

6. Šolsko tekmovanje v znanju nemščine

V torek je na naši šoli potekalo šolsko tekmovanje iz nemščine za 3. in 4. letnike. Naša dijakinja, Mojca Širec Eman iz 4. A, ki se je tekmovanja udeležila kot edina dijakinja, je osvojila bronasto priznanje.

7. Izgubljeno, najdeno, posvojeno

Ker se je v zadnjih letih na šoli našlo veliko izgubljenih predmetov smo ponovno pozvali dijake, da prevzamejo svoje izgubljene predmete. Predmeti, ki do 7. 1. niso našli svojega lastnika, so bili ponujeni na bazarju IZGUBLJENO ... NAJDENO ... POSVOJENO, ki je potekal v okviru dejavnosti Ekošole » Ne zavrzi oblek, ohrani planet«. Predmeti, ki niso bili prevzeti ali posvojeni, pa bodo po zaključku bazarja podarjeni v dobrodelne namene.



8. Kulturni dan

Na kulturnem dnevu so se dijaki udeležili različnih kulturnih dogodkov. Dijaki programov SSI in PTI so si v SNG Maribor ogledali opero *Mož, ki je ukrotil strelo*, dijaki programov SPI in NPI pa slovenski mladinski film *Elvis Škorc: genialni štor* v Mariboxu. Kulturni dan je bil prijetna izkušnja in domov smo se vrnili polni novih vtisov.



13. Tehniški dan za OŠ Duplek

13. Delavnica z Lukom Koširjem

Na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Maribor je potekala izjemna kulinarčna delavnica z vrhunskim slovenskim chefom Lukom Koširjem, ki je povezala dijake, učitelje in številne priznane mariborske gostince. Udeleženci so se pod njegovim vodstvom spoznali z osnovami priprave koji in misa ter prisluhnili izjemno zanimivemu in poglobljenemu predavanju na temo fermentacije, ene najpomembnejših tehnik sodobne, trajnostno naravnane kulinarike.



Chef Košir je udeležencem na razumljiv, strokoven in hkrati navdihujoč način približal pomen mikroorganizmov, časa, potrpežljivosti in spoštovanja surovin. Posebno dragocen del delavnice so bili tudi osebni nasveti, ki jih je namenil dijakom, o vztrajnosti, radovednosti, pogumu pri ustvarjanju ter spoštovanju narave in lokalnega okolja. Dijaki so tako dobili ne le strokovno znanje, temveč tudi močno motivacijo za svojo nadaljnjo poklicno pot.

Luka Košir, eden najbolj prepoznavnih sodobnih slovenskih chefov in vodja restavracije Grič, ki se ponaša z Michelinovo in Michelinovo zeleno zvezdico, sodi med najvplivnejše predstavnike trajnostne slovenske gastronomije. Njegova kulinarika temelji na uporabi lokalnih in sezonskih sestavin, nabiralništvu, fermentaciji, celostni uporabi surovin ter globoki povezanosti z naravo.



Delavnica z Lukom Koširjem je bila za dijake in goste izjemna priložnost za neposreden stik z vrhunsko kulinarčno prakso, sodobnimi tehnikami ter življenjsko filozofijo, ki kulinariko razume kot način življenja in spoštovanja sveta okoli nas. SŠGT Maribor s tovrstnimi dogodki potrjuje kako pomembno je povezovanje izobraževanja, prakse in vrhunskih

	strokovnjakov ter kako močno lahko takšna srečanja vplivajo na motivacijo mladih gastronomskih ustvarjalcev.
--	--

14. Novinarska konferenca o gastronomiji in turizmu

Na ta dan pa je potekala še novinarska konferenca, ki je bila namenjena pogovoru o gastronomiji in turizmu, prav tako pa o izzivih poklica, ki zahteva predanost, ustvarjalnost in motivacijo. Na novinarski konferenci so sodelovali ravnateljica Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor, Sonja Porekar Petelin, slovenski chef z Michelinovo zvezdico Luka Košir ter Rok Smonkar, nekdanji dijak šole in sedanji profesor na SŠGT Maribor. Pogovor je naslovil teme kot so kakovostno izobraževanje, pogoji v panogi, vzpostavitev še več sodelovanja med šolami in delodajalci, programi Erasmus+ ter trajnost in kreativnost v kuharskem poklicu.



15. Zaključek 1. ocenjevalnega obdobja

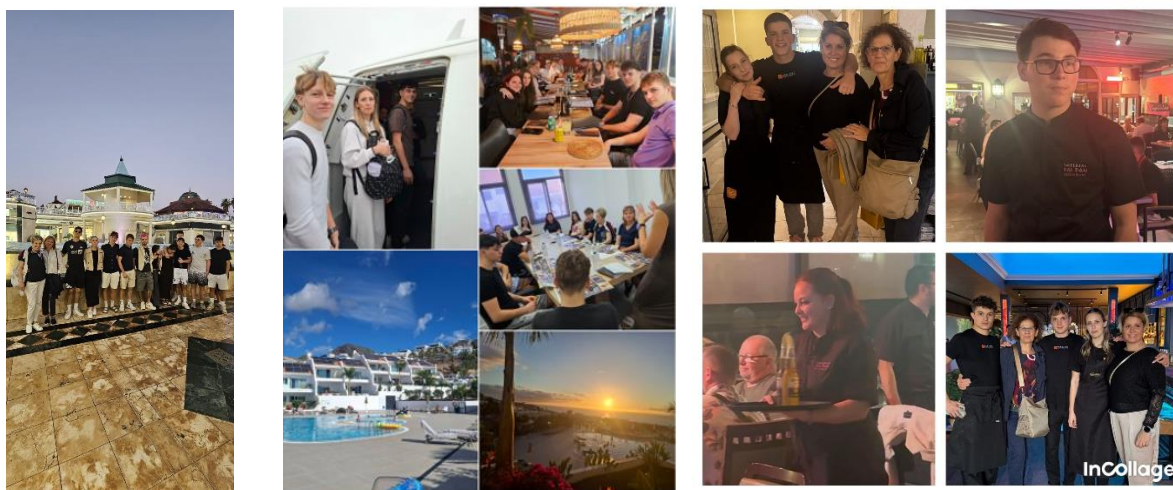
16. - Erasmus+ Tenerife (do 6. 2.)

12 dijakov je od **16. 1. do 6. 2. 2026** v okviru projekta **Erasmus+** opravljalo delovno prakso na sončnih **Tenerifih**. Njihovi delodajalci prihajajo iz



skupine Venture Group, kjer dijaki pridobivajo praktične izkušnje na različnih delovnih mestih – na recepciji, v strežbi, cocktail baru in kuhinji.

Vtisi dijakov so, tako kot vreme, naravnost čudoviti. Poleg dela imajo priložnost spoznavati tudi otok, špansko kulturo ter geografske in naravne značilnosti Tenerifov, kar njihovo mobilnost dodatno bogati in zaokrožuje celostno učno izkušnjo.



20. **Regijsko tekmovanje s področja slovenščine**

Regijsko tekmovanje s področja slovenščine za Cankarjevo priznanje je potekalo na Tehniškem šolskem centru Maribor.

Dijaki so se na tekmovanje pripravljali z branjem in s poglobljeno obravnavo predpisanih literarnih del ter z razmišljanjem o razpisani temi. Na regijskem tekmovanju so svoje znanje in razumevanje književnosti dokazovali s pisanjem razpravljalnega oziroma interpretativnega spisa, v katerem so pokazali sposobnost kritičnega mišljenja, razumevanja besedila in izražanja lastnega mnenja. Barve naše šole je na tekmovanju za program SPI zastopala Žana Podlesnik iz 1. f.

Rezultati in uvrstitve dijakov bodo znani v mesecu februarju.

20. **Krvodajalska akcija**

24 dijakov naše šole se je 20. januarja 2026 odzvalo pozivu po darovanju krvi. Organizacija Rdečega križa Slovenije Območno združenje Maribor vsako leto posreduje naši šoli vabilo za sodelovanje v krvodajalski akciji, ki poteka pod geslom »Danes jaz zate ... jutri ti zame«.

S svojim dejanjem so udeleženi pokazali visoko stopnjo zrelosti, saj se zavedajo, da je kri nenadomestljiva tekočina. S svojo pripravljenostjo biti krvodajalec so

pokazali tudi veliko mero empatije, kajti krvodajalstvo je humano dejanje, ki temelji na načelu prostovoljnosti in skrbi za druge.



21. Šolsko izbirno tekmovanje za Proteusovo priznanje

Tekmovanje za Proteusova priznanja organizira Prirodoslovno društvo Slovenije v sodelovanju z Zvezo za tehnično kulturo Slovenije. Izbrana tema letošnjega tekmovanja za dijakinje/dijake 1. in 2. letnikov srednjih šol je bila Opraševalci. Aktualna tema, saj je opraševanje žuželk nepogrešljiva ekosistemska storitev, pomembna tako za kmetijstvo, torej pridelavo hrane, kot za naravo oziroma biotsko pestrost.

Dijakinje in dijaki naše šole so na tekmovanju iz biologije sodelovali osmič. Tekmovanja se je udeležilo 9 dijakinj/dijakov, ki se izobražujejo po programu SSI, od tega štirje iz 1. letnika, pet pa jih obiskuje 2. letnik. Dobitnikov Bronastega Proteusovega priznanja je letos 5, kar je več kot polovica udeležениh, od tega dva obiskujeta 1. letnik, tri dijakinje pa drugi. Na tekmovanje, ki bo 14. 3. 2026, sta se uvrstili obe prvouvrščeni dijakinji, vsaka iz svoje tekmovalne skupine.



26. – 31. Erasmus+ gostujoči strokovnjaki

Od 26. 1. - 31. 1. smo v sklopu Erasmus+ projekta na šoli gostili dva kuharja iz Krete, Steliosa Fanourakisa in Stamatisa Thermiotisa. Letošnja tema delavnic, ki sta jih izvedla je bila Mezze kultura in zero waste. Delavnice so bile namenjene tako dijakom, učiteljem in zunanji javnosti, ki jo tema zanima. V sklopu gostovanja smo izvedli tudi delavnico Wine & cheese, kjer so udeleženci

odkrivali vina in sire Krete ter jih primerjali s slovenskimi izbranimi okusi. Na dogodku smo izvedli: prezentacijo in strokovno pokušino vin in sirov, primerjavo grških in slovenskih okusov, vpogled v kulturo, tradicijo in pravilno kombiniranje. Delavnico sta vodila priznana kuharska chefa iz Krete Stelios Fanourakis in Thermiotis Stamatios. Slovenske okuse sta predstavila Vina SiSi – vinarstvo Druzovič in Mojmir Dimec – ovčji seneni sir, zorjen. Spoznali smo tradicionalne sire Krete: Mizithra, Kefalotyri in Anthotyros.



29. 1. pa je bila izvedena delavnica, kjer smo skozi pripravo grških mezze jedi spoznavali, kako lahko z ustvarjalnostjo in spoštovanjem do hrane uresničujemo zero waste filozofijo. Na dogodku smo izvedli: predstavitev in pripravo grških mezze jedi, vpogled v trajnostno kuhinjo brez zavržkov, spoznavanje kulture in kulinarčne tradicije Krete. Delavnico sta vodila priznana kuharska chefa iz Krete Stelios Fanourakis & Thermiotis Stamatios.

Na delavnici smo pripravljali: Homemade little pita bread – domače mini pita kruhke, Flavored salts – aromatizirane soli iz zelišč, citrusov in začimb (iz kuhinjskih ostankov), Pesto from herb stems & leaves – pesto iz stebel in listov zelišč, Pasta from old bread – testenine iz drobtin starega kruha, Tepache with pineapple – naravno fermentirana pijača iz ananasovih olupkov (cocktails & mocktails), Orange/Lemon marmalade from fruit peels – marmelada iz citrusovih olupkov.

29. Šolsko tekmovanje mladih zgodovinarjev

V četrtek, 29. januarja 2026, je potekala šolska stopnja XXIV. tekmovanja mladih zgodovinarjev, ki ga organizira Društvo učiteljev zgodovine Slovenije. Tema letošnjega tekmovanja je bila "Oblikovanje severne meje po prvi svetovni vojni in delovanje Rudolfa Maistra".

Tekmovanja se je udeležilo sedem dijakov, ki so se poglobili v to pomembno obdobje slovenske zgodovine. Tekmovalci so pokazali veliko znanja, samostojnega razmišljanja ter poglobljeno razumevanje obravnavane teme.

Na državno raven tekmovanja, ki bo potekala v soboto, 21. marca 2026, so se uvrstili **trije dijaki**, s čimer so si prislužili tudi (vsaj) bronasto priznanje.