

Посета Сајму аутомобила
2026.



страна 11

Културно-уметничка
домијада



страна 4



МАШИНАЦ

ЛИСТ УЧЕНИКА ТЕХНИЧКЕ ШКОЛЕ СА ДОМОМ УЧЕНИКА У АПАТИНУ

БРОЈ 8

АПРИЛ/МАЈ 2026.

Такмичење из
куварства
Вршац 2026.



страна 1

Радионица бојења
ускршњих јаја

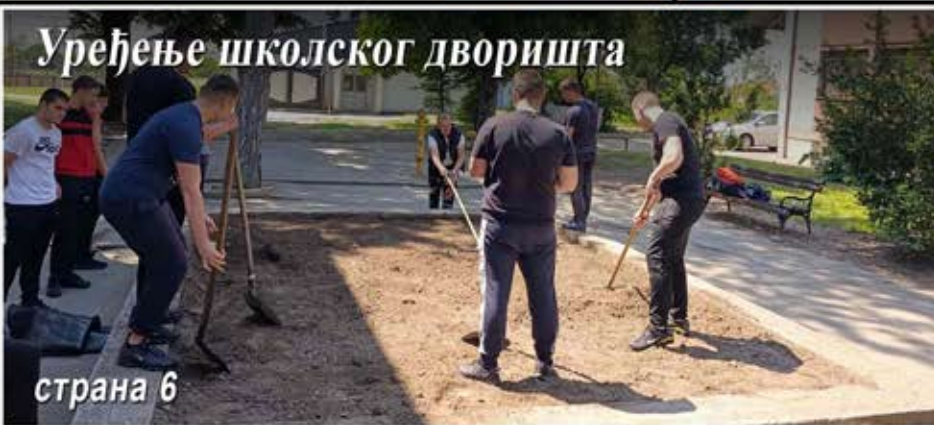


страна 7



страна 12

Уређење школског дворишта



страна 6

Успех возача на
такмичењу
у Чачку



страна 8

Републичко такмичење из куварства

У периоду од 20. до 22. марта 2026. године, ученице Техничке школе са домом ученика у Апатину учествовале су на републичком такмичењу из куварства одржаном у Вршцу, где су оствариле запажен резултат освојивши 9. и 10. место у конкуренцији реномираних угоститељских школа из више градова Србије.

У дисциплини „Јело по избору“, ученица Дуња Дражић припремила је савремено конципирано јело и освојила 57 од максималних 60 поена, док је ученица Биљана Микић у дисциплини израде сет менија остварила 54 поена од укупно 60.



Учешће на овом такмичењу потврђује висок ниво знања, вештина и професионалних компетенција ученика куварског смера, као и квалитет стручне и практичне наставе у школи. Ученице су се равноправно такмичиле са вршњацима из највећих угоститељских центара у земљи.

Ментор ученицама био је проф. куварства Немања Лакић који наводи да овај успех представља значајну мотивацију за даљи рад и припрему за завршни матурски испит из куварства.



А какви су моји утисци, прочитајте у наставку:

Из Апатина смо кренули рано ујутру у пратњи професора Ивице Јуришина. У Вршац смо стигли око 12 часова и одмах се упутили у Пољопривредну школу где је одржано свечано отварање и упути за даљи протокол такмичења.

Након свечаног отварања, имали смо нешто мало времена да се припремимо за теоријски део. Теоријски део такмичења трајао је сат и 30 минута, а после одрађене теорије уморни од пута, упутили смо се ка хотелу "Србија" у ком смо боравили наредних дана.

Уместо уз цвркут птица и зраке сунца другог дана такмичења, пробудила сам се уз позиве нашег професора са информацијама да ми је практични део умерен за сат времена раније. У паници да се припремим, професор Ивица покушавао је да ме смири.

Моменат када сам крочила у кухињу хотела, променио ми је живот. Кроз главу ми је пролазило свашта, али највише једна мисао, ако сам догурала до овде, чега уопште треба да се плашим. Направила сам своје јело у задатом временском року, покупила своје ствари и напустила кухињу.



Након што сам се вратила у собу, у глави ми се вртело питање да ли је то било довољно добро? Да ли ће разредни бити задовољан? Да ли је то то?

Моје размишљање прекинуо је позив професора са речима да Биљана мора бити спремна за отприлике 20 минута, тек ту настаје паника. Била је спремна и пре времена, али по обичају ми прво паничимо, а онда нам остане и вишак времена. Биљана је отишла у школу да одради свој део, а ја сам остала у хотелу чекајући их да се врате. Након два сата, вратили су се у хотел. Биљана је била разочарана, од самог изгледа кухиње до мањка намирница које је требало да буду обезбеђене. И поред тога, била је задовољна својим јелом што је на крају дана и најбитније. Остатак вечери провеле смо у соби срећне јер је све напokon прошло.

Трећег, последњег дана пробудиле смо се мирне знајући да је све готово и да смо дале све од себе. Чека нас проглашење победника, сумирање резултата и завршница такмичења. Након доручка, спаковале смо ствари и извеле нашег професора на заслужену кафу након свих наших кукања које је морао ових дана да трпи.

Искористили смо време за разгледање Вршца, обишли чувену Апотеку на степеницама, Владичански двор и сам центар. Након обиласка, упутили смо се ка хотелу на ручак и да сачекамо само проглашење.



Као што већ знате, резултати су следећи: Биљана Микић - 10. место са 53,83 бода и ја Дуња Дражић - 9. место са 57,17 бодова. Након проглашења обавили смо вечеру и упутили се ка Апатину.

Оствариле смо добре резултате и код куће дочекане као победнице. Након свега проживљеног, стреса, припрема и ишчекивања резултата, ово можемо описати као једно прелепо искуство које није доступно свима. Пре свега, желимо да се захвалимо нашем разредном Немањи који је у нама видео потенцијал за тако велики подухват, а посебно професору Ивици који нас је три дана чувао, пазио и био ту уз нас.



КУЛТУРНА ДОМИЈАДА

Наша школа је у суботу 21. марта 2026. године, била културна престоница војвођанских средњошколаца. Техничка школа са домом ученика успешно је угостила 29. по реду Сусрет омладине домова ученика средњих школа Војводине у културно-уметничком стваралаштву, манифестацију која је окупила око 350 талентованих ученика и њихових васпитача из домова средњих школа широм покрајине.



Током целодневниог програма, највећим делом у Културном центру, средњошколци су пред стручним жиријем и бројном публиком одмерили снаге у драмском приказу, поетском стваралаштву, фолклору, као и у извођењу етно и популарне музике. Истовремено, у холу школе је постављена богата изложба ликовних радова, примењене уметности и уметничке фотографије, а у просторијама школе одиграла се борба у литерарном стваралаштву.

„Ово је дан када славимо труд, креативност и заједништво. Наш дом је ове године имао част да буде домаћин, а циљ нам је био да се сваки гост осећа као код куће и да кроз уметност пошаљемо најлепшу поруку из Апатина“, поручили су из Техничке школе са домом ученика Апатин.

Жири је имао тежак задатак да изабере најбоље у изузетно јакој конкуренцији, будући да су домови из Суботице, Сомбора, Новог Сада, Кикинде, Зрењанина и других градова припремили врхунске тачке. Најбоље пласирани појединци и групе обезбедили су пласман на предстојећу Републичку домијаду, где ће бранити боје својих домова и Војводине.



Поред културних дешавања, наша школа је током марта била домаћин и 29. Спортских сусрета домова ученика Војводине. Ови догађаји потврдили су да су домови ученика много више од места за боравак, они су расадници будућих уметника, спортиста и успешних младих људи.

Домијада је завршена свечаном доделом диплома и заједничким дружењем, уз обећање учесника да ће и следеће године наставити да негују уметност и пријатељства склопљена у Апатину.



МАШИНАЦ НА ДОМИЈАДИ

Новинарска секција наше школе освојила је треће место у категорији издаваштва за израду школских новина.

Наш школски лист "Машинац" побрао је симпатије стручног жирија захваљујући актуелним темама, креативном дизајну и занимљивим причама из живота школе и дома.

Честитамо нашој редакцији на овом великом успеху и поносном представљању наше школе на покрајинском нивоу!



Јована Кривошија

ЗАЈЕДНО ЗА ЛЕПШУ ШКОЛУ



Школско двориште заблистало је у потпуно новом сјају захваљујући заједничкој акцији ученика и наставника.

Са циљем да оплемене простор у коме проводе сваки дан, они су засукали рукаве и посадили мноштво разнобојног цвећа и украсног биља. Ова радна акција у којој су учествовала деца из готово свих одељења заједно са наставницима Немањом Лакићем чије је ово идеја и била, Данијелом Гојић Вукмировић и директором школе Мирком Грбићем, претворила се у право креативно дружење ван учионице. План је да се на бетонски део поставе клупе за седење како би ученици могли боравити у школском дворишту.

Кроз рад и забаву, ђаци су из прве руке учили о очувању животне средине и важности тимског рада. Нови цветни кутак сада не само да улепшава двориште, већ представља понос целе школе и подсетник да заједно можемо учинити наше окружење лепшим и здравијим за живот.

Немања Цветићанин

РИБИЦЕ У ТЕХНИЧКОЈ ШКОЛИ

радионица бојења ускршњих јаја

На иницијативу професора угоститељске групе предмета Немање Лакића и Наташе Петровић и уз помоћ Вање Пијовић, мајке једног од полазника Предшколске установе "Пчелица" из Апатина, деца групе "Рибице" присуствовали су радионици бојења ускршњих јаја.



Кроз различите активности које су осмислили домаћини, деца су имала прилику да боје ускршња јаја различитим техникама, од савремених фломастера и налепница па до употребе традиционалне луковине. Деца су могла показати своју креативност и украшавањем медањака које су им припремили ученици Техничке школе образовног профила кувар/посластичар.

Деца су провела време у песми, игри и позитивној атмосфери, а главна атракција био је и прави зека ког су могли помазати.

Дружење је завршено уручењем пехара и диплома са надом да ћемо се ускоро дружити у некој новој активности.



31. РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ ИЗ САОБРАЋАЈА

ЗАПАЖЕН УСПЕХ УЧЕНИКА ТЕХНИЧКЕ ШКОЛЕ СА ДОМОМ УЧЕНИКА АПАТИН НА РЕПУБЛИЧКОМ ТАКМИЧЕЊУ

Ученици образовног профила возач моторних возила, учествовали су на 31. републичком такмичењу из саобраћаја, одржаном у Чачку од 23. до 25. априла 2026. године у организацији Заједнице саобраћајних школа Републике Србије и Машинско-саобраћајне школе из Чачка.

У конкуренцији 138 такмичара из 31 школе, наши ученици остварили су веома добре резултате. Ученица другог разреда Марина Мандић освојила је 845 бодова и заузела 16. место у дисциплини саобраћај и транспорт, а Марија Заблоцки такође је остварила запажен резултат и достојно представила школу.

У категорији возач моторних возила, ученик трећег разреда Алекс Салонтаи освојио је 770 бодова и заузео 20. место, док је Никола Јокић у истој категорији био 29.



Овај успех наших ученика важан је јер су ученици овог образовног профила први пут учествовали на републичком такмичењу. Успех је резултат труда ученика и посвећеног рада ментора, професора Дијане Копуновић и Томислава Дубовског.

Остварени резултати потврђују да школа успешно припрема ученике за професионалне изазове и има потенцијал за будућа такмичења.

Марина Мандић

СПОРТСКЕ ИГРЕ МЛАДИХ



Дана 28. априла 2026. године наша школа је присуствовала отварању Спортских игара младих у Новом Саду.

У раним јутарњим часовима кренули смо аутобусом заједно са ученицима Гимназије „Никола Тесла“. Након једне краће паузе, стигли смо на место где се одржавала манифестација. Пре уласка сви ученици добили су мајице Спортских игара младих, што нам је додатно употпунило цео догађај.

На отварању су биле организоване различите спортске и забавне игре са наградама попут шоље, пешкира и плазма кекса. Посебно је била занимљива игра у којој је скоком у вис требало скинути висећу лопту.

Након дешавања на отварању заједно смо се фотографисали, а потом имали слободно време у граду. Била је ово прилика да се дружимо и кући понесемо много лепих успомена.



Станија Салак

ЈЕЛЕ, ОБИЧАЈ КОЈИ ТРАЈЕ

Овај обичај се одвија на цвитну суботу, када још увек траје ускршњи пост. Ожењени мушкарци и удате жене маскирали су се у бело од главе до пете у непрепознатљиво, ишли по селу и пецкали децу бичем. Од јутра се чуло пуцање бичева, а деца су по ћошковима викала "О јело, спале гаће са крмаче". Старији људи су пуцали кокице зато што су по предању Исусу замирисале кокице и када их је тражио, једна бака их је сакрила у прегач и није дала. Исус је рекао да кад год их буде јела, никада се неће најести. Деца су у торбама носила кокице, а неки безобразни су носили мућке (покварена јаја) па су гађали јеле. Јела је у једној руци

носила бич, а у другој ланац и са њим звецкала (ланцима се није тукло). И дан-данас у Сенти негујемо овај обичај, мада у мало измењеном облику.



Ања Михаљев, Сара Стојаковић и Домагој Зец

ИСТОРИЈА КУХИЊЕ У ВОЈВОДИНИ

модернизација традиционалних јела

Војвођанска кухиња представља спој различитих култура и обичаја који су се кроз историју мешали на простору Војводине. На њен развој утицали су Срби, Мађари, Немци, Словаци, Румуни и многи други народи који су овде живели вековима. Управо због тога, војвођанска кухиња важи за једну од најразноврснијих и најбогатијих кухиња на Балкану.

У прошлости су јела била једноставна, али веома заситна јер су људи већином радили тешке физичке послове на њиви и имању. Храна се припремала од састојака који су били доступни у домаћинству: брашна, кромпира, меса, млека, купуса и разних врста теста. Често су се користиле масти уместо уља, а оброци су били калорични и обилни.

Једно од најпознатијих јела Војводине јесте гулаш који потиче из мађарске кухиње. Некада се кувао сатима у великим котлићима на отвореној ватри, док се данас често припрема у ресторанима уз модерније зачине и лакше прилоге.



Паприкаш је такође доживео промене. Раније је био веома масан и јак, док се данас прави са мање масноће и више поврћа.

Сарме и пуњене паприке остале су симбол домаће кухиње, али су се модернизовале кроз различите верзије ових јела. Данас постоје вегетаријанске сарме, као и пуњене паприке са пиринчем, пилетином или чак печуркама.

Традиционална теста попут резанаца са маком или кифлица и даље су популарна, али се често праве на модернији начин уз здравије састојке.



Посебно место у војвођанској кухињи заузимају колачи. Некада су се правили углавном за славе и празнике, док су данас постали део свакодневне понуде посластичарница и ресторана. Штрудле са маком и орасима, ванилице и крофне добиле су модерне верзије са чоколадом, кремевима и различитим филовима.

Модернизација војвођанске кухиње није уништила традицију, већ ју је прилагодила савременом начину живота. На тај начин се чува историја и култура Војводине и истовремено приближава млађим генерацијама.

Дејан Луцић

САЈАМ АУТОМОБИЛА 2026.

VREME JE

ZA SAJAM AUTOMOBILA 18 – 24. MART

DDOR BG CAR SHOW
sajam automobila

SRPSKA ASSOCIACIJA
UVOZNIKA VOZILA
I DELOVA

DDOR
OSIGURANJE

Unipol

STT

**BEOGRADSKI
SAJAM**



Ученици наше школе имали су прилику да и ове године посете велики Сајам аутомобила у Београду. Током посете обишли смо хале сајма и видели велики број нових модела аутомобила и мотоцикала познатих светских брендова.

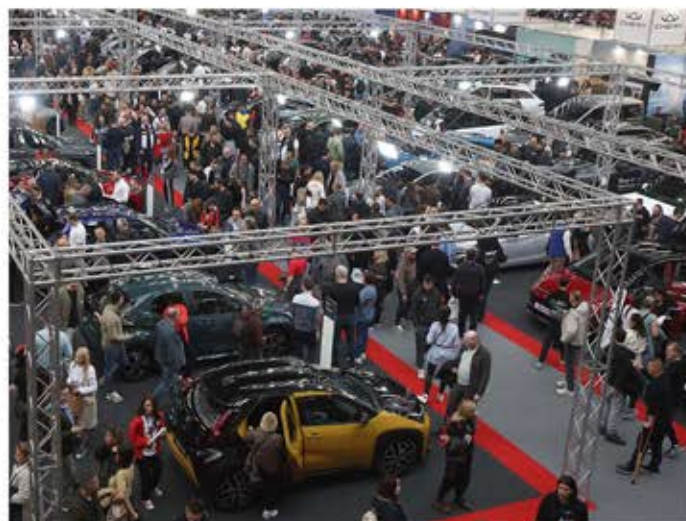


Посебну пажњу привукли су аутомобили марке Месарати, али и многи други модели који представљају најновија достигнућа ауто-индустрије. Ту су били и луксузни аутомобили, спортски модели као и модерна електрична и хибридна возила која данас постају све популарнија.

Након обиласка сајма, слободно време провели смо у граду. Многи од нас посетили су Београд на води где смо уживали у шетњи и дружењу.



Ова посета била је прилика да се упознамо са новитетима из света аутомобила и мотора, савременом технологијом као и да проведемо дан у дружењу и обиласку главног града.



Јована Кривошија

МАТУРАНТИ 2025/26.

Матуранти
III-2

2025/2026.

ТЕХНИЧКА ШКОЛА СА ДОМОМ УЧЕНИКА АПАТИН
ВОЗАЧ МОТОРНИХ ВОЗИЛА



Сустрет генерације 2031.

Патр. фото

Крај једне приче је само почетак нове авантуре. Срећно на путу ка одраслом добу!

одељење 3-2
возач моторних
возила

Диплома је у рукама, а свет је пред вама. Верујте у своје снове и никада не одустајте од онога што вас чини срећним. Честитамо!

одељење 4-1
техничар за компјутерско управљање (CNC) машина

IV-1

Матуранти
2025/2026.

ТЕХНИЧКА ШКОЛА СА ДОМОМ УЧЕНИКА АПАТИН
ТЕХНИЧАР ЗА КОМПЈУТЕРСКО УПРАВЉАЊЕ ЦНЦ МАШИНА



Сустрет генерације 2031.

Задржите пријатељства, заборавите лоше оцене, а све што сте научили искористите да изградите најбољу верзију себе.

одељење 3-3
кувар/посластичар

Kuvanje je umetnost, a mi smo naše rezeck-delo!

KUVARI

MATURANTI 2025/2026

Trud danas, ukus sutra, uspeh zauvek!

ТЕХНИЧКА ШКОЛА СА ДОМОМ УЧЕНИКА АПАТИН

III-3

ПОСЛАСТИЧАРИ

PROFESORI

Došli kuvari ne prate recepte, mi stvaramo UKUSE!

Recept za uspeh: ljubav + trud + strast = savršeno delo!

Сустрет генерације 2031.

Патр. фото

HVALA SVIMA KOJI SU BILI DEO NAŠEG PUTA!

ЗНАТЕ ЛИ?

Знате ли да су електрична возила настала знатно пре оних на бензин и дизел?

Иако многи мисле да су електрични аутомобили почели озбиљније да се развијају тек пре 10-15 година, углавном их шокира сазнање да су нпр. у Њујорку крајем 19. и почетком 20. века постојале стотине електричних таксија. Тешко је одредити прави тренутак настанка електричних возила с обзиром на велики број прототипова и врста возила. Развој електричних возила почео је пре готово 200 година. Идеја о возилима на електричну струју појавила се још 1830-их.



Конкретно, Шкотланђанин Роберт Андерсон је између 1832. и 1839. направио кочије на електрични погон. Дакле, електрични аутомобили, колико год примитивни били, почели су да мењају ток историје много пре бензинаца и дизелаша.

Знате ли да су се почетком 18. века беле куварске капе, *toque blanche* (бела кара), носиле из хигијенских разлога, како би се јасно видело када је униформа прљави и како коса не би доспела у храну. Наводно је још Хенрик 8. посебно мрзео недостатак хигијене у



кухињи. Према једној легенди, он је наредио да се кувару одруби глава, након што је у свом тањиру нашао длаку. Након тог инцидента, сви су кувари морали да ставе капу на главу како не би остали без ње.

Прве капе биле су спљоштене, а с временом су постале више. Високе капе омогућиле су бољу циркулацију ваздуха и барем мало помогле куварима да не свисну од врућине у кухињи. Традиционално, висина куварске капе требало би да означава положај и ранг у кухињи. Главни кувар носио је највишу капу у кухињи, а што је титула била слабија то је капа имала мање центиметара.

Осим висини капе, некада се велика пажња придавала броју набора на капи. Говорило се да број набора често представља колико је техника или рецепата кувар усвојио. На пример, 100 набора на капи може представљати 100 начина на које кувар уме припремити јаја.

Данашњи набори не односе се на вештине, него служе као ода традицији, а иако то није увек случај, у модерним кухињама и даље се могу наћи оне у којима највиша куварска капа припада највишем рангу шефа кухиње.

Редакција - Леона Пашти, Ања Крпјан, Анабела Орешковић, Дражић Дуња, Милош Дејан, Шокац Јасмина, Берков Јован, Савић Немања, Стојаковић Сара, Кривошија Јована, Станија Салак, Александар Бракус, Дејан Луцић, Немања Цветићанин, Марко Јурас, Ања Михаљев, Хелена Богдан, Марина Мандић