

December
2023

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

Šolsko leto
2023/2024

Številka 2

Sara Babič, učiteljica in
svetovalna delavka

Uvodni nagovor

Druga številka glasila je tukaj, za vas! Polni novih idej, kreativnosti in znanja, ki ga želimo prenesti na naše dijake.

Dogaja se, zares se dogaja. Na fotografiji desno si lahko ogledate kako izgleda šolska avla skozi veliko stekleno okno iz Mladinske ulice (ponoč), ki je eno izmed opaznejših rezultatov še ne povsem dokončane prenove. Dijaki so pa naravnost navdušeni nad novimi barvnimi vrečami v šolski avli. Projekt TOP UČITELJ je v novembru na našo šolo privabil še dva nova TOP učtelja.



Mentorici šolskega glasila: Eva Božič Kac in Sara Babič

Druga številka šolskega glasila v letošnjem letu, pod zdaj že znanim imenom, je pred tabo. Kaj naj rečemo drugega kot: pestro je, dogaja se! Projekt TOP UČITELJ (»zvezde so učitelji in učiteljice so zvezde«) je v polnem teku, več pa v nadaljevanju.

Sprotno obveščamo o vsem, kar se pri nas dogaja, zato nas spremljaj na Facebooku, na Instagramu ter na TikToku, kjer nas najdeš pod profilom trzenjeindizajnmaribor. Tako ti nobena novička in dogodek iz naše šole, ne bo ušel.



 SREDNJA ŠOLA
ZA TRŽENJE IN DIZAJN
MARIBOR

Projekt TOP UČITELJ

Pri nas sta bila DD akrobat Domen Gaiman in komedijant Tadej Toš.

Sara Babič

Dijake sta očarala in navdala z življenjskimi nasveti...

Stran 2

SŠTD Maribor in Ivo Boscarol v Mercatorju pričarala zimsko pravljico

Glasbeno in estetsko obarvana dneva
Eva Božič Kac

Projekt TOP učtelj obrodil uspešno sodelovanje...

Stran 3

TOP 5 prazničnih pesmi

Zimzelene in večne... Uganeš katere?

Živa Habjanič

Mariah Carey, Wham, Alfi...

Stran 5

TOP UČITELJ - Domen Gaiman (Dunking Devils) in Tadej Toš

Pripravila: Sara Babič



V novembru 2023, sta Srednjo šolo za trženje in dizajn Maribor, obiskala nova dva TOP učitelja – to sta bila **Domen Gaiman**, eden izmed ustanoviteljev akrobatske skupine Dunking Devils in kreativni direktor DD Studios, ter komedijant, humorist in na sploh človek tisočerih talentov, **Tadej Toš**. Dijake sta opremila z besedami poguma, razmišljanja izven okvirjev in mislimi, naj nikoli ne izgubijo iskrice v očeh, ko ugotovijo/najdejo, kaj je njihova življenjska strast.



SŠTD Maribor in Ivo Boscariol v Mercator centru pričarala zimsko

pravljico

Pripravila: Eva Božič Kac

V soboto, 2. 12. 2023, se je v Mercator centru Maribor, odvil poseben dogodek, na katerem je sodelovala tudi Srednja šola za trženje in dizajn Maribor (z glasbenimi vložki in šolsko stojnico)

Tudi v torek, 5. 12. 2023 smo bili tam.

Ta dan je potekala tiskovna konferenca. Ga. ravnateljica je predstavila šolo. Ponovno je zapel in zaigral šolski bend.



Da za prihajajoče praznike sladko bo...

Pripravili: Neja Potrč in Maša Grušovnik

Prihajajo božični prazniki in vstop v Novo leto. Za ta čas je značilno, da radi razvajamo svoje brbončice. V nadaljevanju vam predstavljamo nekaj idej, kako se razvajati in ob tem ne imeti slabe vesti.

STEKLENI PIŠKOTKI

Priprava:

V posodi zmešamo moko, pecilni prašek in sol.

V drugi posodi penasto stepemo zmečano maslo in sladkor. Nato dodamo rumenjake in vanilijo. Postopno dodamo še moko in zgnetemo lepo in gladko testo.

Testo zavijemo v folijo in za 1 uro shranimo v hladilniku.

Nato ga razvaljamo in iz njega izrežemo piškote z manjšo luknjico na sredini.

Polagamo jih na pekač, obložen s papirjem za peko in pečemo 8 minut na 180° C.

Medtem zdrobimo trde, pisane bonbone. Najlažje jih zdrobimo tako, da jih položimo v plastično vrečko in potolčemo s kladivom ali valjarjem.

Po 8 minutah peke v sredine piškotov dodamo nadrobijene bonbone in pečemo še 3 minute, da se bonboni lepo stopijo.

Pečene piškote pustimo na pekaču še par minut, da se stopljeni bonboni strdijo, nato pa jih prestavimo na mrežico in ohladimo.



STOPLJENI SNEŽAKI

Priprava:

V posodi zmešamo moko, pecilni prašek in sol.

V drugi posodi penasto stepemo zmečano maslo in sladkor. Nato dodamo rumenjake in vanilijo. Postopno dodamo še moko in zgnetemo lepo, gladko testo.

Testo zavijemo v folijo in za 1 uro shranimo v hladilniku. Nato ga razvaljamo in iz njega izrežemo večje kroge.

Polagamo jih na pekač in pečemo 10 minut na 180° C. Pečene piškote ohladimo.

Iz sladkorne mase oblikujemo stopljen sneg in ga položimo na piškot.

Na marshmallows penice z jedilnim flomastrom narišemo nos, s stopljeno čokolado pa oči in usta.

Penice položimo na sladkorno maso.

Dodamo še pisane gumbice iz čokoladnih bonbonov, s stopljeno čokolado pa narišemo roke.



PRAZNIČNI PIŠKOTI

Priprava:

Maslo in sladkor penasto stepemo.

Dodamo jajce, vanilijo in melaso. Dobro premešamo in postopno dodajamo moko, pecilni prašek, cimet, ingver, klinčke in sol.

Zgnetemo gladko testo in ga za 2 uri shranimo v hladilniku.

Nato testo razvaljamo in iz njega izrežemo piškote.

Polagamo jih na pekač, obložen s papirjem za peko in pečemo 10-12 minut na 190° C.

Pečene piškote poljubno okrasimo.



Božično-novoletnih praznikov enostavno ni brez...nekaterih pesmi...

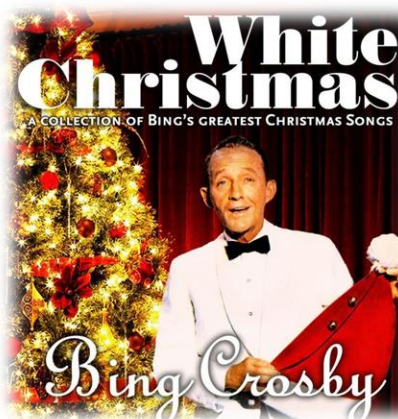
Pripravila: Živa Habjanič

1. »*Make my wish come true – all I want for...*« se nadaljuje.
Poznamo? Zagotovo! Ena in edina Mariah Carey s skladbo
»*All I want for Christmas is you*«.



2. »*Last Christmas I gave you my heart...*«
Večni Wham in pokojni George Michael, ki je tudi avtor skladbe.

3. »*I'm dreaming of a white Christmas ...*«,
pesem, ki jo v originalu sicer poje
Bing Crosby in Irving Berlin,
a je doživela sto in eno posodobitev in
modernejšo različico.
Modernejšo različico je na primer posnel Michael Buble.



4. »*It's beginning to look a lot like Christmas*«,
pesem, ki nam je vsem znana iz filma Home alone s Kevinom.
Originalni avtor je ponovno Bing Crosby.

5. Veste brez katere zimzelene slovenske pesmi,
pa enostavno ni vstopa v Novo leto?
Tako je, brez večnega Silvestrskega poljuba,
znanega mariborskega glasbenika Alfija Nipiča.

