



December 2010, številka 19



Uredniški odbor:
Urša Andric
Franjo Gradišnik
mag. Janja Razgoršek

Lektoriranje: Milena Štrovs Gagič, prof.

Že imate kaj prazničnega vzdušja v vaših srcih in domovih ali čakate, da vas začara novi sneg? Na šoli že imamo pravo praznično vzdušje, za katero ste poskrbeli vi, študentke in študenti sami z ustvarjanjem v predpraznični delavnici. Manjka nam še kakšna lepa želja, drobna pozornost in bomo sredi prazničnega dogajanja.

Sicer pa smo bili tudi v teh dneh zelo aktivni. Zvrstile so se strokovne ekskurzije, prvi izpiti, povabilo vsem študentom iztekajočih se programov k zaključku študija, priprave na nove Erasmus izmenjave in še številne druge aktivnosti. V mislih pa se že oziramo tudi v novo študijsko leto 2011/2012.

V decembru smo svečano podelili diplome našim diplomantkam in diplomantom. Kar 73 se jih je pridružilo skupnemu številu naših diplomantov. V letošnjem letu je to že druga podelitev diplom, saj smo v februarju, ob praznovanju 10. obletnice Višje strokovne šole Slovenj Gradec, že podelili 43 diplom. Tokrat je posebnost ta, da smo podelili prve diplome v prenovljenih programih Ekonomist in Poslovni sekretar. Iskrene čestitke vsem diplomantkam in diplomantom ter iskrena zahvala vsem mentorjem diplomskih nalog za ves trud ter delodajalcem, ki so v svojih organizacijah omogočili opravljanje diplomske naloge.

Naj bo ta dogodek spodbuda tudi vsem tistim, ki se na diplomo pripravljajo, ki pišejo dispozicije, ali tistim, ki to zadnje dejanje še malo odlagajo.

Z veseljem ugotavljamo, da sta se dve študentki odločili za Erasmus praktično izobraževanje v tujini. Torej sta ostali še dve prosti mesti oziroma dve štipendiji. Glede na to, da dobri zgledi vlečejo, upam, da bo tudi tokrat tako.

Uživajte v vsaki praznični minutki tega leta, da boste dobili elan za dober začetek novega leta, ki kar čaka, da vas zasuje z novimi načrti, cilji in aktivnostmi. Ozrite se na letošnje leto in bodite zadovoljni z doseženim, da boste lahko smelo načrtovali nove izzive v prihodnje. In ne pozabite, okusni medenjaki so tisti, ki pomagajo pregnati skrbi, še posebej, če jih pojedete v dobri družbi.

Želim, da vam novo leto prinese vse tisto, kar si sami najbolj želite

Ravnateljica mag. Gabrijela Kotnik

SREČNO 2011

V JUBILEJNEM LETU VIŠJE ŠOLE ŽE DRUGA PODELITEV DIPLOM

Zadnji študijski teden v prazničnem decembru se je začel v znamenju podelitve diplom novi generaciji diplomantov, ki so s tem zaključili izobraževanje na naši šoli.



Še zadnjič je v vlogi direktorice diplomante pozdravila in jim čestitala gospa Danica Doler Švab.



Prireditve je povezoval naš študent Klemen Sušec.

34 diplomantov v programu Komerčalist, 18 v programu Poslovni sekretar in 14 v programu Računovodja se je pridružilo generacijam, ki so že vpisane v knjigo diplomantov. Na tokratni podelitvi smo imeli posebno čast – diplome smo podelili prvim šestim diplomantom v novem programu Ekonomist in eni študentki v prenovljenem programu Poslovni sekretar. To so seveda tisti, ki so najbolj redno opravljali vse izpitne in druge študijske obveznosti ter se brez vmesnega oddiha lotili zahtevnega zaključnega dejanja – pisanja zaključne naloge.



Za trajni spomin na slovesne trenutke je z izvrstno zapetimi pesmimi poskrbel mednarodno priznan moški pevski zbor VRES s pevovodkinjo, prof. Almiro Rogina.

ŠTUDENTOM PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA NA POT

Živimo v razdvojenem svetu, ko gre za pridobivanje znanja. Še nikoli si ni bilo tako **lahko pridobiti znanja** kot danes, toda še nikoli ni bila odločitev, katero znanje je najprimernejše in za poklic najbolj koristno, tako težavna in negotova. Izobraževanje je postalo v svojih oblikah in nalogah tako raznoliko, da nam omogoča od otroštva do pozne starosti pridobivati živa spoznanja o svetu, drugih ljudeh in sebi.

To je tudi namen **t. i. vseživljenjskega učenja**, ki ga od članic Evropske unije, tudi od Slovenije, zahteva Evropa. In **praktično izobraževanje** je ena ključnih aktivnih oblik študijskega dela in **temelj vseživljenjskega učenja**. Na praktičnem izobraževanju naj bi študenti razvijali in utrjevali **strokovne kompetence**, kar bi jim omogočilo nadaljnji osebnostni in profesionalni razvoj.



Z novim letom 2011 boste študenti programov **ekonomist in poslovni sekretar** odšli na praktično izobraževanje v različna podjetja. Če so v prejšnjih letih prevladovala večje gospodarske družbe, se sedaj za izvajanje PRI raje odločajo manjša podjetja, javni zavodi in samostojni podjetniki.

Večina študentov si je do danes (december 2010) našla zeleno podjetje in **mentorja** v podjetju, ki je za **razvoj delovne identitete in samospoštovanja** študenta izredno pomemben. Dober mentor pomaga tudi pri odkrivanju novih **talentiranih** kadrov, ki jih bo podjetje potrebovalo v prihodnosti.

Za uspešno in kvalitetno praktično izobraževanje so torej potrebni vsaj trije, to je **mentor na šoli, mentor v delovni organizaciji in študent**.

Na podlagi dosedanjih izkušenj kot mentorica in organizatorica praktičnega izobraževanja z veseljem ugotavljam, da je naše sodelovanje šola-študent-podjetje dobro, pravzaprav **iz leta v leto boljše**. Če smo na začetku težko našli dovolj učnih mest za vse študente, danes mentorji v podjetjih **sami pokličejo** na šolo in izrazijo interes za izvajanje PRI.

Prepričana sem, da se boste tudi vi, nova generacija študentov **uspešno vključili** v poslovna okolja. Svetujem vam, da čas do odhoda na PRI izkoristite tudi za to, da razmislite, **kakšna so vaša pričakovanja in kaj se želite naučiti**, da boste maksimalno izkoristili čas, ki je namenjen praksi. To je tudi odlična priložnost, da ugotovite, **kaj želite v prihodnosti početi**.

Želim vam uspešno in prijetno prakso in **vse dobro v novem letu 2011**.

Predavateljica in organizatorica praktičnega izobraževanja:
Marta BELIČ, univ. dipl. ekon.

IZOBRAŽEVALNI CENTER NA VSS

Želite pridobiti nove veščine in znanja s področij komunikacije, reševanja konfliktov ter motivacije?

Izboljšajte funkcionalno pismenost in komunikacijo v različnih poslovnih situacijah.

Naučite se pripraviti učinkovite predstavitve in analize, izdelajte in urejajte svojo spletno stran.

Si želite izpopolniti znanje tujih jezikov s poudarkom na ustni komunikaciji?

Če ste odgovorili na katero izmed vprašanj z da, potem se prijavite na razpisane tečaje.

ZA VAS SMO PRIPRAVILI ZANIMIVE TEČAJE

Tečaji s področja računalništva

1. Priprava učinkovitih predstavitev s programom PowerPoint
2. Tečaji oblikovanja spletnih strani
3. Nadaljevalni tečaji iz Excela in oblikovanja v Wordu

Tečaji s področja komunikacije

1. Spretnosti reševanja konfliktov
2. Spretnosti uspešne komunikacije
3. Motivacija in zadovoljstvo zaposlenih
4. Ustna komunikacija v različnih poslovnih situacijah
5. Pisno komuniciranje in uporaba slovarjev v elektronski obliki

Tečaji angleškega in nemškega jezika

1. Tečaj poslovne angleščine I
2. Tečaji angleškega jezika za različne poklice
3. Poslovno sporazumevanje v nemškem jeziku

Začetni in nadaljevalni tečaj računovodstva na računalniku s programom Amstar

KRAJ IZVEDBE

V prostorih Višje strokovne šole, Koroška 11, v Slovenj Gradcu, ali po dogovoru v prostorih vašega podjetja.

ČAS IZVEDBE

Po dogovoru.

PRIJAVE IN DODATNE INFORMACIJE

najkasneje do 15. 1. 2011

Elektronski naslov: sonja.smolar@sc-sg.si

Telefon: 02 88 46 526

Prijavnica za tečaj je dostopna na naši spletni strani: www.sc-sg.si/visja

**ŽELITE PRIDOBITI ZNANJE LE Z DOLOČENEGA
PODROČJA, KI GA ŠOLA IZVAJA?**

Vključite se lahko v program **ekonomist** in pridobite znanja in kreditne točke iz posameznega predmeta oz. modula, ki je razpisan.

Za več informacij obiščite spletno stran www.sc-sg.net/visja, pokličite na telefonsko številko 02 884 65 02 ali pa pošljite sporočilo po elektronski pošti visja.sola@sc-sg.net.

ŠTUDENTKI ŠOLE ISCAP PORTO NA PRAKSI V PODJETJU JOHNSON CONTROLS - NTU

Sodelovanje s šolo ISCAP je naša šola vzpostavila že v letu 2007. Sodelovanje ne pomeni le sodelovanja med predavatelji obeh šol, ampak si pomagamo tudi pri urejanju Erasmus prakse za študente. Naši študenti so tako z njihovo pomočjo že opravljali prakso v Portu, njihovim študentom, tokrat Claudii in Patricii, pa pomaga do prakse v Sloveniji naša šola. Študentki sta bili nad priložnostjo, opravljati praktično izobraževanje v Slovenj Gradcu, v podjetju Johnson Controls – NTU, navdušeni in takole sta opisali svoje vtise:

By:

PATRICIA ALEXANDRA NETO SALGADO

When we are looking for a job we are usually asked if we have work experience. It is an advantage to know how companies work and acquire practical knowledge besides the studies in college, which are fundamental.

But experience in this context doesn't mean only "professional experience" but also "life experience": this will be reflected in your personality. With this in mind, I decided to register in the ERASMUS Internship program in my college in Portugal. During this internship I wanted to develop mainly my language skills, get in touch with the business world and a new culture.

Johnson Controls enterprise in Slovenia was the first option of the program and I decided to come. This decision didn't have a professional intent only; it's mainly a personal experience. In this company I had the opportunity to be in some departments and also in production. In Johnson I realized how a big company works and how stressful the problems in the business world could be. But the best learning I've got is that when there is a great team spirit the working environment is much more pleasant.

The small town of Slovenj Gradec, with its stunning green surroundings and friendly people made this experience amazing since the first moment. When I came in I had a negative idea of Slovene people, according to some comments I've heard. However, I decided not to judge before meeting somebody. All the people I've met, one way or another, have tried to make my life in Slovenia as good as possible: with friendship, with words but mainly with a big smile. I'm glad that this idea that I had about Slovene people has now been completely changed.

However, nor everything is good when we decide for such an "adventure". To be away from home is always difficult, but this is an opportunity in a life time.

So if you are interested in this kind of program, don't waste time. Enjoy it.



By:

CLÁUDIA CRISTIANE FERREIRA

Going to the College is a huge decision in our life: it is a period of discovery and going through new experiences. It is a moment when the best opportunities to acquire new knowledge should be exploited. Being in the College opens the doors to a new world.

Deciding to do an International Internship in Slovenia represented for me a real challenge. Despite living in Portugal for 6 years, I was born in Brazil, in a completely different cultural context from the European. But I always believed that learning about new cultures

makes us mature people and throughout an International Internship we have direct access to culture of others countries, experience others ways of living, feeling and being.

When they presented this option in the college, I had to Google Slovenia, because I didn't know anything about the country. I fell in love with the pictures and landscapes that I saw on the Internet and, after analyzing the information I realized that I should accept the challenge. Why not?

In Portugal, I had some information about the Slovenian people and this left me a little worried. According to this information, the Slovenian people are very closed and reserved, unfriendly with strangers and extremely formal.

That was how this amazing experience began: with few information about the country where I was going to live 3 months of my life, but with an enthusiastic desire to learn, to integrate in Slovenian society and to get to know new people.

My biggest worry was the language. But I needed an opportunity to practice my English and this could be the ideal time for that. At least, I had only two options:

- to learn Slovenian Language (which proved to be really complicated) or
- to communicate in English (best option – almost all Slovenians speak English).

It was a surprise for me to get to know Slovenj Gradec and its people – such nice, happy, friendly and polite people. I can say that the people we found here are the reason why this experience was so pleasant. It was also through new friends that I had the opportunity to get to know a lot of places in Slovenia as well as in Austria and Croatia.

In the company Johnson's Controls, I found also the same receptivity and sympathy. The ambiance is welcoming and everybody wanted to explain to us how the business worked and to improve the quality of this professional experience. I had already the opportunity to be in the quality, financial and logistic department. In each one I did different tasks and could contribute with my work and express my opinion.

To live these 3 months in Slovenia has been really good in cultural terms and from the beginning I have tried to understand the thinking of Slovenian people: this passion for nature, physical activities, sports and mountains. I'm all the time open for new experiences and I confess that I'm completely in love with the breathtaking landscapes, charming towns and these people to whom the true relations still are one of the most important virtues.

For those who wish to join this adventure, I recommend to learn about the country and get as much information as possible. Don't be afraid to go to a country because of the language and culture is quite different from yours. You just need to have an open mind to change your routine and enjoy nice moments.

I advise all students to try this experience, not just for the professional practice, but mainly because of human experience that it can provide.



KARIERNI SEJEM

Prvega decembra 2010 smo s šolo šli na strokovno ekskurzijo v Ljubljano. Kot prvo postojanko smo si ogledali Državni zbor RS. Tam smo si ogledali freske, ki so v preddverju Državnega zbora. Z balkona smo si ogledali sejno dvorano,

kjer se odvijajo seje državnega zbora. Ob koncu ogleda pa smo si pogledali še razna darila, ki so jih prejeli naši državniki od predstavnikov drugih držav.

Po ogledu Državnega zbora smo šli na ogled Kariernega sejma na Gospodarsko razstavišče. Podjetij, ki so se tam predstavljala, je bilo zelo veliko, bila so iz Slovenije in pa tudi iz drugih držav. Udeležili smo se tudi nekaj različnih predavanj v zvezi s kariero. Pridobili smo si kar nekaj novih informacij, ki jih do sedaj nismo vedeli. Ekскурzija nam je

bila všeč, saj je bila zanimiva in poučna. Upamo, da bomo v letošnjem šolskem letu deležni še kakšnega podobnega izleta, saj nam je ogled zanimivih krajev in dogodkov v velik užitek.

Franjo Gradišnik

USTVARJALNI SVET ŠTUDENTOV VIŠJE STROKOVNE ŠOLE ...

... PESNIŠKO NADARJENI

*Jaz, sem človek.
Prebujajo me kriki ptic.
In. Božajo me piki os.*

*Moje oči so luč, ki v temi najde smisel.
Moje roke so rezilo, ki ne ločijo cvetov od plevela.
Moje sanje, te so enigma.
Kdor bi jih razrešil, bi našel konec.*

*Jaz sem človek.
Sanjam.*



*Sedim na prepihu.
Čakam na tisti sunek vetra,
ki bi mi predal dih tvojih misli...*

*...misli, ki jih ni!
Morda jih ne morem razbrati,
ker čutim le sprehajanje
preko mojih las.*

*Strune drhtijo tako kot jaz,
ko iščem okus tvojih ledeno pekočih ustnic!*

*Ko se mi zunaj škrlatna cipresa nasmiha,
pomislim nate!
Vem, da se ti nekako moram zahvaliti.
Torej. Hvala.
Za vsak občutek manjvrednosti.
Za vsak tvoj žig na mojem licu.
Za vsak korak, ki sem ga v strahu prestopila. Hvala.
Za vsako solzo, ki je iskala sanje na mojem ovratniku.
Za vsako misel, ki se je izgubila med brazdami tvojih širnih
polj pričakovanja.
Za vsak pogled, po katerem je sledilo vprašanje Ali zate sploh
obstajam?
Hvala.
Dokler bo tvoj svet črno-bel, jaz vanj ne sodim.
Jaz sem sonce.
Ko bodo zavese tvojega srca odgrnjene, bom posijala vate.
Obarvala bom tvoj svet.*



*Nebo. in vsa ta modrina.
Prihajali so dnevi.
eden. pa še eden. pa še eden.
S sabo so prinesli vsak dan novo. Modro.*

*Spomnim se. neba.
Enkrat je bilo tako modro, kot sošedin turkizni šal za katerim
skriva gube.
Enkrat pa je bilo tako modro, da je bilo podobno rdeči.
vendar sem prepričan, da je bilo modro.
In takrat, se spomniš, ko sem ti rekel da so tvoje oči kot nebo?*

*takšne modrine ne bo nikoli več.
Ostala mi je le sivina, ki se vije kot cesta na kateri sva se
obrnila.*



*Dal bi ti vse,
a v žepu ne nosim lune.
Ne poznam daljnih dežel
in nisem popoln.*

*Jaz sem drugačen,
čeprav ne ustrezam definiciji.*

*Ne potrebujem neskončno dolgih preprog prepletenih s
cvetjem.
Nočem srečati lepote, ki bi me zaslepila.
Nimam želje po praznih šumih človeka.*

*Imam nebo in oblake...
...pogled na luno in spomin nate.*

*Vse, kar želiš povedati,
si pišeš na prekleti papir...
ali preži nad tabo strah?...
...strah, da bi se zmotila?...
Strah da besede ne bi zvenele dovolj prefinjeno?*

*Tvoj obraz je rumen...
Tvoj nos, ki strmi proti nebu, je prav tako rumen...
A najbolj rumena so semena v tebi.*

*Še dolgo boš klila...
Še dolgo se boš stegovala za svetlobo...
Še tako daleč je bit, ki ti bo dal vedeti,
Da si še tako daleč od zelene...*

Katja Žerjal



... GLASBENO NADARJENI

Ansambel Škorpijoni smo klasičen kvintet in prihajamo iz Šentjanža pri Dravogradu. Sestavlja ga 5 članov, starih od 18 do 20 let. V takšni sestavi delujemo 2 leti, drugače pa ansambel obstaja že več kot 5 let. Skupaj smo se odločili, da ponese slovensko domačo glasbo tudi v srca tistih, ki jim ta zvrst glasbe ni zelo poznana. Izvajamo glasbo različnih izvajalcev, kot so: Avsenik, Alpski kvintet, Ansambel Mihelič, Ansambel Lojzeta Slaka in še in še. Veliko igramo na Koroškem, zadnje čase pa tudi v tujini (Avstrija, Italija...). Seveda pa bomo veseli vsakršnega povabila tudi izven te regije. Igramo na veselica, porokah, raznih obletnicah in seveda, po želji, tudi na ločitvah.

Člani ansambla:

Rok Verhovnik - trobenta, vokal
 Martin Verhovnik - klarinet, bobni, vokal
 Mitja Verhovnik - bariton, bas kitara
 Ožbej Ulbl - kitara, klaviature, vokal
 Klemen Sušec - harmonika, el. kitara, vokal

In še naš moto:

ČE VAM NAŠ ANSAMBEL
 BO IGRAL,
 VERJEMITE, DA VAM
 NIKOLI NE BO
 ŽAL.

Klemen Sušec



Sem študentka 1. letnika Višje strokovne šole Slovenj Gradec in moja največja strast v prostem času je glasba. Zato obiskujem glasbeno šolo, kjer se učim igranja diatonične harmonike. Harmoniko intenzivno igram 3 leta, vendar moj cilj ni postati slavna, ampak želim znati dobro igrati le za svojo dušo.

Vesna Mozgan



... USTVARJALNO NADARJENI PRVIČ

Sem Jasmina Lauko, študentka 1. letnika višje strokovne šole, smer Poslovni sekretar. Moj najljubši čas je božič, saj je to čas okraševanja, obdarovanja in vse je praznično razpoloženo. Seveda pa se vse začne že nekaj tednov prej. To je adventni čas, ko prižigamo svečke na adventnem venčku in odštevamo tedne do božiča.



Moje največje veselje je izdelovanje adventnih venčkov. S tem se sedaj ukvarjam že kar nekaj let. Moj prvi venček je nastal pred 7 leti, in sicer tako, da sem razdrla venček od prejšnjega leta, saj sem nekje morala videti, kako je sploh

narejen. Potem pa sem poskusila sama izdelati svojega in... uspelo mi je! Tako so vsako leto nastajali drugi in seveda tudi lepši.



Sedaj izdelujem več vrst venčkov, od velikih, majhnih, za na vrata, okrogle, podolgovate, na podstavkih, skratka vse, kar mi pade na pamet. Moje »stranke« so po navadi moji domači, babice ter prijatelji in znanci. Izdelujem jih zgolj zaradi veselja in uživanja ob delu. Vsak venček tudi fotografiram in shranim v album, saj je kasneje lepo pogledati svoje »mojstrovine«.

To delo me zelo veseli, zato se želim s tem nekoč tudi profesionalno ukvarjati.

Jasmina Lauko



... USTVARJALNO NADARJENI DRUGIČ



Študenti naše šole smo 6. decembra okraševali šolo. Postavili in okrasili smo dve božični drevesci, ki krasita naše hodnike. Pripravljali smo tudi darila in novoletne voščilnice. Razdeljeni smo bili v skupine, v katerih smo izdelovali voščilnice, novoletne aranžmaje in slikali na ploščice iz das mase. Voščilnice smo obogatili z zanimivimi in iskrenimi voščili. Novoletne aranžmaje smo kasneje raznosili po učilnicah, voščilnice in ploščice pa smo lepo zavili in jih razdelili našim profesorjem.

Radi bi se zahvalili gospe profesor Aniti Goltnik Urnaut, njeni sestri Barbari in čistilki Zdenki ter vsem ostalim, ki so na kakršen koli način pomagali pri našem ustvarjanju.



Upam, da smo z našimi izdelki vsaj komu pričarali malo prazničnega vzdušja na šoli in da bodo te delavnice postale stalnica na naši šoli, saj pozitivno vplivajo na odnose med študenti in še enkrat več povedo, kako je lahko študij prijeten in kako si ga je že z malenkostmi možno popestriti.

Urška Drvodol, Urša Andric in Jasmina Lauko

... FOTOGRAFSKO NADARJENI



Sedaj, ko je mimo poletno umivanje v morski vodi in opazovanje tistega posebnega sončnega zahoda, ko so se poslovili še zadnji dovolj-topli-za-kratko-majico sončni žarki,



ko se je odpeljala še najvztrajnejša čarovnica in je prvi sneg, v katerega smo tudi veselo zagazili, prebudil otroka v nas (poleg presrečnih vzklikov seveda ne gre brez tega, da ne bi na Facebooku vsak vsaj trikrat objavil, da sneži ☺),



je končno prišel čas okraševanja, čas občudovanja tisoč in ene mestne lučke in seveda čas daril.

Praznike preživite kar se da lepo, s čim več ustvarjalnosti pri obdarovanju, s čim več dobrotami na mizi (ljubitelji francoske solate bomo spet uživali ☺), brez prehladov in angin, s polno mero sreče in ljubezni, če pa bi koga slučajno zazeblo, pa tudi z velikim lončkom ravno prav vročega zakuhanega (čaja seveda), po ravno pravi ceni ☺.

Urška Drvodol

... KUHARSKO IN PEKOVSKO NADARJENI

KUHANJE PO ŠTUDENSKO

Na splošno kot študent ne kuhaš. Nikakor ne, razen če je res huda kriza. Študent kupi najcenejše študentske bone, katerih je ravno za vsak delovni dan v mesecu, kar pomeni, da lahko na nepraznični dan zaužiješ eno kosilo. To kosilo pa je tudi tvoj edini dnevni obrok. Ponavadi edini obrok v več dneh... No, da ne bomo preveč strašili.

Če je že kriza in se je treba spraviti k kuhanju, je najbolje obvladovati odpiralč konzerv. Kako bi jedli okusno konzervirano hrano, če konzerve ne bi znali odpreti?! Če

dvomite v kvaliteto konzerv, lahko v kakršnikoli restavraciji naročite njihovo specialiteto, če je nimajo, se vam bo natakar opravičil, da se je glavnemu kuharju pokvaril odpiralč za konzerve. Resno. Seveda pa lahko za kakšen tolar (po novem cent) več kupite konzervo, ki ima že vgrajeno odpiralo. Ponavadi je hrana v takšnih konzervah v tekoči obliki, zlate barve in primerna tudi za infuzijo (seveda govorim o pivu). Še ena izmed kuharskih veščin, ki jih mora obvladovati skoraj vsak študent, je odpiranje tetrapakov (če se tega niste naučili že pri mleku, ste se verjetno pred nekaj leti, ko so naše tržišče

preplavile sangrije v tetrapakih). Na splošno si car, če znaš odpirati zadeve. Veliko hranilnih snovi se namreč velikokrat nahaja tudi ustekleničenih. Za nekatere steklenice potrebujemo odpiralč, za druge (predvsem v kriznih trenutkih) pa so dovolj roke ali pa očesne dupline za pogumne (in dovolj pijane). Seveda lahko steklenico odpremo tudi po filmsko - saj veste, šampanjec, sablja, Charles Manson... OK, gre tudi brez zadnjega, vendar pa lahko sami povzročite nenameren pokol s prevelikim »avšanjem in frajerišenjem« s sabljo. Lahko pa steklenico tudi »tresnete« z vratom ob neko tršo površino — seveda je vaš problem, kako boste spili steklovino, mislim, da se ne bo dovolj hitro raztopila v pijači... Aja, pri tem načinu odpiranja, bi vas rada opozorila, da bodite previdni — lahko namreč kaj polijete! No, ko se boste začeli od vse prekomerno zaužite tekoče hrane že razkrajati, lahko naredite nekajminutni premor in zaužijete tršo hrano. Če vam je zmanjkalo bonov za pice, hamburgerje, bureke in tisto fino gostilno, kjer namesto menija dobite kar škatlico mehkih Boss in pivo (seveda veliko, malo pivo - 0,3 litra je kot aperitivček - malo pivo je pirovski štampri), potem bo treba na ulico s kovinskim pikastim lončkom. Lahko pa tudi kaj zapojete mimoidočim, ali pa si z interneta natisnete sliko neke sirote iz tretjega sveta in težite vsem okoli, da je to vaš sorodnik, ki nujno potrebuje operacijo. Na zadnjo finto ljudje ne padajo več toliko...



No, če zaradi raznih vzrokov odpadejo vse te opcije, vam moram z obžalovanjem sporočiti, da boste morali sami kuhati. Resno. Srčno upam, da imate doma v stanovanju mikrovalovno pečico (naša je pri nas tako priljubljena, da ima svoje ime, z njo pa ravnamo kot s človekom). Seveda vas ne bom učila o vseh tistih oznakah na njej, kaj simbolizirajo (ponavadi so to neke finte za odtaljevanje, pečenje, minutažo...) — kar nastavite vse tiste gumbke na približno polovico, ker boste tako naredili še najmanj škode. Pa ne pametujte in si v mikrovalovki skupaj s hrano na krožniku z zlato obrobo grejte še pribora (razen če to ni vaš slavni McDonaldsov plastični servis). Res ne rabite vročih vilic ali eksplozije v kuhinji. Kar pa se konzerv, ki jih je treba pogreti, tiče, jih prav tako ne pogrevajte kar v mikrovalovni pečici (razen če je v trenutku, ko to berete, tehnologija tako napredovala, da so konzerve iz neke »superblabla« plastike, ki se ne stopi) in jih tudi ne postavljajte direktno na ogenj na štedilniku.

Glede predjamskega načina gretja bodite pozorni — verjetno vaš stanodajalec ne bo ekstatično vesel, če bo kuhinja imela nov omet iz prebranca ali če bodo s stropa viseli listi zelja iz sarme. Konzervo se da kar v lonec in prelije ali oblije z vodo,

šele potem pa na štedilnik. Pa ne bodite preveč pametni glede časa ogrevanja — v tovarni, kjer so konzervo proizvedli, so tisto številko 15' na konzervo napisali zato, ker vedo, po kakšnem času bo zadeva užitna.

Če se vam bo vsebina po treh dneh zlila v eno s pločevino, ste sami krivi, reklamacij ne bodo upoštevali, saj jim je malo mar, da ste ljubitelj dodatno zapečenih stvari.

Seveda pa si lahko sami pripravite kosilo (pred kosilo sem napisala dobro, pa sem besedico kasneje izbrisala — ne slepimo se, da bo dobro). Če vas bo prijelo, da bi jedli gobe — ni vse jagoda, kar se rdeče sveti. Če boste šli gobarit v sezoni in bo gobar pred vami za sabo puščal neodtrgane še tako lepe gobe s še tako lepimi vzorčki, jih seveda lahko sami vzamete. Ne priporočam pa, da jih pojedete. Pa še en nasvet glede gobjih zadev — če dobite pri kosilu na bone zraven gobovo juho, bon pa hočejo imeti vnaprej, se zavedajte, da so nabrali te iste gobe, ki jih je izkušen gobar pustil...

Če ste tako »zacajtni«, da jeste meso, ga ne kupujte pri vašem znancu iz okolice najbolj razpite ulice, kjer imajo edini potrjen primerek za BSE obolelim človekom v Sloveniji. Vem, da se drobovina, vampi, tolšča in podobno sliši kot gurmanski posladek, vendar vam bi že ob ceni teh stvari moralo postati jasno, da temu ni tako. Pa tudi uživanje svežih surovih kurjih možganov vam ne bo povečalo pameti, četudi tako trdi zloglasna Štefa iz vaše vasi.

Glede prilog — riž ni važno, kako ga skuhate, glavno, da vam paše, ko ga jeste. Tudi če je popolnoma pacast in sluzast — tako ali tako potrebujete nekaj za stabiliziranje črevesne sluzi, ki vam vztrajno pada zaradi alkohola. Pa še glede romantičnih študentskih večerij v dvoje — ne, nikakor ne bo navdušena, ko jo bo zeblo v zadnjico med sedenjem na nagrobni plošči, vi pa boste igrali frajerja, ki v soju (nagrobnih) sveč odpira ribjo konzervo.

Trenutno se ne spomnim še kakšnega nasveta več, ga bom pa seveda naknadno sporočila, če se ga bom spomnila.



KOKOSOVI HLEBČKI



400 g kokosove moke
100 g čokolade ali kakava v prahu
200 g mletih keksov
400 g sladkorja v prahu
6 jajc
2 zavitka vanilin sladkorja
limonina lupina
cimet

- ❖ 100g sladkorja v prahu damo na stran, da bomo v njem lahko povaljali kroglice
 - ❖ ločimo 4 beljake od rumenjakov
 - ❖ iz teh beljakov stepemo sneg, ki mu dodamo malo sladkorja, da postane bolj kremast
 - ❖ stepemo 6 rumenjakov in dva beljaka
- ❖ dodamo sladkor v prahu, vanilin sladkor, cimet, limonino lupinico in čokolado oz. kakav v prahu
 - ❖ v maso nato umešamo kokosovo moko in kekse
 - ❖ na koncu na rahlo umešamo sneg

Priporočam, da po tem, ko smo umešali čokolado oz. kakav, ne uporabljamo več električnega mešalnika, ampak delo nadaljujemo s kuhalnico ali z rokami.

- ❖ pripravimo si pekače, na katere položimo peki papir
- ❖ z rokami maso oblikujemo v kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju in položimo na pekač

Ker je masa lepljiva, si je potrebno med izdelavo večkrat umiti roke, da se dajo kroglice lažje oblikovati.

Hlebčke pečemo v vnaprej segreti pečici pri 180 °C približno 7 minut. Ali enostavneje; hlebčki so pečeni, ko popokajo. Pustimo jih ohladiti na pekaču.

Dober tek!!!

Urša Andric

KAKAVOVI PIŠKOTI



280 g mehke moke
15 do 20 g kakava
80 g sladkorja v prahu
180 g masla (sobna temperatura)
1 jajce

Vse sestavine z rokami zgnetemo v gladko testo. Testo razvajamo in z modelčki izrežemo piškote. Položimo jih na pekač, na katerega smo pred tem položili peki papir. Piškote pečemo v pečici, ogreti na 180 °C približno 10 minut.

ČOKOLADNO-POMARANČNI PIŠKOTI

22 dag moke
10 dag zmehčanega masla
7,5 dag sladkorja v prahu
1 jajce
žlica mleka
žlička pecilnega praška
2 žlici kakava v prahu
Glazura
17 dag sladkorja v prahu
3 žlice pomarančnega soka
2,5 dag stopljene temne jedilne čokolade za okras

Pečico segrejemo na 180 °C. Moko presejemo s kakavom v prahu in pecilnim praškom. V primerno veliki posodi penasto stepemo maslo in sladkor, nato pa vmešamo še jajce in mleko.

Primešamo še moko s kakavom in pecilnim praškom ter zmešamo v mehko testo. Oblikujemo ga v kroglo in pustimo pol ure počivati. Nato ga na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo na 5 milimetrov debelo in z okroglim modelčkom izrežemo piškote. Z zadostnim razmikom jih položimo na pekač, obložen s papirjem za peko in na 160 °C pečemo približno 10 do 12 minut, oziroma dokler ne postanejo zlato rjavi.

Pripravimo še glazuro, in sicer tako, da sladkor v prahu zmešamo s toliko pomarančnega soka, da dobimo gosto tekočo maso. To preizkusimo tako, da v maso potopimo žlico, in če se masa

lepi na hrbet žlice, je prave gostote.

Piškote premažemo z glazuro in pustimo, da se strdi. Na koncu jih okrasimo še s čokoladno glazuro.

Nina Neureiter

KOSTANJEVA PIJANA NEVESTA

V teh zimskih, hladnih dnevih se prileže kaj sladkega. Če pa to naredimo sami z veliko ljubezni, je sladko še slajše. Zadnjič sem nekaj "pacala" in nastalo je kar dobro pecivo:) Da se boste posladkali še vi, vam zaupam recept:

SESTAVINE:

TESTO:

- 4 jajca
- 20 dag moke
- 20 dag sladkorja v prahu
- pecilni prašek
- vanilin sladkor
- 1 dl ruma
- 1 dl olja
- 4 žlice kakava

NADEV:

- 1 zavoj sladkega kostanjevega pireja (lahko dva za bolj izrazit okus po kostanjih)
- 3 male sladke smetane
- 3 zavoji kremfixa
- 1 vrečka narezanih mandljev

PRELIV:

- 1 čokolada z 80 % kakava (lahko tudi jedilna ali katera druga čokolada, lahko bi uporabili tudi belo maslo oziroma margarina

POSTOPEK

Najprej zmešamo jajca, sladkor, vanilin, rum, olje; nato dodamo moko s pecilnim in kakavom. Zmes ulijemo v manjši,

višji pekač. Testo pečemo približno 15 minut na 180 stopinjah Celzija. (Čas pečenja je odvisen od pečice, zato je najbolje, da vmes preverimo, če je testo pečeno. To storimo tako, da z nožev konico "prebodemo" testo. Če je nož čist, ko ga izvlečemo, je testo pečeno).



Vmes pripravimo nadev. Smetano trdo stepemo, med mešanjem dodamo prašek kremfix. Na krožniku zmečemo kostanjev pire in ga postopoma dodajamo k smetani. Na koncu mora nastati zmes brez grudic od pireja.

Ko je testo pečeno, še malo toplega namočimo z 2 dl mleka, v katerega smo dodali malo ruma, po okusu. Jaz sem ga dala približno 0.05 l. Po namočenem testu enakomerno nanesemo smetano s pirejem. Čokolado in maslo oziroma margarino

stopimo v parni kopeli.

Čez nadev posujemo polovico mandljev, po mandljih polijemo stopljeno čokolado in nato še čez čokolado posujemo drugo polovico mandljev. Ko se pecivo popolnoma shladi, ga boste laže narezali in bo tudi lepše videti na krožniku. Čez košček peciva naredimo črte s sladkim grehom in po krožniku posujemo par narezanih mandljev.

Pa dober tek!!

Eva Fischer

EKSKURZIJA V MUZEJ PREMOGOVIŠTVA SLOVENIJE

Datum: 9. 11. 2010

Čas: 8.15 dopoldan oz. za večino nas študentov še zjutraj

Kraj zbiranja: parkirišče pred muzejem v Velenju

Dan smo študenti tistega dne začeli prav zgodaj, saj smo pred ogledom muzeja skočili na jutranjo kavico in prevozili 27 kilometrsko razdaljo do Velenja. Toda za večino izmed nas nam ta jutranja ura ni delala težav in že smo vsi zbrani ter budni čakali v čakalnici pred vhodom v muzej. Priznali ali ne vse nas je malo črvičilo v želodcih v strahu pred globinami Slovenije in v pričakovanju neznanega, nam še neprehojenega teritorija. Čeprav nas je bilo kar nekaj, ki smo si muzej že ogledali, nas želja nad ponovnim obiskom vsekakor ni minila.



Varstvo in nadzor skupine je profesor Samo Kramer prepustil mojemu očetu, Mladenu Hojanu, upokojenemu rudarju Premogovnika Velenje, ki je s kritičnim ušesom budno poslušal predavanje mladega vodiča in tu in tam kaj dodal ali potrdil. Sprejel nas je odlični vodič, gospod Marko, ki nas je nagovoril z rudarskim pozdravom 'SREČNO'. Razložil nam je, kako pomembno je zaupanje in bratstvo med rudarji, saj ko so enkrat v jami, so si vsi med seboj enaki. Vsi enakovredni sotrpini, ki trdo delajo vsakodnevno za zaslužno 'colngo', kot ji pravijo, da lahko preživijo sebe in družine. Oblekli smo si zaščitne rudarske čelade, vsaka barva ima namreč svoj pomen oz. določeno funkcijo, na primer: modro so nosili rudarji na zračenju. Oblekli smo še halje, vzeli tipično rudarsko malico in že smo trepetali pred dvonadstropnim dvigalom, ki nas je popeljalo v globine slovenskega podzemlja.

V muzeju smo 'spoznali' zaščitnico rudarjev Sveto Barbaro in kako je ta pristala v nemilosti svojega krutega očeta. Najprej smo si lahko pogledali kapelico, v kateri so gostili že par mladih parov, rudarskih korenin in tudi drugih, ki so se poročili

160 metrov pod zemljo. In že smo začeli ogled podzemnih rogov, ki so nam s pomočjo odličnih animacij, pripovedi in lutk v podobi rudarjev prikazali, kako je razvoj rudarstva potekal. Ogledali smo si tudi kratek film, ki je prikazal vse od začetka obratovanja takrat Rudnika, do danes, moderniziranega Premogovnika Velenje. Ogledali smo si karte podzemnih rogov, kjer so jasno prikazani odkopi in poteki zračnja, ter sliko, ki kaže, koliko so Velenje, Škale, Šoštanj in Pesje spodkopane in posledično nastanek ogromnih jezer, ki predstavljajo veliko nevarnost za podzemne junake. Hodili smo v koraku s časom, od kopanja na roke, s pomočjo zastarelega orodja, do novega dela muzeja, kjer je na ogled del moderne mehanizacije. Posnetki pogovorov med rudarji so v starem velenjskem narečnem jeziku, ki so nam še toliko bolj pričarali dolge ure trdega dela in izjemnega prijateljstva med kopači premoga.



Moram povedati edino to, da me je motilo, da nihče ni omenil, koliko tujcev je prišlo v Slovenijo in pomagalo kopati lignit, koliko jih je pustilo doma družine in prišlo s trebuhom za kruhom v Velenje. Tudi danes se med zaposlenimi vidno opazi veliko število bosanskih in srbskih delavcev.

Naj se vrnem nazaj na ekskurzijo. Nekje med novim in starim delom smo se ustavili v manjši podzemni sobici s klopmi, kjer smo malicali. Tipična rudarska malica, ki te nasiti in da nove energije, je klobasica, štručka kruha in omaka. Z užitekmo smo pojedli, med tem pa poslušali vodiča Marka, ki nam je nekaj

povedal o izkopavanju premoga, o enormnih količinah, ki so jih do sedaj izkopali, razložil nam je, kako se gledajo karte in že smo krenili nazaj na pot. Takoj za petami nam je namreč bila že druga skupina. Novi del muzeja nam je čisto prehitro minil in že smo se spet tlačili v majhno dvigalo in se hitro odpeljali nazaj proti površju.

Če povzamem, kaj sem videla in se naučila, je predvsem to, kako težko je bilo in še vedno je, življenje rudarjev. Neverjetno se mi zdi, kako so lahko v tistih časih s tako preprostim orodjem opravljali tako težko delo, kako so voz za vozom premoga z neverjetnim fizičnim naporom in s pomočjo konjev odvažali na površje.

Prav tako tudi trdo delo otrok, ki so vodili konje v črninah jamskih rogov in vse bolj pozabljali na otroštvo in igranje. Danes je seveda popolnoma drugače, saj delo opravljajo s pomočjo moderne tehnologije in ogromnih strojev, izkopnih 'glav', ki meljejo premog, katerega transportni 'trak' odvažna na površje. Sama sem imela srečo in sem si letošnje leto priborila ogled obratovalne jame in delujočega odkopa. Seveda ni primerjave z muzejem, je veliko bolj kruto, temno, prašno, umazano, glasno in nevarno. Zatorej resnična pohvala vsem upokojenim in še aktivnim rudarjem, ki opravljajo trdo delo, da je lahko prebivalcem sosednje pokrajine toplo in svetlo. In seveda, da imamo vse hčerke, sinovi, žene, imenovane »knapice«, in ostali družinski člani vedno polne želodčke.

Tjaša Hojan

PGD RADUŠE

V majhni vasi na Koroškem, za katero marsikdo ne ve, kje se nahaja, ležijo prelepe Raduše, ki so znane predvsem po gasilskem društvu. Prebivalcev res ni veliko, lahko pa se pohvalim, da so vsi zvesti gasilci.

V našem društvu delujeta moška in ženska desetina. V vsaki je devet članov. Jaz sem med gasilce stopila leta 2005 in za nobeno minuto mi ni žal. Najlepši čas gasilcev se prične s poletjem, saj se nam pričnejo gasilske vaje, na katere z veseljem pridemo. Vaje



potekajo 2 x tedensko po 2 uri. Trdo delo se nam vedno poplača, saj na gasilskih tekmah dosegamo dobre rezultate. Če pa nam kdaj tudi spodleti, se ne sekiramo kaj preveč, saj se potem ob koncu za »šankom« vse pozabi.

Lani smo dobili tudi novo gasilsko vozilo. Bil je že zadnji čas, saj smo se morali vedno, ko smo odšli na tekmo, kakšno uro prej zbrati, da smo naš stari gasilski avto potisnili po Radušah in ga vžgali, da smo se potem lahko odpeljali. Zdaj nimamo več takšnih težav in lahko normalno odidemo na tekmo.

Gasilci pa nismo znani samo po tem, da pomagamo pri požarih in drugih intervencijskih zadevah, pač pa si vedno znamo popestriti naš prosti čas. Kadar ima kakšen od članov rojstni dan, se zberemo vsi gasilci, vzamemo harmoniko in kitaro in si naredimo pravo »gavdo«. Ob koncu leta pa seveda ne sme manjkati tudi zaključek, o katerem še dolgo časa vsi govorimo.

GASILCI SMO VESELJAKI ,
KI RADI POJEMO IN ŠPILAMO.
VESELA NAŠA JE DRUŽBA VSAKA,
KO KAKŠEN DECI GA ZVRNEMO.
PRI NAS VESELJA NIKOLI NE MANJKA,
KO RADUŠE SI ZAPOJEMO.
SAJ MI VEDNO SMO DRUŠČINA TAKA,
DA NAM NIKOLI DOLGČAS NE BO.

Sandra Mitnjek

*Božič spet prihaja -
čarobni čas decembrskih dni,
nas z upanjem navdaja
in dan se hitro poslovi.*

*Ogenj v peči naj gori,
zunaj hladen veter veje,
naj ogreje nam dlani -
bodimo skupaj, da nam bo topleje.*

*Žar ljubezni v srcih naj vzplamti,
sočutje, odpuščanje, spoštovanje
naj v nas se prebudi -
sovraštvo naj prežene
za srečo vseh ljudi.*

*In po domovih naših vseh
naj po ljubezni zadiši -
mir v dušah pri ljudeh
naj žalost prepodi.*

*Čista radost naj napolni srca
naša,
življenje na krilih sreče poleti,
upanje nikoli naj ne ugaša -
dobrote naj bo dovolj za vse ljudi.*

Iva Zaveršnik



*Le nekaj vročičnih decembrskih dni
je še do božiča in novega leta;
v tem času si vsak le najboljše obeta
in vse kar je dobrega, drugim želi,
naj v vas bo svetloba božične noči,
v prihodnosti pa naj le sreča žari!*

*Vse želje, ki letos se niso izpolnile,
vse sanje, ki niso sadu obrodile,
v prihodnjem naj letu dobijo polet,
naj čim prej izpolni se njihov obet!*

*Želim vam vesele božične praznike, polne topline
in nepozabnih trenutkov z vašimi najdražjimi,
V novem letu 2011 pa obilo uspehov, zdravja,
zadovoljstva, sreče, ljubezni in naj se vam izpolni
čim več želja!*

*Predsednica študentske skupnosti
Urška Andrić*



PRAZNIČNA KRIŽANKA

(by Jasmina Lauko)

The crossword puzzle grid consists of the following numbered clues:

- 1**: Down, 4 letters, starting at row 2, column 7.
- 2**: Right, 3 letters, starting at row 5, column 8.
- 3**: Right, 4 letters, starting at row 4, column 4.
- 4**: Right, 8 letters, starting at row 5, column 1.
- 5**: Down, 4 letters, starting at row 6, column 5.
- 6**: Down, 3 letters, starting at row 4, column 5.
- 7**: Right, 8 letters, starting at row 7, column 1.

Illustrations and icons scattered around the grid include:

- Santa Claus (top left)
- A winter jacket (top right)
- A snowflake (middle right)
- A green pine cone (middle right)
- A snowman (middle left)
- A blue sled (middle right)
- A white knit hat (middle left)
- A pink snowsuit (middle left)
- A wooden sled (bottom middle)
- A pair of black gloves (bottom left)