



OŠ GORICA

Goriška cesta 48, 3320 Velenje

38. festival Turizmu pomaga lastna glava

OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim
pridihom

Slastno 160 m pod zemljo

Avtorice:

Eva Lesjak

Pia Andrejc

Nuša Ramšak

Žana Ferme

Karolina Gril

Zala Koprivc

Sara Tajnšek

Gaja Hrustel

Mentorici: Lea Stiplovšek, prof. angl. jezika

Helena Lekše, prof. raz. pouka

Velenje, 2023/24

Vsebina

1 UVOD.....	2
2 KNAPOVSTVO V VELENJU	2
2.1 MUZEJ PREMOGOVIŠTVA SLOVENIJE	3
2.1.1 KNAPOVSKA MALICA V NAJGLOBJI JEDILNICI V SLOVENIJI	3
2.2 JAMSKI ŠKRAT BERGMANDELJC	3
3 POT DO IZDELKA	4
3.1 RAZISKAVA TRGA.....	4
3.1.1 INTERVJUJI	4
3.1.2 ANKETA	6
3.2 TURISTIČNI PRODUKT	6
3.2.1 ZBIRANJE in PREIZKUŠANJE RECEPTOV	6
NAŠA KNAPOVSKA MALICA	10
3.2.3 NAŠA MALICA Z VIDIKA SMERNIC ZDRAVE PREHRANE	10
3.3 SERVIRANJE.....	10
3.4 RAZDELITEV DELA	11
4 PROMOCIJA in TRŽENJE.....	12
4.1 STROŠKI IZDELAVE IN CENA IZDELKA	12
4.2 PRODAJA in PROMOCIJA	13
5 ZAKLJUČEK	13
6 VIRI	14
7 PRILOGE.....	15



1 UVOD

Namen naše turistične naloge in hkrati cilj je predstaviti ljudem knapovsko malico, ki jo nudijo v Muzeju premogovništva Slovenije, poleg tega pa jo nadgraditi, narediti zanimivejšo, privlačnejšo ter okusnejšo predvsem za mlajšo populacijo. Hkrati pa okusno malico vključiti v nepopisno doživetje in jo pojesti 160 m pod površjem.

Za to smo se odločile, ker živimo v rudarskem mestu in nam je rudarstvo blizu, veliko naših sorodnikov pa tudi dela v Premogovniku Velenje.

Iz prve roke smo želele izvedeti kaj o naši ideji oz. o našem kulinarinem doživetju mislijo tisti, ki se ali pa so se vsak dan srečevali z rudarsko malico. V ta namen smo naredile tudi nekaj intervjujev. S pomočjo ankete, ki smo jo izvedle na OŠ Gorica pa smo pridobile informacije o najljubših sestavinah malice. Ker je naš kulinarčni produkt namenjen predvsem mladim, smo se odločile, da v našo zgodbo vključimo jamskega škrate Bergmandeljca.

Vse smo bile mnenja, da se moramo pri nakupu sestavin povezati z lokalnimi pridelovalci in predelovalci hrane. Glede na to, da je v okolici Velenja mnogo kmetij, mesnic in ostalih predelovalcev, s tem nismo imele problema. Večji izziv nam je predstavljalo serviranje, a smo tudi pri tem našle rešitev.

Čeprav čez nekaj let verjetno rudnik v Velenju ne bo več obratoval, smo prepričane, da bo tudi s pomočjo naše malice spomin na knapovstvo in Bergmandeljca ostal.

2 KNAPOVSTVO V VELENJU

Odkritje premoga leta 1766 je v začetku 19. stoletja privabilo v Šaleško dolino prve podjetnike in gospodarske družbe, ki so poskušale z organiziranim izkoriščanjem lignita. Najdba glavnega lignitnega sloja je pomenila osnovo za nastanek premogovnika, zato je 11. 4. 1875 ostal zapisan v zgodovini velenjskega premogovnika kot uradni začetek industrijskega pridobivanja premoga v Šaleški dolini. (1)

Temelji današnje podobe Šaleške doline so postavljeni na rudarstvu, saj je Premogovnik Velenje že vse od leta 1875 glavna gonilna sila razvoja celotne regije, njegov vpliv pa velikokrat seže tudi zunaj nje. (2)



Slika 1: Knapo nekoč (osebni arhiv g. Baltazarja Ramšaka)



2.1 MUZEJ PREMGOVNIŠTVA SLOVENIJE

Muzej je nastal na podlagi dela številnih generacij slovenskih rudarjev in predstavlja zelo zanimiv način sodelovanja med delujočim Premogovnikom Velenje, ki muzej tudi upravlja, Mestno občino Velenje in Muzejem Velenje. Ambicija muzeja je zgodbo o slovenskem premogovništvu približati čim večjemu številu obiskovalcev, ne glede na starostne, gibalne, jezikovne ali kakršne koli druge omejitve. (3)

Na voljo je tudi več šolskih programov, ki so namenjene otrokom, dijakom in študentom, katerih se poslužujejo osnovne in srednje šole iz celotne Slovenije. (5)

V Muzeju premogovništva Slovenije so zelo veseli obiska otrok. Posebej za njih so pripravili ponudbo »Ligijev rojstni dan«. Otroci s spremstvom vsaj enega starša gredo na običajen ogled muzeja - jamski del. Ob koncu ogleda pa otroke povabijo v Ligijev salon, kjer lahko rojstni dan zaključijo še s torto, ki jo prinesejo s seboj. (6)

V delovanju muzeja so ohranjene stare rudarske vrednote – tovarištvo, solidarnost in pomoč, ki pomenijo tudi odnos do obiskovalcev in poslovnih partnerjev. Rudarski pozdrav "SREČNO" je iskrena želja za prihodnost vseh nas. (3)

2.1.1 KNAPOVSKA MALICA V NAJGLOBLJI JEDILNICI V SLOVENIJI

Ob vstopu v muzej si morajo obiskovalci nadeti čelado velenjskih rudarjev in njihove zaščitne halje, nato pa se lahko podajo na podzemno pustolovščino Muzeja premogovništva Slovenije. S seboj si lahko vzamejo tudi čisto pravo rudarsko malico, ki jo nato pojedjo v najgloblji jedilnici v Sloveniji, 160 m pod zemljo. Malico sestavljajo kos kruha, par kranjskih klobas in nostalgčna pijača. (4)

2.2 JAMSKI ŠKRAT BERGMANDELJC

Škrat Bergmandeljc je večkrat rad ponagajal rudarjem. Ne le v rudniku ampak tudi doma, saj je ob nedeljah rad ukradel kakšno žlico juhe ali pa kos kruha. Legenda pravi, da je rudarjem rad izmikal malico.

Velenjski ustvarjalec gospod Rok Poles pa je o škrtu Bergmandeljcu v knjigi O jamskem škrtu zapisal takole:

»Med gorami je dolina,
v dnu doline je votlina,
v njej je klopca kraj kamina,
mizica in dvoje vrat,
tu domuje čuk bradat –
jaz, Bergmandeljc, jamski škrt.« (7)



3 POT DO IZDELKA

3.1 RAZISKAVA TRGA

Na začetku našega raziskovanja smo se tudi me podale 160 m pod zemljo in 14. 11. 2023 obiskale Muzej premogovništva Slovenije v Velenju. V muzej smo se podale vse avtorice turistične raziskovalne naloge in obe mentorici, tri učenke pa smo bile v muzeju prvič. Nad muzejem smo bile navdušene, zanimivo pa je bilo, da je malico v celoti pojedla le ena obiskovalka, štiri pa mesa sploh ne jemo, zato smo popile le sok.



Slika 2: Malica iz Muzeja premogovništva Slovenije (Foto: Gaja Hrustel)

Prav zato je bila naša ideja, da bi malico predrugačile oz. nadomestile s takšnimi sestavinami, ki so mladim okusnejše, a so hkrati hranljive in zdrave. Seveda pa smo želele v naš turistični produkt vključiti črno barvo, ki bi ponazarjala barvo premoga.

3.1.1 INTERVJUJI

Ker smo želele pridobiti informacije iz prve roke, smo se odločile narediti intervjuje tako z našimi sorodniki, kot tudi delavci v Muzeju premogovništva Velenje.

Najprej smo izvedle intervjuje z našimi sorodniki. 4. 12. 2023 smo intervjuvale Piino babico Jožefo Andrejc, 1. 12. 2023 Nušinega dedka Baltazarja Ramšaka in 6. 12. 2023 Žaninega strica Simona Koradeja.





Slika 3: Intervju z g. Baltazarjem Ramšakom (Foto: Karolina Gril)

Ob obisku Muzeja premogovništva Slovenije smo izvedle intervju z gospodom Alešem Reharjem, ki je bil tisti dan tudi naš vodič.

Na podlagi vseh teh intervjujev smo prišle do zanimivih spoznanj in zaključkov. Vsi so poudarili, da so rudarske malice v Premogovniku Velenje raznolike in količinsko primerne, morda pa bi jih lahko obogatili z dodatno zelenjavo. Vsekakor so poudarili, da je kranjska klobasa še zmeraj največkrat zaželeno malico med rudarji.

Gospod Aleš Rehar pa je povedal, da osnovnošolski učenci in dijaki, ob obisku muzeja le redko vzamejo malico, ki je ob vstopu vključena v ceno, oz. je ne pojedjo.

Prav tako so našo idejo o predrugačeni malici za obiskovalce Muzeja premogovništva Slovenije, dobro sprejeli.

Ko smo se odločale o sestavinah naše malice smo 15. 12. 2023 izvedle intervju s kuharico na OŠ Gorica, z gospo Senado Dragonić. Na ta način smo izvedele, katera vrsta zelenjave je med učenci najbolj priljubljena. Ugotovile smo, da imajo najraje zeleno solato (motovilec, kristalko), sveže zelje, korenček, papriko in paradižnik. Prav tako so med mladimi zelo priljubljeni sendviči z bombetkami. Namazov oz. omakic učenci nimajo preveč radi, kar nas je presenetilo. Glede suhega sadja in oreščkov pa smo izvedele, da učenci najraje jedo suhe slive, posušene jabolčne krlje, orehe in lešnike. Učenci najraje pijejo jabolčni sok, kar nas ni presenetilo.

Četrtošolci na naši šoli že vrsto let obiskujejo Muzej premogovništva Slovenije, zato smo 15. 12. 2023 z učiteljico 4. razreda, gospo Petro Petek izvedle intervju, kjer smo dobile informacijo, da ob obisku muzeja učenci malice nikoli ne vzamejo, saj mladi takšne hrane ne jedo najraje in bi bila škoda, da bi malica ob izhodu iz muzeja pristala v košu za smeti.

Prav od vseh intervjuvancev smo izvedele marsikaj novega, hkrati pa so nam podali polno uporabnih informacij, ki so nam bile v veliko pomoč pri našem radovednem raziskovanju. Predstavile smo jim tudi našo idejo o spremenjeni malici in bili so navdušeni, misleč, da bi lahko izdelke s pridom uporabili tudi pri nadaljnjih projektih.



3.1.2 ANKETA

V anketi, ki smo jo izvedle 15. 12. 2023, na OŠ Gorica je sodelovalo 161 učencev. Od tega je bilo 39 učencev od 1. do 4. razreda in 122 učencev od 5. do 9. razreda. Od vseh, ki so v anketi sodelovali ima 82 učencev sorodnika, ki je, ali pa še dela v rudniku. Muzej je obiskalo 7 učencev 1. do 4. razreda in 92 učencev od 5. do 9. razreda. Ker veliko učencev ne je mesa ali svinjine in je ta prisotna v muzejski malici, se je malico začelo ukinjati. Število je zato upadlo. Malico si je vzelo le 56 učencev od 99, ki so muzej obiskali.

Ti podatki so potrdili dejstvo, da malica, ki jo imajo na voljo ni najbolj priljubljena in verjetno bi tudi z drugačno malico več učencev to malico tudi pojedlo.

3.2 TURISTIČNI PRODUKT

Že v začetni fazi nastajanja smo se odločile, da bi naš izdelek moral biti po smernicah zdrave prehrane, hkrati pa mora biti ohranjena povezava s tradicijo knapovstva v Velenju. Vse komponente naše malice smo skrbno raziskale in stehtale. Ves čas smo imele v mislih, da mora biti malica tako okusna kot hranljiva in zdrava, pa tudi lepa na pogled.

3.2.1 ZBIRANJE in PREIZKUŠANJE RECEPTOV

Po pregledu vseh podatkov in informacij, ki smo jih pridobile na podlagi ankete, intervjujev in na osnovi lastnih izkušenj smo se odločile, da bomo sestavile dve malici, ki bi ju lahko imeli na voljo. Ena bi bila mesna in druga brezmesna. Osnova obeh bi bila črna štručka, nato pa bi dodale lokalno sezonsko zelenjavo. Za osrednjo sestavino bi lahko izbirali med kranjsko klobaso, kot tipično rudarsko jedjo, in med sirom. Glede pijače smo se strinjale, da bi izbrale jabolčni sok. Ker smo vse sladkosnedne, smo želele v malico vključiti tudi posladek. Odločile smo se za temne energijske kroglice, ki bi obiskovalcem dale dodatno energijo.

Glede sestavin smo se strinjale, da poiščemo lokalne proizvajalce in da vključimo sezonsko zelenjavo.

ČRNE ŠTRUČKE

Na spletu je bilo le nekaj receptov za peko črnih štručk in večino smo jih tudi preizkusile. Nazadnje pa smo se odločile za preizkušen recept mentorice Helene Lekše, v katerega smo vključile medicinsko oglje, ki ponazarja premog in smo ga kupile v lekarni.

Uporabile smo moko, ki jo pridelajo v Brinečevem mlinu v Rečici ob Savinji, kupimo pa jo lahko tudi v Kmetijski zadrugi in v trgovini Osmica v Velenju. Vse ostale sestavine pa smo kupile v trgovini Mercator.



RECEPT ZA ČRNE ŠTRUČKE (12 štručk)

Sestavine:

- 1 kg polbele ali črne krušne moke;
- pol zavojčka svežega kvasa;
- dve žlici oljčnega olja;
- 1 žlica soli;
- pol litra tople vode;
- 4 žlice oglja v zrnih

Priprava:

Moko damo v večjo posodo in vanjo naredimo jamico v katero dodamo kvas in oglje, ki smo ga predhodno raztopili v 1 dl mlačne vode. Jamico pokrijemo z moko in kvas pustimo vzhajati približno 20 min.

Dodamo olje, sol in postopno dodajamo vodo. Vse sestavine pri tem dobro premešamo. Testo malo pomokamo in ga pustimo vzhajati približno eno uro.

Testo s pomokanimi rokami oblikujemo v 12 štručk in jih položimo na papir za peko, da vzhajajo približno 15 minut. Med tem časom segrejemo pečico s pekačem na 210 °C.

Ko je pečica segreta, štručke previdno prestavimo na vroč pekač in jih pečemo 15 minut.

MEDICINSKO OGLJE

Medicinsko ali aktivno oglje je lahko izdelano iz različnih sestavin – šote, kokosovih lupin, največkrat pa iz živalskih kosti. Narejeno je pod zelo visokimi temperaturami, kar vpliva na zgradbo oglja. To postane bolj porozno, pore se zmanjšajo, površina zrnca se poveča. Zrnca oglja pod mikroskopom je videti kot goba z nešteto luknjicami. Pri zaužitju se v te luknjice ujamejo bakterije in toksini in tako se prepreči, da bi se absorbirali v črevesje. Medicinsko oglje se uporablja kot učinkovito sredstvo pri prebavnih motnjah, zastrupitvah, pomaga pa tudi pri slabše delujočih ledvicah in zniževanju holesterola. Vse bolj pogosto se uporablja v kozmetiki. Vseeno pa z njim ne smemo pretiravati. (8)

KRANJSKA KLOBASA oz. POVOJENA KLOBASA

Glede na tradicijo rudarstva smo se odločile, da bomo v eni izmed različic uporabile kranjsko klobaso, ki jo bomo predhodno skuhale in razpolovile ter nato popekle. Kranjske oz. domače povojene klobase predeluje kar nekaj okoliških kmetij, a smo se zaradi okusa in cene klobase odločile za nakup pri Mesarstvu Poznič, ki se nahaja v Pesju pri Velenju.

SIR

Vse več je tistih, ki mesa ne uživajo, tudi med mladimi, zato smo v drugi različici naše malice uporabile mladi sir, ki se lahko tudi popeče na žaru. Poskusile smo kar nekaj



lokalnih sirov in se nazadnje odločile za mladi sir, ki ga pridelujejo na kmetiji Videmšek v Zavodnjah pri Šoštanju. Najokusnejši se nam je zdel sir z orehi, vseč pa nam je bil tudi z drobnjakom ali navaden sir brez dodatkov. Ker smo med intervjujem z našo kuharico dobile podatek, da so orehi priljubljeni, smo se na koncu odločile za mladi sir z orehi.

ZELENJAVA

Pri izboru zelenjave smo upoštevale rezultate ankete, ki smo jo izvedle med našimi učenci ter odgovore naše kuharice gospe Senade Dragonić. Prav tako smo se tudi pri zelenjavi želele povezati z lokalno kmetijo. Na velenjski sobotni tržnici smo obiskale vse stojnice in pregledale ponudbo. Prodajalke in prodajalce smo vprašale tudi glede ponudbe sezonske zelenjave. Podatke smo si skrbno zabeležile. Dokončne nakupe smo nato opravile pri stojnici Ekološke kmetije Mlinar.

V zimskem in pomladnem času bi v naših štručkah lahko uporabile motovilec, korenček in narezano surovo zelje, rdečo redkvico, v poletnem in jesenskem pa mehko solato, papriko različnih barv in paradižnik.

JABOLČNI SOK

Naša raziskovalka Gaja ima sorodnike, ki se ukvarjajo s sadjarstvom, kjer pridelujejo najokusnejši jabolčni sok in ga lahko kupimo tako na velenjski tržnici kot osebno na Sadjarski kmetiji Gradišnik, ki se nahaja v Črnovi v Velenju. Dobimo lahko sveže stisnjen sok v 1,5 litrskih plastenkah ali pasteriziran sok, ki je v litrskih steklenicah in v 5 oziroma 10 litrskih vrečkah s priročnim ventilom za točenje.

Tudi gospa kuharica nam je potrdila, da je jabolčni sok najbolj priljubljena pijača.



Slika 4: jabolčni sok sadjarstva Gradišnik (Vir: splet.)

SLADICA »KUPČKI PREMOGA«

Zagotovo pa po vsakem obedu paše tudi nekaj sladkega. Ker so v današnjih dneh vse bolj priljubljene razne energijske ploščice ali pa energijske kroglice, smo se odločile, da bomo našim obiskovalcem ponudile sladke »kupčke premoga«, ki ne bodo samo slastni, ampak bodo naše obiskovalce napolnili z energijo.



Osnovni recept smo poiskale na spletu, nato pa smo ga spremenile tako, da smo vključile lokalne sestavine. Pri tem smo upoštevale tudi podatke pridobljene iz intervjuja.

RECEPT ZA »KUPČKE PREMOGA« (12 komadov)
Sestavine: - 200 g suhih sliv (lahko tudi datljev, fig) - 100 g zmletih orehov - 2 veliki žlici 100% kakava - ščepec soli
Priprava: Suhe slive eno uro namakamo v mlačni vodi. V močnem mešalniku (blenderju) zmešamo vse sestavine. Če je masa presuha, dodamo še malo tekočine, kjer so se namakale slive, če pa je premokra, vmešamo še nekaj orehov. Maso oblikujemo v kroglice. Za lažje oblikovanje si prste zmočimo z vodo.



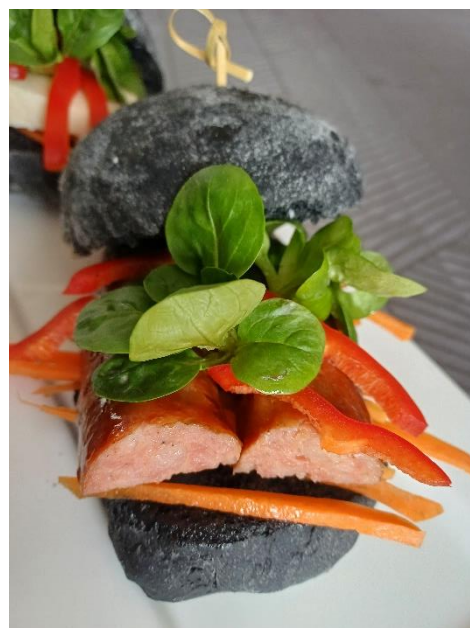
Slika 5: Kupčki premoga (Foto: Nuša Ramšak)



NAŠA KNAPOVSKA MALICA



Slika 6: Knapovska malica – vegi (Foto: H. Lekše)



Slika 7: Knapovska malica (Foto: H. Lekše)

3.2.3 NAŠA MALICA Z VIDIKA SMERNIC ZDRAVE PREHRANE

V nasvetih za zdravo prehranjevanje NIJZ med drugim piše, da naj izbiramo svežo, pestro hrano, kjer naj prevladujejo sestavine rastlinskega izvora. Živila iz žit naj bodo čim bolj polnovredna. Sezonska ter lokalno pridelana zelenjava in sadje naj bosta na jedilniku večkrat na dan. Vsaj en dan na teden naj bi jedli brezmesno. Omejiti je potrebno uživanje sladkorja in živil z dodanim sladkorjem. Hrano pripravljajte tako, da ohranite čim več hranilnih snovi. (13)

Menimo, da naša malica sledi vsem smernicam zdrave prehrane. Zavestno smo ohranile kranjsko klobaso, čeprav je predelano živilo, saj smo želele ohraniti rudarsko tradicijo. Smo pa količino klobase prepolovile in tako zmanjšale vnos maščob.

Končna izvedba malice se nam je zdela ne samo bolj zdrava, tudi veliko bolj okusna in precej lepša na pogled. Navdušene smo bile nad hrustljivimi črnimi štručkami in obilico zelenjave. Tiste med nami, ki mesa ne uživamo, pa tudi nad možnostjo, da lahko izberemo zdravo vegetarijansko različico.

Čeprav smo v malico dodale sladico, tudi ta sledi smernicam zdrave prehrane, saj so v njej samo oreščki in suho sadje, oboje lokalnega izvora.

3.3 SERVIRANJE

Glede na to, da že sedaj v večnamenski prostor oz. jedilnico muzeja prinašajo hrano in ostale rekvizite, smo bile mnenja, da pri izbiri kozarcev in krožnikov upoštevamo to, da so enostavni za prenašanje, iz trajnostnega vidika pa da so okolju prijazni in za večkratno uporabo. Tudi za to smo se obrnile na lokalno podjetje - Plastika Skaza, d.



o. o. Naše črne štručke z nadevom bi v Muzeju premogovništva Slovenije servirale na krožnike Viva2. (9) Jabolčni sok pa bi postregle v EcoCare kozarcih, ki so narejeni iz sladkornega trsa. Izdelani so iz varnih in okolju prijaznih materialov. Kar 94 % tega materiala je rastlinskega izvora. (10)

V kolikor bi malico prodajale izven Muzeja premogovništva Slovenije, bi jo postregle na papirnatih krožnikih in sok v papirnatih kozarcih. Kupčke premoga bi postregle v papirnatih košaricah.

3.4 RAZDELITEV DELA

Vsekakor bi se pri tem morale povezati z Muzejem premogovništva Slovenije, če pa bi imele stojnico v okviru šolskega bazarja, Jesenskega sejma, na Pikinem festivalu, občasno pred TIC-em, na božičnem sejmu na Titovem trgu, pa bi si delo razdelile. Pri tem bi upoštevale naša močna področja.

IME IN PRIIMEK	ČRNE ŠTRUČKE / SIR	KRANJSKA	SEZONSKA ZELENJAVA	JABOLČNI SOK	SLASTNI KUPČKI PREMOGA	SERVIRANJE
Eva Lesjak	Peka črnih štručk.				Izdelovanje kupčkov.	Serviranje
Pia Andrejc	Peka črnih štručk.	Pomoč pri peki sira.				Serviranje
Žana Ferme		Peka sira.			Izdelovanje kupčkov iz testa.	Serviranje
Nuša Ramšak					Priprava testa.	Vodja serviranja
Karolina Gril		Kuhanje kranjskih klobas.				Priprava pogrinjka
Zala Koprivc			Rezanje sezonske zelenjave		Izdelovanje kupčkov iz testa.	Priprava pogrinjka
Gaja Hrustel			Rezanje sezonske zelenjave	Naročanje jabolčnega soka, skrb glede dostave		Nalivanje jabolčnega soka.
Sara Tajnšek			Rezanje sezonske zelenjave		Izdelovanje kupčkov iz testa.	Nalivanje jabolčnega soka.



mentorica Lea Stiplovšek		Naročanje sestavin, nadzor nad peko in kuhanjem.		Nadzor nad pravočasno dostavo.	Nadzor nad pripravo testa in nad izdelavo kupčkov.	Nadzor nad celotnim serviranjem.
mentorica Helena Lekše	Naročanje / nakup sestavin, nadzor nad peko.		Naročanje sestavin in nadzor nad rezanjem zelenjave.			Nadzor nad celotnim serviranjem.

4 PROMOCIJA in TRŽENJE

4.1 STROŠKI IZDELAVE IN CENA IZDELKA

Ko smo kupovale izdelke, smo se odločile, da bomo kupile ekološke izdelke in izdelke lokalnega izvora, kjer je to le mogoče. Druge izdelke smo kupile v trgovini Mercator. Kjer je bilo na voljo več pakiranj, smo se odločile za večje, cenejše pakiranje.

Okvirni stroški našega KULINARIČNEGA DOŽIVETJA so prikazani v tabeli.

kupljene sestavine	količina	cena	približna teža za kos	približna cena za kos
moka	1 kg	1,40 €	75 g	0,105 €
kvass	42 g	0,42 €	1,75g	0,0175 €
sol	1 kg	2,19 €	2 g	0,00438 €
olivno olje	1 l	15 €	0,5 žlice	0,001 €
aktivno oglje	19,25 g	12,93 €	1g	0,672 €
kranjska klobasa	1 kg	13,08 €	80 g	1,06 €
mladi sir z orehi	1 kg	14, 28 €	70 g	0,99 €
motovilec	1 kg	18 €	5 g	0,09 €
korenje	1 kg	3,5 €	5 g	0,0175 €
paprika	1 kg	4,5 €	5 g	0,0225 €
jabolčni sok	5 l	8 €	2 dcl	0,32 €
suhe slive	1, kg	7,99 €	17 g	0,136 €
kakav	125 g	2,29 €	1,6 g	0,03 €
orehi	1 kg	15,00 €	8,3	0,15 €
papirnati prtički	30 kos	1,59 €		0,053 €
bambusovi zobotrebci	50 kos	2,90 €		0,058 €
papirnate košarice	100 kos	2, 90 €		0,029 €
papirnati kozarci	25 kos	2, 20 €		0,088 €
papirnati krožniki	25 kos	1,20 €		0,048 €

Stroški sestavin za en pripravljen obrok (hrana in pijača) znašajo 2,79 € (sok 0.40 € štručka s sirom 1,97 € , štručka s kranjsko klobaso 2,04 €, kupček premoga 0,35 €).



Zato smo se odločile, da bi prodajna cena celotne malice znašala 4,50 €. V kolikor bi prodajale samo kupčke premoga, bi prodajna cena znašala 1€.

4.2 PRODAJA in PROMOCIJA

Razmišljale smo, da bi lahko prebivalci Velenja in turisti našo kompletno malico kupili ob obisku Muzeja premogovništva Slovenije, 3. julija ob dnevu rudarjev, ki poteka vsako leto in je udeležba rudarjev in njihovih družin res velika, na Pikinem festivalu v septembru, na jesenskem turističnem sejmu, na TIC-u, na božičnem sejmu na Titovem trgu, na šolskem decembrskem bazarju.

Izdelek bi lahko promovirale na šolski spletni strani, šolskem Facebook-u. Razmišljale pa smo tudi, da bi Velenje in rudarstvo promovirale tudi na socialnih omrežjih, kjer veliko otrok gleda objave npr. Instagram, TikTok ter Twitter, saj bi malico rade približale čim večji množici ljudi, tudi mladim. Vsekakor pa bi se promocijski spot lahko vrtel tudi na lokalni televiziji VTV.

Zato smo v ta namen posnele tudi zabaven filmček. Sara, Zala in Gaja so zanj napisale scenarij. Najprej smo si predstavljale, da ga bomo posnele v muzeju, a je zaradi varnostnih razlogov snemanje tam prepovedano. Zato smo iskale nove rešitve. Filmček smo posnele pred vstopom v muzej, kjer so zgrajeni rudarski tuneli. Nekaj opreme, kot so čelade, uniforme pa smo si lahko izposodile v muzeju.

V promocijskem spotu smo se osredotočile samo na energijske kroglice, ker se nam je zdelo, da bi kupčke premoga lažje tržile kot celotno malico. To pa zato, ker imajo daljši rok trajanja, lažje jih je pakirati, pripraviti in prenašati. Mislimo, da bi jih veliko staršev kupilo svojim otrokom kot zdrav prigrizek. Ponujale bi jih na tematskem, rudniškem igrišču poleg vile Rožle, kjer domuje Medobčinska zveza prijateljev mladine Velenje in se nahaja sredi našega največjega parka. Seveda pa bi kupčki premoga otrokom šli v slast tudi na drugih igriščih. Poleg tega bi lahko imele tudi stojnico na sobotni mestni tržnici.

5 ZAKLJUČEK

Pri delu smo uživale, ker smo raziskovale področje o katerem smo že imele nekaj znanja, a smo le-tega želele še razširiti. Dobile smo nove izkušnje in spoznale veliko novih ljudi.

Vesele smo tudi, ker nam je naša malica zelo všeč – tako po okusu, kot po izgledu. In pojesti takšno malico 160 m pod zemljo, v najgloblji jedilnici na svetu, je res nekaj posebnega.

Naše kulinarično doživetje tako še vedno v sebi nosi pridih rudarstva in tradicije, vsekakor pa je to lep, zdrav in predvsem okusen prigrizek, ki si ga je mogoče privoščiti tako v sklopu obiska Muzeja premogovništva Slovenije, kot v njem uživati na lep sončen dan na igrišču v parku.



Zelo smo vesele, da smo del zgodbe v kateri lahko pripomoremo k prepoznavnosti rudarstva in Mestne občine Velenje.

6 VIRI

- (1) Zgodovina in tradicija: Zgodovina premogovništva v Šaleški dolini: <https://www.rlv.si/o-nas/o-podjetju/zgodovina-in-tradicija/> (3. 12. 2023)
- (2) Predstavitev družbe: <https://www.rlv.si/o-nas/o-podjetju/predstavitev-druzbe/> (3. 12. 2023)
- (3) Muzej premogovništva Slovenije: Poslanstvo muzeja: <http://muzej.rlv.si/si/o-nas/poslanstvo-muzeja> (5. 12. 2023)
- (4) Knapovska malica v najgloblji jedilnici Slovenije: <https://visitsavinjska.com/knapovska-malica-v-najgloblji-jedilnici-slovenije/> (5. 12. 2023)
- (5) Muzej premogovništva Slovenije: Šolski program: <http://muzej.rlv.si/si/solski-programi> (5. 1. 2024)
- (6) Muzej premogovništva Slovenije: Praznovanje rojstnih dni: <http://muzej.rlv.si/si/cenik/cenik-dodatne-ponudbe> (5. 1. 2024)
- (7) Poles. R.: O jamskem škratu. Založba Bizjak, Velenje, 2008
- (8) Medicinsko oglje: <https://www.bodieko.si/medicinsko-oglje> (26. 2. 2024)
- (9) Plastika Skaza d.o.o., Kolekcija Viva: <https://www.skaza.com/sl/nasi-izdelki/trajnostni-namizni-program/viva2> (10. 2. 2024)
- (10) Plastika Skaza d. o. o., Personalizirani EcoCare kozarci: <https://www.skaza.com/sl/nasi-izdelki/trajnostni-namizni-program/ecocare-kozarci> (10. 2. 2024)
- (11) Ekološka kmetija Eko Mlinar: <https://www.info-slovenija.si/imenik/eko-kmetija-mlinar> (10. 2. 2024)
- (12) Sadjarstvo Gradišnik: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=2321290604770307&set=pb.100064678960411.-2207520000> (26. 2. 2024)
- (13) <https://nijz.si/publikacije/12-korakov-do-zdravega-prehranjevanja/> (26. 2. 2024)
- (14) https://dolejsi.si/produkti/elementi_po_narocilu_in_storitve/elementi_po_narocilu/figure/1236/bergmandeljc_jamski_skrat/



7 PRILOGE

PRILOGA A

INTERVJU Z GOSPODOM BALTAZARJEM RAMŠAKOM, UPOKOJENIM RUDARJEM IN NUŠINIM DEDKOM

Najprej se vam bi rada zahvalila, da ste si vzeli čas in se odzvali na našo povabilo.

1. Katerega leta ste začeli delati v rudniku?

Najprej sem od leta 1964 do 1971 delal zunaj rudnika, nato so me premestili v jamo v kateri sem delal od leta 1971 do 1994 .

2. Koliko dolgo ste bili zaposleni v rudniku?

Delal sem skupno 30 let.

3. Koliko ur na dan ste opravljali delo v jami?

Moj delovnik je trajal 8 ur, vendar sem se v tem času tudi preoblačil, tuširal in malical.

4. Kakšno delo si tam opravljali?

Večino svojih let v rudniku sem kopal Lignit ter cimprov, to pomeni, da smo s lesom ali železom podprli strop jame, da nam je to zagotovilo varnost.

5. Ali je bilo delo naporno?

Ja , seveda in tudi zelo nevarno.

6. Kaj ste imeli za malico?

Možnosti za malico je bilo veliko, vendar meni je najbolj ustrezal kruh poleg pa kakšna salama, prekajene rebrce ali pa konzervo z ribami, skoraj nikoli pa nisem vzel piščančjega mesa.

7. Ste si kdaj morali prinesli malico od doma?

Ja, ko sem začel delati v rudniku smo si malico prinesli s seboj, kmalu pa smo jo dobili tam.

8. Kam ste jo shranjevali?

Malico smo dobili zavito v papir. Nosili smo jo v žepih površnikov, če pa nas je motila pri delu, smo jo odložili v jami.

9. Kako bi lahko izboljšali malico?

Lahko bi dodali kakšno zelenjavo ali suho sadje kot prilogo, vendar v razmerah v katerih smo delali nismo mogli biti izbirčni.

10. Ali je bila za vas količina hrane dovolj?

Ja, vendar včasih so tudi podgane pojedel malice, takrat sem bil lačen.

11. Ali je bila hrana različna, ali ste vsak dan jedli isto?



Imeli smo kar veliko izbiri tako, da si lahko vsak dan v tednu jedel drugo malico.

12. Kaj vam je pri hrani primanjkovalo?

Mogoče kakšna sveža zelenjava.

13. Kako bi hrano ocenil?

Hrana je bila za pogoje kar dobra, vendar bi lahko kaj izboljšali, ocenil bi jo z 7 od 10.

14. Kje ste pojedli malico?

Malico smo pojedli v jami med časom malice.

PRILOGA B

INTERVJU Z GOSPO JOŽEFO ANDREJC, UPOKOJENO KUCHARICO
IN PIINO BABICO

1. Kdaj oziroma katerega leta ste pričeli z delom v Premogovniku Velenje?

Pričela sem z letom 1988 in se upokojila leta 2012.

2. Katero delovno mesto si opravljala?

Moje delovno mesto je bilo kuharica.

3. Ali ste kot dobili že pripravljeno hrano (ali ste jo sami pripravljali)?

Dobili smo že na pol pripravljeno hrano in smo jo samo dokončali, kruh pa smo naročili.

4. Ali ste dobili občutek da so bili rudarji zadovoljni z hrano ali ne?

Ja rudarji so bili zelo zadovoljni z hrano in tudi zelo hvaležni.

5. Ali veste kdo je pripravljel jedilnik, in ali ste kuharji sodelovali pri sestavljanju jedilnika?

Ne, jedilnik so pripravljali usposobljeni ljudje za to delo, vodje prehrane.

6. Ali se vam je hrana za težko delo rudarjev zdela primerna in dovolj raznolika?

Da, hrana se mi je zdela dovolj raznolika, kar pa bi dodala je mogoče več zelenjave in sadja.

7. Ali je bilo hrane količinsko dovolj? Kaj so menili rudarji o hrani?

Da, hrane je bilo količinsko dovolj. Rudarjem se je pa hrana zdela okusna in količinsko zadovoljiva.

8. Koliko različnih obrokov so imeli na izbiro?



Na izbiro so imeli 3 tople obroke in več hladnih obrokov.

9. Ali se jedilnik menjal, če se je na koliko časa?

Jedilniki so se menjali tedensko, jedi pa so se ponavljale.

10. Katero malico so rudarji najpogosteje izbrali?

Rudarji so najraje izbrali kranjsko klobaso.

11. Kam so rudarji shranjevali hrano, ki ste jo pripravili? V kateri material ste pakirali hrano?

Hrano zavito v papir so dajali v žep.

12. Koliko vas je bilo na delovnem mestu na enkrat?

Na enkrat nas je bilo 11 kuharjev.

13. Za koliko oseb ste morali pripravljati hrano?

Hrano sem pripravljala za okoli 800 oseb dnevno.

PRILOGA C

INTERVJU Z GOSPODOM ALEŠEM REHARJEM, VODIČEM V MUZEJU
PREMOGOVNIŠTVA SLOVENIJE

1. Koliko let ste že zaposleni v rudniku?

V rudniku sem že zaposlen od leta 1991, in imam skupaj že 33 let delovne dobe.

2. Kaj delate v rudniku? Ali ste ves čas v muzeju ali ste delali tudi kot rudar?

Najprej sem delal 2 leti v jami Pesje, nato 6 let zunaj in potem leta 1999 v Muzeju premogovništva Velenje kot vodič.

3. Ali je v muzeju enako fizično naporno kot v jami?

Delo v jami se vsekakor težje kot delo v muzeju, saj je v jami veliko več fizičnega dela kot v muzeju.

4. Ali je malica enaka?

Malica je enaka v muzeju kot v rudniku.

5. Imate jedilnik? Kako se hrana spreminja skozi teden, kakšna je izbira? Kaj si največkrat vzamete, kaj nikoli?



Imamo jedilnik, hrana se skozi tedne zelo razlikuje je tudi količinsko zadovoljiva. Največkrat si po navadi vzamem kranjsko klobaso in kruh.

6. Koliko različnih menijev je na voljo?

Na voljo je 6 menijev tople malice. Imajo tudi 1 vegetarijanski meni in 2 mesna.

7. Kako pogosto se menja jedilnik?

Jedilnik se menja tedensko nikoli ni enako, ponavlja se na okoli 3 tedne.

8. Se vam zdi količinsko dovolj? Kako ste zadovoljni s hrano?

Hrane se mi zdi količinsko dovolj, in sem zelo zadovoljen z njo, saj lahko vedno dobiš dodaten kos kruha.

9. Se vam zdi hrana zdrava?

Da hrana se mi zdi zdrava, saj je zelo raznolika.

10. Ste si lahko kdaj prinesli svojo malico?

Da, lahko si prineseš svojo malico, ampak imaš zagotovljeno malico v rudniku in ni potrebe.

11. Ste imeli s kamerati kakšne želje po spremembi malice?

Ne, saj smo bili z malico zelo zadovoljni.

12. Se je hrana kaj spremenila v času vaše zaposlitve?

Hrana se v času moje zaposlitve ni spremenila, spremenila se je samo voda. Včasih smo dobivali kislo vodo in so jo ukinili zdaj pa še samo navadno ali čaj.

13. Imate v nočni izmeni enako malico kot v dnevni?

Da, malica je enaka v vseh izmenah.

14. Kje pojedete malico?

Malico, ki si jo prinesemo v jamo, si damo v žep in jo v jami pojemo. Za malico nam pripada pol ure.

15. Kako pogosto pridejo skupine otrok v muzej? Koliko od teh je šolskih in koliko drugih?

Skupnega šolskega obiska je 70%. Ostalo pa turisti.

16. Kako se otrokom zdi rudarska malica?

Rudarska malica je obiskovalcem zelo všeč. Otroci, predvsem deklice velikokrat ne pojedjo cele malice. Imajo tudi možnost da dobijo sadje namesto kranjske klobase in kruha.



PRILOGA D

INTERVJU Z GOSPODOM SIMONOM KORADEJEM, RUDARJEM V PREMOGOVNIKU VELENJE IN ŽANINEM STRICEM

Najprej bi se ti rada zahvalila, da si si vzel čas za ta intervju. S tem nam boš v veliko pomoč pri našem raziskovanju rudarskih malic.

1. Koliko let že delaš v rudniku? Katerega leta si začel delati?

V premogovniku Velenje delam že 33 let. Delati sem začel leta 1990.

2. Kaj delaš v rudniku?

V rudniku sem v svoji karieri opravljal različna strojna dela, ker sem bil zaposlen kot strojnik – rudar. Zadnjih 12 let opravljam delo strojnega poslovodje, kar pomeni, da koordiniram in organiziram dela o vzdrževanju strojev v jami, samo montažo in demontažo strojev, ki se uporabljajo v premogovniku.

3. Koliko časa na dan si v rudniku in delaš fizično?

Pri delu, ki sem ga opravljal prej, sem bil v rudniku osem ur in delal fizično okoli sedem ur. Sedaj vsak dan po štiri ure, da pregledam stroje in delovišča za katere sem zadolžen.

4. Imate jedilnik? Kako se hrana spreminja skozi teden, kakšna je izbira? Kaj si največkrat vzameš, kaj nikoli?

S strani ponudnika malice je sestavljen jedilni list. V večini je stalna ponudba malic in si sam izbiraš. Glede na to, da je potrebno malico zaviti in nesti s sabo na delovišče, je izbira oziroma ponudba velika. Največkrat si vzamem klasično rudarsko malico, torej kranjsko klobaso s kruhom. Nikoli ne vzamem v plastiki zapakiranih salam.

5. Se ti zdi količinsko dovolj, glede na to, da je delo naporno? Kako si s hrano zadovoljen?

Kljub težkemu fizičnemu delu je količina hrane dovolj velika. S hrano sem zadovoljen.

6. Ste si lahko kdaj prinesli svojo malico?

Vsak rudar si lahko prinese svojo malico, če želi, ampak je zelo dobro poskrbljeno za malico, tudi npr. rudarji z raznimi dietami najdejo kaj zase.

7. Ste imeli s kamerati kakšne želje za spremembo malice? Je bila želja uslišana?

Z leti se je spremenilo pakiranje malice, da se lahko odnese v globine rudnika in s tem je bila uslišana marsikatera želja.

8. Se je hrana kaj spremenila v času, ko si zaposlen?



Osnovna malica rudarjev, torej kranjska klobasa, navadna salama, prekajena slanina, je še zmeraj zelo priljubljena izbira. V času ko sem zaposlen, se je zelo povečala izbira različnih malic.

9. Imate v nočni izmeni enako malico kot v dnevnih?

V nočni izmeni so na razpolago so enake malice, kot v dnevnih izmenah.

10. Si malico sami prinesete v jamo ali vam jo kdo drug? Kje jo shranite?

Vsak rudar si malico odnese sam v jamo, ter jo shrani v posebej namensko za to našit žep na jakni. Tam je shranjena do malice.

11. Imate določeno kdaj jeste ali si sami izberete? Koliko časa imate za malico?

V rudniku ni specifično določen čas za malico, ampak se v večini prilagaja delovnemu procesu, zato tudi ne malicajo vsi na enkrat ampak posamično, da proizvodnja premoga poteka neprekinjeno. Za malico je predvideno 30 minut.

12. Kje malico pojedete? Imate jedilnico?

Po navadi si rudar poišče varno mesto, si postavi improvizirano klop ter malico poje na kolenih. Malica je iz tega razloga zavita v poseben papir, katerega uporabi kot podlago. V jami ni jedilnice.

Še enkrat hvala, da si si vzel čas in odgovoril na vprašanja.

PRILOGA E

INTERVJU Z GOSPO SENADO DRAGONIĆ, VODJO KUHINJE NA OŠ GORICA

1. Kakšna je vaša vloga v kuhinji in koliko let ste že zaposleni na tem delovnem mestu?

Že 30 let sem kuharica, zadnja leta pa sem kot vodja kuhinje zaposlena na OŠ Gorica.

2. Pri malici poleg namazov in sendvičev dobimo še zelenjavo, kar nam je zelo všeč. Katero učenci pridejo še iskat oz. jo zelo pohvalijo?

Učenci imajo radi skoraj vso svežo zelenjavo. Največkrat pa pridejo po dodatne porcije korenčka, paprike, paradižnika, solate (motovilec, kristalka, mehka solata, sveže zelje), redkvice.

3. Katera zelenjava v namazih pa je učencem najbolj všeč?

Čebula, zelena, peteršilj, paprika. V glavnem vsa zelenjava.

4. Katera pa je tista pijača, ki jo imajo učenci naše šole najraje?

Otroci imajo najraje jabolčni sok.

5. Ali imajo učenci radi sadje? Katero?



Učenci imajo radi sadje. Od svežega sadja imajo najraje jabolka in banane. Zelo radi pa imajo tudi suhe slive, marelice, rozine in suha jabolka oz. jabolčni čips.

6. Ali imajo radi oreščke? Katere?

Zelo radi pojedjo lešnike in orehe.

PRILOGA F

INTERVJU Z GOSPO PETRO PETEK, UČITELJICO 4. RAZREDOV NA OŠ GORICA

Najprej bi se vam rade zahvalile, da ste si vzeli čas za ta intervju. S tem nam boste v veliko pomoč.

1. Koliko let ste že učiteljica 4. razredov?

V osnovni šoli poučujem že kar nekaj let. Dolgo sem poučevala 3. razred, zdaj pa že 5. leto poučujem četrtošolce.

2. Kako dolgo že obiskujete Muzej premogovništva Slovenije s četrtošolci?

Muzej premogovništva Slovenije so četrtošolci obiskovali že kar precej let preden sem sama začela učiti v 4. razredu.

3. Kako to da obiskujete ravno Muzej premogovništva?

Za Muzej premogovništva smo se odločili, ker pri predmetu Družba obravnavamo kako je naš kraj nastal, pa tudi zato, ker živimo v Velenju, rudarskem mestu in je prav, da učenci poznajo tradicijo našega kraja.

4. Ali tudi šolski otroci dobijo v Muzeju premogovništva malico?

Seveda lahko. Vrsto let smo z učenci jedli knapovsko malico. Zadnja leta pa kupimo karto brez vštete malice in s seboj prinesemo šolsko malico.

5. Kako pa to?

Za to je več razlogov. Predvsem zato, ker vedno več učencev malice ne poje in jo vrže v koš, kar se nam zdi nesprejemljivo. Veliko učencev kranjskih klobas ne mara – od doma so bolj navajeni na hrenovke. Vsako leto imamo tudi nekaj učencev, ki kranjskih klobas ne jedo iz verskih razlogov. Zavedamo se, da je takšna malica tradicija, vendar se trudimo učence vzgajati tudi v tem, da se hrane ne meče v smeti.

6. Kako se učencem zdi v Muzeju premogovništva Slovenije?

Učenci so nad obiskom Muzeja premogovništva Slovenije vedno navdušeni. Tudi tisti redki učenci, ki so v muzeju že bili, so veseli, da lahko gredo še enkrat. Na tem mestu bi pohvalila tudi vodiče v muzeju. Vsi se res potrudijo in učencem muzej predstavijo zelo zanimivo in njihovi starosti primerno.



PRILOGA G

ANKETA

Smo mlade raziskovalke, ki pripravljamo raziskovalno nalogo pod okriljem Turistične zveze Slovenije. Prosile vas bi, če lahko izpolnite našo anketo, saj nam bi vaša pomoč prišla prav pri izdelavi raziskovalne naloge.

Mlade raziskovalke in mentorici.

RAZRED: RAZREDNIČARKA: ŠTEVILO PRISOTNIH OTROK:	Št. otrok
ALI IMATE KAKŠNEGA SORODNIKA, (oče, stric, dedek, ...) KI DELA ALI JE DELAL V JAMI?	
KOLIKO UČENCEV JE ŽE OBISKALO MUZEJ PREMOGOVNIŠTVA SLOVENIJE V VELENJU?	
ALI STE V PROGRAM OGLEDA IMELI VKLJUČENO RUDNIŠKO MALICO (kruh, kranjska klobasa) IN JO POJEDLI V JAMI?	

Prosimo, da izpolnjene vprašalnike oddate učiteljicama Lei Stiplovšek in Heleni Lekše, najkasneje do četrтка.

Za sodelovanje se vam najlepše zahvaljujemo!

