

Музеј Николе Тесле



страна 16

Настанак знака СТОП



страна 15



МАШИНАЦ

ЛИСТ УЧЕНИКА ТЕХНИЧКЕ ШКОЛЕ СА ДОМОМ УЧЕНИКА У АПАТИНУ

БРОЈ 3

ФЕБРУАР/МАРТ 2025.

ИСТОРИЈАТ ХОТЕЛА ПЛАЗА



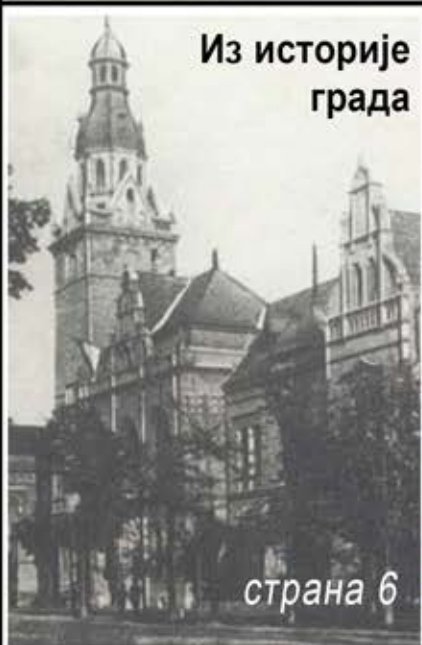
страна 19

MasterCAM
водећи CAD/CAM софтвер

Mastercam

страна 17

Из историје
града



страна 6

Интервју Стефан Терек



страна 1

Гастрономија у доба Немањића



страна 12

Клара Цеткин



страна 7

Интервју са Стефаном Тереком

“Сваки посао се ради боље и квалитетније када се воли и када се у њега унесе емоција.”

Стефан Терек је некадашњи ученик наше школе образовног профила кувар. Учесник је многих домаћих и страних такмичења из гастрономије и исто тако освајач многих награда. Разговарали смо са Стефаном о дешавањима у његовом животу, студентским данима, искуству у нашој школи и плановима за будућност.



У ком ресторан тренутно радиш и кажи нам нешто више о њему?

- Сада радим у ресторану „Fleur de Sel“ који се, заједно са рестораном „Шапат“ налази у винарији под називом „Атеље Вина Шапат“ у Новом Сланкамену. Ресторан „Fleur de Sel“ је први ресторан са Мишленовом звездом у Србији. Послује већ око две године, а ја сам се тиму у кухињи прикључио пре шест месеци. Ресторан се бави фузијом француске и српске кухиње.

Осим кувања у ресторану имам и хоби који је такође кување. Члан сам JCC-а (Junior Chef Club) са којима идем на различита такмичења и са којима радим на занимљивим пројектима као што су хуманитарне вечере и активности, пројекат Serbian House који је реализован у склопу Олимпијских игара у Паризу 2024. године, Food Vision by Open Balkan који се одржао у новембру на београдском сајму, разни сајмови и манифестације на којима се промовише Србија и српска гастрономија.

Докле си стигао са студирањем и шта би издвојио највише у свом студирању?

-Студирање приводим крају, односно дао сам све испите и остао ми је само дипломски рад. Дипломски рад планирам да завршим у скорије време, до маја, како би уколико будем имао довољно времена уписао мастер такође на Високој школи.

Освојио си многе награде, можеш ли нам рећи нешто више о томе, која ти је омиљена?

-Све освојене награде су ми драге на свој начин јер свака награда иза себе има једну дугу и лепу причу која прича пут до њеног доласка. Ако би баш морао да издвојим, могао би издвојити последњу, тј. Прво место са „Food Visiona 2024.“, зато што смо такмичење спремали у кратком временском периоду и само два пута смо имали тренинге који нису били потпуни. Наравно прво такмичење на којем сам био заувек мора да буде фаворизовано, то је такмичење у трећој години средње школе које се одржало у Суботици на којем сам узео прво место.

Такмичења светског карактера као што су

IKA Culinary Cup i Luxembourg Culinary World Cup су прича за себе. То кажем због тога што захтевају велику посвећеност, тимски рад и одрицања током целог процеса припрема, а посебно самог такмичења. Осим такмичења куварског карактера, међу којима су још и Такмичење куvara Црне Горе, Западноевропско такмичење куvara у Солуну и Гастро куп, учествовао сам и на такмичењу прехранбених технолога Ecotrophelia Europe које се одржало у Паризу 2022. године, на којем сам заједно са тимом освојио прво место, односно први пут смо Србији донели награду са неког таквог такмичења.



Постоји ли особа која је највише утицала на тебе и твој рад?

-Кроз скоро пет година откако сам активно у кухињи, радио сам са доста различитих типова куvara, а свако од њих је оставио неки траг у виду знања на мене. Како кажу да се најбоље учи кроз рад, тако и јесте. Треба променити више места и више различитих колектива како би се што боље савладавао овај посао који се учи целог живота. Особе које су највише утицале на мој рад то су шефови са којима сам радио, а неки од њих су: Младен Пршић, Данијел Васиљковић и сада шеф Никола Стојаковић. Поред њих са којима сам радио, пратим и стране шефове преко друштвених мрежа.

Колико ти значи да радиш у ресторану који има Мишелинову звездицу, претпостављам да је то додатни изазов?

-Рад у мишелиновом ресторану је још један велики изазов за мене јер обухвата другачије темпо и начин рада, много захтевније технике обраде и припремања јела, концентрацију и фокус у исто време. Почетак је био захтеван док се нисам мало привикао на такав начин рада али знам да ће то на крају имати добру подлогу за даљи напредак, која је од огромног значаја.

Колико си у току светских трендова и дружиш ли се са колегама из струке?

-Људи који ме окружују и са којима се дружим, већински су кувари или генерално угоститељи. Често размењујемо идеје или неке занимљивости које су везане за кување. Тако и успевам да испратим нове трендове из којих се често рађа нека нова идеја јер трендова сваким даном има све више и више, константно се појављују нови што је на неки начин и добро, увек постоји нека подлога како би се градило нешто ново.



Шта за тебе представља Fine dining кухиња/искуство?

-Fine dining за мене представља искуство, доживљај и комплетан угођај који гост треба да добије када дође у такав ресторан. Оно не подразумева само храну и пиће, већ и емоцију која се преноси кроз тај тањир који долази испред госта коју употпуњује конобар са причом о том јелима, рекао бих посебан осећај који се појавио стварањем модерне гастрономије и као такав донео велико интересовање међу гурмане и хедонисте.

Колико је важна љубав према струци за успех у твом послу, а колико знање, рад и труд? Највећи изазов у спремању хране са којим си се суочио?

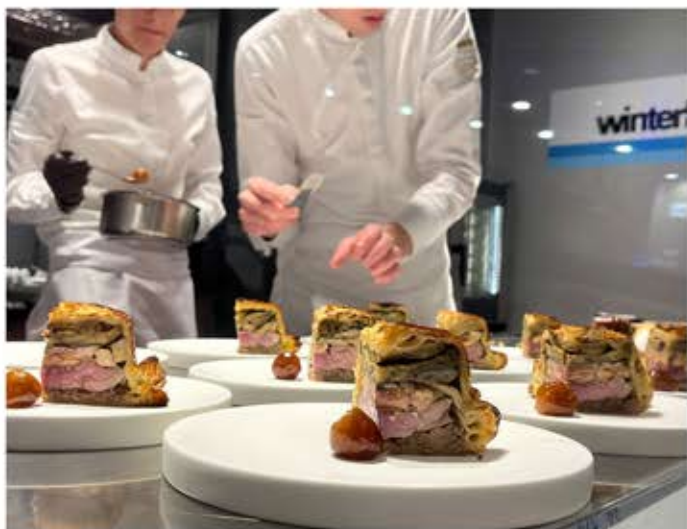
-Сваки посао се ради боље и квалитетније када се воли и када се у њега унесе емоција. Тако и кување не би било занимљиво када се не би волело. Да би се било који процес у кухињи започео потребна је пре свега љубав према сваком тренутку тог посла. Када кувар воли свој посао много лакше ће да савлада све препреке на које налете у кухињи и стиче знање. Сваки дан у кухињи представља нови изазов и сваки дан има занимљивости за себе. Некад то буде лакши, а некад тежи изазов, некад су дани много тешки и напорни, али важно је да на крају кувар изађе задовољан и насмејан из кухиње. Знање које се учи у школи и знање које се стиче кроз праксу нема цену и представља идеалан спој. Школско знање као одлична подлога за развој практичног знања.

Како проводиш време ван радног времена?

-Времена ван посла нема много јер и слободним данима се увек нешто ради везано за кухињу. Кухиња је један захтеван и напоран посао када се гледа из угла колико времена се проведе у самој кухињи јер је потребна потпуна концентрација у току целог времена проведеног у њој. Посао који носи велику одговорност јер то што кувар скува неко треба и да поједе. А кување није само кување, већ цео један процес који се дешава у малој просторији која се зове кухиња и представља другу кућу. Кад имам времена за предах најчешће га искористим за дружење и одмарање главе као би био спреман за нове изазове.

Какве утиске носиш из средње школе иако је то сада већ давно било?

-Док сам похађао средњу школу деловало ми је као да је то нешто тешко, али тек сад видим колико те заправо других изазова чека после средње школе који су доста тежи од саме школе. Био је то занимљив период који је трајао три године, пун разних пријатељстава која су се одржала и до данас, дружења, првих послова и контаката са неком већом кухињом и оно најважније доста знања које ми је помогло да лакше савладам друге препреке као и доста људи који су ме подржали и били уз мене кад сам започињао неке нове ствари из области кувања. За то ћу увек бити захвалан бившем директору Петру, професорима Немањи, Вањи, Ивици, разредним Жељку, професору Сташи који ме је припремао за пријемни испит на Високу школу из области енглеског језика.



Какви су ти планови за будућност?

-Планове за далеку будућност не знам да ли да откривам јер још увек нисам сигуран да ће успети у потпуности да се реализују, али планови у скоријој будућности су да сваким даном савладавам нове изазове у кухињи и да сваким даном научим нешто ново како би после могао да покренем и остварим неку своју причу из области гастрономије. Већина куvara када питате шта им је важно углавном кажу новац, новац

и најчешће новац. Да ово јесте лепо плаћен посао, али оно што је вредније од новца јесте знање јер када имате знање које се барем мало разликује од других моћи ћете добро и да зарађујете као кувар, шеф или менаџер. Новац дође временом али учење када се прескаче тешко се касније надокнади.



Савет за будуће куваре?

-Савет који би ја као млади кувар могао да дам младим куварима јесте да уче и да се труде, да раде непрестано на себи и да се не заустављају. Посла има много, а још више различитих људи који раде овај посао на неки свој занимљив начин. Сваки дан нека буде нови почетак и нова епизода у серији која се зове Кухиња, а свака епизода нека има барем једну лепо поруку која ће их гурати даље и давати им вољу и енергију за даљи напредак. Што би мој друг рекао: „Кували смо, кувамо и куваћемо“, куваћемо и куваће се докле год има куvara који воле ово да раде.

Шта имаш да поручиш нашим ученицима пре свега оним профила кувар/посластича?

-Поручио бих да се одреде за овај посао уколико га заиста воле, а верујем да има оних који заиста воле кување. Ово је много леп посао који резултира још лепшом завршницом, а то је када видите госта задовољног. Идентичан је процес и када вам неко дође у госте и када се потрудите да атмосфера буде пријатна и да гост из ваше куће изађе расположен. Учите, едукујте се и грабите што боље објекте за стицање знања! Моје прве праксе у Апатину су биле на броду, Garden Hausu



и Плавој ружи. Колико год се Апатин чинио малим, има где да се учи само је питање ко колико то жели.



Стојанка Лончар

Дан заљубљених

Дан Светог Валентина, познатији као Дан заљубљених је празник који се прославља 14. фебруара сваке године. Овај дан је постао популаран широм света и многи га прослављају са партнерима или пријатељима. Обележава га и православна црква. Светац којег славе православци 14. фебруара по грегоријанском календару јесте Свети Трифун, заштитник виноградарства и вина.

Иако много људи повезују Дан заљубљених са романтичном љубављу, ипак мислим да је то дан када би сви требало да се присетимо људи који нам пружају подршку и љубав.

Дан заљубљених може бити прилика да се покаже љубав према свим ближњима.



Станија Салак

Из историје нашег града

АПАТИН 1900. ГОДИНЕ ИМА 2.662 КУЋЕ И 13.940 СТАНОВНИКА,
СА 12.172 ХЕКТАРА ОБРАДИВОГ ЗЕМЉИШТА.



Данас је Апатин градско насеље са развијеном привредом и седиште истоимене општине у Западнобачком округу, но некада је било много другачије.

Широких улица, засађених дудом, као и лепо уређеним кућама, спомиње се као једно од најлепших места у Жупанији. Овде се налази седиште среза, Срески суд, грунтровница, Жандармерија, Краљевска шумска управа, Грађанска школа, штедионице, разна удружења и друго. Апатинском срезу припадају општине: Бачки Брестовац, Дорослово, Бачки Моноштор, Богојево, Купусина, Стапар, Пригревица и Сонта (Свилојево се тек почело формирати као насеље). У Апатину се поред житарица производи и доста кудеље. Занатство цвета, а вредно је споменути производњу цигле и

црепа. Овде се производи и дрвена обућа, такозване кломпе, сламни шешири и врбове корпе. Од плодова дуда пече се љута ракија Дудовача, а лишће се користи за гајење свилених буба. Апатинци се у великој мери баве и рибарством.

Апатин се спомиње као једно од најстаријих места, које је мађарски краљ Стеван још 1011. године даровао Веспремским опатицама, а касније је припало Калочкој бискупији. За време турске владавине, Апатин је опустошен. Овај је крај био доста мочваран. Реке се уопште нису могле препознати јер су се губиле у бескрајним баруштинама. Ту су се задржавали само хајдуци, одбегли сељаци, дивље животиње и птице. После турске владавине крај је био врло слабо насељен, а живело се већином на пустарама.

Немања Савић

Клара Цеткин

ЖЕНА КОЈА НАМ ЈЕ ДАЛА 8. МАРТ

Данас, када се 8. март често своди на цвеће и бомбоњере, мало ко застане да се запита, како је све почело? Ко је та жена којој дугујемо овај дан?



Замислите Немачку крајем 19. века, жене раде од јутра до мрака за малу плату, немају право гласа, а њихова реч мало коме значи, а онда долази Клара Цеткин. Храбра, гласна и бескомпромисна. Као ватрена социјалисткиња, није се борила само за раднике, већ и за раднице јер ко, ако не оне, зна шта значи неправда? Године 1910, Клара на конгресу у Копенхагену даје идеју која ће променити

свет: потребан нам је дан посвећен борби за женска права. Не цвеће, не празне речи, већ конкретан датум када ће жене устати и рећи: „Доста!“. Већ следеће године, хиљаде њих марширале су улицама Европе. А онда, 1917. године у Русији, жене излазе на протесте, што постаје окидач за револуцију. Од тада, 8. март постаје симбол борбе и победе.

А данас? Негде се и даље штрајкује и протестује, негде се наздравља уз вино и чоколаду. И једно и друго је део приче. Јер ако су Клара и њене саборке нешто научиле свет, то је да жене могу све – да руше системе и да уживају у животу.

Зато, када вам следећи пут поклоне ружу, сетите се да су пре сто година жене тражиле много више. И избориле су се.



Дан када цвеће говори уместо речи

ОСМИ МАРТ ИЗ УГЛА ЦВЕЋАРА



Осми март, Међународни дан жена, у очима многих је прилика да се вољеним женама поклати пажња и љубав. Али за цвећаре, то је дан када време убрзава, руке не стају, а цвеће постаје универзални језик емоција. Док купци бирају букете за супруге, мајке, сестре и колегинице, у позадини се одвија прави цветни маратон.

Иако је Осми март само један дан у години, припрема за њега траје недељама. Цвећари пажљиво планирају набавку, аранжере чекају непроспаване ноћи, а достављачи се спремају за стотине испорука.

„Већ крајем фебруара крећемо са наруџбинама цвећа, планирањем аранжмана и договорима са сталним купцима. Залихе се брзо празне, па се трудимо да предвидимо трендове и потребе купаца“, прича власница једне цвећаре.



Руже, лале, каранфили – класици који не излазе из моде

Сваке године се потражња мења, али одређене врсте цвећа остају синоним за Осми март. Црвене руже симболизују страст, лале доносе пролећну свежину, док каранфили, некада најпопуларнији поклон за Дан жена, поново доживљавају повратак.

„Мушкарци најчешће бирају руже, али све више њих тражи нешто другачије – нежне пастелне букете или комбинације егзотичног цвећа. Колеге у фирмама често наручују аранжмане са разнобојним лоптицама хризантема или елегантним орхидејама“, додаје дугогодишња цвећарка.



Највећи изазов – стићи на све стране

Осми март у цвећари значи телефон који не престаје да звони, наруџбине које пристижу са свих страна и рад без предаха. Купци некад долазе у последњем тренутку, тражећи „нешто посебно“, док цвећари балансирају између тога да удовоље свима и да све протекне без кашњења. „Радимо до касно у ноћ, некад и до јутра. Руке нам буду укочене од везивања букета, али задовољство кад видимо насмејане муштерије све надокнади“, каже један од аранжера.

Више од поклона – симбол пажње

Иза сваког букета крије се прича – син који бира цвеће за мајку, супруг који памти омиљени цвет своје жене, колектив који жели да обрадује колегинице. Цвећари су ти који помажу људима да изразе осећања на најлепши начин.

„Осми март није само дан када продајемо цвеће – то је дан када се љубав, захвалност и поштовање преливају у букете. Свака латица носи емоцију, свака боја има своје значење, а ми имамо ту част да све то спојимо у савршени поклон“, закључује власник једне београдске цвећаре.



И док се након напорног дана радње затварају, а последње руже одлазе ка својим срећним власницама, једно је сигурно, Осми март је дан када цвеће говори више од речи, а цвећари су тихи јунаци тог посебног тренутка.

Милица Томић

Димитрије Давидовић

Дан државности Републике Србије

Сретење је државни празник Србије и прославља се као Дан државности и уставности у спомен на дан када је у Крагујевцу 1835. године издат и заветом потврђен први Устав Књажевства Србије — Сретењски устав. Ипак, људи често заборављају име творца српског устава.



Сваке године, 15. и 16. фебруара, Србија обележава Дан државности, један од најважнијих празника у нашој историји. Подсећа нас на почетак Првог српског

устанка 1804. године и доношење Сретењског устава 1835. године. Велику улогу у његовом стварању имао је Димитрије Давидовић.

Димитрије је рођен 1789. године у Земуну, тада делу Хабсбуршке Монархије. Образовао се у Бечу, где је стекао велико знање из права, политике и новинарства. Био је један од оснивача првих српских новина „Новине сербске“. Као секретар кнеза Милоша Обреновића, Давидовић је имао кључну улогу у писању Сретењског устава, који је усвојен 15. фебруара 1835. године у Крагујевцу.



Марко Ајдуковић

Проспер Монтање

зачеци савремене гастрономске културе

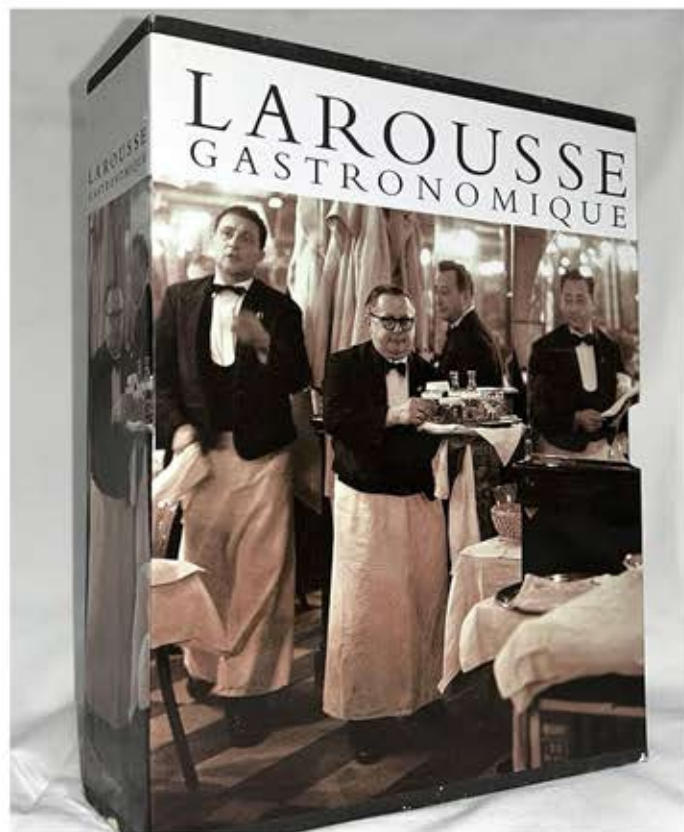


Проспер Монтање био је један од најистакнутијих француских куvara и гастрономских писаца, који је својим радом и талентом значајно обликовао модерну француску кухињу. Монтање је постао синоним за софистицирану, али и приступачну француску

Монтање је своју каријеру започео као млади кувар, а кроз године је стекао углед и постао познат по својој преданости савршенству у кухињи. Био је страствени промотер француске кухиње, али истовремено је био и ученик великих мајстора, међу којима се издаваја Огуст Ескофије, један од највећих куvara свих времена. Иако је био дубоко укорењен у традиционалним техникама кувања, Монтање је увек трагао за начинима да унапреди и модернизује кулинарске методе.

Најпознатији је по свом делу „Larousse Gastronomique“, које је постало библија француске кухиње и незаобилазан референтни материјал за све професионалне куваре и љубитеље хране.

Ово опсежно дело, које је први пут објављено 1938. године, садржи свеобухватан преглед француских јела, техника кувања, састојака и историје хране. „Larousse Gastronomique“ постао је незаменљив ресурс за оне који желе разумети дубоке корене француске гастрономије и њене софистициране сложености. Његов рад укључивао је и предавања и саветовања за ресторане, доприневши ширењу знања о француској кухињи широм света.



Један од кључних аспеката Монтањеове кухиње била је његова способност да уједини различите регионалне стилове кувања Француске у једно кохерентно кулинарско искуство. Веровао је у важност локалних састојака и метода кувања, те је настојао очувати регионалне посебности. Монтање је био страствени промотер сезонских и локалних намирница, што је постало темељ за каснији развој модерне, одрживе гастрономије.

Био познат по свом софистицираном приступу једноставности. Његова кухиња није била претенциозна, већ је била усмерена према чистим укусима и савршеној равнотежи. Он је веровао да је сваки састојак битан, те да треба пажљиво одабрати најбоље намирнице и обратити пажњу на сваки детаљ приликом припреме јела. Његова филозофија била је утемељена на идеји да кувар мора поштовати традицију, али бити довољно иновативан да се стално развија.



Проспер Монтање оставио је дубок траг у свету гастрономије. Кроз своје књиге, куварице и предавања, учинио је француску кухињу приступачнијом и разумљивијом широј јавности, док је истовремено помогао очувати богатство њене традиције. Његове заслуге у гастрономији, нарочито у очувању и промоцији француских кулинарских вредности, чине га једним од најважнијих гастрономских великана 20. века. Монтањеов рад и даље инспирише куваре широм света, а његова филозофија о једноставности, квалитету и љубави према храни остаје темељем многих данашњих кулинарских приступа.

Монтањеов рад имао је велики утицај на савремену гастрономију, посебно у погледу угледа и значаја који је француска кухиња стекла у међународним оквирима. Његова посвећеност квалитету, техници и поштовању локалних састојака била је



предуслов за развој модерне гастрономије, која све више наглашава одрживост и поштовање природних ресурса. Његова способност да споји традицију са иновацијама допринела је стварању гастрономских трендова који су данас основа у свим великим ресторанима и кухарским школама широм света. Монтањеов утицај такође је видљив у развоју нових гастрономских приступа, као што су молекуларна гастрономија и фузијска кухиња, које траже нове начине да повезу технику и науку с кулинарском уметношћу.



Гастрономија у доба Немањића

ПОСЕТА ОСНОВНОЈ ШКОЛИ "НИКОЛА ТЕСЛА" У КЉАЈИЋЕВУ



Средњовековна српска кухиња развијала се под утицајем различитих култура и традиција које су пролазиле кроз српске територије, укључујући византијску, турску, али и словенску. У средњем веку, храна није била само питање укуса, већ је имала и верски, друштвени и симболички значај. С обзиром на то, јеловници су се мењали током године у зависности од верских празника и поста.



У суботу 29.03.2025. посетили смо Основну школу "Никола Тесла" из Кљајићева и Риболовачко друштво "Амур" где је организована амбијентална настава. Тај дан смо имали предавање о гастрономији у доба Немањића, а нешто више о томе рекла нам је учитељица Ружица Вукелић која нас је увела у ток часа у природи и објаснила која су наша задужења.



Наш задатак био је да деци прикажемо како се меси хлеб и како би то изгледало у тадашње доба, а након мерења хлеба, пекли смо га у земљаним посудама како би све било у духу средњег века.

Иако је то био интегративни тип часа, имали смо утисак да је ово права манифестација јер је било много посетилаца и дешавања. Од различитих радионица у којима су учествовали деца и родитељи до средњовековних костима и музике.



У време Немањића користиле су се различите намирнице.

Житарице: Пшеница, јечам, раж и овас су били основни састојци у средњовековној исхрани. Млене су у брашно које је коришћено за припрему хлеба, погача, каша и у јела попут проје.

Млечни производи: Млеко, сир, кајмак, павлака и јогурт били су неизоставни део исхране. Сир и кајмак су се користили у јелима, док су се понекад правили и за зимницу.

Месни производи: Месо је било важно, али због посних дана, постило се често. Кроз историју, најчешће су се конзумирали свињетина, говедина, јагњетина и понекад дивљач.



Поврће и зачини: Поврће као што су купус, кромпир, пасуљ, лук, бели и црни бибер, бели лук, маслиново уље и разни сушени зачини, попут мајчине душице, лаванде, рузмарина, били су кључни. Наравно, с обзиром на географске околности, употреба поврћа варирала је, а зима је обезбеђивала залихе сушеног поврћа.

Воће и мед: У исхрани су се често користили орашasti плодови (ораси, лешници, бадеми) и сушено воће (шљиве, смокве). Мед је био главни заслађивач, а често су се припремали и различити медни напаци.

Типична јела: Погача – Основни облик хлеба, често се припремала са разним додацима, попут маслаца или павлаке. Каша – Било је много варијација на тему

каша, са кукурузним, јечменим и пшеничним брашном. Једноставна, али хранљива јела. Супа и чорбе – Јухе од поврћа, пасуља, леће и меса су биле честе. Једна од најпознатијих била је супа од јагњетине, често зачињена зачинским биљем. Месо на ражњу – Иако пост није дозвољавао месо током одређених дана, током празника и уобичајене славе припремало се месо на ражњу или печено на отвореној ватри. Сарма – Иако се сматра да је сарма потекла из турске кухиње, има дубоке корене и у српској средњовековној исхрани. Сарма се правила од киселог купуса са надевом од меса и пиринча. Ситни и посни колачи – Поред јела, посни колачи попут бубња (посне погаче) и различити сувенири, попут медањака, били су омиљени.



Пост и верски обичаји: За време великих верских празника, као што су Божић, Васкрс и велики пост, мењао се јеловник. Постни дани значили су суздржавање од меса, млека и јаја. У том периоду јела су била заснована на поврћу, житарицама, риби и биљу.

Кроз историју, средњовековна српска кухиња је била под утицајем Византије, а касније и Османског царства, што се видело у многим јелима која су постала део националне традиције. На пример, разни слаткиши и јела попут пите и баклаве преузети су од османске кухиње, али су се прилагодили локалним укусима.

Све у свему, средњовековна српска кухиња била је једноставна, али богата, са много јела која су била везана за годишње доба, религијске географске и обичаје. Након свега тога обавили смо интервју са Учитељицом Ружицом, витезовима из удружења „Црно прстени“ из Београда и родитељима ученика ОШ „Никола Тесла“ из Кљајићева.



„Ово уопште није манифестација ово је редован час, тематска, интегративна настава где је у оквиру једне теме обухваћено хоризонтално и вертикално повезивање наставних предмета и садржаја, свега што смо до сада учили, свега што нас окружује и све што можемо да видимо и научимо за нека времена“, истакла је учитељица Ружица и додала да је припрема за овакав један тематски дан трајала месец дана, „Укључили смо и остале учитеље, родитеље и ресурсе које можемо да добијемо из локалне самоуправе. Тако су се и људи из удружења „Црно прстени“ одазвали нашем

позиву, а и већина родитеља се одазвали на мој позив вероватно јер је ово мања средина па је то могуће него у већим градовима“.

„На Ружицин позив одазвали смо се врло радо када смо сазнали да је у питању доба Немањића. Ми смо удружење које се бави пре свега добом Немањића и њиховим начином живота. Данас смо дошли овде да би деци приказали начин облачења витезова у доба Немањића, њиховим начином живота и разним историјским догађајима које су обележили витезови. Данас ћемо деци да покажемо и један од начина ковања мачева неким делом пошто је то дуготрајан процес.“, истакао је Страхиња председник удружења „Црно прстени“ из Београда.



Питали смо родитеље како им се свиђа овај начин рада са децом „Били смо одушевљени, деца претежно овако и уче у последње време и боље схватају када уче на овај начин.“

Захвални смо деци, свим родитељима, Страхињи, а поготово учитељици Ружици на позиву и гостопримству. Радујемо се наредном дружењу.



Дуња Дражић и Хелена Богдан

Како је настао знак СТОП



Знак СТОП је најпрепознатљивији знак на цестама, а тако и мора бити јер је то саобраћајни знак велике важности. Октогонални знак изворно долази из Сједињених Америчких Држава, где је уведен двадесетих година 20. века. У то време тестирани су различити облици саобраћајних знакова. Након многих тестова, осмоугао је био победничко решење јер се јасно разликовао од осталих знакова, а такође се истицао при слабијој видљивости.



Тек је 1968. године Бечка конвенција о саобраћајним знаковима успоставила осмоугаони облик као међународни стандард па је од тада стандардизован и у целој Европи. До тада су у Европи коришћена различита решења која нису била толико ефикасна као троугао у којем је писало СТОП.

Стефан Ђаковић

МУЗЕЈ НИКОЛЕ ТЕСЛЕ

Музеј Николе Тесле је један од највећих музеја у Србији, посвећен животу и раду овог научника. Отворен је 1952. године на адреси Крунска 51, Београд. Разлог отварања музеја је како би чувао и промовисао наслеђе Николе Тесле.



Музеј садржи више од 1600 различитих експоната, укључујући: оригиналне Теслине патенте и документе, фотографије, ставке из Теслиног свакодневног живота, експерименте и уређаје са његовим истраживања, као што су теслин трансформатор, бежични пријемници и одашиљачи, различити модели машина и уређаја.

Тесла није само национални херој Србије, већ је веома цењен и широм света. Музеј Николе Тесле игра кључну улогу у очувању и популаризацији теслиног наслеђа, инспирајући нове генерације да се баве науком и технологијом.

Музеј нуди разне едукативне радионице, предавања и изложбе како би се посетиоцима приближила Теслина достигнућа и зачај иновације у науци и технологији.

Док сам била у Београду са млађом сестром, посетили смо различита места, али посета Музеју Николе Тесле је било

незаборавно искуство.

Обилазак музеја укључују гледање документарни филм о Тесли који се није смео снимати. Сазнала сам многе занимљиве податке о Теслином пореклу, животу и раду. Били смо и део једног експеримента, касније смо добили прилику да слободно разгледмо и сликамо. За сваку препоруку.



MasterCAM

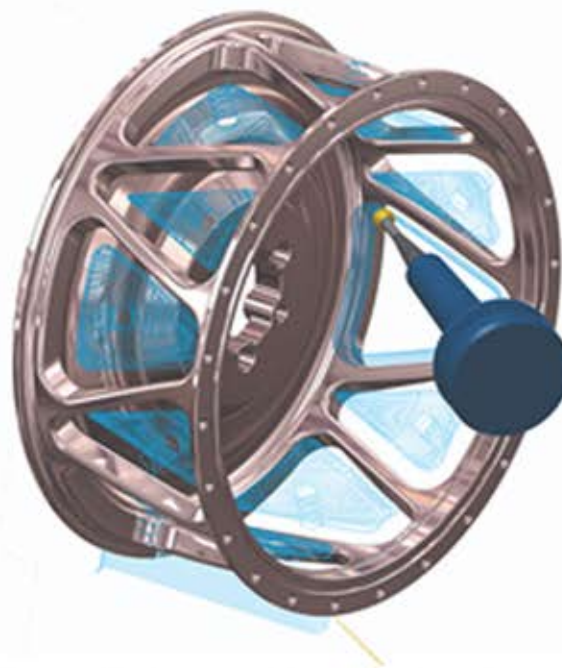
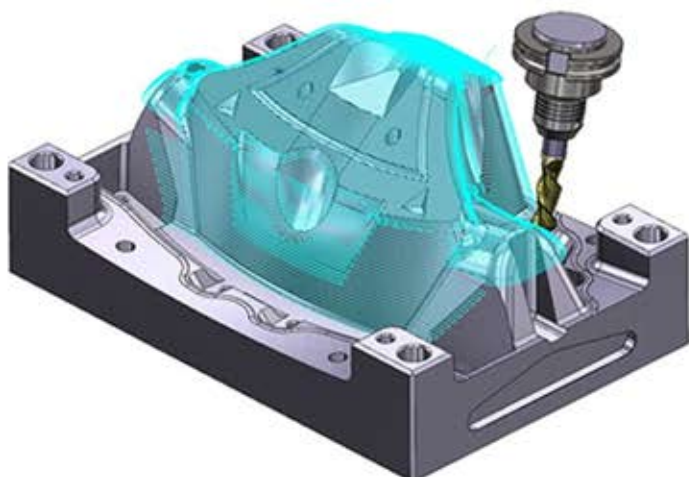
MasterCAM је водећи CAD/CAM софтвер намењен програмирању ЦНЦ машина. Користи се у различитим индустријама за оптимизацију обраде метала, пластике и других материјала.



Главна лавна функционалност овог софтвера обухвата креирање и уређивање 2Д и 3Д модела, програмирање ЦНЦ машина, генерисање путања алата и Г-кода, као и симулацију обраде, која омогућава визуелни приказ процеса пре него што се примени на машини.

Поред тога, поседује широку базу постпроцесора која омогућава компатибилност са различитим ЦНЦ машинама. MasterCAM је модуларан софтвер и нуди различите модуле за специфичне врсте обраде:

-MasterCAM Mill (Glodanje) – Програмирање за 2Д, 3Д и 5-осну обраду са оптимизацијом путања алата и стратегијама високе брзине обраде(HSM).



-MasterCAM Lathe (Struganje) – Прецизно програмирање ЦНЦ стругова уз подршку за Ц и У осовинску обраду.

-MasterCAM Wire (EDM сечење жицом) – Омогућава прецизну контролу путање сечења.

-MasterCAM Router – Специјализован за обраду дрвета, пластике и композита.

MasterCAM Multiaxis – Напредне стратегије за 4-осну и 5-осну обраду.

Предности MasterCAM-а:

MasterCAM се одликује интуитивним корисничким интерфејсом, широком базом постпроцесора за компатибилност с различитим машинама, напредном оптимизацијом путања ради ефикасније обраде и мањег хабања алата, као и интеграцијом с водећим CAD софтверима(SolidWorks, AutoCAD, Creo).

Примена у индустрији:

MasterCAM налази широку примену у различитим секторима:

-Аутомобилска индустрија – Прецизна обрада компоненти мотора и каросерије.

-Аеросвемирска индустрија – 5-осна обрада делова летелица високе прецизности.

-Машинска индустрија – Глодање, токарење и EDM обрада сложених компоненти.

MasterCAM је напредни алат за ЦНЦ програмирање, препознатљив по својој флексибилности и способности оптимизације обраде. Његова широка примена у индустрији омогућава прецизну и ефикасну обраду материјала, што резултира повећањем продуктивности и смањењем производних трошкова.

Давид Милош

Три године за памћење

МОЈЕ ОДЕЉЕЊЕ 3-3



Пролазе дани, пролазе године, али неки тренуци остају заувек урезани у срцу. Наш разред - 12 ученика, једна целина, једна породица - преживео је три године које ћемо заувек памтити.

Од првог дана средње школе, када смо се тек упознавали, до овог тренутка када схватамо да се нас заједнички пут ближи крају, прошли смо кроз безброј авантура, смеха, изазова и успомена које ће нас пратити целог живота.

Били смо нераздвојни, као једно. Сваки школски дан доносио је нову причу, нове шале, нове лекције - не само из књига, већ и из живота. Научили смо шта значи пријатељство, подршка и заједништво. Није све било лако, али смо заједно увек излазили јачи.

Матурска екскурзија у Прагу и Бечу била је један од најсветлијих тренутака наших школских дана. Дани пуни смеха, шетњи кроз улице предивних градова, сликања, разговора до касно у ноћ - све то део је мозаика који чини наше незаборавне успомене. Док смо се дивили архитектури и уживали у сваком тренутку, постали смо још повезанији.

А наша разредна. Била је више од професора. Била је наш ослонац, неко ко нас је разумео, подржавао и усмеравао. Била је увек ту уз нас.

Иако се средња школа завршава, то не значи да се ми као разред распадамо. Напротив, оно што смо заједно градили протекле три године остаје део нас, где год нас путеви одвели. Смејаћемо се истим форама и годинама касније, сећаћемо се сваког часа, сваке екскурзије, сваког тренутка који смо делили.

Јер неки разреди су више од обичног школског одељења, они су породица. Ми смо то постали и заувек ћемо то остати.

Милица Борбељ

Хотел Плаза

СИМБОЛ ЛУКСУЗА И ЕЛЕГАНЦИЈЕ



Хотел Плаза у Њујорку није само хотел - он је институција, симбол луксуза И елеганције који траје више од једног века. Отворен 1907. Године, овај хотел се налази на једној од најпрестижнијих локација у Њујорку, на углу Пете авеније И Централ Парка. Његова архитектура у француском ренесансном стилу, са прелепим фасадама И грандиозним ентеријером, чини га једним од најпрепознатљивијих хотела на свету.

Хотел Плаза у Њујорку није само хотел - он је институција, симбол луксуза И елеганције који траје више од једног века. Отворен 1907. Године, овај хотел се налази на једној од најпрестижнијих локација у Њујорку, на углу Пете авеније И Централ Парка. Његова архитектура у француском ренесансном стилу, са прелепим фасадама И грандиозним ентеријером, чини га једним од најпрепознатљивијих хотела на свету.

Хотел је архитектонско ремек-дело. Његова фасада од белог кречњака, импозантни лукови и раскошни лустери остављају без даха сваког посетиоца. Унутрашњост хотела одише старинском елеганцијом – од мермерних подова и златних детаља до кристалних

лустера и скупоценог намештаја.

Једна од најславнијих просторија у Плази је Палм Цоурт, чувена по традиционалним поподневним чајевима који су постали део њујоршке културе. Такође, хотелски апартмани, посебно Роиал Суите, представљају врхунац луксуза, са приватним бутлерима и спектакуларним погледом на Централ Парк.

Један од главних разлога његове популарности је чињеница да су у њему одседали многи славни гости, попут Marilyn Monroe, The Beatles, F. Scotta Fitzgeralda и бројних светских лидера. Такође, хотел је био место одржавања ексклузивних забава, луксузних венчања и модних ревија. Његов чувени ресторан, Palm Court, познат је по традиционалном поподневном чају, а некадашњи јазз клуб у оквиру хотела угостио је легенде попут Milesa Davisa.



Један од кључних начина на који Плаза доприноси туризму јесте кроз своју популарност у поп-култури. Многи филмови и серије снимани су управо овде, укључујући Сам у кући 2 и Великог Гетсбија. Ове екранизације учиниле су да хотел постане сан многих туриста, који долазе како би уживо видели места која су препознали на филму. На тај начин, Плаза не само да привлачи госте,

већ и повећава интересовање за Њујорк као туристичку дестинацију.



Када је хотел отворен 1907. године, био је оличење богатства и ексклузивности, намењен најбогатијим гостима тог времена. Међутим, већ Велика депресија 1929. године донела је први велики изазов. Пословање хотела било је погођено смањењем луксузног туризма и падом куповне моћи елите. Ипак, Плаза је успела да преживи захваљујући прилагођавању својих цена и отварању врата ширем слоју гостију, али је током тог периода изгубила део своје искључивости.

Данас, у дигиталном добу и времену када се туризам мења под утицајем пандемија и глобалних криза, Плаза се суочава с новим изазовима. Питање које се поставља јесте – хоће ли у будућности и даље опстати као симбол луксуза или ће се морати још једном прилагодити новим економским реалностима?



Кроз деценије, Плаза је еволуирала, али њена препознатљивост и имиџ луксуза остали су непромењени, постављајући високе стандарде у индустрији. Један од кључних фактора у брендирању хотела Плаза је његов

специфичан и препознатљив дизајн. Са својим француским ренесансним екстеријером и унутрашњим ентеријером који одише класичном елеганцијом, Плаза је визуелно савршен приказ луксуза. Сама фасада, са златним детаљима и монументалним стубовима, одмах изазива осећај грандиозности. Овај визуелни идентитет је постао темељ за луксузни бренд, јер је у великој мери одговоран за стварање прве импресије код потенцијалних гостију. Хотел је, дакле, брендиран не само кроз име, већ и кроз свој изглед, који сигнализује високи статус. Поред физичког изгледа, Плаза се брендира и кроз своје престижне услуге. Луксузни хотели



нису само о лепим собама и ресторанима, већ о стварању незаборавног искуства. Плаза је увек била место где се богати и познати људи могу опустити, далеко од очију јавности. Овај ексклузивни статус постављен је као кључни елемент бренда – не само да је хотел био луксузан, већ је био доступан само одабраној групи људи. Усмерена на најзахтевније госте, Плаза је постала симбол престижа, а то се није односило само на физикалност објекта, већ на целокупну атмосферу коју је пружала.



THE PLAZA
NEW YORK

Дејан Луцић

Како се вози у кружном току?

Како функционише систем предности у кружном току? Која су правила уласка у кружни ток и изласка из њега? Како се правилно престојава из једне траке у другу унутар кружног тока? Ово су само нека од питања са којима се учесници саобраћаја суочавају, а на која ћемо се потрудити да одговоримо, како бисмо отклонили конфузију код возача.

Ко има предност у кружном току?



Потребно је пропустити возила која се већ крећу кружним током, све док се не укаже прилика за укључивање у њега. Као подсетник за ово служе и саобраћајни знакови „Укрштање са путем са првенством пролаза“, који се налазе на улазима у већину кружних токова у Србији, а који су лако препознатљиви по обрнутом троуглу. У случају изостанка наведених саобраћајних знакова, примењује се стандардно правило десне стране, као и на свакој другој раскрсници, што подразумева да предност има возило које долази здесна и које самим тим има предност у односу на возила која се налазе у кружном току.

Једини изузетак код поштовања предности, приликом укључивања у кружни ток, јавља се у случају регулисања саобраћаја од стране саобраћајца, када он одређује редослед укључивања, а ви поступате у складу с

његовим инструкцијама. Осим разумевања права првенства пролаза, врло је битно препознавање смера, којим се крећу возила у кружном току. Управо због тога, на улазима у кружне токове, осим већ споменутих саобраћајних знакова за регулисање предности, налазе се и знакови са три беле стрелице, постављене у смеру супротном од смера кретања казаљке на сату, као подсетници на дозвољени смер кретања возила унутар кружног тока.

Како се укључује у кружни ток?

Сам тренутак укључивања у саобраћај у кружном току подразумева и адекватан одабир траке, који зависи од фактора, као што су: број трака у кружном току, број трака у улици из које се укључујемо у кружни ток и број трака у улици у коју се искључујемо из кружног тока. Одабир одговарајуће траке за улазак у кружни ток повезан је са искључењем на којем планирате да изађете из њега, те траку за улазак у кружни ток треба изабрати пре искључења у исти:

-Уколико излазите на првом искључењу, уђите у кружни ток десном траком и пратите спољашњу траку кружног тока, све до искључења;

-Уколико излазите на неком од даљих искључења, уђите у кружни ток левом траком и пратите унутрашњу траку кружног тока све док не дође време за престојавање.



ДА ЛИ СТЕ ЗНАЛИ?

СМЕХ СЕ САСТОЈИ ОД НИЗА ТОНОВА КОЈИ СЕ ПОНАВЉАЈУ СВАКЕ ПЕТИНЕ СЕКУНДЕ.

- Бебе почињу да се смеју у сну од првог дана рођења.
- Одрасли се дневно насмеју око седамнаест пута, док се мала деца насмеју и до триста пута.
- Смех није могуће контролисати. Када видите друге људе како се смеју, не можете се контролисати – насмејете се и ви, зар не? То се догађа зато што звук смеха активира део у нашем мозгу који припрема мишиће лица на мицање и немогуће је сузбити ту реакцију.
- Једна студија је показала како су Јапанци најмање забаван народ, а један од разлога је и тај што уопште немају националистичких вицева.
- Смех сагорева калорије. Смејте се што више јер ће, према истраживању универзитета Вандербилт, само 10 минута смеха дневно сагорети 50 калорија. Истраживачи су открили да се услед повећања брзине откуцаја срца а самим тим и веће потрошње кисеоника током смејања подстиче губитак калорија.
- Амерички стручњаци су установили да је, у просеку, после гледања комедије циркулација за чак педесет одсто боља него после гледања неке мелодраме.
- Смех није повезан са хумором. Смех није условно везан за збијање шала. Иако нам се чини да нема смеха без доброг вица, ситуација је управо супротна. Више од 80 посто осмеха изазове обичан разговор.
- Наука о смеху назива се гелотологија (гелос је грчка реч за смех).
- Парови који се смеју заједно – остају заједно.
- Мушкарци се више смеју у мушком него у женском друштву.

Свака врста смеха има и своје значење, те се

грохотним смехом углавном привлачи пажњу, али је он некада и показатељ лакшег облика душевне болести.

- Смех је и облик вежбе. Док се смејемо активирају нам се мишићи у подручју стомака, а њихова активација може да се упореди са осећајем који доживљавамо за време рада трбушњака.
- Истраживање из 2012. године, открило је како смех значајно смањује праг бола, највероватније због налета ендорфина, хормона среће.
- Најновија истраживања показују да само један минут смеха снабдева тело са 45 минута
- Смех је универзални симбол среће и сви ће га препознати.
- Смех побољшава имуни систем и помаже нам да прочистимо организам од старих, отпадних производа из органа и ткива. Научници су открили да постоји чак 19 типова осмеха.
- Смејање може снижити крвни притисак.



Редакција - Ајдуковић Марко, Милош Давид, Балог Даница, Лончар Стојанка, Богдан Хелена, Томић Милица, Дражић Дуња, Микић Биљана, Шокац Јасмина, Берков Јован, Савић Немања, Стојаковић Сара, Кривошија Јована, Слободан Бановић, Борбељ Милица, Дејан Луцић