sebe in zelo tih. Ker nismo imele drugega dela, smo se odločile, da ga spoznamo. In tako so se začeli dolgi nočni pogovori v jedilnici, igranje enke, in skupni pohodi do zaliva. Res smo se dobro spoznale z njim. Poskusile smo tudi z ostalimi, a tega niso želeli. Prišel je dan odhoda, oni so šli v Split, me v Sisak. Bili smo žalostni, ker se nikoli več ne bomo videli. Zdaj se pogovarjamo samo še preko sporočil. Zanimivo je, kako se je vse začelo s skodelico kave. Hvaležne smo, da smo dobile to priložnost, nove izkušnje, prijateljstva in da smo se veliko naučile.

Marisa, Alja, Ana in Urša

ERASMUS+ NA SLOVAŠKEM

S programom Erasmus smo se udeležile zunanje delovne prakse na Slovaškem, v Košicah. Ob praksi smo v prostem času imele priložnost spoznati znamenitosti in okolico mesta.

Prakso sta skupaj opravljali Nuša in Lucija, Julija in Neli pa vsaka posebej. Nuša in Lucija sta se na praksi preizkusili v peki različnih piškotov, Neli v peki palačink, Julija pa se v pekovskih in slaščičarskih delih.

V prostem času smo si z učiteljem ogledali mesto in razne znamenitosti. Same smo se sprehodile po mestnih ulicah, odšle v nakupovalni center in si ogledale katedralo svete Elizabete in muzej Dolná brána.

Julija, Neli, Nuša in Lucija



ERASMUS+ NA DUNAJU

S programom Erasmus smo se udeležile delovne prakse na Dunaju. Ob delovnih obveznostih smo imele priložnost spoznati kulturne in turistične znamenitosti mesta.

Na praksi so nam razdelili dela. Mia je delala v prodajalni in se naučila priprave različnih kav in peke kruhov. Marijana in Špela pa sva se izkusili v različnih delih; slaščičarskih, pekovskih, v pripravi sendvičev in pri pakiranju. Na novo sva se naučili priprave rogljičkov, utrdili sva pa tudi pripravo zavitkov.

V prostem času smo si z učiteljico ogledale mesto in razgledno točko 360°. Sprehodile pa smo se po božičnih sejmiščih in si ogledale hišo metuljčkov. Vse nas je tudi navdušil ogled Ikona.



Marijana, Mia in Špela

ERASMUS+ V BADNU

V ponedeljek nas je po dolgi vožnji pričakalo stanovanje nad slaščičarno, v katerem smo se kar hitro udomačile, za tem pa nas je šef peljal skozi okolico mesta in nam dal kar dva zemljevida za lažjo orientacijo. Na delovnem mestu imamo tri pozicije in vsak teden se izmenjamo. Prva pozicija je pri pekih, kjer izdelujemo preste, različne palčke in rogljičke, na drugi poziciji izdelujemo različne biskvite, kekse in pite, na tretji poziciji pa pomagamo pri dokončevanju izdelkov in pripravi naročil. S sodelavci smo se zelo hitro ujele in se že pogovarjamo o vseh možnih stvareh. Po delu gremo rade na sprehod po mestu in opazujemo, kako se stavbe počasi okrašujejo in osvetlujejo z lučkami. Obiskale smo Beethovnovno hišo, v kateri je preživel tri poletja. Kurpark, v katerega se rade vračamo za sprehod po naravi in kar tri različne cerkve - Cerkev svete Marije, cerkev sv.

Štefana in Evangeličansko cerkev. Zadnji dve smo obiskale tudi v nedeljo, da smo spoznale, kako tu potekajo svete maše. Večere si krajšamo z igranjem igre Uno in dolgimi pogovori v noč za mizo v dnevni sobi ali pa v posteljah. V tem kratkem času smo se že veliko naučile o kulturi v Avstriji in jo zelo vzljubile. Tudi to, da vselej najdejo način in dajo marmelado v skoraj vsako sladico.



Ela, Tina in Ana



POGOVOR Z V. D. RAVNATELJICE TINO POKRIVAČ

Zakaj ste hoteli postati ravnateljica? Vam je to delo všeč?

Ravnateljica sem želela postati, ker imam iskreno rada šolo in ljudi, ki jo soustvarjajo. Verjamem, da lahko s svojo vizijo in občutkom za ljudi pomembno prispevam h gradnji zadovoljne, srečne in uspešne šolske skupnosti. Možnost vplivati na razvoj šole in hkrati ustvarjati okolje, kjer se vsi – tako učenci kot zaposleni – počutijo sprejete in motivirane, me navdihuje. Da, biti ravnateljica mi je zelo všeč, saj mi to delo omogoča, da uresničujem svoje poslanstvo – mladim nudim podporno okolje za izobraževanje, rast in druženje. Prav tako cenim priložnost, da sem del pomembnih življenjskih zgodb, ki se pišejo znotraj šolskih zidov.

Katero sladico imate najraje?

Hm, težko bi izbrala samo eno sladico, saj sem v teh sedmih letih, odkar sem del Srednje šole za prehrano in živilstvo, okusila res veliko odličnih slaščic, ki so nastale izpod spretnih rok naših dijakov. Če pa moram izpostaviti eno, obožujem „našo“ Sacher torto – vedno znova me navduši.

Imate radi biftek?

Ja, v tem prazničnem času si seveda z veseljem privoščim tudi biftek.

Katerega predmeta v šoli niste marali?

Res nisem marala nemščine. Pri tem predmetu sem imela največ težav, zato sem morala vložiti veliko časa in truda v učenje.

Kakšno glasbo poslušate (slovensko, angleško...)?

Kar zadeva glasbo, je to odvisno od razpoloženja in priložnosti. Včasih me pritegne slovenska glasba, ki me spomni na domačnost in tradicijo, drugič pa uživam v angleški glasbi, še posebej v pesmih z močnimi sporočili ali sproščujočimi melodijami. Glasba je zame način, kako se povežem z določenim trenutkom ali si dvignem razpoloženje.

Kaj najraje počnete v prostem času?

V prostem času, ki ga je v zadnjem obdobju nekoliko manj, najpogosteje čas namenim svojemu 8-letnemu sinu. Sicer pa zelo rada preživljam čas v naravi – sprehodi mi pomagajo, da po delovnem dnevu zbistrim misli in se sprostim. Navdušena sem tudi nad pohodi v hribe, saj mi ti nudijo tako fizični izziv kot priložnost za stik z naravo. V teh zimskih večerih pa se rada poglobim v kakšno dobro knjigo, saj mi branje vedno nudi sprostitev in navdih. Zelo rada se tudi družim s prijatelji – veselje, smeh in prijetno druženje so mi izjemno pomembni.

Opišite svoj dan.

Če je delovni dan, se zbudim okoli 6.00, da sem do 7.30 na delovnem mestu. Delovni dan je pogosto intenziven in pester, zato običajno ostanem v šoli dlje od 15. ure. Po prihodu domov pripravim kosilo, sinu pomagam in ga spodbujam pri šolskih obveznostih. Popoldne je nato namenjeno druženju, sprehodu ali drugim gospodinjanskim opravilom, ki jih opravim do večerje. Po večerji in urejanju za spanje pa večkrat še dokončujem službene obveznosti, saj mi to pomaga, da sem bolj pripravljena na naslednji dan.

Kateri avtomobil vozite?

Vozim avto znamke Renault Scenic.

Na katero osnovno šolo ste hodili?

Obiskovala sem OŠ Janka Glazerja Ruše.

Ali ste se učili zadnji dan pred testom ali 1 teden prej?

Hm, če se boste dijaki kaj zgledovali po meni, potem bom rekla, da sem se učila že 2 tedna prej – haha! Šalo na stran, pri bolj zahtevnih predmetih, kjer je bilo treba predelati obsežno snov, sem se seveda učila dlje časa. Sicer pa zagotovo ne samo zadnji dan, ampak vsaj 2–3 dni prej, da sem imela dovolj časa za ponavljanje in razumevanje snovi.

Kakšno kavo najraje pijete?

Joj, kava! Obožujem jo. Za mene ni le pijača, ampak tudi priložnost, da se ustavim, sedem s prijateljico in klepetam. Kava me vedno pocrklja in mi da tisti občutek sproščenosti. Najraje pijem belo kavo, torej kavo z veliko mleka. In zdaj, ko veste, kakšno kavo obožujem – kaj pravite, bi po tem intervjuju lahko pričakovala povabilo na klepet z dijaki v našo šolsko kavarno? :)

Kiss marry kill – Jan Plestenjak, Leonardo DiCaprio, Peter Prevc

Ojoj, tole pa je izziv! Bom začela z „marry“ – precej lahka izbira, Leonardo DiCaprio. Potem pa sem v zadregi... hm... „Kiss“ – Jan Plestenjak, in „kill“ – Peter Prevc. To je bilo kar težko vprašanje!

Pogovor opravil Nejc Hvalec Plohl, 1. c

POGOVOR Z NAŠIMI ŠPORTNIKI – GIMNAZIJC

Niko Tomašek:

1. Kdo je tvoj največji športni junak in zakaj?

Moj največji športni junak je Cristiano Ronaldo, saj zelo spoštujem njegovo trdo delo.

2. Kako se pripravljáš na pomembne tekme ali dogodke?

Pred tekmami se pripravim s tem, da imam kvaliteten in dolg spanec, da sem spočit in pripravljen. Pomembno je tudi, da se ne prenamam.

3. Kako pomembna je ekipa za tvoj uspeh v športu?

Igram nogomet, ki je zelo ekipni šport, zato menim, da je za moj uspeh ekipa zelo pomembna, saj sam ne moreš zmagati tekme.

Urška Kutnjak:

1. Kako se spopadaš s pritiskom med tekmovanji?

Na tekmovanjih se s pritiskom spopadam tako, da imam med segrevanjem v ušesih slušalke. V tisti eni uri segrevanja se fokusiram samo na glasbo in na to, da se dobro segrejem in da se uspešno pripravim na prvo borbo.

2. Kako se pripravljáš na pomembne tekme ali dogodke?

Na velike tekme se pripravljam mentalno in fizično. Pomeni, da povečam število treningov in prilagodim prehrano. Mentalno se pa pripravljam skupaj s celotno reprezentanco.

3. Kateri trenutek v tvoji športni karieri ti je najbolj ostal v spominu?

Najbolj mi je v spominu ostala svetovna liga mladih v Italiji, kjer sem dosegla 7. mesto in pa svetovno prvenstvo v Italiji, saj je bilo to moje prvo svetovno prvenstvo.

Paulina Kelc:

1. Kako se spopadaš s pritiskom med tekmovanji?

Na začetku sem imela kar velik problem s pritiskom pred tekmo, kar bi rekla, da me je zelo oviralo pri igri, saj je za šport potrebna visoka koncentracija in samokontrola, ki je zaradi strahu nisem imela. Vendar sem se z izkušnjami in pogostostjo tekmovanj nekako navadila in zdaj nimam več takih težav, saj sem ugotovila, da strah ne pomaga in da si s tem samo škodujem.

2. Kaj je bila največja ovira, s katero si se morala soočiti v svoji športni karieri?

Največja ovira je bila zame prilagajanje ekipi in pogostim obveznostim ki so tako med tednom kot tudi med vikendom.

3. Kako pomembna je ekipa za tvoj uspeh v športu?

Ekipa je izrednega pomena. Rezultat lahko določi že počutje in razumevanje v njej. Ker skupaj preživimo veliko časa, je tudi pomembno, da se med seboj razumemo, se spodbujamo in si pomagamo, da pridemo do zelenih rezultatov.

Žanin Kajzer:

1. Kateri trenutek v tvoji športni karieri ti je najbolj ostal v spominu?

Ko smo se udeležile otroških olimpijskih iger v Koreji in smo dosegle 3. mesto.

2. Kako pomembna je ekipa za tvoj uspeh v športu?

Igram odbojko, ki je ekipni šport, zato mi moja ekipa veliko pomeni za uspeh, pa tudi za boljše počutje na igrišču.

3. Kako se spopadaš s pritiskom med tekmovanji?

S pritiskom med in na tekmah mi pomagajo soigralke, ki me spodbujajo in podpirajo.

Alisha Ledinek:

1. Kaj je bila največja ovira, s katero si se morala soočiti v svoji športni karieri?

Največja ovira je bila gotovo moje zapestje in ob tem še migrene zaradi katerih sem bila še bolj pod stresom.

2. Kako pomembna je ekipa za tvoj uspeh v športu?

V mojem športu lahko tekmuješ posamezno ali v ekipi, zato posamezniku ni tako pomembna.

3. Kako uravnavaš svoj čas med treningi, tekmami in osebnim življenjem?

So trenutki, ko je težko. Med tednom se učim in hodim na treninge, zato mi redko ostane še kaj prostora za druge stvari. Med vikendom pa imam več možnosti za prosti čas in seveda tudi za učenje.

Pogovore opravila Vita Križanec, dijakinja 1.A

NAJ ZADIŠI PO PRAZNIKI

Ko se pričnejo dnevi krajšati in jesen izgublja čar svojih lepot, se že pričnemo pripravljati na zimske praznike. Vstopanje v adventi čas in vsi dnevi tja do božiča in novega leta nas, tako ali drugače, popeljejo v poseben, čustveno obarvan čarobni čas leta, ki se počasi izteka. Vonj po medu, cimetu in s tem povezanimi slastnimi dobrotami je pri tem skorajda nepogrešljiv.

Tudi pri nas, na IC Piramida Maribor, vsako leto poskrbimo, da zadiši po pečenih dobrotah in se začuti praznično vzdušje. Tokrat vam predstavljamo medenjake, sladice, ki so tipične za ta čas. Morda pa tudi vas zamika, da jih izdelate.

Medeno pecivo je pecivo, ki ga najpogosteje ponudimo predvsem v času božičnih in novoletnih praznikov. Izdelovali so ga že v davni preteklosti, ko še niso poznali sladkorja. To močno aromatično medeno pecivo izhaja z Orienta in so ga poznali že stari Egipčani in Rimljani. Medenjaki, kot jih poznamo danes, prihajajo iz Belgije, od tam pa so jih nune in menihi prinesli v nemški prostor. V tistih časih so cenili predvsem njihovo dolgo obstojnost. Ker so za medenjake uporabljali orientalske začimbe, se je tradicija izdelave medenjakov v Evropi, razvila predvsem na velikih trgovskih križiščih. Poznani so medenjaki iz Nürnberga, Aachna, Basla, Thorna, Dijona, Christiansfelda ...

Medičarstvo v Sloveniji

Medičarstvo je izdelovanje in prodaja medenjakov, figuralno oblikovanega in okrašenega peciva iz medenega testa. Izdelke uvrščamo med poltrajna peciva, izdelane v obliki ploščic ali figuralnih, ornamentalnih ali predmetnih podobnjakov. Oblikovani so v lesenih ali pločevinastih modelih ali prostoročno.

Medičarstvo je bilo v začetku stranska veja organiziranega čebelarjenja, kjer so v predelavo čebeljih pridelkov uvrščali tudi peko lecta. Leta 1597, ko je cesar Ferdinand II. podelil slovenskim lectarjem obrtniški red, pa je postala obrtna proizvodnja. Pogosto je bila medičarska obrt združena s svečarsko in je združevala peko lecta, izdelavo sveč, medice, medenega žganja ...

V zahodni Sloveniji se je ročno oblikovanje medenega testa razširilo predvsem v Dražgošah in okolici, na loškem ozemlju. Najstarejši obliki sta okrašeno srce in „krajček“, ornamentiran medenjak v obliki polmeseca, s katerim so se fantje in dekleta obdarovali na praznik svetih treh kraljev. Ta dan je nekdanj veljal za praznik samskih deklet, trije kralji pa naj bi bili uspešni posredniki pri sklepanju zakonskih zvez.

V tradiciji nekaterih družin v Sloveniji je še danes ohranjena medičarska in svečarska obrt. Današnji lectarji pa pomembno sooblikujejo ponudbo izdelkov na tradicionalnih sejmih, turističnih prireditvah, s ponudbo poslovnih daril ...

Medeno testo je gosto aromatično testo iz moke, rahljajalnih sredstev, medu in začimb – uporabimo cimet, nageljnovcove žbice, koriander, muškadni orešček, kardamom ... Zelo priporočljivo je, da pustimo medeno testo zoreti, saj bodo tako sladice boljše. Iz testa lahko oblikujemo najrazličnejše izdelke (figurice, hiške, adventne venčke, medenjake ...), ki jih nato krasimo.

Tudi pri okrasitvi medenjakov imamo zelo veliko izbiro. Lahko jih zgolj prevlečemo z medeno, s sladkorno glazuro ali s stopljeno čokolado, lahko pa uporabimo domišljijo in jih okrasimo s suhim sadjem, z oreščki, z barvnimi sladkornimi glazurami ...

Če medenjake prevlečemo z glazuro, bodo ostali mehki daljši čas.

Medeno testo pa ni uporabno le za izdelavo slastnega medenega peciva ampak lahko iz njega ustvarimo najrazličnejše izdelke, ki jih uporabimo za dekoracijo stanovanja, poslovnih prostorov, izdelavo daril ...



Apolonija Lipovšek

TUDI UMETNIKI SMO



Antična amfora, Alisa Ajeti, 1.b.



Antična amfora, Zoja Janžek Jenuš, 1.b.



Poljub, Eva Videčnik, 1.a.



Deklica z bisernim uhanom, Matic Landeker, 1.d.



Slaščičarske mase, Urška Vučko



Zvezdna noč, Jan Pihler, 1.c

PET NASVETOV ZA PREPREČEVANJE SLADKORNI BOLEZNI

Sladkorna bolezen ali diabetes je bolezen, pri kateri telo ne more pravilno uravnati krvnega sladkorja oziroma glukoze. Pri tej bolezni pride do težav z inzulinom, hormonom, ki omogoča, da glukoza vstopi v celice. Da bi preprečili oziroma se izognili nastanku te bolezni, je priporočljivo:

1. Uravnoteženo prehranjevanje, izogibanje predelanim sladkorjem in prekomernemu uživanju ogljikovih hidratov. V obroke je treba vključevati zdrave maščobe (npr. avokado, oreščke) in puste beljakovine (piščanec, ribe, tofu).
2. Redna telesna dejavnost:
Vsak dan si vzemite čas za telesno aktivnost, kot so hoja, kolesarjenje ali plavanje. Redna vadba pomaga izboljšati občutljivost na inzulin in uravnati krvni sladkor.
3. Spremljanje krvnega sladkorja:
Redno preverjajte ravni glukoze v krvi, da boste razumeli, kako različne aktivnosti in obroki vplivajo na vaše telo.
4. Hidracija in omejitev alkohola:
Pijte dovolj vode, saj lahko dehidracija poveča raven sladkorja v krvi. Alkohol uživajte zmerno, saj lahko vpliva na delovanje inzulina in krvni sladkor.
5. Obvladovanje stresa:
Stres lahko vpliva na krvni sladkor, zato vadite sprostitvene tehnike, kot so joga, meditacija ali dihalne vaje.

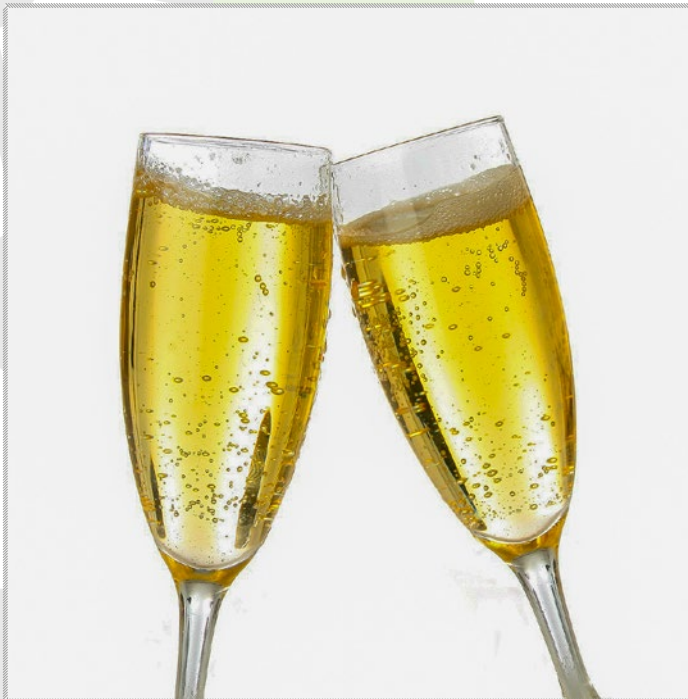
Uživajte uravnoteženo prehrano, ostanite telesno aktivni in si vzemite čas za sprostitev in skrb za duševno zdravje. S tem se ne le izboljšuje kakovost življenja, ampak tudi zmanjšuje tveganje za kronične bolezni, med katerimi je tudi sladkorna bolezen.

Vedno se spomnite, da je zdrav življenjski slog darilo vašemu telesu – danes in za prihodnost!

Eva Videčnik, dijakinja 1. a



PENINA NA PRAVI NAČIN: OD SERVIRANJA DO TRKANJA



Penina je pijača za posebne priložnosti. Z njo navadno nazdravimo ob vstopu v novo leto in praznovanju rojstnega dne, tesno pa jo povezujemo tudi z bolj romantičnimi dogodki, kot so zaroka, obletnica in poroka. Ker jo lahko uživamo od jutra do večera, se lahko postreže že za zajtrk ali 'brunch', še zlasti priljubljena pa je kot spremljava romantične večerje v dvoje. Ne glede na to, ob kakšni priložnosti jo boste pili oziroma postregli, je pomembno, da poznate osnovne napotke njenega serviranja.

Peneča vina se od t. i. mirnih vin ločijo po tem, da imajo mehurčke oziroma večjo vsebnost raztopljenega ogljikovega dioksida. Danes peneča vina pridelujejo povsod po svetu, z imenom šampanjec pa lahko poimenujemo zgolj peneča vina, ki so bila pridelana v francoski pokrajini Šampanija. Pri nas penečim vinom pravimo penina.

Penino postregimo hladno, ohlajeno na 6 °C. Hladimo jo v hladilniku – nikar zamrzovalniku, saj je vino zelo občutljivo na temperaturna nihanja.

Kozarec naj bo takšen, da omogoča opazovanje moziranja – iskrenja penine. Najboljši so kozarci tulipanaste oblike in imeti morajo raskavo dno, ki pospešuje sproščanje mehurčkov. Boljša kot je penina, drobnejši so mehurčki in dlje časa se iskrenje ohrani. Penino vedno postrežemo kot aperitiv, saj pripravi brbončice na okušanje hrane intenzivnejših okusov.

S penino se ne trka, samo privzdignemo kozarec in pogledamo sogovornika v oči.

dr. Tina Perko

OREHOVA POTICA

VELIKOST MODELA ALI PEKAČA: 55 x 7 cm

SESTAVINE ZA TESTO (skupna masa: 730 g)

- 330 g moke, gladke TIP 500
- 5 g soli
- 40 g masla
- 40 g sladkorja kristal
- 2 rumenjaka
- 26 g kvasa
- 1 jajce
- 30 g kisle smetane
- 10 g vanilin sladkorja
- limonina lupina
- 10 g ruma
- do 1 – 1,5 dl toplega mleka – 30 °C



TEHNOLOŠKI POSTOPEK IZDELAVE TESTA

1. Pomešamo rumenjake, sladkor, smetano, sol, vanilin sladkor, limonino lupino, nekaj toplega mleka, maslo in zmes ogrejemo na 30 °C.
2. Kvas zdrobimo, dodamo žličko sladkorja, malo toplega mleka nekoliko moke in pustimo vzhajati.
3. V ogreto moko oblikujemo jamico in dodamo kvasno zmes ter ostale sestavine.
4. Zgnetemo testo, da je gladko in prožno.
5. Testo pokrijemo in pustimo, da počiva in vzhaja 10 – 15 minut. Nato ga premesimo.
6. Testo nadalje vzhaja v toplem in vlažnem prostoru (temperatura 30 °C in 90 % vlage).

Nadevi za potice: najboljše so potice, kjer uporabimo testo in nadev v razmerju 1:1

SESTAVINE ZA NADEV (skupna masa: 800 g)

- 400 g mletih orehov
- 100 g sladkorja
- 1 jajce ali sneg 2 beljakov (od testa)
- 2 dl sladke smetane ali mleka
- 5 ml ali malo ruma
- 14 g vanilin sladkorja

TEHNOLOŠKI POSTOPEK IZDELAVE NADEVA

Mlete orehe poparimo z vrelo smetano ali mlekom, dodamo sladkor in jajce. Enako pripravimo lešnikov, mandljev nadev.

SESTAVINE ZA POSIP

- 10 g sladkorja v prahu
- 10 g vanilin sladkorja

TEHNOLOŠKI POSTOPEK IZDELAVE POTICE

1. Testo pravokotno razvaljamo, enakomerno namažemo z nadevom in tesno zvijemo.
2. Zvitek položimo v dobro namaščen in pomokan pekač tako, da je zaključek spodaj.
3. Pokrijemo, postavimo na toplo in pustimo vzhajati 1 uro.
4. Pred peko namažemo z rumenjakom, ki smo mu dodali malo tekočega masla in dobro prebodemo.
5. Potico pečemo na 180 °C, 1 uro.
6. Po peki potico pustimo, da se ohladi ter nato posipamo s posipom.

SKLADIŠČENJE

Izdelek skladiščimo pri temperaturi + 4 do + 8 °C. Rok uporabe 10 dni.

BIBERLI

Sestavine za testo:

- 1000 g moke
- 500 g medu
- 300 g sladkorja
- 150 g vode
- 50 g ruma
- 20 g sode bikarbone
- 10 g mešanice začimb za medenjake

Sestavine za nadev:

- 1000 g jedilnega marcipana
- 100 g arancinov

Postopek

Sladkor in med raztopimo. Iz vseh sestavin zgnetemo testo in ga razvaljamo na debelino 3 mm. Nato narežemo iz testa 6 cm trakove in jih premažemo z vodo. Na sredino traku damo nadev v obliki palčke, ga zavijemo v testo in narežemo v trapezaste oblike, ki jih polagamo na peki papir. Med tem časom segrejemo pečico na 190 °C. Biberle pečemo 10 do 15 minut. Še tople premažemo s prekuhanim sladkorjem (sladkor skuhamo do 114 °C).

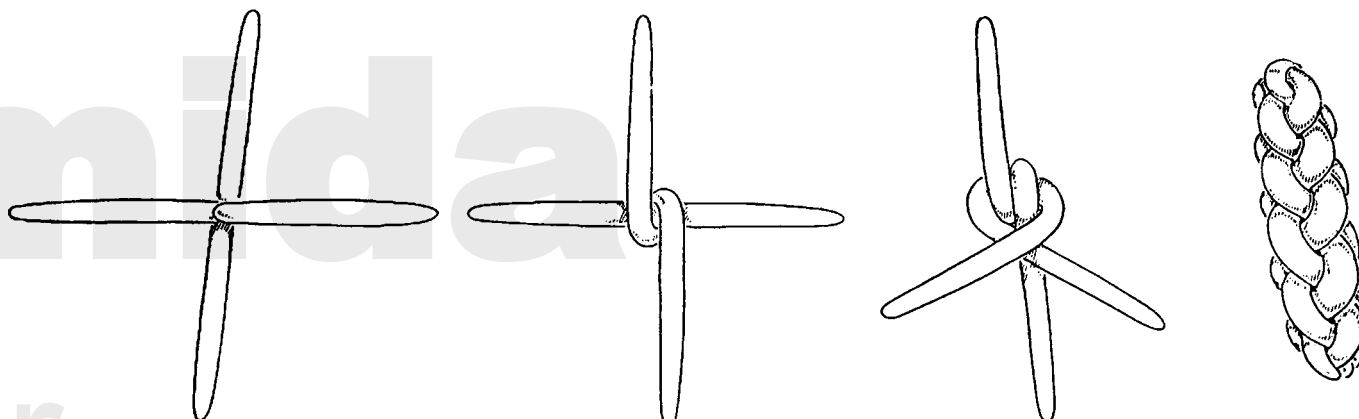


MLEČNI KRUH, MLEČNO PECIVO

- 1 000 g moke T 500
- 400 g olja
- 150 g soli
- 100 g sladkorja
- 650 g mleka v prahu
- 500 g kvasa
- 300 g margarine
- 40 g limoninega soka
- 20 g vaniljevega sladkorja
- 100 g starega testa
- 1 jajce
- 0,48 – 0,51 l vode
- -----
- 300 g rozin + rum

TEHNOLOŠKI POSTOPEK:

Priprava in tehtanje surovin, doziranje vode, mešanje testa, osnovno počivanje testa v skupni masi (10 min), tehtanje testa (0,6 kg), osnovno oblikovanje v okroglo obliko, vmesno počivanje, delitev na 4 enake dele, valjanje v dolge svaljke, pletenje križno s 4 svaljki, odlaganje na pekače ali v modele, vzhajanje (min 30 min), pečenje (25-30 min, 180°).



ZABAVA

V šoli se učijo, kako tvoriti stavke. Ob koncu ure je čas še za nekaj vaje. Učiteljica: „Tvorite stavek, ki vsebuje besedo ananas.“ Najprej se javi Špelca: „Ananas je tropski sadež.“ „Pridna,“ reče učiteljica. Metka: „Ananas je zelo dober.“ Učiteljica: „Tudi dobro.“ Na koncu dvigne roko tudi Janezek. Učiteljica mu da besedo. On pa: „Ata je jedel kosilo, A NA NAS je čisto pozabil.“

»Gospod učitelj, ni pošteno, da sem pri matematiki dobil enico,« se pritožuje Janezek. »Se strinjam,« mu odvrne učitelj. »Ampak žal nimamo nižje ocene.«

Dijak: »Gospod profesor, ali bi me kaznovali za nekaj, kar nisem naredil?« Profesor: »Seveda ne.« Dijak: »Še dobro, saj namreč nisem naredil domače naloge.«

Učiteljica vpraša: »Kdo izmed vas mi zna povedati, kaj je pogum?« Po dolgem premoru se končno oglasi Janezek: »Pogum je, če nič ne znaš, pa vseeno dvigneš roko.«

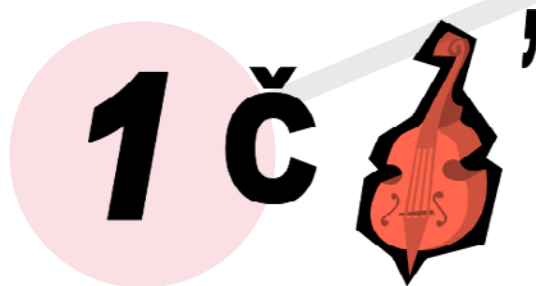
Muzejski uslužbenec okara šolarja: »Ne smeš sedeti tukaj. To je stol Marije Terezije.« »Ni problema,« odvrne šolar, »ko bo ona prišla, bom takoj vstal.«

Pri uri biologije učiteljica vpraša: »Kako imenujemo bitja, ki lahko v živijo v vodi in na kopnem?« Janezek hitro dvigne roko, vstane in izstreli: »Mornarji!«

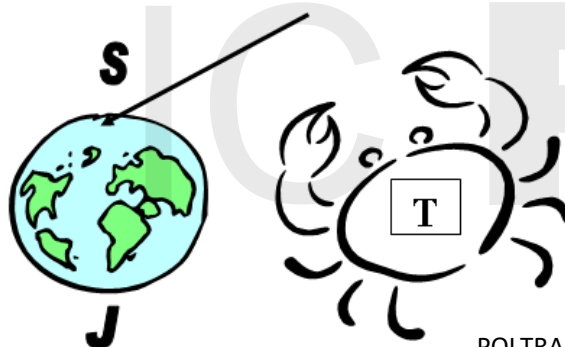
MATEMATIKA V REBUSIH



MNOŽENJE



ENAČBA



POLTRAK

RAREBUSI

Pri RAREBUSU črke, ki jih od besede odvezamo, znova dodamo v istem vrstnem redu na koncu za vsemi elementi rebusa. Katere črke moramo v ugotovljenih besedah ali črkovnih skupinah prečrtati in jih nato dodati na koncu za vsemi elementi rebusa, povedo številke v oklepaju pod risbico. Številke so vrstilni števniki in predstavljajo določene črke tega elementa.



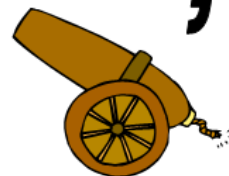
1^c

(3)

POTENCA



(2)



FAKTOR



(1)



OSTANEK



(2,3,4)



PREMICA

REBUSOID

Pri REBUSOIDU črke, ki jih od besed odvezamo, v istem vrstnem redu dodamo že na koncu samega elementa, od katerega smo jih odvzeli in ne na koncu, za vsemi elementi, kot pri rarebusu. Ustrezne črke so ravno tako označene z vrstilnimi števiki v oklepaju pod risbico.



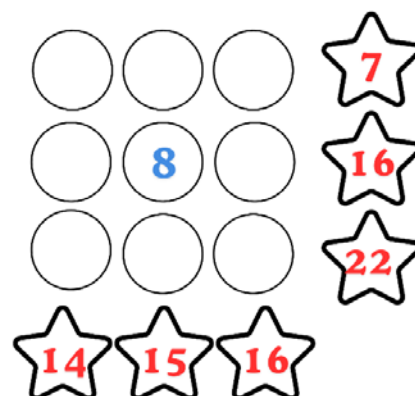
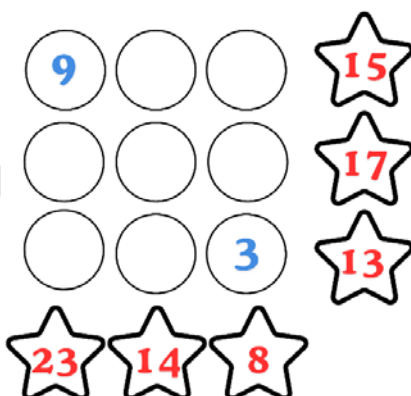
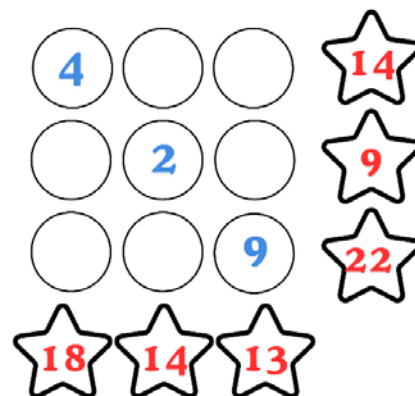
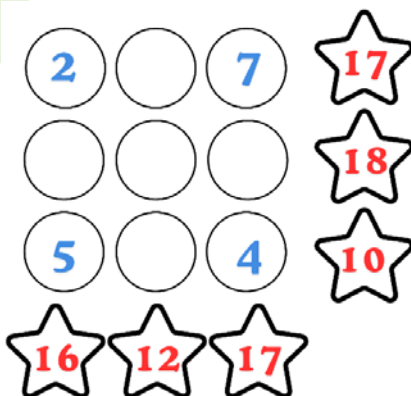
(3)



V=J

OKLEPAJ

V kroge pravilno razporedi števila od 1 do 9 (nekatera so že vpisana) tako, da dobiš ustrezno vsoto, ki je zapisana v zvezdi.





DECEMBER FUN

R	A	E	Y	W	E	N	E	R	R	A	A	L	L
E	S	U	A	L	C	A	T	N	A	S	B	H	I
S	L	G	Y	S	E	B	E	U	T	A	E	B	T
D	T	I	N	L	T	T	E	F	S	N	N	E	H
S	A	A	S	E	A	A	C	L	E	G	W	N	G
E	R	T	R	A	L	E	G	E	L	F	T	H	I
E	E	E	N	L	C	E	N	E	A	S	F	S	E
R	R	R	Y	F	E	H	E	A	N	L	I	N	L
I	R	W	T	L	C	S	A	S	G	S	G	L	S
C	O	E	G	S	R	R	L	D	E	I	L	G	L
R	E	E	D	N	I	E	R	A	L	I	N	A	T
E	C	H	R	I	S	T	M	A	S	E	G	A	A
H	O	L	L	Y	I	M	E	E	N	E	N	M	E
E	T	I	I	S	E	E	S	I	T	E	A	A	H

ELF
SLEIGH
BELL
TREE
SANTA CLAUSE
CHRISTMAS
GIFT
REINDEER
STAR
NEW YEAR
HOLLY
ANGEL



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: 400 izvodov
December 2024