

2. **Gourmet Cup Krvavec**

Na smučišču Krvavec je potekal tradicionalni kulinarčno-smučarski dogodek Gourmet Cup Ljubljana, ki združuje vrhunske chefe, mlade talente in ljubitelje gastronomije. Na dogodku je sodelovala tudi ekipa prof. Roka Smonkarja ter dijakov Urbana Markuša in Gala Arsevskega, ki so pripravili avtorsko jed »Stišena kura«, zasnovano na spoštovanju surovine in trajnostnem pristopu.



Ekipa je pripravila in prodala 125 porcij, jed pa je med obiskovalci požela veliko zanimanja.

Dogodek vsako leto dokazuje, kako pomembno je povezovanje vrhunskih chefov in mladih kuharskih talentov ter prenos znanja na nove generacije.

4. – 7. **Pripravljalni obisk Erasmus+ Islandija**

Preden dijake pošljemo na delovno prakso na novo destinacijo, se radi predhodno prepričamo, da bodo stvari res takšne, kot nam jih obljublajo partnerji. Zato smo se med 4. in 7. marcem odpravili v Reykjavik, kjer smo se srečali s predstavniki hotelov Center Hotels, Iceland Hotel, restavracije Skál in restavracije Höfnin. Pripravljalnega sestanka so se udeležili Sonja Porekar Petelin, Bojana Korez in Grega Frangež, organizirala pa ga je Jóhanna Ingvarsdóttir iz organizacije Hofdi Horizon. V Reykjaviku smo obiskali njihovo Srednjo šolo za gostinstvo Menntaskólinn í Kópavogi, potencialne delodajalce za dijake (Center hotel, Iceland hotel, Skal restavracija in Hofnin restavracija) ter nekatere kulturne znamenitosti. Prepričali smo se, da so partnerske institucije res kakovostne in strokovne, njihova pripravljenost in motiviranost za sprejem naših dijakov pa velika.



4. Zagovor raziskovalne naloge Mladi za napredek Maribora

V sredo, 4. marca 2026, so trije dijaki 2. B razreda uspešno opravili zagovor svoje raziskovalne naloge v okviru projekta **Mladi za napredek Maribora**.

Zagovor je potekal na Srednji lesarski šoli Maribor, kjer so dijaki predstavili svojo raziskovalno nalogo z naslovom »Od šrajbmašine do šnicla – pregled germanizmov v koledarju *Štajerski árgo* in v vsakdanjem govoru mladih«.

Nalogo so pripravili z veliko zavzetosti, na zagovoru pa so jo predstavili jasno in zrelo.

Kako uspešni so bili v letošnji konkurenci, bomo izvedeli na zaključni prireditvi 1. aprila 2026 v Narodnem domu Maribor.



5. in 12. Tečaj prve pomoči

Na šoli je 5. in 12. marca 2026 potekal tečaj prve pomoči, ki ga je v celoti financiral šolski sklad. Namen tečaja je bil dijakom približati osnovna znanja in veščine, potrebne za pravilno ukrepanje v nujnih situacijah. Tečaja se je udeležilo 21 dijakov vseh tretjih letnikov.

Tečaj je potekal v več sklopih, ki so združevali teoretični in praktični del. Udeleženci so se seznanili z osnovami prve pomoči, kot so prepoznavanje življenjsko ogrožajočih stanj, pravilno obveščanje reševalnih služb in zagotavljanje lastne varnosti. V nadaljevanju so se naučili temeljnih postopkov oživljanja, uporabe avtomatskega defibrilatorja, oskrbe ran, zaustavljanja krvavitev, imobilizacije poškodb in pravilnega ukrepanja ob nezavesti.



Poseben poudarek je bil namenjen praktičnim vajam. Dijaki so pod vodstvom usposobljenih inštruktorjev Območne enote Rdečega križa Maribor vadili postopke na lutkah in simulirali različne nesreče. Tak način dela je omogočil boljše razumevanje snovi in povečal samozavest udeležencev pri ukrepanju v resničnih situacijah.

Odziv dijakov je zelo pozitiven. Poudarili so, da so pridobili dragocena znanja, ki jim lahko pomagajo rešiti življenje. Prav tako so izrazili željo po podobnih izobraževanjih tudi v prihodnje.

6. Seznaitev kandidatov z uspehom pri poklicni maturi na zimskem izpitnem roku

6. Strokovna ekskurzija na Dolenjsko

Dijaki zaključnih letnikov (4.a, 4.b in G.5a) so odšli na strokovno ekskurzijo na Dolenjsko. Najprej jih je pot vodila na Matjaževo domačijo, ki se nahaja v bližini Novega mesta. Tam so si najprej pogledali tri zidanice, ki so jih preuredili za namene turizma. Nato so spoznali staro obnovljeno tradicionalno hišo in se na koncu seznanili s cvičkom. Sledil je ogled Novega mesta in kosilo. Po kosilu so se odpeljali do Pleterja, kjer so podrobneje spoznali skrivnostni svet kartuzijanov. Na poti proti Mariboru so se ustavili še na Bizeljskem, kjer so dijaki spoznali značilnosti repnice.

9. – 12. Gostovanje italijanskega chefa Giulio Giglija

Na šoli smo med 9. in 12. marcem 2026 v sklopu Erasmus projekta gostili italijanskega chefa Giulia Giglija iz restavracije UNE*, ki se ponaša z Michelinovo zvezdico.

Gostujoči chef je pri praktičnem pouku kuharstva z dijaki G4.A oddelka izvedel delavnico, na kateri



so spoznavali značilnosti italijanske kulinarčne tradicije ter pomen kakovostnih sestavin in preprostih, a dovršenih tehnik priprave jedi. V torek, 10. marca 2026, je chef Gigli vodil tudi posebno delavnico za zunanje obiskovalce, kjer je predstavil tradicijo italijanskega gostoljubja in koncept »skupne mize«, ki poudarja druženje, deljenje hrane ter povezovanje ljudi ob kulinariki.



V sredo, 11. marca 2026, so dijaki 4.B pod njegovim mentorstvom pripravili večhodni **fine-dining** meni. Pri tem so sodelovali v vseh fazah priprave – od načrtovanja jedilnika in priprave posameznih komponent jedi do natančnega serviranja in usklajenega dela v kuhinji. Spoznali so principe sodobne vrhunske gastronomije, kot so poudarek na sezonskih sestavinah, uravnoteženost okusov, tekstur in barv ter estetska predstavitev na krožniku.



11. Zagovor raziskovalne naloge

V sredo, 11. marca 2026, so na Lesarski šoli Maribor potekali zagovori raziskovalnih nalog v okviru natečaja Mladi za napredek Maribora. Svojo raziskovalno nalogo z naslovom Kulinarika v planinskih kočah v preteklosti in danes sta pod mentorstvom Veronike Mešič zagovarjala dijaka 1.c Filip Čobec in Nika Vinčec. Raziskovalna naloga je nastala na tekmovalnem področju Naravna in kulturna dediščina (SŠ) in se je poglobila v tematiko tradicionalne oz. tipične planinske kulinarike v planinskih kočah, pri čemer sta avtorja raziskovala in iskala vzporednice med kulinarčno tradicijo in gostinsko ponudbo danes. Rezultati natečaja bodo javno razglašeni 1. aprila 2026 v Narodnem domu Maribor.



12. Natečaj Reciklirana kuharija (Ekošola)



Tudi letos smo sodelovali v projektu Ekošole na natečaju Reciklirana kuharija, s ciljem pokazati kako zmanjšati količino zavržene hrane.

Jedi prejšnjega dne smo uporabili v novem obroku in dijakom pokazali pravilen in odgovoren odnos do hrane.

Sodelovalo je 108 ustanov (vrtci, osnovne šole, učenci in varovanci ustanov s prilagojenim programom, srednje šole in fakultete) in ustvarili več kot 230 inovativnih recikliranih receptov. Priporočene sestavine so bile: žita, žitni izdelki in sadje.

Veseli smo, da je bil recept naše šole Zelenjavni vrtiček v kozarcu med zmagovalnimi recepti. Avtorja recepta sta bila Sara Celcar in Samo Hercog iz 2.g razreda pod mentorstvom Darinke Zorko.

14. Državno tekmovanje iz biologije



V soboto, 14. marca 2026, je na Fakulteti za matematiko, naravoslovje in informacijske tehnologije Univerze na Primorskem potekalo 25. državno tekmovanje iz znanja biologije za dijakinje/dijake srednjih šol za Proteusova priznanja. Izbrana tema za tekmovalce 1. in 2. letnikov je bila Opraševalci, tekmovalke/tekmovalci 3. in 4. letnikov pa so se pomerili v znanju vsebin obveznega dela učnega načrta biologije po gimnazijskem programu ter vsebin za maturo.

Zadnjih pet let so nas dijakinje in dijaki naše šole pod mentorstvom Ksenije Suban že kar razvadili, saj so na tem tekmovanju prejeli zlata in srebrna Proteusova priznanja. Letošnja generacija se je pa ravnala po Coubertinovem sloganu, da je pomembno sodelovati in ne zmagati. Vendar je potrebno priznati, da je že uvrstitev na tekmovanje, na katerega se je od 2000 tekmovalcev uvrstilo le 474, od tega 95 % gimnazijcev in le peščica iz ostalih programov izobraževanja, velik uspeh.

17. – 21. Biser mora 2026

Na mednarodnem tekmovanju Biser mora 2026 na Braču (Supetar) so v sklopu Erasmus projekta mentorja Matej Arnuga in Darko Marin skupaj s tremi dijaki uspešno zastopali našo šolo na področju kuharstva in strežbe.

Biser mora velja za eno največjih kulinarčnih tekmovanj in festivalov v tem delu Mediterana in Evrope, ki vsako leto na otoku Brač združuje vrhunske kuharske

mojstre, strokovnjake in mlade talente z vsega sveta. Organizira ga združenje ACMER/SKMER, ustanovil pa ga je Miro Bogdanović z vizijo povezovanja kuharjev, natakarjev, mentorjev, profesorjev in študentov ter spodbujanja znanja, strasti in spoštovanja do gastronomije.

V kategoriji rižota je Amadej Jančar osvojil srebrno medaljo, v zahtevni kategoriji Chef's Table pa sta navdušila Matjaž Poročnik z bronasto medaljo v strežbi in Žiga Salkić Lamut s srebrno medaljo v kuhinji.



19. Evropski matematični kenguru

V četrtek, 19. 3. 2026, je na šoli potekalo šolsko tekmovanje Evropski matematični kenguru. Tekmovanja se je udeležilo 37 dijakinj in dijakov v kategoriji B in 10 dijakinj in dijakov v kategoriji C.

Bronasta priznanja so prejeli naslednje dijakinje in dijaki:

Kategorija B: Deja Logar Nikolić, Alenka Cvikl, Martin Kavkler, Yihao Wu, Zala Verbošt, Neo Keuschler, Tea Bračko, Nika Cizerl, Maruša Zalezina, Gabriel Majerhofer in Lara Holer.

Kategorija C: Matjaž Premk in Alek Artinger.

21. Državno tekmovanje mladih zgodovinarjev

V soboto, 21. 3. 2026, je potekalo 24. državno tekmovanje mladih zgodovinarjev. Letošnja tema je bila Oblikovanje severne meje po prvi svetovni vojni in delovanje Rudolfa Maistra. Dijaki so se sprva pomerili individualno, nato

pa še ekipno. Našo šolo so predstavljali trije dijaki, ki so na tekmovanju osvojili bronasta priznanja. Uradni rezultati tekmovanja bodo sicer razglašeni 2. aprila 2026, ko bodo znani tudi rezultati ekipnega oz. terenskega dela tekmovanja.

23. - 27. Erasmus+ izmenjava dijakov Beograd - Maribor

in

30. - 3. 4.

V okviru projekta Erasmus+ je konec marca 2026 potekala skupinska mobilnost dijakov Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor in Ugostiteljsko – turistične šole Beograd.

V času od 23. 3. do 27. 3. 2026 so se dijaki obeh šol spoznavali v Mariboru. Goste iz Beograda smo ob prihodu pogostili na naši šoli, nato smo jih nastanili v hotelu Orel. Dijaki so v času gostovanja imeli priložnost sodelovati pri praktičnem pouku kuharstva in se preizkusiti v pripravi solat. En dan so preživeli v družbi naših dijakinj, ki so jih spretno vodile po centru mesta in jim pokazale turistične znamenitosti Maribora. Ogledali so si Lutkovno gledališče in se sprehodili do Treh ribnikov. Z vlakom so obiskali najstarejše slovensko mesto Ptuj, kjer so si ogledali Knjižnico Ivana Potrča in se povzpeli na Ptujski grad. Teden je hitro minil in že je bil tukaj petek, ko smo se od gostov iz Beograda poslovili. A ne za dolgo.

Že v tednu od 30. 3. do 3. 4. 2026 so dijaki obeh šol z druženjem in tkanjem prijateljskih vezi nadaljevali v Beogradu. Dijakinje iz Maribora so bile nastanjene v hotelu Palace, kjer dijaki Ugostiteljsko – turistične šole opravljajo obvezno šolsko prakso. Tudi v tem tednu ni manjkalo ogledov znamenitosti in spoznavanja kulturne dediščine. Tako so si med drugim ogledale hotel Moskva, Muzej zgodovine Jugoslavije, Hišo cvetja in se sprehodile po Kalemegdanu. Dijakinje SŠGT so se udeležile tudi enodnevne šolske ekskurzije z beograjskimi dijaki v manjše mesto Vršac, ki leži blizu meje z Romunijo. Tam so se povzpele do Vršačke kule in uživale v razgledu na dolino. Tudi v Beogradu je čas hitro mineval.

Kljub temu, da so dijaki obeh šol spoznavali tako slovensko kot srbsko kulinariko, kulturno dediščino, zgodovino ter način življenja, pa so imeli tudi dovolj prostega časa za samostojno raziskovanje obeh mest ter ustvarjanje lastnih vtisov in spominov. Ob vsem tem pa seveda ni manjkalo dobre hrane, ki je bila odlična iztočnica za razpravo in primerjanje kulinarike obeh držav.



24. in 25. Zlata Nimfa 2026

Dijaki SŠGT Maribor so se udeležili mednarodnega tekmovanja mladih kuharjev in slaščičarjev "ZLATNA NIMFA CRO KUP VARAŽDIN 2026". Naši mladi talenti so pod strokovnim mentorstvom prof. Žitnika pokazali izjemno znanje in kreativnost ter si prislužili bronasto priznanje!

Tekmovanje je potekalo 24. in 25. marca v prostorih Gospodarske šole Varaždin, kjer se je v močni konkurenci pomerilo 15 ekip iz različnih regij. Naši dijaki so se morali soočiti z izzivom priprave tradicionalnega menija s štirimi hodi, pri čemer so uporabljali specifične lokalne sestavine.

Strokovna komisija je ocenjevala tako tehnično izvedbo kot vizualno predstavitev jedi. Ponosni smo, da se naši dijaki z vsakega tekmovanja vrnejo bogatejši za nove izkušnje in s priznanji, ki potrjujejo visoko kakovost dela na naši šoli.



30. - 31. Strokovna ekskurzija Gorška Brda in obala

V okviru dvodnevne strokovne ekskurzije smo se odpravili v Goriška Brda in na slovensko obalo, kjer so dijaki pridobivali nova strokovna znanja, spoznavali lokalno ponudbo ter odkrivali bogastvo naše kulinarčne in turistične dediščine. V Dobrovem so obiskali vinsko klet in spoznali pomen vinogradništva in vinarstva v Brdih ter izvedeli več o tradiciji in sodobnih pristopih pri pridelavi vina. Ob tem so občudovali tudi čudovite razglede in lepote Goriških Brd, ki navdušujejo s svojo pokrajino, kulturno dediščino in gostoljubnostjo.

V Kopru so obiskali pražarno kave in поблиžje spoznali pot kave od zrna do skodelice ter pomen kakovosti, znanja in predanosti pri pripravi vrhunskih kavnih izdelkov.

Posebno zanimiva izkušnja pa je bila tudi povezana z oljčnim oljem, kjer so dijaki spoznali postopek pridobivanja oljčnega olja.

