



Šola za
HORTIKULTURO in
VIZUALNE UMETNOSTI
Celje

RAZREDNI ČASOPIS

3AT/HT



2020/21

Naš razred je kot travnik, na katerem rastejo travniške cvetlice. Vsak poseben in oseba zase, a skupaj smo čudoviti. Naši interesi so skupni, a vseeno zelo drugačni, zato smo pripravili različne rubrike, v katerih se vam bomo predstavili.



Leto: 2020/2021

Urednica: Nika Rahne

Oblikovalca: Maša Simonič, Anže Irman Kolar

Mentorica: prof. Sergeja Jekl

ŠPORTNIKI MED NAMI

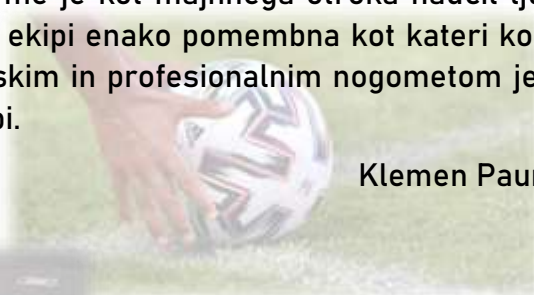
Med nami je kar nekaj športnikov in nekateri so nam predstavili šport, v katerega so se zaljubili.

Zdravo, sem Lana, stara sem 18 let in prihajam iz Prebolda. Predstavila vam bom moj najljubši šport, v katerega sem zaljubljena že od malih nog, to je rokomet. Trenirati sem začela v 1. razredu in treniram že 12 let. V prvem razredu smo imeli poskusni trening in na treningu sem začutila, da je to pravi šport zame. Od takrat naprej treniram vsak dan po 2 uri. V teh 12 letih sem zelo napredovala in prišla v slovensko reprezentanco. Tekmovala sem tudi na različnih tekmovanjih, kot so: evropsko prvenstvo, ki se je odvijalo v Celju leta 2019, ampak sem morala na žalost med prvenstvom domov, ker sem zbolela z mononukleozo; mednarodno tekmovanje, ki se je odvijalo v Črni gori in tam z reprezentanco dosegla 2. mesto. Z ekipo smo bile tudi 2-krat državne prvakinja, hodile smo tudi na različne turnirje. Treniram za mladinke in pa članice. Čeprav so treningi naporni, delam to z užitkom in zato še dolgo ne bom obupala.



Lana Artelj

Obožujem nogomet. Obožujem tekmovalnost, rivalstva, velike zadetke in prelomne igre. Všeč mi je, da sedim na kavču in kričim pred televizorjem. Večji del življenja sem nogometni fanatik. Oče ima rad nogomet in me je kot majhnega otroka naučil ljubiti in spoštovati igro. Naučil me je, da je zvestoba ekipi enako pomembna kot kateri koli drug vidik. Ena izmed glavnih razlik med koledarskim in profesionalnim nogometom je zame osebno moja neomajna naklonjenost isti ekipi.



Klemen Pauman

Sem Sara in stara sem 18 let. Zelo rada igram košarko in spremljam NBA ligo. Ko sem bila mlajša, sem jo tudi sama trenirala. Košarko sem začela trenirati v 3. razredu in jo igrala do 8. razreda. S klubom smo tekmovali regijsko in dosegle 3. mesto leta 2016 v Slovenskih Konjicah. Veliko smo tudi igrali na turnirjih in se zelo dobro odrezale. Ko sem



trenirala košarko, sem se v tem športu zelo našla in zdaj mi je žal, da sem nehala trenirati saj mi je šlo zelo dobro.

Sara Djukić

ZDRAV NAČIN ŽIVLJENJA

Kot naši športniki že vedo, je zelo pomemben zdrav način življenja. Poglejmo si kakšen pomen ima gibanje v našem vsakdanjiku.

Pomen gibanja

Če pomislimo na znan izrek 'Zdrav duh v zdravem telesu', zelo hitro ugotovimo, da več gibanja in zdrava prehrana lahko bistveno izboljšata kakovost življenja in povečata zadovoljstvo. Preden pa se lotimo konkretnega načrta, je vredno preveriti, kako lahko ti spremembi vplivata na kakovost našega življenja in kaj lahko v naše življenje dejansko prineseta.



Naše telo je ustvarjeno za gibanje, zato je redna telesna dejavnost eden izmed temeljev zdravega življenjskega sloga. Za zdravje naj bo telesna dejavnost uravnotežena, varna in učinkovita. Po priporočilih Svetovne zdravstvene organizacije (WHO) potrebujemo za ohranjanje zdravja vsaj 150 minut zmerno intenzivne telesne dejavnosti na teden ali 75 minut visoko intenzivne telesne dejavnosti na teden oziroma ustrezno kombinacijo obeh.

Za ohranjanje zdravja potrebujemo vsaj po 30 minut dnevno na primer hoje, plavanja ali počasnega kolesarjenja 5 dni v tednu ali po 25 minut dnevno na primer teka, igre z žogo ali hitrega kolesarjenja vsaj 3 dni v tednu.

Gibanje prepreči nastanek bolezni srca in ožilja,

- zmanjša tveganje za možgansko kap,
- uravnava čezmerno telesno maso in debelost,
- uravnava krvni tlak,
- preprečuje krhkost kosti (osteoporoza) in možnost zlomov,
- izboljša splošno telesno pripravljenost,
- ohranja primerno mišično zmogljivost in gibljivost sklepov,
- izboljša kvaliteto življenja,
- zmanjša negativne vplive stresa na telo,
- zmanjša tveganje za depresijo,
- izboljša stanje pri že razvitih boleznih (npr. sladkorni bolezn) idr.

Priporočamo, da telesno dejavnost vključite v svoj vsakdan in da, če že dolgo niste bili telesno dejavni, začnete počasi in napredujete postopno.

Urška Poje

Zdrava prehrana in veganstvo

Poleg športa pa je za dobro počutje potrebna zdrava in raznolika prehrana. Preberite si še prispevek o veganstvu, v katerem izveste prednosti tega življenjskega sloga.



V osnovi velja, da zdravo prehrano sestavljajo uravnotežene jedi, bogate s hranili. Dnevno naj bi užili od 3 do 5 obrokov, pri katerih pazimo na zmerne količine in hkrati pijemo dovolj tekočine. Zelo priporočljivo je, da ne glede na leta k zdravi prehrani vključimo tudi redno telesno aktivnost.



Obroki naj bodo redni in jih ne preskakujemo. Neredni obroki povzročajo nezaželena nihanja krvnega sladkorja, pomanjkanje energije in prenajedanje pri naslednjem obroku. Ko preskočimo obrok, zmotimo metabolizem in tako hitreje pridobimo telesno težo.

Če se le da, v vsak obrok vključite vse prehranske skupine v ustreznem deležu. Tako boste v telo vnesli vsa hranila, vitamine in minerale, ki jih potrebuje za pravilno delovanje.

Industrijsko predelana hrana ni zdrava, ker največkrat vsebuje trans maščobe oziroma nasičene maščobe ter preproste ogljikove hidrate, ki so glavni krivci za kronična vnetja v telesu (srčno žilne bolezni, povišan holesterol, povišan krvni tlak, sladkorna bolezen, debelost, zamaščena jetra, problemi s hormoni, alergije in netolerance).

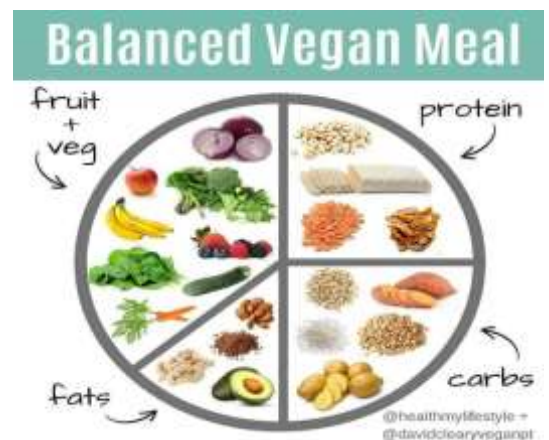
Kuhanje popolnoma uniči encime, ki so življenjski katalizatorji, nepogrešljivi za ustrezno prebavo in asimilacijo hrane in za vse druge dejavnosti organizma. Surova hrana ravno tako vsebuje veliko vitaminov, mineralov in drugih hranil. Presna hrana (sveže neobdelano sadje, zelenjava, semena, oreščki, alge, kalčki...) ima dokazano zdravilno vrednost, gradi zdravo telo in preprečuje obolenja in prezgodnje staranje. Najmanj 75 % hrane, ki jo dnevno zaužijemo, bi jo morali pojesti v naravnem, surovem stanju.

Prednosti veganstva in nasveti za boljše zdravje

Veganstvo dobiva v zadnjih letih vedno več pripadnikov po svetu in tudi pri nas. Kot pravijo, veganstvo ni le način prehranjevanja, temveč stil življenja, za katerega se ljudje odločajo predvsem iz moralnih vzgibov. Ti se osredotočajo predvsem na sočutje in pravičnost do narave, v prvi vrsti do živali, ki so bile včasih smatrane kot bitja brez občutkov oziroma čutenj. V tokratnem članku bomo opisali predvsem vpliv veganskega načina življenja na zdravje. Ugotovljenih je namreč že kar veliko prednosti za naše zdravje, kadar v načrtovanju naših obrokov upoštevamo vsaj nekaj načel veganstva. Poglejmo torej, katera načela veganstva nas lahko popeljejo do boljšega zdravja.

Pestrost živil

Vegani morajo zaradi izločevanja nekaterih živil iz prehrane še posebej paziti, da se prehranjujejo z raznoliko hrano. Pestrost na krožniku je nujna, saj le na tak način pridobijo zadostno količino vseh pomembnih hranil in mikroelementov, ki jih potrebuje naše telo za rast in obnovo. Vsejedci so v veliki večini preveč podvrženi izbiranju enolične prehrane. Predvsem zaskrbljujoče je redno uživanje hitre in vnaprej pripravljene hrane, ki je polna nezdravih maščob, strupov in umetnih dodatkov. Če želimo poskrbeti za svoje zdravje, uživajmo zdravo, uravnoteženo prehrano, ki naj bo resnično raznovrstna in po možnosti vedno pripravljena doma.



Sadje in zelenjava

V količini zaužitega sadja in zelenjave vegani daleč presegajo vsejedce. Pomanjkanje sveže sezonske zelenjave in svežega sadja v prehrani, nas lahko drago stane, saj ta živila podpirajo delovanje imunskega sistema. Številni antioksidanti in vitamini v sadju in zelenjavi so ključni za obnovo in rast celic. Prav tako preprečujejo številne poškodbe celic zaradi oksidativnega stresa, ki je stalen spremljevalec našega vsakdana. Uživanje velike količine sadja in zelenjave, ki naj

bo sezonsko in sveže, je še eno načelo veganske prehrane, ki naj bi se ga držali vsi.

Larisa Hrustel

ZA PRSTE OBLIZNIT

Če se tudi vi radi zavrtite po kuhinji kot mi, je naslednja rubrika primerna za vas. Vključili smo nekaj naših najljubših receptov. Sladko ali slano, zagotavljamo vam, da bo vsak našel kaj za svoj okus.

Ribja pašteta

Sestavine:

- 1 večja pečena riba (ostanki orade, brancina, ...)
- 4 inčuni
- 1 strok česna
- 2 žlici limoninega soka
- 2-3 žlice tatarske majoneze
- 1 žlička gorčice
- 2 žlici olivnega olja
- ščep soli
- sveže mlet poper



Jabolčno-bučna čežana

Sestavine (za 4 osebe):

- 1 kg jabolk
- 0,5 l vode
- 1 manjša buča (muškatna alihokaido)
- 6 žlic sladkorja
- 10 g vanilijevega sladkorja

Po želji:

- kislja smetana
- mleti orehi

Priprava:

Jabolka in bučo očistimo ter narežemo na manjše kocke. Stresemo v lonec, dodamo sladkor, zalijemo z vodo in kuhamo 15 minut oziroma toliko, da se buča in jabolka zmehčajo. Ohladimo, spasiramo s paličnim mešalnikom, in dodamo vaniljev sladkor. Vse skupaj dobro premešamo.

Prelijemo v kozarčke. Po želji lahko dodamo mlete orehe, žličko kisle smetane, žitarice ...

Špinačni polpeti

Sestavine:

- špinača (pasirana)
- žlička drobno sesekljanega česna
- polnozrnat kruh natrgan na manjše koščke
- pol sesekljanе čebule
- 1 jajce
- žlica masla
- sir (nariban)
- začimbe po okusu

Priprava:

Vse sestavine dobro premešamo, da dobimo nekakšno zmes. Nato oblikujemo v kroglice, ki jih malo sploščimo. Vse skupaj pečemo 15 minut na 180°C.

Obloženi kruhki

Sestavine:

- 1 jajce
- 1 čajna žlička gorčice
- 1 žlica kisle smetane
- sir
- šunka
- timijan
- toast

Priprava:

V posodi zmešamo jajce, nariban sir, narezano šunko, kisko smetano, gorčico in listke timijana.

Zmes naj ne bo preveč tekoča. Zmes nato na debelo namažemo na toaste in damo peči v pečico na 180 stopinj za približno 5 minut.



Puranji zrezki s prilogo riža

Sestavine:

- 400g puranji zrezki
- 1 vrečka gobove juhe iz vrečke
- 1 večja čebula
- 3 - 4 stroki česna
- ščepec origana
- ščepec majarona
- ščepec timijana
- ščepec vegete
- sol
- poper

Priprava:



Puranje zrezke razrežemo na manjše koščke, jih posolimo in popramo ter jih na olju popečemo. Ko so zrezki malo popečeni, vzamemo vrečko gobove juhe in jo zmešamo z 2 dl vode ter zlijemo v ponev. Tam počasi mešamo, da je meso pečeno, medtem pa se omaka tudi zgosti.

Medtem v ekonom loncu prepražimo seseklano čebulo in česen, nanje zlijemo 6 kavnih skodelic vode in 2 kavni skodelici riža. Ko to še posolimo, zapremo in pustimo, da zavre. Ko zavre, pustimo 3 minute in ugasnemo.

Ko čakamo, da se riž malo ohladi, bomo do konca pripravili meso. Temu bomo sedaj dodali majaron, origano, timijan in malo vegete.

Pomladna rižota s šparglji

Pomladna rižota s šparglji je zagotovo ena izmed tistih jedi, ki se na naših krožnikih znajde predvsem v pomladnih mesecih, ko je sezona špargljev na vrhuncu. Tako jih lahko nabereмо tudi sami na gozdnih obronkih in je zato rižota z divjimi šparglji še bolj okusna in zdrava.

Sestavine (za 4 osebe):

- zeleni beluši (šparglji) - 400 g
- olivno olje
- sol
- črni poper - mleti
- šalotka - 1
- okroglozrnati riž (arborio) - 400 g
- belo vino - 150 ml
- žafran - ščepec mletega
- zelenjavna jušna osnova - 1 liter
- špinača - 2 prgišči
- mascarpone - 100 g
- parmezan - 80 g + ostružki za okrasitev



Priprava:

Beluše olupimo in razrežemo na koščke. V ponvi segrejemo olje in jih na hitro prepražimo. Solimo in popramo. Odstavimo z ognja.

Šalotko olupimo, na drobno sesekljamo in v drugi ponvi na olju prepražimo do zlatorjave barve. Dodamo riž in med mešanjem pražimo, da postekleni. Prilijemo vino, dodamo žafran in mešamo, dokler vino ne izpari. Dodamo malce vroče juhe in mešamo, dokler riž ne vpije juhe. Postopek ponavljamo, dokler riž ni mehak – približno 15-20 minut. Tik pred koncem kuhanja dodamo prepražene beluše in špinačo.

Rižoto odstavimo z ognja in dodamo mascarpone in nariban parmezan. Začinimo s soljo in poprom. Rižota mora biti kremasta. Postrežemo jo z ostružki parmezana.



Čokoladni mafini z nutello

Sestavine:

- 220 g moka
- 1 vrečka pecilnega praška
- 200 ml mleka
- 80 g kakava
- 100 g sladkorja
- 2 jajci
- 2 žlički vaniljevega sladkorja
- 90 g stopljenega masla
- Nutella
- jedilna čokolada za preliv
- pisane mrvice

Priprava:

V večjo skledo damo moko, sladkor, pecilni prašek, kakav in vaniljev sladkor. Vse skupaj premešamo. V posebni skledi zmešamo jajca, mleko in stopljeno maslo. Nato tekoče sestavine zlijemo k suhim in dobro premešamo, da odpravimo grudice.

V pekač za mafine zložimo modelčke in v njih do 1/2 nadevamo maso, nato dodamo čajno žličko Nutelle, ki jo prej malo segrejemo, da je bolj tekoča. Nato nadevamo maso tako, da napolnimo modelček do 4/5.

Pečemo 15 minut pri 180 °C.

Počakamo, da se mafini ohladijo, skuhamo čokoladni preliv, oblijemo mafine in potresemo z mrvicami.

Matcha browniji z belo čokolado

Sestavine:

- 113 g neslanega masla
- 250g nasekljane bele čokolade
- 2 jajci
- 50g sladkorja v prahu
- žlička vaniljevega ekstrakta
- 180 moka
- 15 g matcha praha
- dve žlički sode bikarbone
- ščepec soli

Priprava :

Pečico segrejemo na 180°C in pripravimo 20 cm pekač.

Stopimo maslo in belo čokolado, pustimo, da se tekočina ohladi.

V večji posodi zmešamo moko, matcha prah, sodo bikarbono in sol.

V drugi posodi združimo jajca, sladkor, vaniljev ekstrakt in belo čokolado s matcha prahom.

Združimo suhe sestavine s tekočimi, dokler se popolnoma ne spojijo.

Maso vlijemo v pripravljeni pekač in posujemo z nasekljano belo čokolado.

Pečemo 20 do 30 minut. Preden postrežemo, pustimo, da se pecivo ohladi.



Pecivo z jabolki, orehi in zdrobom

Sestavine:

- 1 lonček mletih orehov
- 1 lonček pšeničnega zdroba
- 1 lonček sladkorja
- 1 pecilni prašek
- 2 jajci
- 1 vanilin sladkor
- 1/2 lončka olja
- 1/2 lončka mleka ali navadnega jogurta
- 2 žlici ruma (opcijsko)
- 4 velika jabolka (700 do 800 g)
- 20 g sladkorja v prahu za posip

Čokoladni preliv:

- 150 g jedilne čokolade
- 50 g masla



Priprava:

Najprej si pripravimo in natehtamo vse suhe sestavine; torej pšenični zdrob, sladkor in mlete orehe ter vse troje stresemo skupaj v isto posodo.

Sedaj v to posodo dodamo še vanilijev sladkor in pecilni prašek ter vse suhe sestavine dobro premešamo. Pripravimo jajci in jabolka ter odmerimo olje in mleko. Vse sestavine (razen jabolka) zmešamo. Jabolka čisto na koncu naribamo in jih dodamo v maso. Če imamo domača jabolka, jih naribamo kar z olupki vred. Če pa imamo kupljena, pa raje olupimo.

Vse skupaj dobro premešamo, po želji dodamo rum in vlijemo v pekač, ki smo ga pred tem ovili v papir za peko.

Pečemo v vnaprej ogreti klasični pečici 45 minut na 190°C. Pecivo ohladimo, narežemo na kocke in po želji posujemo s sladkorjem v prahu.

Nasvet:

Ko pecivo ohladimo na sobno temperaturo, ga lahko po želji tudi prelijemo s čokoladnim prelivom. 150 g čokolade in 50 g masla na pari stopimo in prelijemo pecivo ter ga postavimo za vsaj 1 uro v hladilnik.

Dober tek!

Recepte so prispevale: Kristina Starc, Larisa Hrustel, Lea Ferenc, Maja Suholežnik, Nika Turecki, Tita Magister, Tjaša Oberstar, Ema Šoln

MODA

Vsi modni navdušenci ste na pravem mestu.

Móda (latinsko *modus* – način, pravilo, mera, meja) pomeni način življenja v določenem času in prostoru. Obvladuje področje navad, oblikovanje prostora, poslušanje določene glasbe, obiske določenih prireditev ... Moda je nenehno spreminjanje oblike oblačil v duhu in okusu časa, ki mu pripada. Izraz so prvi uporabili Francozi v 17. stoletju (*kavalir à la mode*).

Moda in kultura oblačenja

V ožjem pomenu pa pomeni moda zadnje modne smernice in najnovejši način oblačenja. Moda kot kulturni fenomen sodobnega časa je postala sestavni del življenjskega sloga ljudi. Nanjo vplivajo številni dejavniki, od družbenih pojavov, popularne kulture, medijev, svetovne politike, do razvoja v znanosti, tehnologiji in umetnosti.

Pod modo uvrščamo:

- nakit
- funkcije mode in oblačenja
- obleke
- obutev
- frizuro



Trenutni trendi v modi:

- rjavi odtenki
- korzet majice
- vest puloverji (brezrokavni puloverji)
- sandali s kvadratno obliko (Square Toe Block Heels Sandals)
- Zlat nakit



Moda po svetu:

Moda se v različnih deli sveta razlikuje.

Amerika:



Francija:



Južna Koreja:



Indija:



ZAČETNA IDEJNA SKICA OBLAČIL:



Nika Jeseničnik

ILUSTRIRANI TRENUTNI TRENDI V MODI:



Ana Marija Meh

NAŠA POTEPANJA

Prejšnja leta smo lahko odhajali na strokovne ekskurzije v tujino, letos pa smo s svojimi najbližjimi odkrivali Slovenijo.

Leta 2018 smo si ogledali Budimpešto.



Leto kasneje smo spoznavali Dunaj in Bratislavo.



Foto: Ana Šuster

Jelenov greben, Podčetrtek

Z Melito sva skupaj odšli na Jelenov greben in s seboj prinesli koruzo za srne in jelene, ki jih imajo tam. Bili sva tudi na razglednem stolpu, gledali razgled in se slikali. Skupaj sva hranili srne, videli pa sva tudi ovne. Imeli sva se super ter sva zares uživali. Všeč mi je bilo, da sva lahko videli srne in ovne bližje kot sicer.



Lana Dobnik Lipovšek

Čez kanjon Učja

30. 5. smo se z družino odpravili v Bovec. Odločili smo se, da se bomo po kanjonu Učja peljali z Ziplinom. Zipline obsega 10 jeklenic, ki so skupaj dolge 4 kilometre. Najprej smo se pripeljali do objekta, kjer so nam dali opremo in nas od tam odpeljali do začetka jeklenic. Povedali in pokazali so nam, kako se varno spustiti in zavirati. Prvi spust mi je vzel dih. 250 metrov nad tlemi, s 60 kilometri na uro smo se spustili čez kanjon. Bila je izjemna izkušnja in brez premisleka bi jo še enkrat ponovil.



Klemen Pauman

Grad Žovnek

Grad Žovnek je eden najstarejših gradov na Slovenskem. Kdo so bili graditelji prvotnega gradu, ni znano. Prvi znan lastnik, ki ga literatura omenja v 12. stoletju, je bila družina Savinjski. Ta se je okoli leta 1150 preimenovala v Žovneške. Žovneški gospodje so že ob prvem omenjanju v pisnih virih poleg družinskega gradu posedovali še grad Ojstrico v občini Tabor, Šenek nad Polzelo ter Libenstein nad Preboldom.

Vhod v grajski kompleks je urejen preko mostu skozi obnovljen vhodni portal. Dvodelni vhodni portal je bil namensko ločen za pešce in konjenike. Levo od vhodnega portala stoji najbolj markantni del grajskih ruševin, okrogli obrambni stolp, ki je Žovneškim zanesljivo služil v obrambne namene. Stolp je dvonadstropna stavba, ki je imela nekoč osrednji del v prvem nadstropju, v katerem je bila grajska kapela.

Do gradu peljeta 2 poti, in sicer ena iz parkirišča, ta je makadamska (lahka, zato je primerna tudi za družine z mlajšimi otroki), in pa gozdna pot (srednje zahtevna, pot je sicer strma na nekaterih predelih), ki se začne pod hribom. Vzpenjaš se približno 15 minut, obe poti sta urejeni in dobro označeni z markacijami. Ko prideš do gradu z gozdne poti, najprej zagledaš stranski vrt in vrata, skozi katera vstopiš v grad. Na razgledni točki gradu se ob lepem vremenu vidi vse do Celja, lep pogled je tudi na okoliške hribe in Žovneško jezero. Z makedamske poti se gradu približaš s sprednje strani, v grad vstopiš čez dvižni most, pred katerim stoji kovinski vitez. Čez most vidiš skoraj cel grad. V stolpu je tudi razstava in velika okrogla miza z rdečimi stoli.

Grad je bil dolga leta zapuščen in je propadal, v zadnjih letih ga prostovoljci poskušajo vrniti v prvotno obliko.

Okoli gradu vodi gozdna pot, tako da si grad lahko pogledaš tudi z zunanje strani.

Grad je čez vikende poln turistov, fotografov, snemalcev, ... septembra pa se na gradu odvijajo tudi viteške igre, ki pa so lani odpadle zaradi virusa. V stolpu se odvijajo tudi občni zbori.

Kristina Muhovic, Nika Turecki

SPOZNAJMO ŽIVALI

Azurna podrevnica ali modri čudež (*Dendrobates azureus*)

Je srednje velika podrevnica, ki v dolžino meri od 3-4,5 cm in tehta okoli 3 g. Njena svetlo modra barva kože služi kot opozorilo plenilcem zaradi njene strupenosti. Na glavi in hrbtne strani je prisoten vzorec črnih in temno modrih peg. Na vsaki nogi ima štiri prste, ki so na koncih široki in sploščeni za lažji oprijem na spolzkih površinah.

Živijo na območju savane, v južni Braziliji. Rada se zadržuje blizu manjših vodnih virov, aktivne pa so predvsem podnevi. Lahko so agresivne, tudi do lastne vrste. To se kaže v rokoborbah, ki se odvija med istim spolom. Večinoma se prehranjuje z žuželkami.



Razmnožuje se meseca februarja ali marca v deževnih obdobjih. Posebnost je, da samica išče samca in se zanj bori, medtem ko samci sedijo na kamnu in se tiho oglašajo. S tem privabljajo samice. Jajčeca ležejo blizu vode. Brani jih samec. Spolna zrelost pri obeh spolih je dosežena v dveh letih. Življenjska doba pa je od 4-6 let.

Iz žlez, ki se nahajajo v koži, sproščajo strup. Strup plenilca ohromi oz. paralizira in ga lahko tudi ubije. Za človeka je lahko usodna količina že 0,002 mg. Kljub strupenosti je podrevnica plen nekaterim vrstam kač in večjim pajkom.

Surikata (*Suricata suricatta*)

Z surikate so značilni: široka glava, velike oči, koničast gobec, dolge noge, tanek ozek rep in škrlatni vzorec plašča. Velike so približno 24-35 cm, teža pa je običajna 0,80 kg. Dlaka je svetlo siva in rumenkasto rjava s temnimi pasovi na hrbtu.

Surikate se pojavljajo na severu in jugu Afrike. Živi na območjih apnenčastih tal v različnih sušnih, odprtih habitatih z malo gozdnate vegetacije. Pogosto v savanah.



Prehranjuje se z žuželkami, koreninami in gomolji zaradi njihove vsebnosti vode. Lahko se prehranjuje tudi z jajci, dvoživkami, členonožci, plazilci, majhnimi pticami, rastlinami in semeni.

Samice so spolno zrele pri dveh do treh letih. Ležejo lahko 4x letno. Po 60 do 70 dneh se skoti leglo treh do sedmih mladičev. Mladiči pa so v brlogu, prvih 16 dni.

Volk (*Canis lupus*)

Sivi ali navadni volk je največji predstavnik družine psov, razširjen po divjinah Azije, Evrope in Severne Amerike. Zaradi lova je marsikje že izginil.

Volk ima dolge noge, velike šape in ostre kremplje. Gobec je koničast in ima do 42 zob. Uhlje ima razmeroma velike in pokončne, rep pa po navadi povešen. Njegovo telo je prikrito z gosto zimsko dlako, ki ga varuje pred ohlavitvijo. V času zime so sivi toni dlake bolj izraziti ... Zraste do 140 cm. Samica povrže od 5 do 8 mladičev. Ko mladiči odrastejo, tudi sami začnejo sodelovati pri lovu.



Pri iskanju hrane lahko naenkrat prepotujejo 40–70 km. Poznani so tudi primeri, ko so krdela prepotovala tudi 160 km. V Sloveniji pleni večinoma jelenjad in srnjad, hrani pa se tudi z mrhovino in priložnostno napada vse vrste domačih živali. Naenkrat lahko zaužije celo do 10 kg hrane, po drugi strani pa lahko dolgo zdrži brez nje.

Parjenje volkov poteka pozimi. Posebnost je, da se parita samo alfa samec in alfa samica. Volkulja je breja 62–64 dni, mladiče pa skoti v brlogu. V leglu je najpogosteje 5–8 mladičev, ki so ob rojstvu slepi. Mladiči zapustijo brlog po osmih tednih. 40–50% volkov pogine v prvem letu življenja, zaradi zime in pomanjkanja hrane. Njihova življenjska doba je od 12–16 let.

V Evropi volkovi živijo predvsem na gozdnatem območju, drugače pa lahko preživijo tudi v arktični tundri, v močvirjih, stepi in polpuščavi. Trop zaseda od 100 do 1000 km² veliko območje, kar je 25 km² na enega volka v krdelu. Krdela se med seboj ne prekrivajo.

Volkovi živijo v krdelih s strogo določeno hierarhično lestvico. Na vrhu sta alfa volk in alfa volkulja. Običajno ima krdelo okoli sedem volkov. Velikost teritorija se močno spreminja, odvisna pa je od količine volkov, količine plena na nekem območju, geografije območja in človekovega dostopa. Volkovi so teritorialne živali in vsako krdelo aktivno brani svoj teritorij pred volkovi iz sosednjega krdela.

Dandanes je v Evropi bolj ali manj iztrebljen. Najdemo ga v Skandinaviji in državah nekdanje Sovjetske zveze, na Poljskem, Češkem, Slovaškem ter na Balkanu, Apeninskem in Pirenejskem polotoku. Živi tudi v Severni Ameriki in na Grenlandiji.

ŠOLANJE IN ČAS MED EPIDEMIJO

Letošnje šolsko leto smo skoraj v celoti preživeli doma, kar je prineslo nekaj prednosti, a veliko slabosti. Tako smo mi preživljali šolanje na daljavo. Nekateri so se lotili novih stvari in našli nove hobije.

Učinkovito preživljanje prostega časa doma med šolo na daljavo:

- Poskusi z igranjem na kakšen nov inštrument.
- Skuhaj novo jed ali sladico, ki je prej še nisi poznal.
- Pojdi na sprehod ali pa se prični ukvarjat s kakšnim športom.
- Preizkusiš se lahko tudi v risanju in v ustvarjanju z različnimi materiali, ki jih najdeš sam doma.
- Lahko prebereš kakšno novo knjigo, prelistaš zanimivo revijo ali pa si ogledaš film.

Prednosti pouka na daljavo:

- več prostega časa,
- dejavnosti in zaposlitve za šolo si lahko razporediš sam,
- manj stresa,
- manj smo utrujeni,
- vse na enem mestu,
- ni težav z prevozom.

Slabosti šole na daljavo:

- manj kakovosten praktičen pouk,
- slabša razlaga,
- slab dostop do učnih pripomočkov,
- ni osebne stika z vrstniki,
- moteči dejavniki iz okolice,
- slabša koncentracija,
- tehnične težave.

Kako smo mi doživljali epidemijo in šolo na daljavo in kaj smo počeli doma?

Pouk je med epidemijo potekala na daljavo. Meni je delo na daljavo zelo ustrezalo, saj sem si lahko sama organizirala potek učenja ter izdelavo izdelkov za praktične predmete, imela sem več časa, saj z vožnjo v šolo izgubim 4 ure na dan. Začetek šole na daljavo je bil zbežan, saj ni nihče vedel kako in kaj, a čez čas smo se vsi privadili in je vse potekalo brez večjih težav. Nekateri profesorji so se privadili hitreje in boljše, nekateri pa so bili tudi proti koncu šole na daljavo še vedno izgubljeni in zmedeni. Pri teh profesorjih je bilo malo več težav pri pridobivanju ocen, a smo na koncu vse uredili, ko smo se vrnili v šolo. Ko smo delali po modelu-C je bila šola zelo stresna in naporna, tudi če si delal na daljavo vse sproti. Tisti teden, ko smo bili v šoli, smo bili preplavljeni z ocenjevanji, imeli smo kar tri ali celo po štiri ocenjevanja na teden. Zadnji mesec v šoli sem veliko noči presedela za zvezki, a se je vse splačalo.

Lena Potrbin

V leto 2020 smo stopali z velikimi koraki in še večjimi napovedmi. Številne nesreče so nakazovale, da to čudežno leto ni bilo takšno, kot smo si ga vsi želeli in na kar smo upali. Hitro so se stvari obrnile na glavo in povzročile ustavitev celotnega sveta. Naša življenja in hiter ritem sta se ustavila. Sprva bi lahko rekla, da se ni nihče od nas zavedal, kaj točno se dogaja, tudi jaz ne. Šele po nekaj časa sem začela dojemati, da čas, ki ga preživljamo doma sami in zaprti, zelo hitro teče. Ugotovila sem, kako malo ga izkoristim, tako zase kot za kaj drugega. Vsa »kriza« se je podaljšala tudi v naslednje leto, v katerem sem si zares obljubila, da bom delala na sebi. Uspešno ali ne, bolje kot nič. Začela sem spreminjati rutino svojega dne, ki je bil bistveno drugačen od tistega izpred časov korone. Več sem se začela gibati in telovaditi. Pa ne ravno iz razlogov, ker si ne bi bila všeč, ampak zato, ker vem, da s tem počnem nekaj dobrega zase in za svoje zdravje ter počutje. Ob vsem stresu, osamljenosti, novicam in spremembam je telovadba zelo dobro dela. Vsakdo bi se moral vsaj malo gibati za svoje dobro počutje, če pa so vaši cilji višji, pa še toliko boljše. Pomembno je le, da so cilji dosegljivi in da pri svojih aktivnostih uživamo, saj živimo le enkrat, zakaj torej ne bi počeli stvari, ki nam dajejo le pozitivno.

Tjaša Jeras

Med prostim časom sem se naučila veliko novih stvari. Čas sem porabila za učenje novih stvari, kot so peka piškotov, priprava sladic, učenje novih kuharskih receptov. Posvetila sem se tudi vajam za hrbtenico, svojim domačim živalim in pa svoj čas porabila za čas z družino.

Kristina Muhovic

Svoj prosti čas med karanteno sem zapolnila s peko kruha in pa kuhanjem na splošno. Zelo rada sem popoldne po šoli kaj spekla in pa seveda skuhalo kosilo. Vedno, ko sem morala kaj skuhati, mi je postajalo vedno bolj všeč. Svoj prosti čas sem zapolnila tudi s tem, da sem šla na sprehod, se malo spočila od računalnika in šole.

Lana Artelj

Med karanteno sem si privoščil več časa za počitek, preganjal sem dolg čas, se učil za šolo, pomagal pri domačih opravilih, čim več časa preživel na svežem zraku in čim manj za računalnikom. Začel sem se učiti salto na tleh, vendar sem vaje začel odlagati. Zjutraj sem sprehajal psa, čez dan sem igral košarko, kitaro ter karte z družino. Sicer sem med karanteno zelo užival, ampak sem pa vesel, da sem se lahko vrnil v svojo družbo.

Anže Irman Kolar

V času med karanteno mi je postajalo vedno bolj dolgčas. Nisem vedela, kaj početi. Še posebej v mesecih, ko je bilo mrzlo in so bila smučišča zaprta. Iskala sem različne hobije za zapolnitev svojega prostega časa. Začela sem šivati, a sem se tega precej hitro naveličala, zato sem odkrila umetnost vezenja, začela sem vesti različne izdelke in jih pošiljala po pošti prijateljicam za rojstne dneve. Poleg tega sem kuhala za družino, da smo, ko sta starša prišla iz službe, imeli kosilo na mizi. Preizkušala sem različne recepte za sladke dobrote. Ko pa se je malce otoplilo, sem iz dobro osvetljene sobe, ki smo jo uporabljali za skladiščenje vsega živega, ustvarila zavarovan prostor za vzgojo rastlin. Na stole in stolice sem postavila stara vrata in tako dobila mize na katerih sem ustvarjala, eksperimentirala in uspela vzgojiti zelenjavne sadike, zelišča in balkonske rastline za to sezono. Tako je potekala moja karantena, ki je bila kar polna tako zelenih in zanimivih popestritev dolgočasnih karantenskih dni.

Tajda Jager

Ker mi je bil dolg čas, sem brala knjige, tako kot vedno. Prebrala sem 6 knjig:

- J.K. ROWLING (The Crimes Of Grindelwald)
- TRENT SHELTON (The Greatest You)
- VICTORIA HOLT (Moja sovražnica kraljia)
- ISOBELLE CARMODY (The Keeping Place)
- LEIGH BARDUGO (Six Of Crows)
- KATE BRIAN (Invitation only)
- PATRICK ROTHFUSS (The Name of The Wind-1)
- PATRICK ROTHFUSS (The Wise Man's Fear- trenutno še berem- 2)
- J.R.R TOLKIEN (The Hobbit)

Knjige so mi bile vedno v veselje. Popeljejo te v čisto svoj svet in iz njih se veliko naučiš. Tudi če je samo fantazija.

Urška Poje

V letošnjem šolskem letu sem začela skejtati. Zato me je navdušil prijatelj, ki sem ga spoznala in smo potem skupaj hodili skejtat. Spoznala sem veliko ljudi, vsi so bili prijazni in so mi pomagali. Najprej sem se naučila osnovni trik ollie-ja. Za tem sem se naučila še drugih trikov, čeprav za vsak trik rabiš veliko časa da se ga naučiš, samo ne smeš obupati. Skejtanje je zelo zabavno, čeprav se lahko tudi velikokrat poškoduješ. Ampak to, da padeš, je del skejtanja. Je zelo zanimiv šport in zanimivo mi je opazovati prijatelje, ki znajo že zelo dobro skejtati. Upam, da bom enkrat tudi jaz tako dobra.

Tjaša Oberstar

VOJAŠKI TABOR

Sošolka Tajda Jager se je februarja podala na zanimivo preizkušnjo in dokazala da tudi dekleta spadajo v vojsko.

V času med karanteno (novembra 2020) mi je postajalo vedno bolj dolgčas. Nisem vedela, kaj početi. Cele dneve sem bila doma. Bilo je precej mrzlo in smučišča so bila zaprta. Dopoldan sem šolo spremljala preko računalnika, preostanek dneva pa nisem vedela, kam bi se dala, ker je bilo vse zaprto in nikamor nisem smela. Bilo mi je precej dolgčas. In tako, ko sem nekega dne brskala po spletu, sem odkrila stran slovenske vojske in njihov program »zimski tabor Mors in mladi«.

Dolgo sem razmišljala, če bi se tabora sploh udeležila, ampak bolj kot sem raziskovala in premišljevala, bolj me je vleklo, da bi se prijavila. In sem se. Te odločitve ne bom nikoli obžalovala. Takrat sem pogrešala stik s sovrstniki, nisem vedela, česa sem sposobna in kam bi usmerila svojo energijo. Vse to sem našla na zimskem vojaškem taboru Mors in mladi.

15. februarja med zimskimi počitnicami se nas je 48 udeležencev zimskega tabora zbralo pred vojašnico Edvarda Peperka v Ljubljani. Najprej smo se morali vsi testirati, prav tako tudi na koncu in čez cel tabor nositi zaščitne maske. Razdelili so nas tudi v tri mehurčke, tako da je bila varnost pred virusi zagotovljena.

Ustavili smo se še v vojaškem skladišču, kjer smo prevzeli svoje uniforme in opremo. Že tam in na avtobusu proti vojašnici Boštjana Kekca v Bohinjski Beli, kjer smo bili ta teden nastanjeni, smo se začeli spoznavati. Ko smo prispeli tja, pa se je pričel strog vojaški režim. Moram priznati, da sta me inštruktorja, ki sta nas imela pod nadzorom ta teden, ko smo stopili iz avtobusa, kar precej prestrašila. Začela sta kričati na nas in mi smo morali po hitrem postopku prtljago odnesti v sobe in oditi na kosilo. Po koncu prvega dne smo si znali po vojaško postlati posteljo in zložiti oblačila v omarico. Seznanili smo se tudi z vojaškim režimom in jutranjo ter večerno rutino. Vstali smo ob petih zjutraj, ob sedmih je bil zajtrk, pred tem pa jutranji pregled in kazenske vaje. Po zajtrku so sledili različni dnevni opravki, ki so se med seboj razlikovali.

V torek smo streljali z zračno puško, se spoznali z gorsko opremo in osnovami razvrščanja. Imeli smo tudi orientacijo, pri kateri nam ni šlo najbolje od rok, saj sta nas fanta, ki sta v tistem trenutku vodila našo četo, peljala na točko pet namesto na točko dve, kjer bi morali imeti kosilo in tako smo na točko za kosilo prišli šele ob petih popoldan. Tako smo zaradi svoje napake stradali 10 ur. To je bil po mojem mnenju najtežji dan, tudi zaradi večernih sklec in drugih vojaških vaj za moč.

V sredo smo odšli na Soriško planino, kjer smo skopali bivak, postavili šotor na snežni površini, iskali ponesrečenca v plazju, pripravljali SDO oziroma suhi dnevni obrok in se seznanili s tehniko turnega smučanja. Zvečer pa nas je čakalo 100 kazenskih sklec zaradi neprimerno pospravljenih sob in površno očiščene vojašnice.

V četrtek smo ponovili znanje turnega smučanja. Na vrh smučarske proge smo pešali s smučmi in se spustili navzdol. Imeli smo tudi tekmo teka na smučeh s tremi delovnimi točkami (plazenje, met ročne bombe in hoja s smučarskimi čevlji v klanec). Zvečer pa smo se že pripravljali na petkov odhod domov.

Petek je bil dan odhoda domov, poln pakiranja in poslavljanja. Z lepimi spomini in solzami v očeh smo se po testiranju na COVID-19 poslovili drug od drugega in odšli vsak svojo pot.

Teden je bil poln novih izkušenj, slabih kosil, znojenja, sklepanja prijateljstev in strogega režima. Ampak kljub temu da sem ponoči spala le po pet ur, sem bila zelo utrujena in velikokrat sem tarnala da sem lačna. Tega tedna in sklenjenih poznanstev ne bi zamenjala za nič na svetu. To moraš doživeti, če želiš razumeti, ker je bila to zame res posebna in zanimiva izkušnja.



Tajda Jager



...ZAKJ ŠE SPOLH HODIM NA TO ŠOLO? TA SNOV MI NIKOLI NE BO USPELO V PRAVEM ŽIVLJENJU...JE RES VREDNO ZAPRAVLJATI TA ČAS ZA UČENJE, MEDDTEM KO BI LAHKO DELAL NEKAJ BOLJ...SMISELNEGA?



...HEJ SARA, ZAKAJ KLICES OB POL DVANAJSTIH? KER SEM IMELA OBCUTEK DA IMAS NAMEN ZASPATI HEHE...SEJ NISI IMEL NAMENA ZASPATI HE? N-NE... HAHA LAZHNIVCI! SUŠIM PO GLASU DA SI ZASRANI! NEBI SE SMEL IT UČIT TAKO POZNO HEH

BJ, UMMMM. ZADNJE ČASE VIDIM DA SE MALCE DRUGAČE VEDEŠ KOT DA IMAS MANJ ENERGIJE... PAČ MALO ME SKRBI. GLEJ, ČE TE KARKOLI MUČI, IMAS MENE, OK? POVEJ MI VSE KAR IMAS NA MISLIH PA BOM POSLUŠALA... ..JA-PAČ, JA, T-TO JE VSE KAR SEM HOTELA POVEDATI MALCE MI JE NERODNO HAHA

...HVALA, AMPAK NE SKRBI, VREDU SEM RES?...SI PREPRIČAN? JAP, ČISTO... ZDAJ PA GREM NAZAJ K DELU AAA...N-NO SE VIDIVA JUTRI!

...MOGOČE SE JE VREDNO MALCE BOLJ POTRUDITI. FIN

Jaka Sochor

NAŠI IZDELKI IN ŠOLSKE AKTIVNOSTI

Tudi med šolanjem doma smo ustvarjali, ko pa smo se vrnili v šolo, smo delali s polno paro in nastali so čudoviti izdelki.

V ponedeljek, 7. 6. 2021, smo pri predmetu umetniške prakse barvali kamne in nanje napisali nekaj posebnega, kar nam veliko pomeni. Pobarvala sem kamne različnih barv in nanje napisala citat »Mi smo vsi drugačni in to je nekaj lepega«. Žal je v svetu dandanes malo premalo ljudi, ki sprejemajo drugačnost in menim, da bi bilo potrebno to spremeniti. S tem bi se zmanjšalo sovraštvo in nasilje po celem svetu. V času epidemije pa sem tudi sama zelo spremenila pogled na različne ljudi, subkulture, vero, ...

Sara Djukić

Kamni ...ja ... to bom opisal. Zbral sem deset kamnov, jih pobarval v črno in belo barvo in poiskal lepe stavke na internetu. Izbral sem si stavek "old ways won't open new doors", kar pomeni "stare navade ne odprejo novih vrat". Izbral sem si to poved, saj imam občutek, da se spreminjam na boljše, od prvega letnika... to ni tako "globoko" kot mislite, haha.

Jaka Sochor

V ponedeljek, 7. 6. 2021, smo namesto likovne šole v naravi imeli projektni dan. Poleg postavitve Land arta smo imeli tudi nalogo pobarvati približno deset kamnov in jih povezati s konceptualnim avtoportretom – mislijo, ki nas predstavlja in s katero se poistovetimo. Pripomočke smo morali prinesiti od doma. Potrebovali smo nekaj manjših gladkih kamnov, barve in čopiče. Sama sem si izbrala misel »Še tako nesmiselna misel ima smisel«. Govori o tem, kako se vse, še tako nenavadne in nepomembne stvari v življenju na koncu pokažejo kot pomemben in nepogrešljiv del mozaika našega življenja. Kamne sem pobarvala z mojo najljubšo barvo, modro. Nato sem z belo barvo na vsak kamen napisala po eno besedo iz navedene misli, na koncu pa jim dodala še nekaj detajlov v obliki rož, kar predstavlja naravo. Projektni dan se mi je zdel zelo zanimiv, najbolj pa mi je bilo všeč sproščeno vzdušje in dejstvo, da smo se za trenutek oddaljili od vsakodnevne rutine običajnega pouka.

Nika Povše

Letos smo pri predmetu slikarke tehnike delali asemblaž, land art, kolaž...

Land art: Magična narava

Naredili smo gobe iz gline, ki so pobarvane z akrilnimi barvami.

Zgodba: Nekoč pred davnimi časi je bila za devetimi gorami in devetimi vodami družina treh gob. Nekega posebnega dne je bila močna nevihta. Ampak to ni bila navadna nevihta, to je bila magična nevihta. V gobe je udarila strela, ki jih je začarala in iz njih naredila portal – prehod med pravljичnim in navadnim svetom. Od takrat naprej se ta portal odpre samo takrat, ko dežuje in po gobah teče slap vode.

Katarina Gregorovič

Pri gospe ravnateljici smo imeli projektno nalogo z naslovom Moj eko vrtiček, pri kateri je moral vsak doma poiskati prostor in po svojih zamislih narediti vrt.

Jaz sem si izbrala okrasno gredo, ki sem jo preuredila na bolj »sodoben« način, s tem da sem naredila obrobo iz tlakovcev in kombinirala sekance s kamenjem.

Uporabila sem trajnice:

- okrasna trava
- navadni natresk (*Sempervivum tectorum*)
- japonska bodika (*Ilex crenata*)

Metka Ivačič

Pri urah predmeta Trendi floristike smo v četrtek, 3. 6. 2021, izdelovali papirnate rože iz krep papirja. Rože smo izdelovali za dan državnosti, ki bo 25. 6., saj jih bomo za to priložnost obesili na hodnik v barvah slovenske zastave. Barve rož si bodo sledile po zaporedju slovenske zastave. Naredili smo bele marjetice, rdeče nageljne in modre irise.

Kratek postopek izdelave nageljnove:

1. Najprej narežemo krep papir na daljše trakce.
2. S škarjami narezljamo zgornji rob.
3. Nato začnemo papir zvijati v obliko nageljna.
4. Ko smo zadovoljni z obliko, ga povijemo z žico.
5. Naredimo lističe.
6. Na vsako steblo (žico) damo 2 lističa ter vse skupaj povijemo z zelenim krep papirjem.



V okviru praktičnega usposabljanja z delom(PUD) sem se preizkusila v izdelavi poročne pletenice. Izdelala sem jo skupaj z dijakinjo 4. dHT razreda. Izziv se mi je zdel zanimiv, predvsem pa sva se ga morali lotiti resno in odgovorno, ker je bila pletenica po naročilu stranke, ki jo je naročila za enega izmed svojih najlepših dni v življenju. Prav nikjer se ni smelo zalomiti.

Najprej sva odmerili trak, nato pa sva nanj z nitjo izmenjaje privezovali vejice evkalipta -*Eucalyptus* in pajčolanke -*Gypsophila*. Pozorni sva bili na dolžino vejic in razmerje med zelenjem ter cvetjem. Vse skupaj sva močno povezali, da med vožnjo posamezni elementi ne bi začeli odpadati. V dobri uri sva tako prekrili 180 cm belega traku, ki je bil na koncu pripravljen za privez na poročni avto.

Pri delu sem zelo uživala, predvsem pa sem poskusila nekaj novega. Žal v tem šolskem letu tovrstnih izzivov ni bilo veliko, saj smo se večino časa izobraževali na daljavo, se pa že veselim novih izzivov v prihodnjem letu.

Nika Rahne

Ko nam je v četrtek profesorica razkrila, kaj bomo imeli za nalogo, sem že dobila krasno idejo. Hitra skica, napisani materiali in motivacija pa se je delo začelo. Že v četrtek sva z mamo nakupili material, potlej pa je mama s pomočjo svojega šiviljskega znanja razložila, kako se izdelava obleke. Celotna obleka je bila narejena po mojih merah, te pa sva pretvorili v osnovo obleke. Ta je nastala iz koprene, prvi plasti sta bili zimska koprena, ter posledično debelejši, ostale štiri pa so bile tanjše, poletne. Ko je mama sešila spodnji del obleke - krilo, sem se lotila rožič iz toaletnega papirja. Rožice so nastale tako, da sem odtrgala dva listka, ju zamaknila in spela s spenjačem. Okoli deset rolic papirja, nekaj paketov palčk za vročo pištolo, ogromno pregledanih filmov in nastalo je krilo. Dokončali sva jo tako, da je mama zašila še zgornji del in zadrگو. Obleko, ki je bila dokončana v štirih dneh, sem v ponedeljek nesla v šolo, kjer je bila še poleg ene obleke deležna fotografiranja.

Obleka sama se je tako meni, kot moji mami zdela čudovita in je še eden lepših spominov z mamo, ki sem ga doživela v tem šolskem letu, ko smo bili doma in smo lahko izkoristili čas za druženje z našimi najdražjimi.

Kristina Starc

Meni se je vtisnil v spomin pohod in priprava cheesecaka. Ob 10 h smo se z razredom odpravili na pohod čez Petriček, ko smo prišli nazaj pa smo naredili cheesecake. Bil je dober, pohod pa tudi. Ni mi bilo všeč le to, da je bilo zelo vroče.

Ana Šuster

Letos smo v šoli obravnavali tudi Land Art. Vsak je moral narediti po en izdelek. Jaz sem se odločila za svetilnik. Najprej sem si izrisala načrte, potem pa sem preko interneta naročila material (palčke različnih velikosti, kos lesa ter vžigalice). V delavnici v Trbovljah sem se zmenila, da smo odrezali podlago za svetilnik, nato pa sem se lotila lepljenja palčk. Delo je bilo zelo dolgotrajno, a se je izplačalo. Svetilnik je bil po dveh tednih vsakodnevnega dela dokončan.

Lena Potrbin

Na Eko natečaju sem si izbrala temo » življenjska pot mleka«. Odločila sem se, da bom naredila maketo krave in jo nato prelepila s koščki narezanih tetrapakov. S tem bi prikazala celotno pot od krave do končnega izdelka na policah trgovin. Osnovo makete sem najprej naredila iz časopisnega papirja in lepilnega traku, nato pa sem vse skupaj še utrdila s tehniko kaširanja. S pomočjo sošolcev smo nato očiščene tetrapake narezali na majhne koščke in z njimi prelepili maketo. S tem smo ustvarili videz mozaika. Izdelek je sedaj razstavljen v šolski knjižnici.

Maša Simonič

Pri urah aranžerstva smo to leto pogosto risali obraze in človeška telesa, kar nam je pomagalo pri izboljšanju naših sposobnosti za risanje ljudi. Imeli smo vse vrste nalog, npr. risanje kontraposta, risanje obraza iz videa, risanje obraza s svetlečim predmetom, izdelovanje človeške figure (iz aluminijaste folije lepila in robčkov), risanje ženskega telesa iz videa, ter risanje obraza po svoji izbiri. Večinoma smo risali skice. Na koncu pa smo morali po vsaki vaji narisati risbe ljudi za oceno, ki so nam šle boljše od rok zaradi vaj.

Na 13. natečaj za osnovne in srednje šole z naslovom »Da v red spraviš stare stvari, TITANOV dioksid pomaga ti.« smo se s šolo odzvali zelo pozitivno. Izziv je bilo najti star, zapuščen stol in mu vdihniti popolnoma novo življenje.

Pri tem projektu smo se razdelili v dvojice in hitro pričeli z zbiranjem idej in zasnovanjem starega stola, ki smo ga našli v starem skladišču.

Najprej sva:

- Zbrusili sva stol in naredili naslonjalo.
- Naslonjalo in stol sva prebarvali s črno in svetlo rjavo barvo.
- Natrgali sva liste papirja iz starih knjig.
- Te liste sva nalepili na rob deske, ki bo služila za naslonjalo.
- S sivo barvo sva na drugo stran napisali besedo knjiga v različnih jezikih.
- Ko se je vse poslušilo, sva združili naslonjalo in stol.
- Ker sva želeli, da bi naslonjalo zgledalo kot bralno kazalo, sva mu izdelali še obesek.

Ana Marija Meh, Nika Jeseničnik