

ŠOLARČEK

Glasilo OŠ Voličina, ISSN C505-0820

Šolsko leto 2022/23

Poučni koncert Gojmirja Lešnjaka Gojca in Marte Zore z glasbeniki

30. november 2022, letnik XXV
št. 240, naklada 400 izvodov



V torek, 8. 11. 2022, je bil v kulturnem domu v Voličini za vse učence šole izveden brezplačni koncert Gojmirja Lešnjaka Gojca in Marte Zore z glasbeniki. V dinamičnem enournem koncertu so učenci spoznavali različne instrumente, glasbene žanre (opero, pop, rock, metal, etno), stile ter aktivno sodelovali s petjem. Gojc je učencem predstavil tudi poezijo Nika Grafenauerja in Borisa A. Novaka. Učenci, kakor tudi učitelji, so uživali in se zabavali.

Iz vsebine

- | | |
|---|-------------------------------|
| 3 Likovna razstava Rudolf Maister Vojanov | 6 Skrivnost fantomskega vlaka |
| 3-4 Tradicionalni slovenski zajtrk | 7 Pridelava kakava |
| 4 Projekt Tek podnebne solidarnosti | 8 Od lanu do platna |



oš voličina

kulturna šola

OŠ Voličina, Spodnja Voličina 82, 2232 Voličina, tel.: (02) 729 57 50
e-pošta: info@os-volicina.si, spletna stran: www.os-volicina.si

topdom hauptman

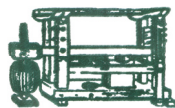
...da bo lažje graditi in kmetovati

Selce 74, 2232 Voličina

Tel.: 02/ 729 13 50, fax: 729 13 54

**Trgovina z gradbenim in
s kmetijskim materialom
ter z montažo stavbnega pohištva**

BAR ORNIK in BIFE ZAMARKOVA



Alenka Škamlec s.p., GSM: 031 321 207

KLASMETAL d.o.o.

Proizvodno, trgovsko in storitveno podjetje
Spodnja Voličina 88 a, 2232 Voličina
SLOVENIJA

tel.: +386 (0)2 729 09 30

fax: +386 (0)2 729 09 31

GSM: 031 346 668

e-pošta: klasmetal@siol.net

splet: www.klasmetal.si

SI: 57087822



Izvajanje gradbenih, inštalacijskih
in zaključnih del v gradbeništvu,
trgovina na debelo

tel.: 02 729 15 60

fax: 02 729 15 71

GSM: 041 722 024

www.lipa-lenart.si

ptz-lipa.lenart@siol.net

Kraigherjeva ulica 19 b
2230 Lenart

www.foto-tone.si



FOTOGRAFIJA | UOKVIRJANJE | TRGOVINA

Foto Tone, Trg Osvoboditve 1, Lenart 02/72 90 280



MIZARSTVO RAJŠP

www.mizarstvo-rajsp.si

OLJARSTVO FRAS

Fras Jožef s.p.

Sp. Voličina 119, 2232 Voličina
Tel.: 02/ 720 86 89, GSM: 041/ 538 178

INSTALACIJE
HAUPTMAN
LENART



Šetarova 6, 2230 Lenart, tel.: 051 350 608

več vrst kruha, potice, keksi, mesni izdelki, goveje in svinjsko meso

LEŠNIK ZEMLJIČ



tel.: 02 720 55 48

GSM: 030 300 138

Kurnik

KURNIK TRANSPORT d.o.o.

Industrijska ulica 42, 2230 Lenart

tel.: 02 720 80 80, fax: 02 720 80 21

E-mail: info@kurnik-transport.si

www.kurnik-transport.si



Agro zavarovalna agencija d.o.o.

Titova cesta 63, 2000 Maribor

tel.: 031 393 668, e-pošta: info@aza.si

ALMAJA d.o.o.
Jurovska cesta 23
2230 Lenart

Cvetličarna
MAJ

02/729-0-350

Frizerski Studio Sijaj

Dušan Lorbek s.p.

Sp. Voličina 81, 2232 Voličina

Tel.: 041 533 400

Saubermacher

za življenja vredno okolje
Slovenija



BERNJAK GRADBENIŠTVO

gradbene storitve d.o.o.

Industrijska ulica 28, 2230 Lenart

Tel.: 02 720 04 00

e-mail: info@bernjak.si

GSM.: 051 343 004

Splet: www.bernjak.si

VIZUALNE KOMUNIKACIJE

DEKORHALOŽAN

KJER IDEJE OŽIVIMO



Gorazd Haložan s.p.

Tel.: 041 642 596

Industrijska ul. 7, 2230 Lenart

www.dekor-halozan.si

TRGOVINA IN SERVIS Z RAČUNALNIŠKO IN BIRO OPREMO

MakroTeam

ILAUNIGOVA ULICA 5, 2230 LENART V SLOV. GORICAH
Tel.: 02/729-25-40, 040-410-451, www.makroteam.si



Vrtnar d.o.o.

Vrtnarija in cvetličarna Golob

Trnovska vas 38 B

2254 Trnovska vas

GSM: 031 415 946

E-mail: golob.branko@siol.net

Splet: www.vrtnardoo.si

Zavarovalno zastopanje Aleš Lašič s.p.
tel.: 041 625 375
mail: ales.lasic@gmail.com

Zavarovanja Lašič

gostilna
pizzerija
Vinska trta

BOŠTIAN FERONJA s.p. SP. VOLIČINA 80a, 2232 VOLIČINA



GSM: 040/318 316

vinska.trta@siol.net

www.vinskatrta.si



POMURSKI SEJEM

ufi
Approved
Event

Razstava z naslovom Rudolf Maister Vojanov – general, pesnik in slovenski domoljub na ogled v jedilnici šole



V četrtek, 17. 11. 2022, smo v jedilnici OŠ Voličini svečano odprli likovno razstavo z naslovom Rudolf Maister Vojanov – general, pesnik in slovenski domoljub. Likovni natečaj je izvedlo Domovinsko društvo general Rudolf Maister Maribor. Otvoritve razstave so se udeležili učenci III. VIO.

Na dogodku je zbranim o liku generala Maistra z naslovom General Maister – naš vzor spregovoril g. Aleš Arih, o vsebini razstave pa mag. Zdravko Lukešič. V kratkem kulturnem programu sta pod mentorstvom učiteljice Natalije Šijanec natopila Ela Lepenik in David Lorenčič.

Ravnatelj

Tradicionalni slovenski zajtrk

Na dan slovenske hrane, ki ga obeležujemo vsak tretji petek v novembru, je 18. novembra potekal tradicionalni slovenski zajtrk. Projekt, ki je nastal na pobudo Čebelarke zveze Slovenije, je letos potekal že dvanajsto leto zapored. Glavni namen projekta je poudariti pomen lokalno pridelane hrane. Z obeleževanjem dneva slovenske hrane podpiramo slovenske pridelovalce in predelovalce hrane in izrazimo podporo do njihovega dela. Letošnji tradicionalni slovenski zajtrk je potekal pod sloganom »Zajtrk z mlekom



– super dan«, ki je namenil več pozornosti mleku in mlečnim izdelkom. Tradicionalni slovenski zajtrk sestavljajo kruh, maslo, med, mleko in jabolko ali drugo sadje slovenskega porekla. V sklopu projekta so otroci seznanjeni s pomenom kmetijstva, živilske industrije, čebelarstva in varovanja okolja. Z nakupom lokalne hrane podpiramo naše pridelovalce in jih tako spodbujamo k nadaljevanju svojega poslanstva, sami pa z uživanjem lokalne hrane veliko naredimo zase in za druge. Eden od ciljev je tudi poudariti pomen zajtrkovanja v zdravi in uravnoteženi prehrani. Otroci in učenci so bili na dogodek odlično pripravljeni. Otroke v vrtcu je v Voličini in Selcah obiskal čebelar Aleš Vanék. V času zajtrka je v jedilnici pod mentorstvom Natalije Šijanec ubrano zapel OPZ, obiskal nas je tudi podžupan Občine Lenart, g. Franci Ornik. Otroci so se pri zajtrku in kasneje v učilnicah izobraževali o pomenu lokalno pridelane hrane in zdravega načina prehranjevanja.

Jana Pernek

Že od leta 2011 poteka na slovenskih šolah vsak tretji petek v novembru tradicionalni slovenski zajtrk v okviru projekta Tradicionalni slovenski zajtrk. Tako smo ga letos imeli 18. novembra, v šoli smo dobili za zajtrk črn kruh z maslom in medom, mleko in jabolko. Vsa omenjena živila so bila lokalnega izvora.

Pobudnik projekta je bila Čebelarstva zveza Slovenije. Namen projekta je izobraževati in ozaveščati otroke in mlade o pomenu zajtrka, o prednostnih lokalno pridelanih živil slovenskega izvora in o pomenu kmetijske dejavnosti in čebelarstva.

Letošnji slogan je bil Zajtrk z mlekom – super dan.

8. b

Sodelovanje pri projektu Tek podnebne solidarnosti



Učenci 1. a in 1. b razreda smo v mesecu novembru sodelovali pri projektu Tek podnebne solidarnosti.

Ogledali smo si posnetek oddaje Infodrom z naslovom Šola v Keniji. Ob ogledu posnetka samo se pogovarjali o razlikah in podobnostih, ki jih lahko opazijo med našo šolo, razredom in med šolo v Keniji. Pogovorili smo se o zvezkih, pisalih, ki jih uporabljajo, uniformi oziroma oblačilih, ki jih nosijo, elektronskih napravah, tabli in prehrani, ki so je učenci šole v Keniji deležni. Z učenci smo ugotovili, da se šolanje v Keniji zelo razlikuje od našega, prav tako vsak otrok v Keniji ni deležen šolanja, saj je šolstvo predrago



za njihove razmere. To spoznanje je presenetilo tudi učence, zato so si zaželeli, da se to spremeni, saj si vsak otrok želi obiskovati šolo, spoznati nove prijatelje in se naučiti novih znanj.

Sledilo je likovno ustvarjanje učencev. Vsak je na list papirja z vodenimi barvicami naslikal razred iz šole v Keniji.

1. razred

Likovno ustvarjanje na prostem

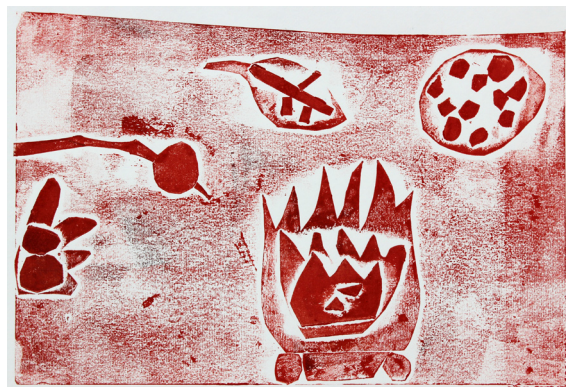


Z učenci smo se dogovorili, da bomo pri likovni umetnosti ustvarjali malo drugače. Odpravili smo se na šolsko igrišče in ustvarjali z naravnimi materiali, ki smo jih tam našli. Nastali so zanimivi likovni izdelki.

2. razred



Tjaša, Gaja, Naja in Ela, 6. a



Jure Kapun, 6. a

Trgatev

Nekega lepega dne se je družina Hauptman odpravila na vikend. Imeli so trgatev. Preden so šli trgat grozdje, so pripravili mizo. Ko so jo pripravili, so odšli v vinograd. Miha in mama sta trgala grozdje. Ati je grozdje zmlél. Potem so vsi skupaj grozdje stisnili. Dobili so sok. Potem so jedli in si peli ljudske pesmi.

Mila Potočnik, 3. a

Družina Kovač se je odpravila na vas. Tam imajo vikend. Mama Nataša in ata Još sta nesla hrano. Miha in Luka sta nesla slaščice. Mama je narezala kruh in pripravila malico. Otroka sta ji pomagala. Začeli so obirati grozdje. Nataša in Miha sta napolnila že dva zaboja. Oče Još je grozdje dajal v prikolico. Potem so začeli grozdje mleti v kašo. Luka je odstranjeval liste. Na koncu so sadno kašo še stisnili v preši. Miha si je od veselja napolnil kozarec s sokom. Luka pa je držal sadno kašo in resno gledal. Na koncu so vsi pili sveži sok in jedli potico ter peli pesmi. Vsi so ves dan preživili veselo in zadovoljno.

Ajda Vogrin, 3. a

Špela čaravnica

Vsak dan na dvorišču čara,
čaribari in odčara
hit čaravnica Sršela,
po domače se ji reče Špela.

AbraKadabra, abraKadabra,
Žana postane podgana,
Manca se spremeni v gibanico,
Klaro pa spremeni v omaro,

Ana postane zaspana,
Lano spremeni v banano,
Dorino v malino,

Nežo v mrežo,
Ančko spremeni v pomarančo,

Mico spremeni v ptico,
Niko pa v sliko,

Nevo spremeni v Leno,
Nino v krasno balerino,
Vito pa spremeni v pito.

Arbadakarba, arbadakarba,
vse odčara na en mah,
arbadakarba, arbadakarba,
da ne bo še koga strah!

Eva Stergar, 4. a

Napoj za ozdravitev vseh bolezni

Za napoj, ki ozdravi vse bolezni, potrebuješ naslednje sestavine: 1 jagoda, 2 žlici krvi, 25 mačjih dlak, ščepec soli, 1 čarovniški las, 3 maline, 1 riba, 6 volkov in malo žličko čarovniške moke.

Navodilo za delo

Vzameš 1 jagodo in jo daš v posodo. Dodaš 2 žlici krvi. Vzameš ščepec soli in 25 mačjih dlak. Vse skupaj zmešaš. Zraven dodaš ribo in čarovniški las. Spet vse dobro premešaš. Dodaš 3 maline in 6 volkov ter nadaljuješ z mešanjem, da dobiš gosto zmes. Na koncu še posipaš žličko moke in napoj je pripravljen.

Lana Dajčman, 4. a

Lenoba

Nekega dne sem se zbudil in nisem mogel vstati.

Ležal sem v postelji, noge in roke me niso ubogale. K meni se je prikradla lenoba. V sobi je vladal nered, saj lenobe ne vedo za red. Torba in zvezki v kotu ležijo, ker na mizi prostora ne dobijo. Omara je prazna, za pajke je dom. Oblačila po tleh ležijo, saj se lenobe pospravljat ne učijo. Zazeham in vstanem, lenobo preženem, sobo pospravim in vse je spet po starem.

Lenoba postati ni lahko, le redki dobri smo za to.

Vito Balaj, 5. b

Zgodba Ž

Nekoč je živela žolna Žana in žabec Živko. Zelo rada sta imela žir, želode in žužke. Jedla sta jih ves dan. Rada sta se igrala igro najdi želod. Žolna Žana je vedno zmagala. Enkrat pa se je žabec Živko razjezil, ker je izgubil in je vse žužke, ki sta jih spekla, vrgel v žabjo mlako. Žolna Žana se je tudi razjezila, ker je žabec to storil in mu je vrgla želod v žabjo glavo. Razšla sta se vsak v svojo smer in vsak zase nabirala želode. Ugotovila sta, da je delo dosti lažje, če je ob tebi prijatelj. In sta se pobotala. Danes, če greš v gozd, lahko spet vidiš žabca Živka in žolno Žano, kako nabirata želode, žir in žuželke.

Lana Dajčman, 4. a

Nenavaden dan

Prebirala sem knjigo in sedela na kavču.

Kar naenkrat se mi je zazdelo, da se nekaj trese in že sem letela. Najprej sem pristala v temni sobi. Notri je bila postelja, zato sem pomislila, da sem v spalnici. Ulegla sem se v posteljo. Naenkrat sem začutila bolečino na stopalu. Nekaj me je ugriznilo. Skočila sem iz postelje in stekla ven. Za mano se je pojavila senca, ki mi je dajala občutek, da moram pobegniti. Tekla sem pred vampirjem in zaželela sem si poleteti. Tla so se tresla in že sem letela. Spet sem pristala. Pristala sem v Ljubljani. A ljudje so bežali. Zdaj vem zakaj. Ker je k meni prilezel krokodil. Stekla sem vstran, a sem se spotaknila. Do mene je prišel krokodil. Skoraj je odgriznil mojo nogo, a so se tla stresla in poletela sem.

Pristala sem na kavču in nadaljevala z branjem. Res nenavaden dan.

Liza Stergar, 5. b

Skrivnost fantomskega vlaka

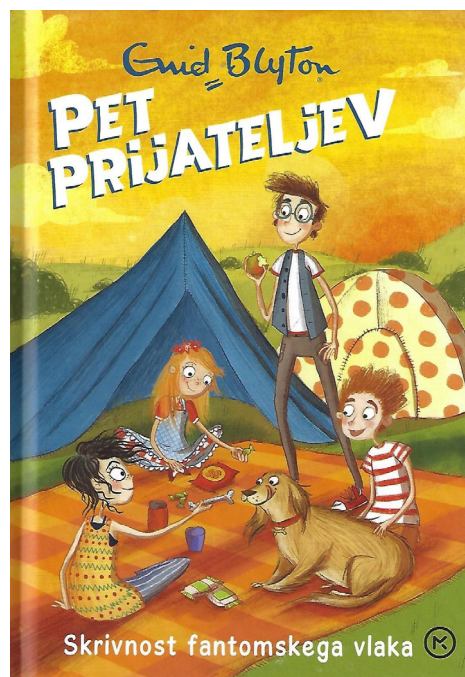
Pisateljica: Enid Blyton

Ilustracije: Laura Ellen Anderson

Zbirka: Pet Prijateljev

Julian, George, Dick, Anne in Timmy se odpravljajo na planoto z učiteljem Juliana in Dicka, gospodom Luffyem. Na planoti je Ollyjeva kmetija in postaja. A postaja je baje zastrašena s skrivnostnimi fantomskimi vlaki, ki prihajajo čez predor in se znova vrnejo v drugi predor.

Na kmetiji spoznajo prijatelja Jocka. Julian in Dick želita sama preiskati stvari z Jockom, a George na vsak način želi iti z njima. Nekega dne so se spričkali zaradi tega in George s svojim psom Timmiyem sama raziskuje postajo, medtem ko Julian, Dick, Jock in Anne tudi raziskujejo. George je šla pred njimi in se podala v predor, v katerega bi naj peljal fantomski



vlak. Timmy potem začne nekje kopati in čofne po jašku navzdol. George hitro skoči za njim in odkrije, da fantomski vlak počiva na drugi strani zazidanega predora. Medtem ko Julian, Dick, Jock in Anne vidijo samo zid, zato se obrnejo in hočejo oditi. Anne je šla po drugi strani, kjer je bolj sončno, ostali so pa šli kar po predoru. Anne jih zunaj na travi čaka, da bi prišli. A potem je videla avtomobile, ki so se ustavili pred predorom. Ni mogla verjeti očem, saj iz avta je izstopil Jockov oči s še tremi moškimi. Anne je vedela, da bojo ujeli fante, a ni jih mogla posvariti, zato je tekla h gospodu Luffiyu, a se je revica izgubila.

Medtem je fante v predoru čakalo presenečenje. Moški so prišli do njih in jih odvedli nazaj v predor. Tam je eden od moških pritisnil na tla in zid se je odprl. Natanko tam je stal fantomski vlak. George niso opazili, ker se je s Timmiyem skrila v vagon vlaka. Moški so jih zvezali na steno in odšli. Na srečo jih je George našla in prerezala vrvi z nožem. Pogledali so naokrog in zagledali polno črnega blaga. Tedaj se je Jocku posvetilo, da so vsi tovornjaki, ki jih imajo na kmetiji polni takega blaga, ki ga ponoči odpeljejo k fantomskemu vlaku. Ugotovili so vse o fantomskem vlaku, uporabljajo ga zato, da bi lahko skrili črno blago.

Gospod Luffy je med tem časom posvaril policijo, saj otrok že dolgo ni bilo. Skupaj s policisti je našel ubogo Anne, ki je še vedno tekala po gozdu. Policisti so ujeli tudi nepridiprave in našli vse ostale otroke. Otroci so se okopali na kmetiji ter vprašali Jocka, kako se mu je zdela pustolovščina. Rekel je, da je bila imenitna

To knjigo priporočam, ker je zelo zanimiva, pustolovska in polna dogodivščin, ki jih rešujejo štirje otroci s psom.

Jure Kapun, 6. a

Pridelava kakava

Pridelava kakava se prične s pobiranjem zrelih kakavovih zrn, ki rastejo na drevesu, ki se imenuje kakavovec. Kakavovec je kulturna rastlina, visoka do 20 metrov, ki uspeva v tropih.

Pridelava kakava zahteva intenzivno delo – skrb za drevesa in pobiranje zrn zahtevata fizično delo ter nenehno pozornost. Kakavovec cveti in daje plodove vse leto. Na drevesih zrastejo veliki kakavovi stroki. Vsak izmed njih vsebuje približno 20–30 semen, ki jih obdaja sladko belo meso – ta semena so kakavova zrna. Ker stroki ne dozori istočasno, je treba drevesa nenehno pregledovati.

Ko sadeži kakavovca dozori, jih z upognjenimi noži na dolgih palicah, ki jim pravimo mačete, posekajo z debla in vej grma. Lahko pa jih tudi stolčejo s palicami. Zreli sadeži so zelene barve, lahko tudi rdeče ali oranžne, vendar pa ti veljajo kot manj kvalitetni zaradi manjše vsebnosti arom in okusa.

Ko so melonasti plodovi obrani, jih z mačetami razsekajo na pol ter postrgajo notranjost, kjer so kakavova semena in sadno meso, ki služi kot rezervna hrana semenom. Lupine se odstranijo, saj so za izdelavo čokolade neuporabne. Zmes sadnega mesa ter semen gre nato skozi proces fermentacije ali »znojenja«, ki poteka v lesenih zabojih, zakopanih v zemljo. Pri fermentaciji se gosto sadno meso utekočini ter odteče, za sabo pa pusti sama semena. Fermentacija traja od pet do deset dni, vse dokler vso sadno meso ne odteče in vse dokler nimajo kakavova zrna dovolj dobrega okusa.

Fermentaciji sledi sušenje kakavovih zrn, ki poteka na soncu ali v sušilnicah. Pri tem pa jih ves čas grabijo, obračajo, terejo in tlačijo, na manjših plantažah pogosto kar z bosimi nogami.

Ta proces je ključnega pomena za čiščenje kakavovih zrn, saj se tu zrna očistijo vseh ostalih primesi in nečistoč, ki se niso ločila pri fermentaciji in bi lahko motile izdelavo čokolade ali pokvarile njen okus.

Za izdelavo temne čokolade pa je najpomembnejši naslednji proces, ki se mu reče praženje. Ključnega pomena pri praženju je temperatura samega praženja, saj mora le-ta biti zmerna, da se flavonoidi, ki imajo koristen vpliv na telo, v semenih ohranijo. Pri praženju dobijo kakavova zrna tudi izrazitejšo aromo, prav tako pa se zmanjša njihova kislost. Nastale manjše delčke zmeljejo v gosto kremasto pasto, poznano kot čokoladna tekočina ali kakavova pasta.

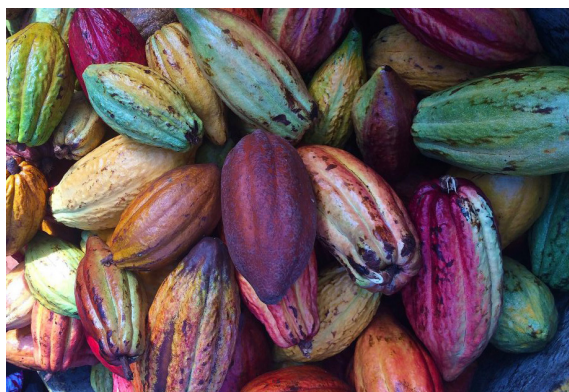
Viri:

- <https://sl.makechocolatefair.org/sporna-vprasanja/na-kratko-o-pridelavi-kakava>; (Dostop 25. 9. 2022)
- <https://sl.wikipedia.org/wiki/Kakav>; (Dostop 25. 9. 2022)
- <https://www.mojacokolada.si/novice/pot-od-kakavovega-semena-do-tablice-temne-cokolade>; (Dostop 25. 9. 2022)
- Faktopedija, Velika ilustrirana enciklopedija, Mladinska knjiga, Ljubljana 1998.

Vita Munda, 8. b



<https://bit.ly/3XyBB6A>



<https://bit.ly/3uhjftH>



<https://bit.ly/3A1Mf0G>



<https://wapo.si/3OxftmQU>

Od lanu do platna

V okviru tehniškega dne so nas prijazno sprejeli člani Turističnega društva Destrnik in nam pripravili zanimiv program dela. Odločili smo se, da z njimi opravimo intervju. Zahvaljujemo se jim za sodelovanje.

Kako dolgo že deluje društvo?

Društvo je bilo prvič ustanovljeno leta 1966, vendar zaradi nedelovanja tudi hitro izbrisano iz registra društev. Turistično društvo Destrnik je bilo ponovno ustanovljeno 16. maja 1981. Od takrat deluje neprekinjeno.

Ali nam lahko predstavite kratko zgodovino društva?

Društvo vsa leta delovanja organizira v avgustu kmečki praznik. Na njem prikazujemo različna stara opravila in navade. Rdeča nit vseh kmečkih praznikov so opravila povezana z lanom. Ker je bila velika nevarnost, da bo opravilo z lanom zaradi staranja lju-



di in opuščanje tega opravila šlo v pozabo, smo leta 2012 pripravili projekt »Od lanu do platna« ter tako ohranili pred pozabo pridelavo in predelavo lanu. Vsa leta sejemo lan, ki je tudi priznan, kot naša avtohtona sorta s strani ministrstva za kmetijstvo. Leta 2011 smo izdali kroniko društva, leta 2020 smo izdali knjigo o lanu »Le predi dekle predi« in pobarvanko o lanu.

Od leta 2010 skrbimo za potomko najstarejše trte na svetu, ki raste pri viničariji Destrnik.

Smo člani Štajerske turistične zveze in Turistične zveze Slovenije.

Udeležujemo se sejmov po Sloveniji – Alpe Adria, Agra.

Kdo vse so njegovi člani?

V TD Destrnik nimamo omejitev članstva na starost in spol. Žal je najmanj mladih članov, vendar upamo, da se bo tudi to spremenilo na boljše.

Koliko članov združujete v svojih vrstah?

Kot v vsakem društvu, se število članov zmeraj spreminja. Trenutno imamo 110 članov.

Katere delavnice organizirate?

Naše delavnice so povezane s pridelavo in predelavo lanu nekoč v naših krajih. Prikažemo ves proces od trenja lanu, predenja lanu v nit in tkanja platna. Sedaj, ko imamo lanišnico, lahko te delavnice najbolj kvalitetno izpeljemo pri lanišnici in turističnem domu na Destrniku. Do sedaj smo izvedli delavnice Od lanu do platna na več osnovnih šolah in zavodih.

Ali organizirate tudi kakšna tekmovanja?

Na kmečkem prazniku pripravljamo kmečke igre, ki so namenjene bolj šaljivemu kot resnemu tekmovanju. Na njih sodelujejo mladi in stari.

Komisija TD Destrnik vsako leto pregleda in izbere nekaj domačij oz. hiš v naši občini, katerim potem podelimo na kmečkem prazniku priznanja za vzorno urejene hiše, kmetije, objekte. Tudi tako dvigujemo zavest ljudi za urejeno in lepo okolje.

Kako se kaže delovanje društva v samem kraju Destrnik?

V kraju smo prepoznavni s svojimi prireditvami. Z našim sodelovanjem je bila narejene lanišnica in starinska preša (stiskalnica). Z ocenjevanjem urejenosti hiš posredno skrbimo za lepši kraj.

Ali menite, da je takšno društvo pomembno za sam kraj?

Turistično društvo Destrnik skrbi za ohranjanje kulturne dediščine (od lanu do platna), za družabno življenje v naši občini (kmečki praznik) in za predstavljanje našega kraja izven meja občine (sejma Alpe Adria, AGRO, itd.). Društvo odlično sodeluje z občino Destrnik in ostalimi društvi v občini.



1.a

1. a RAZRED

MY NAME IS ANAMARI. I'M WONDERFUL. MY FAVOURITE COLOUR IS PINK. (Anamari Firbas)
 MY NAME IS GAL. I'M HUNGRY. MY FAVOURITE COLOUR IS BLUE. (Gal Golob)
 MY NAME IS LUCIJA. I'M GOOD. MY FAVOURITE COLOUR IS ORANGE. (Lucija Gregorec)
 MY NAME IS SANJA. I'M WONDERFUL. MY FAVOURITE COLOUR IS PINK. (Sanja Greifoner)
 MY NAME IS MAŠA. I'M WONDERFUL. MY FAVOURITE COLOUR IS PURPLE. (Maša Hribar)
 MY NAME IS TINE. I'M GOOD. MY FAVOURITE COLOUR IS BLUE. (Tine Kolar)
 MY NAME IS JERNEJ. I'M GOOD. MY FAVOURITE COLOUR IS BLACK. (Jernej Letonja)
 MY NAME IS LARA. I'M HAPPY. MY FAVOURITE COLOUR IS BLACK. (Lara Ornik)
 MY NAME IS KATARINA. I'M HUNGRY. MY FAVOURITE COLOUR IS PINK. (Katarina Ploj)
 MY NAME IS TEJA. I'M WONDERFUL. MY FAVOURITE COLOUR IS PURPLE. (Teja Pučko)
 MY NAME IS EVELIN. I'M HAPPY. MY FAVOURITE COLOUR IS YELLOW. (Evelin Sivec)
 MY NAME IS PATRIK. I'M GOOD. MY FAVOURITE COLOUR IS BLUE. (Patrik Zapečnik)

1. b RAZRED

MY NAME IS EVELIN. I'M HAPPY. MY FAVOURITE COLOUR IS RED. (Evelin Čeh)
 MY NAME IS LEJLA. I'M HAPPY. MY FAVOURITE COLOUR IS PINK. (Lejla Čoralic)
 MY NAME IS JULIJA. I'M SLEEPY. MY FAVOURITE COLOUR IS BLUE. (Julija Ferk)
 MY NAME IS ALJAŽ. I'M HAPPY. MY FAVOURITE COLOUR IS BLACK. (Aljaž Grušovnik)
 MY NAME IS LEA. I'M HUNGRY. MY FAVOURITE COLOUR IS PINK. (Lea Hojnik)
 MY NAME IS SOFIA. I'M SLEEPY. MY FAVOURITE COLOUR IS BLUE. (Sofia Jazbinšek)
 MY NAME IS NIK. I'M WONDERFUL. MY FAVOURITE COLOUR IS PURPLE. (Nik Kocmut)
 MY NAME IS ANASTAZIJA. I'M GREAT. MY FAVOURITE COLOUR IS PINK. (Anastazija Kralj)
 MY NAME IS ANŽE. I'M WONDERFUL. MY FAVOURITE COLOUR IS GREEN. (Anže Kranvogel)
 MY NAME IS LAN. I'M WONDERFUL. MY FAVOURITE COLOUR IS PURPLE. (Lan Preložnik)
 MY NAME IS VANESSA. I'M HUNGRY. MY FAVOURITE COLOUR IS PINK. (Vanessa Sorman)
 MY NAME IS ZOJA. I'M SLEEPY. MY FAVOURITE COLOUR IS YELLOW. (Zoja Vogrin)
 MY NAME IS NEŽA. I'M GOOD. MY FAVOURITE COLOUR IS ORANGE. (Neža Angela Zibelnik)
 MY NAME IS ROK. I'M GOOD. MY FAVOURITE COLOUR IS GREEN. (Rok Železnik)

1.b



Čebelja pot

Ali veste, da so čebele odgovorne za vsak tretji grizljaj, ki ga naredimo? Odgovorne so za 80 % vseh rastlin in kar 90 % vseh sadnih dreves. Izredno pomembno je, da jih negujemo in jim omogočamo kar se da prijetno bivalno okolje.

S projektom Čebelja pot želimo otrokom predstaviti vlogo čebelarjev in jih поблиžje spoznati s čebelami, ki imajo v našem vsakdanjem življenju precej večjo vrednost in pomen, kot se ju zavedamo.

V okviru projekta smo v tednu, ko se pripravljamo na vseslovenski zajtrk, speljali s čebelami obarvan teden. Ogledali smo si poučne vsebine o čebelah, izdelovali čebele in z njimi krasili igralnice, poslušali pravljice o čebelicah, v četrtek pa na obisk povabili čebelarja z »dušo in srcem« gospoda Aleša Vaneka, ki nam je pokazal in povedal veliko zanimivega o čebe-

larjenju.

Predstavil nam je svojo dejavnost in doprinos čebel k našemu vsakdanu, pomen medu za naše zdravje, pomen oziroma vlogo panjskih končnic, predstavil vrste čebel, medu, cvetja, vlogo čebelarja in njegovo opremo.

Z medenim zajtrkom, ki je z leti prerasel v tradicionalni slovenski zajtrk, smo v petek 18. 11. 2022, zaključili medeni teden.

Teden je bil ustvarjalen, zanimiv, zabaven, bogat z vseživljenjskimi izkušnjami in interakcijami. Poskrbeli smo za ozaveščanje o pomenu čebel, drugih opravešvalcev, spoznali koristna dejstva o čebelah, razvijali smo otrokove sposobnosti, naravoslovne in moralne kompetence.



Otroci z vgojiteljicama skupine Sončki

fa.maik
GLOBAL LOGISTICS
...ker znamo, hočemo in zmoremo.

fa.maik
GLOBAL LOGISTICS
...ker znamo, hočemo in zmoremo.

fa.maik
GLOBAL LOGISTICS
...ker znamo, hočemo in zmoremo.

KSG KOMUNALA SLOVENSKE GORICE

PLINARNA MARIBOR
SIAD Group
www.plinarna-maribor.si

Sintal
KONCERN

TBP
TOVARNA BOVDENOV IN PLASTIKE

STEVAN BABIČ
D.O.O.
MESO IN MESNI IZDELKI



BAUMAN
meso - izdelki
LENART
Tel.: 02 72 07 353, 02 72 08 152
GSM: 041 755-925

NADA
TRGOVINA S ČEVLJI
Jurovska c. 6, 2230 LENART
Tel.: 02/729 20 20, fax: 02/729 20 22

KMETIJA KOCBEK
Zg. Voličina 28, 2232 Voličina
041 856 814



Letra
Transports
Slovenija
www.letra.si

KLJUČAVNIČARSTVO
Janko LORBER s.p.
Spodnja Voličina 80, 2232 Voličina
tel.: 041 55 88 53
e-pošta: lorber.janko@gmail.com



SLIKOPLESKARSTVO IN SPLOŠNA GRADBENA DELA
Branko Goričan s. p.
Placar 11 b
2253 Destrnik
tel.: 02 761 00 34
GSM: 041 688 317
branko.goric@siol.net




Žipo

MURŠEC
MURŠEC d.o.o.
JUROVSKA CESTA 7
2230 LENART
G: 041 547 189
E: servis@mursec.eu
www.servis-mursec.si



SIVID
servis in vzdrževanje industrijskih dvigal
Matej Požtrak s.p.
www.sivid.si www.jepson.si 041-818-293
JEPSON POWER **SI-LED**
Orodje za obdelavo kovin Led - razsvetljava

OGRAJE ROJS
RUSSA d.o.o.
informacije: 070 550 688 Uroš Rojs



SKALA
GRADBENIŠTVO IN STORITVE
Z GRADBENO MEHANIZACIJO
DRAGO KEREK s.p.
Sp. Žerjavci 53, 2230 Lenart
tel.: 041 650 488, 031 650 488

Več znanja z vadicami
ZNAM ZA VEČ
Več znanja z interaktivnimi vadicami.
www.znamzavec.si | 080 19 22



www.najemtiskalnika.si
NAJEM BARVNIH TISKALNIKOV IN MULTIFUNKCIJSKIH NAPRAV
**KO JE NAJEM CENEJŠI
OD NAKUPA TISKALNIKA**
041 630 496

ELEKTRO POLANEC
ELEKTRIKA • HLAJENJE • OGREVANJE
www.elektro-polanec.si



JOŽE DRUZOVIČ s.p.
DOLGE NJIVE 6, 2232 VOLIČINA
GSM: 031/495-298
info@druzovic.com



STORITVE Z LAHKO IN TEŽKO MEHANIZACIJO

**PROSTOR ZA
VAŠ OGLAS**



GOSTILNA - PIZZERIA Nona
LENDAVSKA UL. 73
MURSKA SOBOTA
TEL.: 02 / 729 22 22
e-mail: nona@nona.si
www.nona.si



GOSTILNA 29
SINCE 1990



GOSTIŠČE & MOTEL SIVA ČAPLJA
Flisa gurmanskih užitkov



BIROCENTER

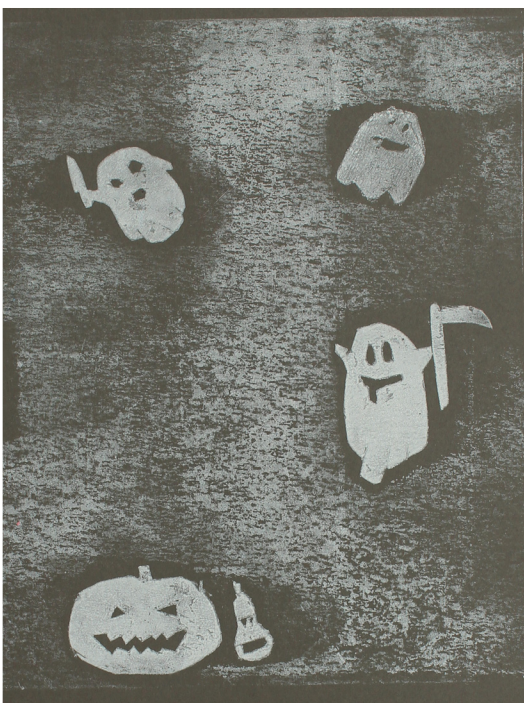
- papirnica
- servis in prodaja birotehnike
- dajanje strojev v najem
- kopirnica
- digitalni tisk, zlatotisk
- dotisk na razne materiale
- lasersko graviranje in izrez

Canon
PARTNER 2022
SPECIALISM 1
SPECIALISM 2
SPECIALISM 3

Canon
SERVICE PARTNER 2022

M. Potočnik s.p., Kraigherjeva ul. 4a, Lenart, ☎ 7290 202
pe KOPIRNICA, Kraigherjeva ul. 1, Lenart, ☎ 7290 200

Galerija likovnih izdelkov



Iva Cerovšek, 6. a



Lara Šinjur, 6. a



Avrelija Sužnik, 6. a

Šolarček izhaja zadnji šolski dan v mesecu, razen v času poletnih počitnic (julij in avgust). OŠ Voličina neprenehoma izdaja Šolarčka od decembra 1998, ko je izšla prva številka. V šolskem letu izide 10 številka. Brezplačno ga prejmejo vse družine, katerih otroci obiskujejo vrtec oz. šolo, vsi zaposleni in upokojeni delavci šole, vsi sponzorji, župan in drugi predstavniki Občine Lenart, častni občani Občine Lenart, ZRSŠ OE Maribor in MIZŠ. V imenu otrok, učencev, vzgojiteljic in učiteljev ter drugih zaposlenih se iskreno zahvaljujemo vsem staršem donatorjem in vsem sponzorjem, ki sodelujete v zelo uspešni in pomembni zgodbi izdajanja šolskega glasila Šolarček. OŠ Voličina ima v začetku šolskega leta 2022/23 vpisanih 223 učencev v 13 oddelkih, od tega se 2 učenca izobražujeta na domu. Organizirane imamo 4 skupine podaljšanega bivanja v skupnem obsegu 68 ur na teden. Vrtec v začetku septembra obiskuje 95 otrok, ki so razporejeni v 6 skupin.

V letu 2022 smo praznovali 265-letnico organiziranega šolstva in 120-letnico šolske zgradbe v Voličini. V letu jubilejev sta se zgodili dve pomembni zadevi. Šola je bila energetsko sanirana, zato smo v kurilni sezoni 2022/23 šolske prostore, telovadnico in vrtec v Voličini začeli ogrevati s pomočjo geotermalnih sond. Na šolski telovadnici se je uredila nova fasada, zamenjala so se vsa okna in energetsko zelo potratni reflektorji z veliko bolj varčnimi LED reflektorji. Tudi v vrtcu in šoli so se zamenjala vsa svetila. OŠ Voličina je izdala zbornik Okno v svet 3.

Pri ustvarjanju glasila sodelujemo: Neža Kuhar, Vita Munda in Neja Ditner, **mentorica in lektorica:** Ksenija Trinko, **prepisovanje literarnih strani:** Vesna Denjo, **računalniška postavitev:** Dani Sajtl. Zaposleni na OŠ Voličina se bomo tudi v šolskem letu 2022/23 še naprej trudili, da se bodo otroci in učenci v šoli prijetno počutili in da bodo dejavnosti ter pouk potekali kakovostno. **Ravnatelj** mag. Anton Goznic