

 Na Srednji  
šoli za trženje
in dizajn
 je fajn! 

December 2025

KO ZADIŠIJO SKORAJŠNJI PRAZNIKI ...

Božič je čas domačih okusov in druženja ob dobro založeni mizi. Je pa to tudi priložnost, ko si lahko vzamemo več časa za kulinarčno ustvarjanje in za to, da svojim najbližjim pripravimo nepozabne gurmanske izkušnje.

In prav vonj po domačem je tako značilen za ta čas v letu. Ko iz kuhinje zadiši po cimetu, stopljenem maslu, citrusih in sladkih pekovskih dobrotah, vemo, da so prazniki. In ko se naše brbončice razveselijo okusa po oreščkih, maku, skuti, marcipanu, medu in suhem sadju, se še z večjim nasmehom podamo novemu letu naproti.

Mentorici šolskega glasila: Sara Babič in Janja Hrnčič

Božični decembrski koledar

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24





Baby, it's cold outside...

SREDNJA ŠOLA ZA TRŽENJE IN DIZAJN





... but warm inside the Mladinska 14 ...



BILI SMO V JAMI, GRADU IN LJUBLJANI ...

Pripravila: Sara Babič



Torek, 2. 12. 2025 smo dijaki drugih letnikov naše šole, preživeli nekoliko drugače – poučno, družabno, polno zgodovine in bleščečih lučk.

Obiskali smo Predjamski grad – edini grad pri nas, ki je zgrajen v skalo. Nato smo obiskali tudi našo najbolj znano jamo – Postojnsko jamo. Najbolj zanimivo se je bilo voziti z vlakcem.

Pred odhodom nazaj v naš Maribor, smo se ustavili še na lučkah v praznično okrašeni Ljubljani.

Preživeli smo krasen dan in se že veselimo novih ekskurzij, ki nas čakajo.

Božične tradicije v Litvi



Pri pisanju članka mi je pomagala Loreta, ki prihaja iz Litve. V Litvi je najpomembnejši božični dan 24. december. Takrat se zbere vsa družina in pripravi 12 jedi, ki predstavljajo 12 mesecev v letu ter naj bi prinesle srečno, bogato in uspešno novo leto. Med tradicionalnimi jedmi so kūčiukai in makovo mleko, nekatere druge jedi pa se razlikujejo od družine do družine.

Loretina mama vedno preveri, ali je jedi res dvanajst, saj naj bi manjše število lahko pomenilo slabo leto. Loreta pa opaža, da ta tradicija počasi izginja.

Iz otroštva se spominja tudi zanimivih običajev jasnovidnosti. Mizo so prekrili z belim prtom, pod katerega so položili seno. Ko se je družina zbrala, je vsak potegnil eno bilko, najdaljša pa naj bi napovedala najdaljše življenje. Pogost je bil tudi običaj kapljanja voska v skledo vode, kjer so iz strjenih oblik skleпали, kakšna prihodnost jih čaka.



Božična večerja je za litovske družine zelo pomemben in čaroben čas. Nekatere družine pripravijo tudi krožnik za pokojne ter se spominjajo lepih trenutkov z njimi, kar večeru doda posebno toplino. Na božični večer ljudje praviloma ne zapuščajo doma, saj je to dan, namenjen družini in miru. Naslednji dan, 25. decembra, pa se odpravijo v cerkev, obiščejo sorodnike in prijatelje ali pa se udeležijo prazničnih zabav.



ČETRTKOVI VEČERI

malo drugače za zaključne letnike



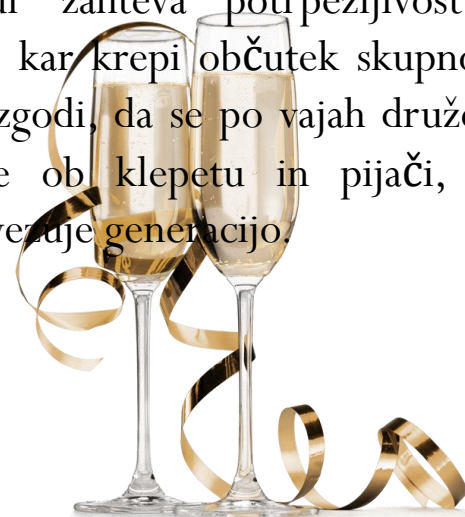
AVTORICA: ŽIVA HABJANIČ

Vsak četrtek zvečer se v plesni dvorani plesne šole Pingi zberemo dijaki 4. in 5. letnika, ki se pripravljamo na svoj maturantski ples. Čeprav gre na prvi pogled za učenje plesnih korakov, se v resnici dogaja nekaj več – ustvarja se vzdušje, ki združuje disciplino, zabavo in pričakovanje velikega dne.

Ob začetku vaj se prostor napolni z glasbo, smehom in živahnim pogovorom. Nekateri dijaki samozavestno stopijo na parket, drugi še iščejo pravi ritem, a vsi skupaj ustvarjamo posebno energijo. Naš plesni učitelj g. Rudi Kocbek poskrbi, da vaja poteka organizirano, hkrati pa dovoli sproščenost, ki jo dijaki še posebej cenimo.

Skupni koraki, skupne zgodbe

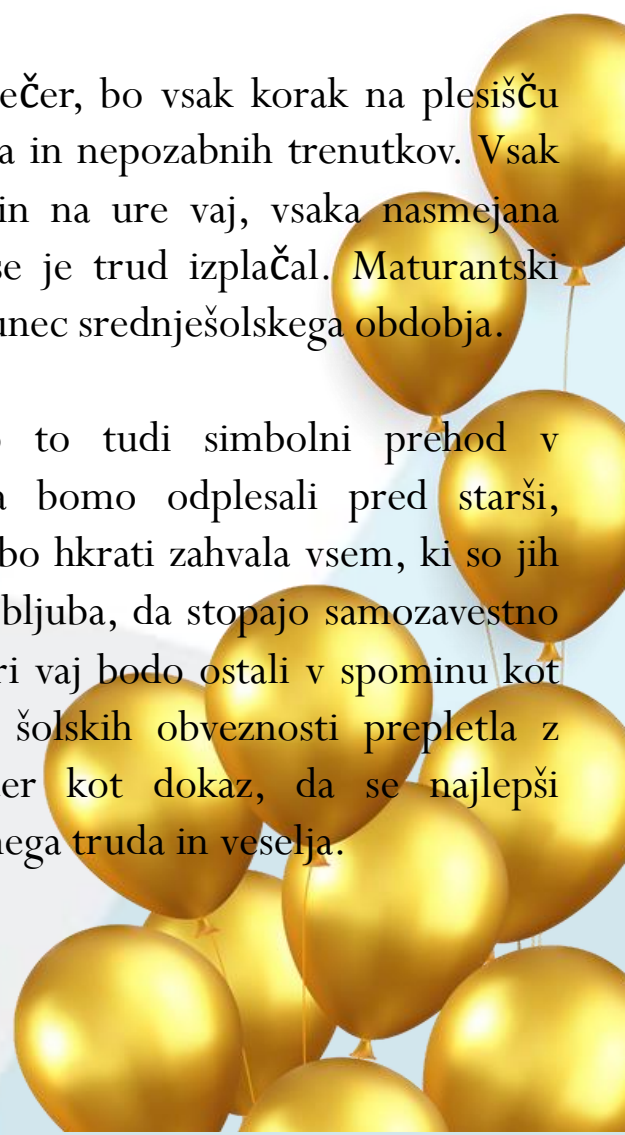
Maturantske vaje niso le plesna priprava, temveč tudi družabni dogodek. Dijaki se med vajami povezujemo, spoznavamo nove sošolce in gradimo prijateljstva. Skupno učenje figur zahteva potrpežljivost in sodelovanje, kar krepi občutek skupnosti. Pogosto se zgodi, da se po vajah druženje nadaljuje še ob klepetu in pijači, kar dodatno povezuje generacijo.



Četrtekovi plesni večeri so več kot le priprava na maturantski ples. So prostor, kjer se prepletajo disciplina in zabava, kjer nastajajo spomini in prijateljstva, ter kjer se dijaki učimo, da je uspeh rezultat skupnega truda.

Ko bo napočil veliki večer, bo vsak korak na plesišču nosil zgodbo vaj, smeha in nepozabnih trenutkov. Vsak obrat valčka bo spomin na ure vaj, vsaka nasmejana fotografija dokaz, da se je trud izplačal. Maturantski ples bo tako postal vrhunec srednješolskega obdobja.

Za mnoge dijake bo to tudi simbolni prehod v odraslost. Ples, ki ga bomo odplesali pred starši, profesorji in prijatelji, bo hkrati zahvala vsem, ki so jih spremljali na poti, in obljuba, da stopajo samozavestno naprej. Četrtekovi večeri vaj bodo ostali v spominu kot čas, ko se je resnost šolskih obveznosti prepletla z lahkotnostjo glasbe, ter kot dokaz, da se najlepši trenutki rodijo iz skupnega truda in veselja.





Božični čas je popoln za druženje s prijatelji ali družino ob dobrih filmih. Nekateri so že skoraj obvezni del praznikov, drugi pa prinašajo smeh, romantiko ali praznično vzdušje. Tu je nekaj božičnih filmov, ki jih mladi ne smejo zamuditi:

2. *How the Grinch Stole Christmas* – zgodba o zelenem Grinchu, ki odkrije pravi smisel praznikov, je priljubljena med mladimi.

3. *Elf* – zabavna komedija o Božičkovem »človekoliku« pomočniku Buddyju, ki išče svoje mesto v svetu.

4. *Let It Snow* – romantična božična komedija po priljubljeni mladinski knjigi, polna prijateljstva in prazničnega vzdušja.

1. *Sam doma* – brez te božične klasike skoraj ne gre! Kevin in njegova domišljija še vedno zabavata nove generacije.



Pripravila: Sara Babič

MODNI HIT LETOŠNJE ZIME – ŽAMET

Žamet je totalni *MUST HAVE* kos zime 2025! Mehko, bleščeče in udobno – kot da bi nosil(a) najboljši objem Najstniki ga furamo na vse načine: od oversized puloverjev do mini topov, ki se svetijo pod lučmi kot disko krogla. Ko oblečeš žamet, si avtomatsko bolj glam, malo skrivnosten in čisto filmski. To je material, ki kriči: "Opazi me!", hkrati pa te greje bolj kot najboljši hot chocolate. Zima 2025? Čista žametna pravljica.



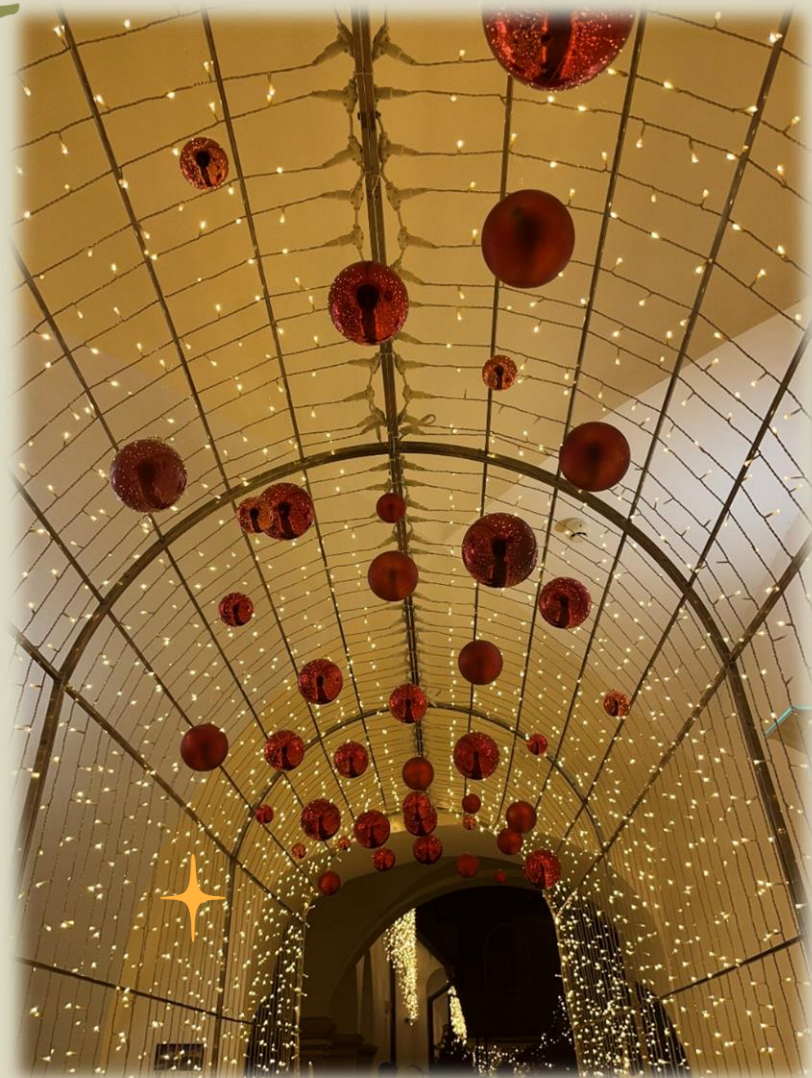


FOOD WINE GIFTS

PRIPOROČILO

OBISKA

Pripravila: *Sara Babič*



Samo dobro eno uro vožnje iz Maribora, nas pri naši južni sosedi pričaka prekrasno praznično okrašeno mesto Varaždin (kjer bo advent trajal vse do 6. 1. 2026). Varaždin zadnjih nekaj let vedno znova pozitivno preseneti. Obiščeš lahko drsališče, panoramsko kolo, spiješ kakšnega kuhančka, se okrepčaš s fritulami, germknedli in ostalimi specialitetami po ugodnih cenah. Od 6. 12. 2025, se bo vsak dan ob 16:30 po žici spustil tudi Božiček z Rudolfom.





LINŠKI PIŠKOTI

SESTAVINE

- 200 g zmečkanega masla
- 100 g sladkorja
- 1 veliko jajce
- 1 rumenjaki
- 1 žlička vanilijevega ekstrakta
- drobno naribana lupinica ene limone
- 4 žlice mleka
- 80 g mletih mandljev
- 380 - 400 g moka
- 1 ščepec soli
- 220 g marmelade
- sladkor v prahu za posip



PRIPRAVA

Najprej pripravimo testo. V skledo presejemo moko in jo zmešamo s soljo. V drugi skledi z električnim mešalnikom penasto umešamo zmečkan maslo in sladkor. Primešamo jajce, rumenjaki, vanilijev ekstrakt, mleko in limonino lupinico. Nazadnje dodamo še mlete mandlje in moko. Na hitro pregnetemo, da dobimo gladko testo, ki ga zavijemo v prozorno folijo za živila in za 30 - 60 minut položimo v hladilnik.

Pekač za piškote obložimo s papirjem za peko. Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Testo, na rahlo pomokani delovni površini, razvaljamo približno 3 mm debelo. S pomočjo modelčka izrežemo kroge (rožice). Polovici krogov, z manjšim modelčkom v sredini, izrežemo krogec (lahko uporabimo modelčke različnih oblik - srček, zvezdica, rožica ipd.).

Piškote zložimo na pripravljen pekač. V predhodno ogreti pečici jih pečemo 12 - 15 minut. Ko se po vrhu svetlo rjavo obarvajo, jih vzamemo iz pečice. Previdno jih preložimo na mrežico in ohladimo. Piškote brez luknjic premažemo z marmelado, piškote z luknjico pa potresemo s sladkorjem v prahu. Z njimi pokrijemo, z marmelado premazane, piškote. Pripravljeno pecivo zložimo na krožnik ali pladenj in postrežemo



Božični kolački



Potreboval/a boš:

SESTAVINE ZA MAFINE

120 g navadnega jogurta

120 ml mleka

200 ml rastlinskega olja

55 g beljakov (približno 2 jajca)

20 g limoninega soka

10 ml kisa

280 g večnamenske moke

40 g kakava v prahu

5 g sode bikarbone

150 g sladkorja



Potreboval/a boš:

GLAZURA

350 g kremnega sira

250 g sveže smetane

80 g sladkorja v prahu

Rdeča in zelena jedilna barva

Posipi za dekoracijo



POSTOPEK PRIPRAVE:

V večji skledi zmešajte tekoče sestavine: jogurt, mleko, rastlinsko olje, beljake, limonin sok in kis. Mešanico pustite stati nekaj minut.

V drugi skledi združite suhe sestavine: moko, kakav v prahu, sodo bikarbono in sladkor.

Tekočo mešanico počasi vlijte k suhim sestavinam in nežno premešajte z ročno metlico, da se sestavine povežejo.

Testo enakomerno razporedite v pekač za mafine, obložen s papirnatimi modelčki. Mafine pecite v predhodno segreti pečici pri 180 °C približno 20 minut. Ko so pečeni, jih pustite, da se popolnoma ohladijo.

V skledi združite kremni sir, svežo smetano in sladkor v prahu. Stepajte, dokler ne dobite gladke in kremaste teksture.

Glazuro razdelite na tri dele. Prvi del obarvajte z rdečo jedilno barvo. Drugi del obarvajte z zeleno jedilno barvo. Tretji del pustite belo za detajle (cofke in snežinke).

Napolnite dve dresirni vrečki z zvezdno konico – eno z zeleno glazuro in drugo z rdečo.

Grinč piškoti



SESTAVINE

300 g večnamenske moke

300 g sladkorja v prahu (razdeljenega)

1 žlica pecilnega praška

½ čajne žličke soli

120 g masla, zmehčanega in narezanega na kocke

2 veliki jajci

1 žlica vanilijevega ekstrakta

Zeleni gel barvilo za živila (po želji)

60 g koruznega škroba

Rdeči srčki iz sladkorja ali bombončk

POSTOPEK

Pečico segrejte na 175 °C in obložite dva pekača s papirjem za peko. V veliki skledi z metlico zmešajte moko, 200 g sladkorja v prahu, pecilni prašek in sol. Maslo narežite na žlice in koščke dodajte v mešanico moke.

Dodajte jajca in vaniljev ekstrakt. Mešajte z električnim mešalnikom na srednji hitrosti, dokler se sestavine ne povežejo. Po želji dodajte 2 kapljici zelenega gel barvila in mešajte, dokler ni testo enakomerno obarvano, brez belih prog.

V manjši skledi zmešajte koruzni škrob in preostalih 100 g sladkorja v prahu. Zajemite testo z žlico (približno 1½ žlice na kroglico) in oblikujte kroglice med dlanmi.

Kroglice povaljajte v mešanici koruznega škroba in sladkorja v prahu, dokler niso popolnoma prekrite. Kroglice položite na pripravljen pekač, razmaknjene približno 7 cm, in jih rahlo sploščite. Piškote pecite 12 minut, dokler se ne začnejo razpokati in so rahlo zlato rjavi na dnu. Takoj po peki na sredino vsakega piškota pritisnite srček iz sladkorja ali cimetrov bombonček. Piškote prestavite na rešetko in jih pustite, da se popolnoma ohladijo. Hranite jih v nepredušni posodi pri sobni temperaturi do 1 tedna.

17



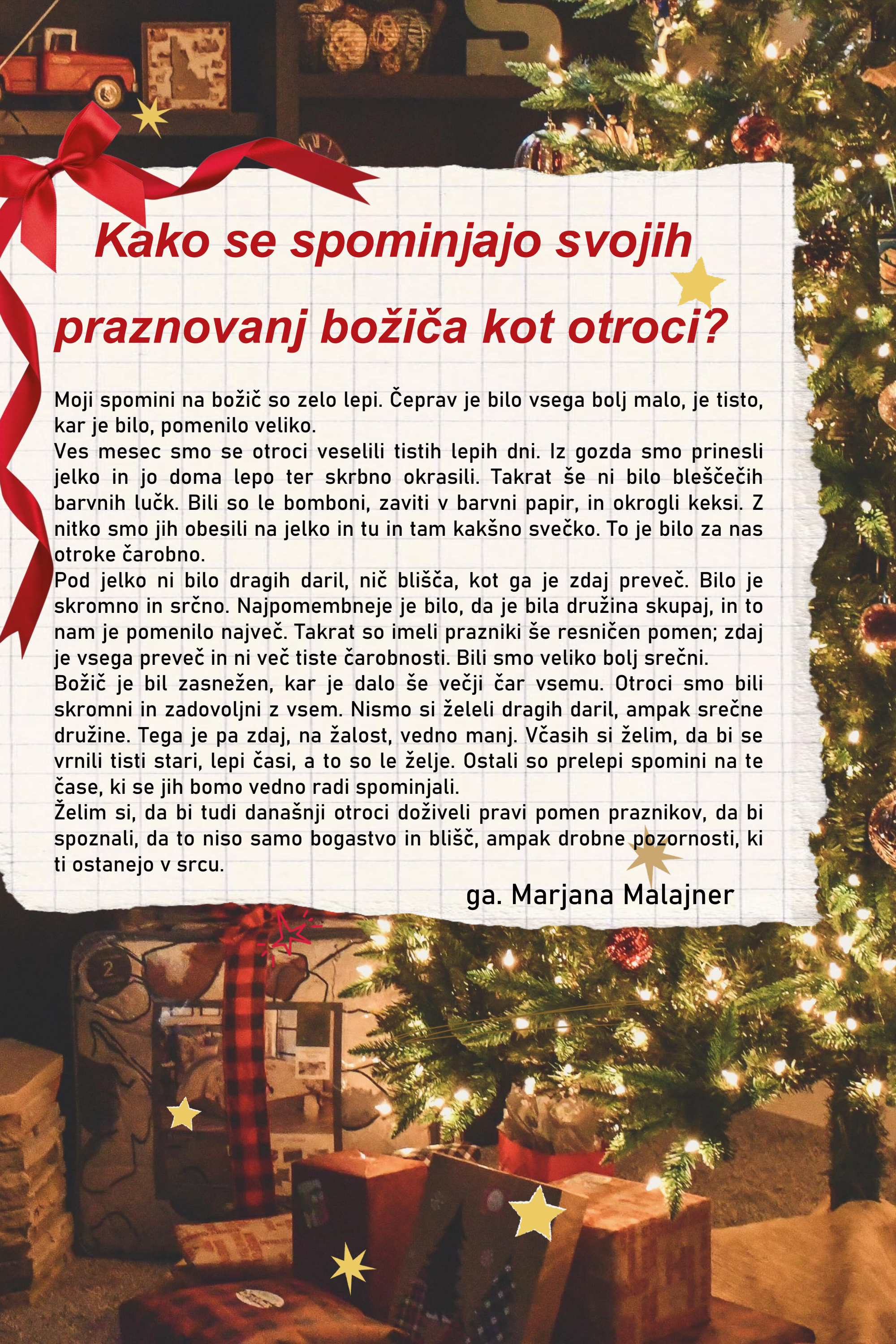
Dijaki so
* spraševali *
svoje babice
* in dedke ...

18



24

25



Kako se spominjajo svojih praznovanj božiča kot otroci?

Moji spomini na božič so zelo lepi. Čeprav je bilo vsega bolj malo, je tisto, kar je bilo, pomenilo veliko.

Ves mesec smo se otroci veselili tistih lepih dni. Iz gozda smo prinesli jelko in jo doma lepo ter skrbno okrasili. Takrat še ni bilo bleščečih barvnih lučk. Bili so le bomboni, zaviti v barvni papir, in okrogli keksi. Z nitko smo jih obesili na jelko in tu in tam kakšno svečko. To je bilo za nas otroke čarobno.

Pod jelko ni bilo dragih daril, nič blišča, kot ga je zdaj preveč. Bilo je skromno in srčno. Najpomembneje je bilo, da je bila družina skupaj, in to nam je pomenilo največ. Takrat so imeli prazniki še resničen pomen; zdaj je vsega preveč in ni več tiste čarobnosti. Bili smo veliko bolj srečni.

Božič je bil zasnežen, kar je dalo še večji čar vsemu. Otroci smo bili skromni in zadovoljni z vsem. Nismo si želeli dragih daril, ampak srečne družine. Tega je pa zdaj, na žalost, vedno manj. Včasih si želim, da bi se vrnil tisti stari, lepi časi, a to so le želje. Ostali so prelepi spomini na te čase, ki se jih bomo vedno radi spominjali.

Želim si, da bi tudi današnji otroci doživeli pravi pomen praznikov, da bi spoznali, da to niso samo bogastvo in blišč, ampak drobne pozornosti, ki ti ostanejo v srcu.

ga. Marjana Malajner

Dedek se spominja ...

... Pri nas smo božično drevo krasili dan pred božičem. Tradicija je bila, da sva z očetom tri dni prej odšla v gozd, kjer sva izbrala smreko, ki je nato stala v naši dnevni sobi. Za okrasitev nismo imeli električnih lučk, ampak smo drevo okrasili z bomboni in svečami. Pri okraševanju je bila vedno prisotna mama, saj nam je dajala natančna navodila, kako moramo smreko okrasiti.

Na božično jutro smo otroci odšli pogledat, ali so pod smreko darila. Ta so bila skromna, a so nam zelo veliko pomenila. Božična večerja je bila nekoliko obilnejša, vendar ne tako kot v današnjih časih. Najbolj pa smo cenili druženje z družino. Ker je bilo v tistih časih snega v izobilju, je bil vsak božič bel. Božič smo zelo cenili.

g. Srečko Majhenič

NEKOČ V ČASU BOŽIČA IN NOVEGA LETA

Božiča in novega leta se ne spominjam prav dosti. Za božič sem hodila z babico k polnočnici. Oče je čez dan v gozdu poiskal smrekico. Okrasili smo jo z bomboni, keksi in lučkami; to so bile majhne sveče s pritrdilom za na vejico. Bila je res lepa – a sčasoma vedno bolj prazna. Ostale so le še svečke, kekse in bombone pa smo postopoma pojedli. Spomnim se, kako smo pred božičem ribali tla, brisali prah in kako je bilo toplo v izbi, kjer je stala smreka. Ne spomnim se, da bi starši kaj pustili pod smreko. Novega leta pa nismo praznovali; šli smo v posteljo kot vsak dan. Le starejši so se družili. Tudi ko sem imela svoje otroke, ni bilo kaj drugače. Za božič smo jim poklonili kakšno malenkost – lizalko, nogavice, čokolado ... Za novo leto pa smo kaj spekli.

Najbolj toplo mi je pri srcu, ko vidim otroka, kako je srečen, če dobi rokavice ali pulover. Pomembni so srčnost, stisk roke, objem in mirno življenje.

babica Slavica




A festive Christmas scene featuring a decorated tree with warm white lights and ornaments. In the foreground, several wrapped gifts are visible, some with red ribbons. The background shows a cozy living room with a fireplace mantel decorated with a red truck and other holiday items. The overall atmosphere is warm and celebratory.

Babi je povedala, da ...

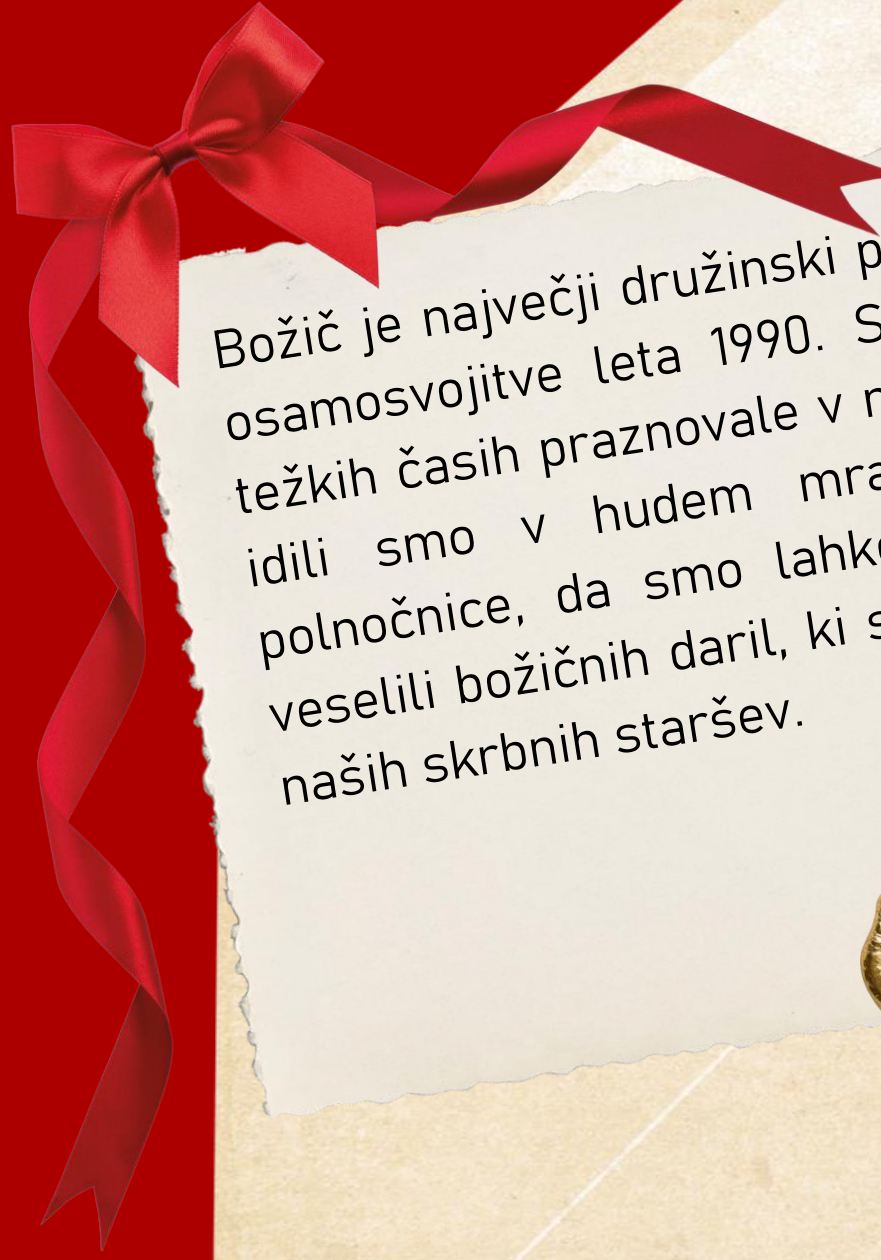
Z veseljem smo pričakovali praznike. V mojih otroških letih predvsem Miklavža. Že nekaj dni pred praznikom smo bili z bratom in sestro zelo pridni, da nas ne bi preveč prestrašil in da ne bi dobili prevelike šibe. Darila so bila skromna. Pomaranča, kakšen bombon in piškoti, ki jih je spekla mama. Pred božičnimi prazniki je oče poskrbel za drevešček. Dan pred božičem smo postavili smreko, nanjo smo obesili nekaj bombonov, zavitih v zlat, srebrn ali rdeč papir. Mama je spekla medenjake in pripravila skromno večerjo. Bili smo veseli, da smo bili skupaj. Igrali smo se – človek ne jezi se. Nato smo se odpravili k polnočnici. Za darila nismo imeli velikih pričakovanj. Vsak je dobil čokolado in bili smo zadovoljni. V tistih časih je bila tudi narava bolj radodarna s snegom. S sankami smo se odpravili na sosednji hrib, brat pa s pležuhom. Domov smo prišli premočeni in premraženi, toda bili smo dobre volje in nasmejani. Mama nas je čakala s čajem in piškoti. Z leti sta se brat in sestra odselila, toda za božič smo se vsako leto zbrali v družinskem krogu, obujali spomine in bili veseli, da smo skupaj. Časi se spreminjajo in s časom tudi navade.

ga. Dragica Tomažič



Božič, eden največjih cerkvenih praznikov, je bil za otroke pravo doživetje. Pred praznikom so se pekli domači keksi različnih oblik, bel kruh in potica. Ata je poskrbel za smrečico – božično drevo, ki smo ga v glavnem okrasili otroci. Imeli smo nekaj okraskov – bombice, v glavnem pa smo obesili kekse, bombone, zavite v okrasen papir, ter drobna jabolka. To smo počeli na sveti večer, 24. decembra. Ves večer smo nestrpno čakali večerjo, ki jo je pripravila mama. Medtem smo otroci postavljali jaslice in pritrjevali svečke na veje, ki smo jih prižgali med večerjo. Po večerji smo odšli k otroški polnočnici. Ko smo se vrnili domov, so nas pod drevescem že čakala darila. Za božič smo odšli k maši, sledilo je kosilo in popoldansko počivanje. Danes je vse drugače – razsvetljeno in okrašeno je že ves mesec pred praznikom.

ga. Magdalena Šalamon



Božič je največji družinski praznik, ki ga uradno praznujemo od osamosvojitve leta 1990. Starejše generacije smo ga v tistih težkih časih praznovali v najožjem družinskem krogu. V zimski idili smo v hudem mrazu in globokem snegu gazili do polnočnice, da smo lahko zapeli Sveto noč. Najbolj smo se veselili božičnih daril, ki so bila skromna, a so prihajala iz srca naših skrbnih staršev.



g. Ivan Šalamon



*Lepa misel leti z neba:
Bela je, lahka in vesela!
Pleše v krogih, sem in tja,
in prinaša radost nam vsak dan.
(Bina Štampe Žmavc)*

Naj bodo praznični dnevi navdihujoči in polni lepih misli,
leto 2026 pa radodarno s srečo, zdravjem in priložnostmi za
ustvarjanje.

Dijaki in zaposleni SŠTD z ravnateljico Tanjo Lakoše

