

Oktober
2023

NA SREDNJI ŠOLI ZA TRŽENJE IN DIZAJN JE »FAJN!«

Šolsko leto
2023/2024

Številka 1

Sara Babič, učiteljica in
svetovalna delavka

Uvodni nagovor

Ponovno smo tukaj, za vas! Polni novih idej, kreativnosti in znanja, ki ga želimo prenesti na naše dijake. Dogaja se, dogaja. V teku je prenova šolskih prostorov in tako si obetamo, da bo šola še privlačnejša ter modernejša. Dijake novince sem pretekli teden vprašala, kako se počutijo pri nas, zdaj ko imajo en mesec naziv srednješolec/ka. V en glas so dejali: »Super je, zelo dobro se počutimo tukaj.« Veseli smo, da je temu tako in še naprej se bomo vsi skupaj trudili za pozitivno klimo v šoli.



Mentorici šolskega glasila: Eva Božič Kac in Sara Babič



Prva številka šolskega glasila v letošnjem letu, pod zdaj že znanim imenom, je pred tabo. Kaj naj rečemo drugega kot: pestro je, dogaja se! Ponosni smo, da smo štartali z velikim projektom, ki smo ga poimenovali TOP UČITELJ (»zvezde so učiteljji in učiteljji so zvezde«).

Trudimo se sprotno obveščati o vsem, kar se pri nas dogaja, zato nas spremljaj na Facebooku, na Instagramu ter na TikToku, kjer nas najdeš po profilom trzenjeindizajn. Tako ti nobena novička in dogodek iz naše šole, ne bo ušel.

 **SREDNJA ŠOLA
ZA TRŽENJE IN DIZAJN
MARIBOR**

Projekt TOP UČITELJ

Pri nas je bil najuspešnejši netopir na svetu...

Sara Babič

Prvi izmed povabljenecv v projektu TOP učitelj je bil nihče drug kot g. Ivo Boscarol. Kmalu pa prihaja nov...

Stran 2

Najbolj shrljiv praznik - Noč čarovnic oz. »Halloween«

»Trick or treating?«

Živa Habjanič

Ideja se je porodila pred več kot 2000 leti...

Stran 3

Buča, »pumpkin« - slastne jedi iz te poljščine

Ne boste verjeli, kaj vse je možno pripraviti iz buč in tako razvajati svoje brbončice...

Maša Grušovnik in Neja Potrč

Zdravo in slastno!

Stran 4

TOP UČITELJ - g. Ivo Boscarol

Prípravila: Sara Babič



V sredo, 27. 9. 2023, je Srednjo šolo za trženje in dizajn Maribor, doletela posebna čast. K nam v goste je prišel g. Ivo Boscarol, izjemno uspešen podjetnik in ustanovitelj podjetja Pipistrel – podjetja, ki se ukvarja z izdelavo ultra lahkih letal. Dijakom in zaposlenim je predstavil svojo življenjsko zgodbo, od samih začetkov do sedanjosti. Prostor je preplaval s pozitivno energijo, življenjskimi nasveti in na sploh s svojo preprostostjo ter izrazitimi filantropskimi karaktersistikami.

Že kmalu pa k nam v goste prihaja novi TOP UČITELJ – le kdo bi to lahko bil? Hmmm, odgovor se slika v tej fotografiji →



PRIHAJA NAJŠKRLJIVEJŠA NOČ V LETU

Pripravila: Živa Habjanič

HALLOWEEN

Zakaj je 31. oktober najstrašnejši čas v letu?

Začelo se je s Samhainom

Težko je natančno vedeti, kdaj se je vse skupaj začelo. Toda večina ljudi sledi začetkom noči čarovnic pred 2000 leti.

Skupina ljudi, imenovana Kelti, je živela na območju, ki je kasneje postalo Velika Britanija, Irska in del Francije. Novo leto se jim je začelo okoli 1. novembra. Noč prej so praznovali s festivalom Samhain (recimo "SAH-wín").

Toda kaj je bil Samhain?

Veliko tradicionalnih dejavnosti za noč čarovnic, ki jih poznate, izhaja iz praznovanj Samhaina. Toda obstaja še en jesenski praznik, ki mu je podoben – zahvalni dan!

Samhain je bil praznik žetve. Pridelki so bili pobrani. Tam so bili veliki kresovi. Ljudje so se zbirali in prirejali velike praznike in praznovanja.

Vsi ti dogodki so jim pomagali pri pripravi na težko zimo, ki prihaja.

Kelti so v noči Samhain nosili maske in kurili kresove. Darovali so tudi hrano za duhove.

Sčasoma so Rimljani osvojili keltske dežele, in opazili so, da je bil njihov festival za mrtve približno ob istem času kot Samhain. Tako so združili praznike in ohranili tradicijo že dolgo časa.



Od kod izvirajo »triki ali poslastice?«

Po angleško »trick-or-treating?«

Najboljši del noči čarovnic so logično brezplačne sladkarije. To se je prav tako začelo s Samhainom, ko so ljudje puščali hrano za vse duhove, ki bi tisto noč morda tavalali naokoli.

Stoletja pozneje so ljudje na večer vseh svetih, delili sladke torte. Do 19. stoletja so se v Angliji otroci oblačili v kostume. Za bonbone in denar, pa so izvajali pesmi in ples.

Noč čarovnic je postala priljubljena v Severni Ameriki v začetku 20. stoletja. Otrokom takrat ni bilo potrebno nastopati. Hodili so od vrat do vrat ljudi in zavpili: »Trick or treating«.

To je bil opomnik, da naj bi ljudje delili sladkarije, ali, da jih bi razveselili s kakšnim super trikom!

Do sredine 20. stoletja so stari triki za noč čarovnic skoraj izginili. Otroci so samo želeli sladkarije in lastniki stanovanj s prižganimi lučmi, so jim jih dali.

Tisti, ki so se dajanju sladkarij raje povsem izognili, so imeli ugasnjene luči.

A čeprav je noč čarovnic postala koristna družinska dejavnost, so se v šestdesetih letih pojavili urbani miti, ki so vzbudili zaskrbljenost, ali je res tako varno, da otroci jemljejo sladkarije od neznancev.

Težko je izslediti izvor urbanih mitov, kot so britvice v jabolkih ali sladkarije, prepojene z mamili – čeprav je leta 1964 gospodinja iz New Yorka prišla na naslovnice, potem ko je menila, da so nekateri triki za prestare in jim je razdelila pakete pasjih piškotov, strupeno vabo za mravlje in jekleno volno.

Ta incident je sprožil izobraževalne programe, ki so otrokom govorili, naj zavržejo ne zapakirane priboljške, in premik k komercialnim zavitim sladkarijam, kar je naključno prineslo zmago proizvajalcem sladkarij.



7 receptov za okusne jedi iz ostankov buče

Pripravili: Maša Grušovnik in Neja Potrč

S prihodom najstrašnejšega časa v letu, je tudi pravi čas, da svoje domove okrasite z najrazličnejšimi bučami, ki bodo prestrašile ali nasmejale mimooidoče.

Ob tem pa vam bo zagotovo ostalo kar nekaj ostankov buč, iz katerih lahko pripravite okusne jedi.

Nekaj idej kaj narediti iz buč da boste razvajali brbončice, vam predstavljava v tem prispevku.

1. BUČNI PIRE

Pripravimo ga tako, da bučo olupimo in narežemo na majhne kocke. Nato jih damo v malce osoljeno vodo in kuhamo do mehkega. Nato jo odcedimo pretlačimo in dodamo začimbe po želji.

2. BUČNA JUHA

Sestavine: ostanki bučnega pireja, juha (zelenjavna ali piščančja), čebula, česen, začimbe (kot so muškati orešček, cimet in kajenski poper), smetana za kuhanje.

Navodilo: Dušimo na kocke narezano čebulo in česen, dodamo bučni pire in začimbe, nato pa dušimo z juho, da se segreje. Mešamo do gladkega in po želji dodamo smetano.



3. BUČNE PALAČINKE

Sestavine: ostanki bučnega pireja, mešanica za palačinke, mleko, jajca, začimbe (cimet, muškati orešček), maslo.

Navodilo: Sestavine za palačinke zmešamo z bučnim pirejem in začimbami, spečemo na rešetki in postrežemo s sirupom ali medom.



4. BUČNI »MUFFINI«

Sestavine: ostanki bučnega pireja, moka, sladkor, jajca, pecilni prašek, začimbe (cimet, nageljnovc žbice, muškati orešček), čokoladni koščki ali oreščki (po želji).

Navodilo: Sestavine združimo, nalijemo v modelčke za »muffine« in pečemo, dokler zobotrebec ne izstopi čist.

5. BUČNA OMAKAZA TESTENINE

Sestavine: ostanki bučnega pireja, smetana, parmezan, česen, maslo, listi žajblja, sol, poper.

Navodilo: Na maslu prepražimo česen in žajbelj, dodamo bučni pire, smetano in sir. Dušimo, dokler se ne zgosti, nato prelijemo s kuhanimi testeninami.



6. BUČNI SMOOTHIE

Sestavine: ostanki bučnega pireja, jogurt, banana, med, mleko, začimbe (cimet, muškati orešček).

Navodila: Vse sestavine zmešamo do gladkega za okusen bučni smoothie.

Da bo tvoja buča najbolj izstopala in privabljala poglede!

Zdaj že poznaš zgodovino Halloweena. Prav pa je, da se tudi ti preizkusiš v kreativnosti izrezovanja buče. Če še nimaš ideje, jo morda najdeš v nadaljevanju tega prispevka.

Buče s svečami v notranjosti, so nastavljali pred vrata, da so se branili pred zli duhovi. Ker bo ta praznik vsak hip tu, je čas, da se spraviš v ustrezno razpoloženje, pričneš iskati umetniški navdih in se pripraviš na rezljanje buče. Možne ideje kako izrezljati bučo, ti predstavljam v nadaljevanju.

1. KLASIČEN NAČIN IZREZOVANJA

Obstaja najbolj klasičen način izrezovanja buče – oči na trikotnik, ter usta v obliki bodisi veselega pogleda, bodisi strašljivega pogleda – odločitev je tvoja.



2. V STILU »JACKA SKELLINGTONA«

Svojo kreativnost lahko postaviš na višji nivo in sicer bučo lahko izrezljaš v stilu znanega junaka Jacka Skellingtona iz znanega filma »The nightmare before Christmas«



3. »PRESTRAŠENA« BUČA

V zadnjih nekaj letih je postal izjemno popularen stil izrezovanja v obliki prestrašene buče – tu je pomembno, da oči in usta izgledajo prestrašeni.



4. »LAČNA« BUČA

Še en stil, ki je nadgradnja kakršnegakoli klasičnega načina izrezovanja buče – in sicer, t.i. lačna buča. Tukaj je pomembno, da buči izrezljamo dovolj velika usta, da lahko vanje vstavimo bodisi manjšo bučo, bodisi katero drugo stvar/predmet ali zelenjavo.



KARIERNI SEJEM 2023



Bodoči srednješolec, bodoča srednješolka!

Ta prispevek je namenjen tebi!

Tudi letos in to čez že nekaj tednov, bo našo šolo moč najti na stojnici v tokrat *Univerzitetnem športnem centru Leona Štuklja* na tradicionalnem *Kariernem sejmu 2023*. Tam bomo v sredo, 15. 11. 2023 med 8:00 in 17:00. Lepo vabljen/a, da se tega dne ustaviš tudi na naši stojnici in pridobiš informacije, ki te bodo zanimale.

Veselimo se te!

Se vidimo!

Kolektiv Srednje šole za trženje in dizajn Maribor

 SREDNJA ŠOLA
ZA TRŽENJE IN DIZAJN
MARIBOR