

35. DRŽAVNI FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

**OSNOVNA ŠOLA MIHE PINTARJA TOLEDA**

Kidričeva 21

3320 Velenje

# KNAPOVSKE PALAČINKE



Avtorji: Gašper Bandelj, Katja Šprah, Ajda Zagruševcem, Luka Jurić, Tara Gros, Anže Kalan, Neja Borovnik, Dženita Đulović

Mentorici: Irena Polajžer, prof., in Kludija Vidak, prof.

Šolsko leto: 2020/2021

Velenje, 2021

# KAZALO VSEBINE

1 UVOD .....	4
1.1 PREDSTAVITEV TEME.....	4
1.2 CILJI NAŠE PROJEKTNE NALOGE: .....	4
1.3 OPREDELITEV METODOLOGIJ IN VIROV, UPORABLJENIH V PROJEKTNI NALOGI .....	4
2 PREMOGOVIŠTVO .....	5
2.1 PREMOGOVIŠTVO VELENJE .....	5
2.2 PREHRANA RUDARJEV VČASIH .....	6
2.3 MUZEJ PREMOGOVIŠTVA SLOVENIJE .....	7
2.3.1 KNAPOVSKA MALICA V MUZEJU PREMOGOVIŠTVA VELENJE .....	8
2.3.2 5-ZVEZDIČNO DOŽIVETJE VELENJE UNDERGROUND.....	9
2.4 KNAP FEST .....	11
3 KNAPOVSKE PALAČINKE .....	12
3.1 NASTANEK KNAPOVSKIH PALAČINK .....	12
3.2 RECEPT ZA KNAPOVSKE PALAČINKE .....	13
3.3 PONUDBA HRANE LOKALNIH KMETIJ NA VELENJSKI TRŽNICI .....	14
3.4 MEDICINSKO OGLJE .....	15
3.5 ZANIMIVOSTI O PALAČINKAH.....	15
4 ZAKLJUČEK .....	16
5 VIRI IN LITERATURA .....	17

## **Osnovna šola Mihe Pintarja Toleda Velenje**

Kidričeva 21

3320 Velenje

Tel: (03) 898 33 60

E-pošta: [tajnistvo@mpt-velenje.si](mailto:tajnistvo@mpt-velenje.si)

### **NASLOV PROJEKTNE NALOGE:**

#### **Knapovske palačinke**

Avtorji: Gašper Bandelj, Katja Šprah, Ajda Zagruševcem, Luka Jurić, Tara Gros, Anže Kalan, Neja Borovnik, Dženita Đulović

Mentorici: Irena Polajžer, prof., in Klaudija Vidak, prof.

### **POVZETEK**

Vsak kraj ponuja nekaj, zaradi česar ga radi obiščemo. To je lahko naravna znamenitost, kulturna prireditev ali pa kulinarčna mojstrovina. Velenje, kraj od koder prihajamo, je znano po marsičem. Vsako leto nas obišče Pika Nogavička, po novem imamo tudi prireditveni prostor na Velenjskem jezeru oz. Velenjski plaži, grad ..., predvsem pa smo znani po Premogovniku Velenje in Muzeju premogovništva Slovenije. Ker so gostilne in restavracije zaradi koronavirusa še vedno zaprte, smo se za nalogo odločili, da bomo kuharski mojstri kar mi, učenci. »Izkopali« smo knapovske palačinke, saj v mestni ponudbi pogrešamo kaj sladkega, povezanega s premogom. Preizkušali smo recepte in s pomočjo prave količine medicinskega oglja so nastale odlične črne palačinke z logotipom Premogovnika Velenje. V nalogi smo predstavili premogovništvo in kulinariko, povezano s premogovnikom, ter nastanek naših knapovskih palačink. Želimo si, da bi jih slaščičarne res prodajale, zato smo recept s sliko poslali različnim slaščičarnam. Upamo, da jih bodo imele v ponudbi. Nalogo si je moč ogledati v knjižnici OŠ Mihe Pintarja Toleda in spletni strani šole. Izvod imajo tudi avtorji in mentorici.

**Ključne besede:** rudarji, Muzej premogovništva Slovenije, palačinke

# 1 UVOD

Smo skupina učencev 8. in 9. razreda OŠ Mihe Pintarja Toleda, ki smo vključeni v izbirni predmet Turistična vzgoja. V sklopu izbirnega predmeta smo v okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava izdelali projektno nalogo z naslovom Knapovske palačinke.

## 1.1 PREDSTAVITEV TEME

Naša šola se nahaja v mestu Velenje, ki je znano po Velenjski plaži, gradu, Promenadi, prireditvenem prostoru, Piki Nogavički ..., predvsem pa po Muzeju premogovništva Slovenije in Premogovniku Velenje. Brez rudnika Velenja ne bi bilo. Ker je čas koronavirusa in so vse gostilne ter restavracije zaprte, smo se znašli pred dilemo, kaj oz. katero jed predstaviti, da bi bila povezana s premogom. V Velenju so že stregli oz. strežejo knapovsko malico, rudarsko bržolo in burger lignit. Ker imamo radi sladice, predvsem pa takšne, ki jih lahko sami pripravimo, smo se odločili, da bomo sami iznašli recept za črne palačinke. Predstavljale naj bi rudarske oz. (pogovorno) knapovske palačinke.

## 1.2 CILJI NAŠE PROJEKTNE NALOGE:

- spoznavanje premogovništva v Šaleški dolini, predvsem pa kulinariko, povezano s premogovništvom,
- odkrivanje naših kuharskih sposobnosti,
- pridobitev podpore domačega okolja in sodelovanje z lokalno skupnostjo.

## 1.3 OPREDELITEV METODOLOGIJ IN VIROV, UPORABLJENIH V PROJEKTNI NALOGI

Naša turistična naloga z naslovom Knapovske palačinke je nastala z metodo raziskovanja. Uporabili smo ustne in pisne vire, s katerimi smo raziskali hrano, povezano z rudarji, predvsem pa iznašli nov recept za črne palačinke. Poiskali smo tudi lokalne ponudnike za sestavine. Intervjuvali smo vodjo Službe za odnose z javnostmi pri Premogovniku Velenje, gospo Tadejo Jegrišnik.

## 2 PREMOGOVNIŠTVO

### 2.1 PREMOGOVNIK VELENJE

Premogovnik Velenje je odprt že od leta 1875 in je sila razvoja Velenjski kotlini in širši okolici. Privabljal je tako domače kot tuje delavce, ki so iskali vir zaslužka za lastno preživetje in preživetje družine. V začetku premogovnika so popolnoma celotno delo opravile roke mož in otrok, ki so s pomočjo krampa, lopate, kladiva in motike skrbeli za svoj kruh. Leta 1883 so dobili prvi zasekovalni stroj, leta 1957 so dobili prvi pridobivalni in nakladni stroj, prvo popolno odkopno opremo pa leta 1963.



(Fotografija: <https://www.rlv.si/>)

Blizu 200 milijonov ton izkopanega premoga je samo številka, toda ta številka je tako ogromna, da na površju zadostuje za Družmirsko, Velenjsko in Škalsko jezero. Ta jezera so nastala zaradi tako intenzivnega kopanja kot tudi zaradi dejstva, da so to sipki, mehki sedimenti, ki se takoj po odkopu ugreznejo, ter prisotnosti neprepustne matične podlage. Izkopavanje je povzročilo, da so se jezera zelo povečala in sedaj zavzemajo približno dva kvadratna kilometra ali približno petino dolinskega dna.

Premog, ki ga kopljejo, se imenuje lignit in je star približno dva milijona let. Skupna dolžina vseh rogov v rudniku znaša 55 kilometrov, najgloblji del premogovnika pa je kar 550 metrov pod površjem. Doba kopanja premoga se počasi zmanjšuje. V Premogovniku Velenje predvidevajo, da bo izkop do leta 2054.

Velja za enega najbolj uspešnih in najvarnejših rudnikov. ([https://sl.wikipedia.org/wiki/Premogovnik\\_Velenje](https://sl.wikipedia.org/wiki/Premogovnik_Velenje))

## 2.2 PREHRANA RUDARJEV VČASIH

Prehrana rudarjev je bila v 19. stoletju glede sestavin enaka kmečki, v kakovostnem in količinskem pogledu pa mnogo skromnejša od nje (Renko, 2010). Jedilnik se je vedno prilagajal letnemu času oz. darežljivosti narave. Prevladovala so varčne jedi, ki jih je bilo moč z minimalnimi dodatki spremeniti v nov obrok. Priprava hrane je bila zreducirana na enostavne postopke, ki niso zahtevali niti posebnih priprav niti posebnih pomagal. Kuharske tehnike so bile omejene na kuhanje in pečenje, dušenje, jedem pa sta glavni poudarek dajali domišljija in revščina (Mlakar Adamič, 2004).

Prehrana rudarjev je bila preprosta, sestavljena pretežno iz močnatih ali sitostnih oz. nasitljivih jedi. Na mizi knapovske družine sta se poleg močnatih jedi, kot so žganci in kaše, največkrat znašla tudi fižol in zelje (Hudales, 1989). Glavna sestavina vseh obrokov je bil kruh, ki ga je v časih pomanjkanja nadomestil krompir. Meso je prišlo na mizo le ob nedeljah in praznikih, nedeljsko kosilo pa je bilo sestavljeno iz pol kilograma govedine, goveje juhe, praženega krompirja in solate. Nekoliko več mesa so užili ob večjih praznikih: na veliko noč, sv. Barbaro in za božič. Ob teh praznikih so gospodinje v krušni peči poleg kruha spekle še potico. Najbolj do sitega so se lahko knapovske družine najedle ob kolinah, ki so jih imeli skoraj pri vsaki hiši. Jedilnik je obsegal juho, pečenko, na koncu pa še krvavice z zeljem ali repo. Pri nekaterih hišah so namesto krvavic pekli »mežrle« ali »mavželjne« iz iste mase kot za krvavice, le da so jo ovili v mrežico (Mlakar Adamič, 2004).

Zajtrki in večerje rudarjev so bile neprimerno bolj skromne. Obsegale so le kos kruha in mleko ali »kafe« s saharinom. Knapi so si malico nosili v jamo v kanglicah. Malica je ponavadi obsegala pol litra kave ali jabolčnika (včasih celo žganja), kos kruha in sadje ali pa mrzel fižol (Hudales, 1989).

## 2.3 MUZEJ PREMGOVNIŠTVA SLOVENIJE

Muzej premogovništva Slovenije je bil ustanovljen leta 1957 v 180 metrov globokem, opuščenem rudniškem jašku Škale pri Velenju. Muzejska zbirka v naravnem rudniškem okolju prikazuje razmere in pogoje dela rudarjev na začetku rudarjenja lignita v velenjskem in okoliških rudnikih.

Muzej je urejen na približno enem kilometru opuščenih rovvov, do katerih se dostopa po originalnem »Starem jašku« s 140 let starim dvigalom, ki je tudi najstarejše delujoče dvigalo v Sloveniji. Njegov pogonski mehanizem – parni stroj je ohranjen v stolpu Starega jaška. Stolp je bil zgrajen istega leta kot Eifflov stolp s podobno tehnologijo. Rudarska zgodba je prikazana z 18 prizori rudniških ambientov – bela in črna garderoba, prizivnica, rudarsko stanovanje iz obdobja 1930, skupaj z ohranjeno opremo in rudarji – lutkami pri opravljanju različnih del, značilnih za izkopavanje premoga, ki jih spremljajo audio-vizualni prizori. Muzej je povezan z danes aktivnimi 50 kilometrov dolgimi rovi rudnika Velenje. Ko si obiskovalci nadenejo čelado velenjskih rudarjev in se podajo na podzemno pustolovščino Muzeja premogovništva Slovenije, s seboj vzamejo tudi čisto pravo rudarsko malico, ki jo pojedjo v najgloblji jedilnici v Sloveniji, 160 metrov pod zemljo. Podzemna pustolovščina vključuje tudi vožnjo s premogovniškim vlakom. (<https://www.visitsaleska.si/sl/saleska-valley/podzemne-pustolovscine-v-muzeju-premogovnistva-slovenije/>)



(Fotografija: <https://www.mojaobcina.si/velenje/>)

### 2.3.1 KNAPOVSKA MALICA V MUZEJU PREMOGOVIŠTVA VELENJE

Gospa Tadeja Jegrišnik, vodja Službe za odnose z javnostmi pri Premogovniku Velenje, nam je v intervjuju predstavila hrano v Muzeju premogovništva Slovenije. Povedala je, da kos kruha, par kranjskih klobas in nostalgичna pijača odlično dopolnjujejo avtentično avanturo, ki popelje v rudarski vsakdan in preteklost slovenskega rudarstva.

Kranjska klobasa je jed, ki jo obiskovalcem ponudijo v najgloblje ležeči jedilnici v Sloveniji, kar 160 metrov pod zemljo. Jedilnica ima petčlenski leseni poligon, kot so to v preteklosti več desetletij delali rudarji za zavarovanje jamskih prostorov. Ambient je poleg dobrega okusa kranjske klobase zagotovo tisti, ki pripomore k posebnemu doživetju tudi pri okušanju omenjene jedi. V Muzeju premogovništva Slovenije zagovarjajo lokalno oskrbo s hrano, kolikor je to le mogoče. Kranjske klobase, ki jih obiskovalcem ponudijo pri ogledu podzemnega dela Muzeja, so produkt Mesnine Žerak, štručke pa prihajajo iz velenjske Pekarne Presta.

V Muzeju se zavedajo, da je prehrana pomemben dejavnik zdravja in dobrega počutja ter da je prehrana tesno povezana s kulturo in z načinom življenja. Obiskovalcem se trudijo približati s pravo ponudbo hrane, zato so na tem področju zelo prilagodljivi – za osebe, ki imajo alergijo na gluten, intoleranco na laktozo, celiakijo ali kaj drugega, prilagodijo ponudbo, prav tako je na voljo vegetarijanski meni. Ponudbo knapovske malice sproti prilagajajo glede na potrebe obiskovalcev.

Gospa Jegrišnik nam je še povedala, da obstaja anekdota o hudomušnem škratu Berkmandeljcu, ki je rudarjem popestril zaslužen malico in se glasi tako: »Čez čas, ko so bili rudarji že čisto onemogli in utrujeni od krampanja, se je eden med njimi spomnil in rekel: ‚Sedimo malo in pomalicajmo vsak svoj kruh. Potem bomo lažje naložili nakopani premog na hunte in poiskali nov rov.‘ Strinjali so se z njim in vrgli svoje kopače po tleh. Sedli so in začeli gristi vsak svojo skorjo kruha. Nekateri med njimi so imeli še košček slanine in požirek vode. Tudi Johan je sedel in celo škrat Berkmandeljc je priskakljal od nekod. Kot bi bil malo prismuknjen, se je motovilil, spakoval, delal je prevale in pobiral kruhove drobtinice, ki so padale od utrujenih rudarjev. Ti so se mu smejali, pozabili na svoje skrbi in se od srca zabavali na njegov račun.«



### 2.3.2 5-ZVEZDIČNO DOŽIVETJE VELENJE UNDERGROUND

V Muzeju nudijo tudi premium izkušnjo na doživetju Velenje Underground, kjer se vrhunska kulinarika prepleta s surovim industrijskim okoljem. Tu vas 160 metrov pod zemeljskim površjem s svojo presenetljivo Štajgerjevo južino s štirimi hodi čakajo večkrat nagrajeni kuharski mojstri Vile Herberstein. Štirihodna večerja zajema: predjed Ribjo konzervo a la chef Igor, nato sledijo juha Ženin vrt v krožniku, krepka knapovska jed in še posladek Rad te imam, sveta Barbara. Večerjo so poimenovali Štajgerjeva južna (štajger je nadzornik v jami). Gospo Jegrišnik smo povprašali, iz česa so pripravljene te jedi. Povedala nam je, da je ribja konzerva a'la chef Igor sestavljena iz lososove pannacote in hrenove emulzije. Ženin vrt v krožniku je juha iz gomoljne zelene, mavrahov, ocvrtka priželjca in boba. Krepka knapovska jed vključuje pečeno telečjo kračo, koruzno polento s tartufi, zelenjavo in jajce. Pri sladici Rad te imam, sveta Barbara pa gre za čokoladno srce, polnjeno z meto, mandarinin sorbet in glazirane hruške.

Podzemno kulinarčno doživetje, ki ga pripravlja Zavod za turizem Šaleške doline v sodelovanju z Muzejem premogovništva in Gorenjem Gostinstvom, je bilo izbrano za nagrado BIG SEE TOURISM 2020, ki jo podeljuje Center za kreativno gospodarstvo jugovzhodne Evrope, Zavod Bog. Projekt je bil tudi nominiran za najboljši projekt (Grand Prix) v kategoriji Kreativna zgodba in identiteta kot doživetje.

5-zvezdično doživetje Velenje Underground se sicer ponaša tudi z znakom Slovenia Unique Experience, ki ga podeljuje Slovenska turistična organizacija. Ob koncu leta 2019 je prejelo tudi priznanje za 2. mesto v tekmovanju akcije Slovenia's Hidden Gems, organizatorja Radio Si, ki s to akcijo predstavlja skrite dragulje Slovenije.



(Fotografija: velenje-tourism.si)

(<https://www.rfantasy.si/45202>)

### 2.3.2.1 VILA HERBESTEIN

Kuharji Vile Herberstein so zadolženi za kulinarčno razvajanje v Muzeju premogovništva Slovenije. Kdaj se bodo dogodki ponovno lahko organizirali, še ne vedo.

Penzion Vila Herberstein je gostišče I. kategorije s sedmimi sobami v umirjenem, elegantnem secesijskem slogu.

Gre za eno najlepših in najbolj nedotaknjenih ohranjenih stavb v Šaleški dolini s krasnim pogledom na mesto Velenje. Restavracija vile Herberstein se uvršča med sto najboljših in slovi po izvrstni kuhinji. Po oceni domačih in tujih gostov je ena najlepših primestnih vil iz druge polovice 19. stoletja, v kateri Gorenje Gostinstvo, d. o. o., opravlja vrhunsko gostinsko dejavnost.

Primerna je za pripravo poslovnega kosila ali večerje, praznovanje osebnega praznika, poročnega obreda in poročne pogostitve. Pred zaprtjem restavracij je Herbersteinov chef bil Igor Stankovič, ki pa ni hotel biti povprečen ter le drugim podoben, zato je vila vabila s pestrostjo za ene in druge.

Vila je danes vrhunska restavracija s prijetnimi sobami za mirno prenočišče in hkrati priča minulega časa. Njeni prvotni lastniki so jo postavili na obrobje zelenega griča, da bi veliki družini omogočili lepo, udobno in elegantno bivališče. V Vili Herberstein nudijo tudi knapovsko malico, ki vsebuje četrtr kruha, par kranjskih ali mastne rebrce.



(<https://www.visitsaleska.si/sl/saleska-valley/vila-herberstein-2/>)

### 2.3.2.2 VEČERJA IZPOD ROK ANE ROŠ

V Muzeju premogovništva Slovenije so organizirali tudi kulinarčno doživetje s svetovno znano kuharsko mojstrico Ano Roš. Gospa Jegrišnik nam je povedala, da je za večerjo pripravila poseben izbor jedi, v katerih je na domiselni način združila lokalne jedi s pridihom avantgardne kulinarike. Pri pripravi jo je navdihovala filozofija kuhanja rudarskih žena – enostavno, domače in okusno. Gostom so ob prihodu postregli kos kruha s soljo, kar je bila pogosta jed rudarjev, v starih časih pa tudi izraz dobrodošlice. Kot predjed so povabljeni uživali v kombinaciji govejega tatarja z mousseom kisle smetane, inčuni in ostrigami ter bolj klasični kombinaciji hrustljavih belušev s sladkim pršutom, črnim tartufom in jajcem. Za glavno jed so postregli jagnje, v kombinaciji z borečem in zeleno. Meso so sicer rudarji uživali predvsem ob nedeljah in praznikih, čez teden so jedi bile bolj skromne. Jedi so kuharji pripravljali na površju in jih na prizorišče prevažali z rudniškimi dvigali v posebnih termozabojih.

## 2.4 KNAP FEST

V Velenju imamo že nekaj let prireditvev, povezano z rudarji. Imenuje se Knap fest. Na njej predstavljajo bogato rudarsko izročilo slovenskih krajev. Na festivalu se predstavijo restavracije iz vse Slovenije in predstavijo tudi rudarske jedi. Kuharski mojstri pa se preizkusijo v pripravi jedi, ki se z okusom, barvo in načinu postrežbe čim bolj približale rudarskim zgodbam. Kulinarčno ponudbo začinijo tudi z izborom slovenskih vinarjev in pivovarjev. Kulinarčno dogajanje popestrijo tudi z nastopi kulturnih društev, pevske skupine, godbe pihal, turistična društva se predstavijo z značilnih občin, rudarski muzeji ...

Poleg domačih velenjskih gostincev se predstavijo tudi gostinci iz Trbovelj, Hrastnika in Mežice. Nekateri recepti so se ohranili še iz 19. stoletja, gostinci pa ponujajo tudi številne sodobnejše variacije tradicionalnih jedi. (<https://www.rtv slo.si/lokalne-novice/velenjski-knapfest-postregel-s-ponudbo-rudarskih-jedi/465345>)

## 3 KNAPOVSKE PALAČINKE

### 3.1 NASTANEK KNAPOVSKIH PALAČINK

Letošnja tema projekta Turizmu pomaga lastna glava je Moj kraj moj chef. Ker odprtih gostiln in restavracij, da bi predstavili odlične kuharske chefe, že nekaj časa ni, smo se odločili, da bomo chefi kar mi. Iznašli smo recept, in sicer knapovske palačinke. Razmišljali smo, kako palačinke narediti črne. Na svetovnem spletu smo raziskali možnosti in najboljša se nam je zdela uporaba medicinskega oz. aktivnega oglja. Obstaja tudi naravno sladilo za jedi, vendar ni tako učinkovito oz. palačinke naj ne bi bile tako črne. Medicinsko oglje je učiteljica kupila v lekarni (na spletu piše, da se mora uporabljati samo to iz lekarne). Nekaj učencev Turistične vzgoje in Sodobne priprave hrane, vsi iz 9. b zaradi ukrepov proti Covidu, smo se zbrali v gospodinjiski učilnici in se skupaj z učiteljico za Sodobno pripravo hrane lotili priprave. V posodo smo dali pol litra mleka, 24 dag moke, 3 jajca in sol. V maso smo stresli pol žličke medicinskega oglja in ugotovili smo, da še vedno ni črna, zato smo stresli še pol žličke. Še vedno nismo bili navdušeni nad barvo. Med mešanjem smo ugotovili, da se je barva po nekaj minutah spremenila. To pomeni, da je treba malo počakati. Tiste palačinke, ki so bile pečene nazadnje, so bile najbolj črne. Pekle so se odlično, brez posebnosti. Namazali smo jih z marmelado in Nutello. Da bi res bile povezane z rudarji (in ne z dimnikarji), smo na vrhu izrezali logotip Premogovnika Velenje ter ga obsuli s sladkorjem v prahu. Ugotovili smo, da se oglje nič ne okusi, torej da so po okusu kot takšne brez njega. Od navadnih se torej razlikujejo le po barvi. Kar se pa nadeva tiče, pa smo se vsi strinjali, da imamo te z Nutello najraje. Učiteljica nas je opozorila, da naj ne bomo preveč presenečeni, ko bomo doma šli na veliko potrebo. Še sreča, da nas je, ker bi zagotovo mislili, da je kaj narobe z nami oz. našo prebavo. Črna barva ...



## 3.2 RECEPT ZA KNAPOVSKE PALAČINKE

### SESTAVINE (za približno 12 palačink):

0,5 l mleka

24 dag moke

3 jajca

Sol

1 čajna žlička medicinskega oglja

maščoba za pečenje

sladkor v prahu za posip



### NADEV (po izbiri):

- marmelada
- skuta
- Nutella
- sladka smetana
- orehov
- lešnikov
- sladoled ...

### POSTOPEK:

Vse sestavine zmešamo in pustimo nekaj minut počivati.

V ponev vlijemo olje in segrejemo. Odvečno olje vlijemo v skodelico.

V ponev vlijemo zajemalko mase in popečemo na obeh straneh.

Palačinke premažemo s poljubnim nadevom.

### 3.3 PONUDBA HRANE LOKALNIH KMETIJ NA VELENJSKI TRŽNICI

V središču Velenja je vsako soboto zelo živahno, saj je odprta mestna tržnica. Lokalni ponudniki oz. ponudniki iz okolice ponujajo svoje pridelke, izdelke, dobrote. Tudi mi smo jo obiskali z namenom, da raziščemo, kje bi se lahko dobavljalo sestavine za knapovske sestavine. Izbrali smo:

- **Kmetijo Hudej** (Lepa njiva 18, 3330 Mozirje)  
*Jajca, skuta, mleko in marmelade.*



- **Kmetijo Jožeta Pečnika** (Pernovo 31, 3310 Žalec)  
*Moka*



Moko ponujajo tudi na Ekološki kmetiji Kozman (Podkraj 4, Velenje), v Brinečevem kmečkem mlinu (Spodnja Rečica 65, Rečica ob Savinji) in Kmečkem mlinu Plaskan (Male Braslovče 16, Male Braslovče).

### 3.4 MEDICINSKO OGLJE

Želeli smo, da bi naše palačinke bile črne, zato smo se odločili za uporabo medicinskega ali aktivnega oglja. Aktivno oglje je navadno oglje, segreto v prisotnosti plina. Medtem ko se segreva, se njegova površina poveča. Majhni zračni žepki, ki pri tem nastanejo, ujamejo in nevtralizirajo strupe v našem telesu. (<https://cosmopolitan.metropolitan.si/zdravje/svet-je-obnorela-crna-limonada-ki-razstrupi-telo-in-odstrani-odvecne-kg/>)

Med ljudmi je sicer najbolj poznano kot učinkovito sredstvo pri zastrupitvah s hrano in prebavnih motnjah, njegova uporabnost pa sega tudi v kozmetične, gospodinjske, pravzaprav vsestranske namene. (<https://www.dominvrt.si/gospodinjstvo/aktivno-ogljje-crno-ogljje-prebava-kozmetika.html>)

Vseeno pa z medicinskim ogljem ne smemo pretiravati, saj iz telesa odstrani strupe na tak način, da jih nase veže oziroma absorbira, zato se lahko to tudi zgodi z nujno potrebnimi hranili, zdravili ali vitamini, ki jih nato izplakne iz telesa. To bi se zgodilo, če bi vsak dan zaužili veliko medicinskega oglja.

### 3.5 ZANIMIVOSTI O PALAČINKAH

Ker radi jemo palačinke, zanima pa nas marsikaj, smo za konec poiskali še nekaj zanimivosti o njih.

- Palačinke so tako popularne, da imajo celo svoj praznik. Ta mednarodni dan palačink je vsako leto dan pred pepelnično sredo.
- Palačinke so oboževane že od nekdaj, a vendar se je prvi zapisani recept pojavil šele v 15. stoletju v angleški kuharski knjigi in takrat se je začela zgodba palačink.
- Najboljše so tiste mehke, puhaste palačinke. Danes za to uporabljamo sodo bikarbono, vendar včasih ko tega še niso imeli, so uporabljali kar sveže zapadli sneg.
- V Rusiji so leta 2010 spekli najdaljšo palačinko na svetu, katere je dolžina bila en kilometer, teža 300 kilogramov in površina 150 kvadratnih metrov. Ta trak palačinke je bil razrezan na 5620 kosov.
- Andrej Smirnov je v le 60 minutah pojedel 73 palačink. (<http://www.sledko.si/2016/04/07/4-dan-zanimivosti/>)

## 4 ZAKLJUČEK

Ko smo se seznanili s temo, ki je bila letos predpisana pri Turizmu pomaga lastna glava, smo vsi razmišljali v smeri, kdo oz. katera gostilna ali restavracija v Velenju je najboljša oz. katera nudi najboljše jedi. Naša prva misel je bila Vila Herberstein, vendar ne zato, ker bi tam pogosto jedli oz. bi jo najbolj poznali, pač pa iz pripovedovanj in pa mamljive zunanosti. Ker jo je na žalost zagodel koronavirus, smo bili prisiljeni razmišljati v drugo smer: odločili smo se, da bomo chefi našega kraja kar mi in bomo iznašli nov recept. Ker je Velenje rudarsko mesto, smo bili sklepčni, da bo povezan s premogom oz. črno barvo. S pomočjo različnih virov smo raziskali, kaj so rudarji jedli, in pa kaj danes ponujajo v Muzeju premogovništva Sloveniji. Ugotovili smo, da kakšnih posebnih sladkic ni bilo omenjenih. Ker pa je znano, da so rudarji včasih jedli preprosto hrano, smo krenili v smer hitre, enostavno pripravljene in pa dobre sladice. Na idejo so nam prišle palačinke, knapovske palačinke. To so palačinke z medicinskim oz. aktivnim ogljem. Ker tega recepta na svetovnem spletu še ni, torej (malo za šalo) ne obstaja. Zagotovo pa ne tak z logotipom Premogovnika Velenje.

Med izdelovanjem naloge smo poleg raziskovanja o rudarjih in rudarski hrani odkrili naše kuharske sposobnosti, predvsem pa smo se naučili peči črne palačinke. Ugotovili smo, da je zelo pomembno, da imajo kuharji dobre ideje, saj te zelo veliko štejejo. Poleg raziskovanja in priprave palačink pa smo se tudi dodobra posladkali. Če ne bi bilo tega projekta, zagotovo ne bi jedli črnih palačink.

Spoznali smo resnico pregovora: "V življenju je vedno tako, da ko se ena vrata zaprejo, se odprejo druga." Z obžalovanjem smo strmeli v zaprte restavracije, ampak smo se odločili, da nas to ne bo ustavilo in smo »recept« vzeli v svoje roke.

Na svoj »izum« smo zelo ponosni, zato smo naš recept s sliko po elektronski pošti poslali nekaterim slaščičarnam v Velenju. Veseli bomo, če bomo nekega dne nekje zagledali knapovske palačinke. Zagotovo jih bomo naročili.



## 5 VIRI IN LITERATURA

1. Hudales, J. Življenje in delo rudarjev v Pesju med dvema vojnama. Šaleški razgledi 2, zbornik: Prispevki k zgodovini šaleške doline, Velenje, 1989. Pridobljeno 5. 2. 2021 s spletne strani: [http://www.knjiznica-velenje.si/filelib/2010-knjiznica/domoznanstvo/saleski\\_razgledi/12\\_prispevki\\_ki\\_zgodovini\\_aleke\\_doline\\_let\\_o\\_1989\\_zv.\\_2.pdf](http://www.knjiznica-velenje.si/filelib/2010-knjiznica/domoznanstvo/saleski_razgledi/12_prispevki_ki_zgodovini_aleke_doline_let_o_1989_zv._2.pdf)
2. Mlakar Adamič, J. Vsakdanja prehrana zasavskih rudarjev v luči nabavnih knjižic in drugih virov oskrbe. Pridobljeno 5. 2. 2021 s spletne strani: <https://ojs.zrc-sazu.si/traditiones/article/view/1177>
3. Muzej premogovništva Velenje. Pridobljeno 10. 2. 2021 s spletne strani: <https://www.visitsaleska.si/sl/saleska-valley/podzemne-pustolovscine-v-muzeju-premogovnistva-slovenije/>
4. N. R. A. (2020). Pomembno je, da ga imamo vedno pri roki. Pridobljeno 26. 2. 2021 s spletne strani: <https://www.dominvrt.si/gospodinjstvo/aktivno-ogljje-crno-ogljje-prebava-kozmetika.html>
5. Premogovnik Velenje. Pridobljeno 10. 2. 2021 s spletne strani [https://sl.wikipedia.org/wiki/Premogovnik\\_Velenje](https://sl.wikipedia.org/wiki/Premogovnik_Velenje)
6. Renko, M. Zagorski premogovnik in njegovi rudarji do prve svetovne vojne. Univerza v Mariboru, Filozofska fakulteta Maribor, oddelek za zgodovino [Diplomsko delo], Maribor, 2010. Pridobljeno 5. 2. 2021 s spletne strani: <https://dk.um.si/Dokument.php?id=15287>
7. Rezman, P.: Zahod jame. Novo mesto: Goga. 2012.
8. Sledko. (2016). 4. dan: zanimivosti. Pridobljeno 2. 2. 2021 s spletne strani: <http://www.sledko.si/2016/04/07/4-dan-zanimivosti/>
9. Štor, M. Velenjski Knapfest postregel s ponudbo rudarskih jedi. 2018. Pridobljeno 27. 2. 2021 s spletne strani: <https://www.rtvlo.si/lokalne-novice/velenjski-knapfest-postregel-s-ponudbo-rudarskih-jedi/465345>
10. Švajcer, N. Svet je obnorela črna limonada, ki razstrupi telo in odstrani odvečne kg. 2017. Pridobljeno 5. 3. 2021 s spletne strani: <https://cosmopolitan.metropolitan.si/zdravje/svet-je-obnorela-crna-limonada-ki-razstrupi-telo-in-odstrani-odvecne-kg/>
11. Velenje underground dobil nagrado Big see tourism 2020. Pridobljeno 3. 3. 2021 s spletne strani <https://www.rfantasy.si/45202>
12. Vila Herberstein. Pridobljeno 5. 3. 2021 s spletne strani: <https://www.visitsaleska.si/sl/saleska-valley/vila-herberstein-2/>