



38. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA  
OKUSNI ZAKLADI

## MAKOLSKI »ČIGUMI«



Makole, marec 2024

PODATKI O ŠOLI:

OŠ Anice Černejeve Makole, Makole 24, 2321 MAKOLE

Tel.: 02/80 33 100 fax: 02/80 33 105 e-mail: [klara.toplak@os-makole.si](mailto:klara.toplak@os-makole.si)

## **MAKOLSKI »ČIGUMI«**

(Turistična raziskovalna naloga)

Avtorji:

1. Viktorija Reš Gorenak, 7. r.
2. Mojca Toplak, 8. r.
3. Maja Vtič, 9. r.
4. Ajda Žnidar, 9. r.
5. Špela Pavlič, 9. r.

Mentorici:

Klara Toplak, prof. likovne pedagogike

Jasmina Železnik, prof. geografije in pedagogike

## Kazalo vsebine

### Vsebina

POVZETEK.....	4
1. UVOD .....	5
2. METODOLOGIJA.....	5
3. HRANA V MAKOLAH .....	5
3.1 JEDI .....	6
3.2 RUDNIK ŠEGA IN HRANA .....	6
3.3 INTERVJU Z GOSPO MARIJO VTIČ.....	7
4. MAKOLSKI »ČIGUMI«.....	8
4.1 OPIS .....	8
4.2 SODELUJOČI.....	8
4.3 KDAJ IN KJE BO NA VOLJO? .....	10
4.4 KOMU JE NAMENJEN?.....	10
4.5 CENA .....	10
4.6 VABILO .....	11
4.7 DOPOLNILNA TURISTIČNA PONUDBA.....	11
5. PREDSTAVITEV NA FESTIVALU.....	12
6. OGLAŠEVANJE, PROMOCIJA.....	12
7. FINANČNA REKONSTRUKCIJA.....	12
8. SOGLASJA.....	13
9. ZAKLJUČEK .....	13
10. VIRI IN LITERATURA .....	14
PRILOGE.....	14

### Kazalo slik

Slika 1: Marija Vtič (foto Maja Vtič).....	8
Slika 2: Domač ajdov kruh z orehi (foto: Mojca Toplak).....	9
Slika 3: Domača slanina (foto: Mojca Toplak) .....	9
Slika 4: Boris Vidnar, predelovalec suhomesnatih izdelkov (foto: Mojca Toplak) .....	9
Slika 5: Domače jabolko (foto: Mojca Toplak).....	9
Slika 6: Culica (foto: Mojca Toplak) .....	10
Slika 7: Rudarska malica – Makolski »čigumi« (foto: Mojca Toplak).....	10
Slika 8: Vabilo (izdelala: Viktorija Reš Gorenak) .....	11
Slika 9: Na virtualni doživljajski poti (foto: Maja Vtič) .....	11
Slika 10: Sestavine rudarske malice (foto: Mojca Toplak).....	13
Slika 11: Obisk Vide Krapše (foto: arhiv šole) .....	13

## POVZETEK

V raziskovalni nalogi je predstavljena kulinarika Makol, povezana z lokalno znamenitostjo, rudnikom Šega. Razlog za to povezavo je obeležitev 60-letnice zaprtja rudnika in 70-letnice njegovega največjega razcveta, ki je bila leta 2023. Avtorice naloge smo osebno povezane z rudnikom, saj so bili naši pradedki in dedki zaposleni v rudniku, prababice in babice pa so jim pripravljale malico. V prvem delu naše naloge smo predstavile kulinariko našega kraja nekoč in danes. Z go. Marijo Vtič smo izvedle intervju o delu v rudniku in rudarski malici. Pozanimale smo se o ponudnikih lokalnih kulinarčnih izdelkov, s katerimi smo se kasneje tudi povezale. Z željo, da bi ohranili spomin na rudnik in njegovo kulinariko, smo sestavile produkt Makolski »čigumi« – sodobno različico žvečilnega gumija, ki vsebuje suhomesnati izdelek. Z umetno inteligenco smo ustvarile naš logo – Parkmandlca. Ustvarile smo dogodek, ki bi potekal vsako leto na dan rudarjev, in zanj izdelale vabilo. Na koncu pa smo posnele še naš promocijski video.

Ključne besede: kulinarika v Makolah, rudnik Šega, rudarska malica, Makolski »čigumi«

## ABSTRACT

In the research paper, the local Makole cuisine is presented in connection with the local landmark – the Šega mine. The reason for the connection is the commemoration of the 60<sup>th</sup> anniversary of the mine's closure and, in 2023, the 70<sup>th</sup> anniversary of its peak. The authors of the paper are personally connected to the mine, as our great-grandfathers and grandfathers were employed in the mine, while our great-grandmothers and grandmothers prepared meals for them. In the first part of our paper, we presented the past and present cuisine of our region. We interviewed Mrs. Marija Vtič about the work in the mine and the miners' meals. We inquired about the providers of local culinary products, with whom we later connected. With the desire to preserve the memory of the mine and its cuisine, we created the product Makole »čigumi« - a modern version of chewing gum containing dried meat product. We created our logo - Parkmandlc - with the help of the artificial intelligence. We organized an annual event on Miner's Day and designed an invitation for it. Finally, we also made the promotional video.

Keywords: the Makole cuisine, the Šega mine, miner's meal, Makole »čigumi«

## 1. UVOD

*A tudi tebi težijo glede žvečilnih gumijev?  
Ne skrbi!  
Imamo rešitev zate!  
Brez glutena, brez laktoze in odličnega okusa!  
**Makolski »čigumi«!***

V nalogi vam predstavljamo kulinariko našega kraja, ki smo jo povezale z znamenitostjo – rudnikom Šega. Zakaj? V letu 2023 smo namreč obeležili okroglih 60 let od zaprtja rudnika in 70 let odkar je bil rudnik v največjem razcvetu. Z rudnikom smo tudi osebno močno povezane. V njem so bili zaposleni naši pradedki in dedki, naše prababice in babice pa so jim pripravljale malico. Rudarska malica je sestavljena iz domačega kruha, jabolka in suhomesnatega izdelka, ki smo ga obogatile s pridihom sodobnega časa in ga poimenovala Makolski »čigumi«. Žvečenje suhomesnatega izdelka je bilo za rudarje zelo pomembno, saj so maščobe nase vezale težke kovine, danes pa mladim predstavlja mnogo bolj naravno in lokalno različico žvečilnega gumija. S pomočjo legende o Parkmandlcu, ki naj bi prebival v rudniku, želimo produkt približati tudi najmlajšim. Malico so si rudarji na delo prinesli zavito v kos blaga, zato smo si omislile trajnostno izdelano culico iz blaga. Z željo, da bi se pomena rudnika Šega in kulinarike zavedale tudi mlajše generacije, sta Maja Vtič in Špela Pavlič v programu Scavenger izdelali virtualno doživljajsko pot kot dodatno ponudbo turizma domačega kraja. Makolčani smo na naše salame in ostale suhomesnate izdelke zelo ponosni, zato želimo najboljše ponuditi tudi vsem gostom, ki obišejo naš kraj.

## 2. METODOLOGIJA

Pred pisanjem raziskovalne naloge smo izvedle naslednje aktivnosti:

- Raziskale hrano, ki so jo v Makolah jedli v preteklosti in danes.
- Se pozanimale o ponudnikih lokalnih kulinarčnih izdelkov.
- Izvedle intervju z go. Marijo Vtič o delu v rudniku in rudarski malici.
- Po opisu legende s pomočjo umetne inteligence ustvarile Parkmandlca – naš logo.
- Povezale dobavitelje in ustvarile produkt Makolski »čigumi«.
- Obiskale smo gospoda Borisa Vidnarja – predelava suhe slanine, se povezale z gospo Vido Krapše, predsednico Društva gospodinj Makole – izdelava kruha, z gospo Bernardo Žnidar – izdelava culice, z gospodom Bogdanom Horvatom – dobava jabolk.
- Na podlagi prejetih ponudb za posamezne izdelke pripravile finančno rekonstrukcijo kulinarčnega spominka Makolski »čigumi«.
- Za trženje produkta smo zaprosile Turistično društvo Makole in TiC Makole (kot dogodek in vsakodnevno ponudbo po naročilu).
- Si zamislile osrednji dogodek, ki bi potekal vsako leto na dan rudarjev, in zanj izdelale vabilo s pomočjo računalniškega programa Canva.

## 3. HRANA V MAKOLAH

### 3.1 JEDI

Odločile smo se, da bomo najprej raziskale hrano, ki se je v Makolah jedla nekoč. Makolčani že od nekdaj veljajo za pridne in delovne ljudi. Doma so imeli vrt ali njivo ter v hlevu živino. Hrano so si pridelali sami in jedli domače jedi.

Ugotovile smo, da so najpogostejše domače jedi nekoč bile: *sirova ognjiščna potica, ocvirkovka, orehova potica, mlečni kruh, medenjaki, domači kruh iz pšenične in koruzne moke, jabolčni štrukelj, sirovi kuhani štruklji, ajdova in ječmenova kaša, zaseka s čebulo, kurji ajnmohc – obara, šmorn in solata, krompirjev golaž, mlinci z belo kavo, kruh z domačim maslom in slivovo marmelado, sadni kruh s slivami, hruškami in jabolki, slivova juha, kuhane murke, murke s kislim mlekom ali domačo smetano, fižolova župa, kašnate klobase, žemljšček, mlinci, zabeljeni z ocvirki, in mleko, prežganka, kislja juha iz svinjskih tačk, bunka ...*

Osnova prehrane domačinov nekoč so bile domače sestavine, največkrat je bila to sezonska zelenjava iz vrta in domače meso od kolin. Mesa niso jedli vsak dan, zato je bila njihova vsakdanja prehrana skromna, meso pa so jedli ob prazničnih dneh.

### 3.2 RUDNIK ŠEGA IN HRANA

Začetki izkopavanja v rudniku segajo v Napoleonov čas. Rudarstvo ima na tem območju dolgo tradicijo, rudnik prične ponovno delovati pod imenom Rudnik črnega premoga Makole, s sedežem podjetja v Makolah. Predmet poslovanja 11. tedanjega podjetja je bilo pridobivanje in prodaja črnega premoga, pridobivanje in prodaja kamenja, gramoza in peska ter žganje in prodaja apna. Delovni čas rudarjev je trajal 8 ur, delo je bilo organizirano v treh izmenah, skrajšan delovni čas je bil uveden za predele jame, kjer je temperatura znašala preko 30 stopinj Celzija. Delavcem je pripadal 15-minutni odmor, ki so ga porabili za okrepčilo. Rudarska malica je bila največkrat kos kruha in jabolko, dodali so slanine, ki bi ga morali prežvečiti in izpljuniti – njena maščoba naj bi nase vezala prisotne težke kovine. Doma naj bi jedli veliko stročnic in pili mleko.

V premogovniku je bilo na začetku zaposlenih 28 jamskih delavcev, med njimi tudi kovač, obratovodja, direktor in knjigovodkinja. Pred vhodom v rudnik so bile tri lesene barake, od katerih je bila ena kot deponija premoga, druga kot skladišče in zbirališče delavcev, tretja pa je bila urejena v kovačijo. Med drugo svetovno vojno so premog z visoko kalorično vrednostjo izkoriščali Nemci, ki so pričeli z gradnjo ceste od rudnika do središča Makol. Po lokalnih zapisih je bilo leta 1956 zaposlenih že 130 ljudi. Premog je bil izredno kaloričen in se je uporabljal v kovaštvu, zato je imel tudi visoko ceno. Po vojni za nadaljevanje dela in pridobivanje premoga ni bilo več finančnih sredstev. Največji razcvet je rudnik dosegel po letu 1953, ko je ponovno začel delovati pod imenom Rudnik črnega premoga, nato pa so ga po desetih letih leta 1963 zaprli zaradi pomanjkanja denarja.

Člani Turističnega društva Makole so skupaj s krajani vhod v rudnik ponovno očistili in uredili. Skozi zaščitna vrata si je možno ogledati kar nekaj metrov vhodnega rova. Na območju Šega danes skoraj ni mogoče več opaziti ostankov nekoč tako pomembne dejavnosti v Makolah.

Med raziskovanjem o rudniku smo našle legendo o Parkmadlcu:

Ko so v rudniku Šega še kopali rudo, mi je eden od rudarjev povedal zgodbo.

»Šel sem po rovu in sem srečal zajčka, tistega Parkmandlca, za katerega pravijo, da je hudiček. Tako sem se prestrašil, da sem stopil par korakov nazaj. Pa je rekel Parkmandlc: Naj ti bo zaenkrat. Pa da mi ne hodiš več sem!«

### 3.3 INTERVJU Z GOSPO MARIJO VTIČ

Zgodovina rudnika Šega sega že v 19. stoletje, kasneje pa so delo v rudniku opravljali tudi domačini, zato sem o rudniku povprašala svojo babico, Marijo Vtič, ki se rudnika spomni še iz otroških let. V njem je bil zaposlen njen oče, ki ji je pripovedoval o delu v rudniku, sama pa je bila pogosto tudi v njem. Spomni se dela in delavcev v rudniku, prav tako pa tudi rudarske malice in ostalih posebnosti življenja takratnih rudarjev.

**Kakšne so bile razmere v rudniku?** V rudniku so prevladovale težke razmere za delavce. V rudniku ni bilo elektrike, zato so si morali na začetku svetiti s karbidovkami (prve rudarske luči na karbid), kar je bilo zaradi prostega plamena zelo nevarno, kasneje s petrolejkami, nato pa je v rudnik prišla tudi elektrika.

**Kakšni so bili pogoji za delavce?** Delavci so opravljali zelo zahtevno delo. Vozičke, polne kamenja in premoga, so morali potiskati na roke. Zaradi premoga in prahu so delavci z dela odhajali zelo umazani, vse dokler niso v bližini postavili pralnice in garderobe. Strogo prepovedano v rudniku je bilo tudi kajenje in uživanje alkohola. Delavci so si na delo morali prinašati tudi svojo malico.

**Kakšna je bila značilna rudarska malica?** Za rudarje ni kuhal nihče, zato niso imeli toplega obroka. Malico so si rudarji na delo prinesli sami, zato so malico sestavljali domači izdelki, ki so bili na razpolago. Največkrat je to bil kruh, domača zaseka in jabolko, nekateri pa so si lahko privoščili tudi ocvirke, če so ostali od kolin, in celo kos domačega suhega mesa. Pili so vodo, čaj, občasno mleko in jabolčnik, včasih pa so v rudnik »prešvercali« tudi liter šmarnice, čeprav je bil alkohol sicer prepovedan.

**V čem so rudarji prinašali malico?** Rudarji so si malico na delo nesli v različnih starih torbah in nahrbtnikih ali pa samo povito v kos blaga ali prt in spravljeno v žep.

**Ali so delavci delali vsak dan?** Delavci so delali od ponedeljka do sobote, ob nedeljah in praznikih pa sta bila dva dežurna delavca, ki sta skrbela za rudnik.

**Ali poznaš legendo o Parkmandlcu?** Seveda, veljalo je, da je v rudniku prebival Parkmandlc. Ker sem kot otrok z očetom ob nedeljah pogosto zahajala v rudnik, je bil to eden izmed mojih največjih strahov v otroštvu.

**Ali so vso delo opravljali ročno?** Pred uporabo vrtalnih strojev so vse opravljali ročno. Dobili so vrtalne stroje za vrtanje, kompresorje za prezračevanje in črpalke, s katerimi so redno izčrpavali vodo, saj bi v nasprotnem primeru voda ponovno zalila rove rudnika.

**Ali so bili delavci samo domačini?** Delavci so prihajali iz različnih krajev in družin. Največ delavcev je bilo mladih fantov. Večina jih je imela doma tudi živino in obdelovalno površino, zato niso bili odvisni le od premogovnika.

**Kako so prihajali na delo?** Na delo so prihajali peš in s kolesi, redki pa so imeli tudi moped.

**Ali je bilo v rudniku veliko nesreč?** V rudniku so se dogajale tudi nesreče, vendar teh ni bilo veliko. Nesreče so bile najpogosteje ukleščena noga, razne poškodbe zaradi kopanja in dve



večji nesreči, ko je rudarja do smrti zasulo kamenje, drugega pa močno opekel ogenj. Po nesreči so se varnostne razmere v rudniku močno izboljšale.

**Ali so delavci imeli tudi družabno življenje?** Ja, imeli so tudi kar živahno družabno življenje. Vsaj enkrat na leto so imeli veselice pred rudnikom ali pa v Makolah. Imeli so domače vino, klobase, pa tudi kakšen domač ansambel. Veselice so po navadi prirejali ob prvem maju, tretjega julija, ko je dan rudarjev, ali na dan borcev. Rudarji so imeli tako tudi lepe spomine na rudnik.



Slika 1: Marija Vtič (foto Maja Vtič)

V rudniku so imeli skromno malico, ki so jo prinesli od doma. Največkrat je bil to domač kruh z zaseko, jabolko, redko pa so imeli tudi suho meso. Pogosto so jedli še kos slanine, ki bi ga načeloma morali prežvečiti in izpljuniti – njena maščoba naj bi nase vezala prisotne težke kovine – čeprav so jo največkrat kar pojedli. Ker se nam je zdel podatek, da so žvečili slanino, zelo zanimiv, smo se odločile pripraviti Makolski »čigumi« in ga predstaviti drugim.

## 4. MAKOLSKI »ČIGUMI«

### 4.1 OPIS

Makolčani smo zelo ponosni na naše salame in ostale suhomesnate izdelke, ki jih za lastne potrebe prideluje veliko domačinov, zato želimo najboljše ponuditi tudi vsem gostom, ki obiščejo naš kraj. Čeprav so suhomesni izdelki močno povezani z našim krajem, nimamo lokalnega proizvajalca, ki bi proizvajal večje količine tudi za prodajo, zato smo za sodelovanje prosile najbližjega proizvajalca, Borisa Vidnarja, čigar suhomesne izdelke uživamo tudi na naši šoli. O kakovosti in okusu njegovih suhomesnatih izdelkov ne dvomimo, saj je leta 2022 na mednarodnem ocenjevanju mesa in mesnih izdelkov prejel zlato medaljo za salamo. V nalogo smo vključile tudi domač ajdov kruh z orehi Društva gospodinj Makole, ki nam je z veseljem priskočilo na pomoč. Našemu vabilu se je prijazno odzval tudi g. Horvat, ki nam je na pomoč priskočil s svojimi odličnimi jabolki, ki jih prav tako uživamo na naši šoli. Za našo nalogo smo potrebovale še prtiček, v katerem bomo v obliki cule ponudile našo malico, zato smo za pomoč prosile gospo Bernardo Žnidar iz Sestrž. Povezale smo se s TiC-om Makole in Turističnim društvom Makole. Želele smo poudariti pomen našega rudnika, zato smo vključile še virtualno pot v obliki igre, ki te vodi do rudnika in ob kateri spoznavaš zgodovino in zanimivosti rudnika Šega.

### 4.2 SODELUJOČI

- Društvo gospodinj Makole (kontakt: Vida Krapše, telefonska številka 051 368 176), priprava ajdovega kruha z orehi,



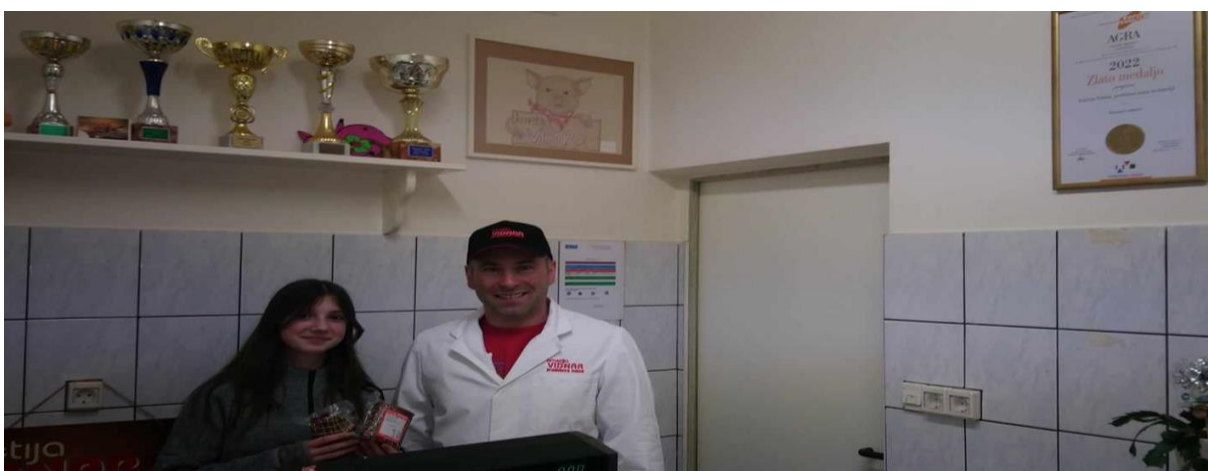


Slika 2: Domač ajdov kruh z orehi (foto: Mojca Toplak)

- Boris Vidnar, dopolnilna dejavnost na kmetiji (telefonska številka 031 524 566), predelava suhomesnatih izdelkov (Makolski »čigumi«),



Slika 3: Domača slanina (foto: Mojca Toplak)



Slika 4: Boris Vidnar, predelovalec suhomesnatih izdelkov (foto: Mojca Toplak)

- Horvat Bogdan s.p. (telefonska številka 031 202 309), pridelava jabolk,



Slika 5: Domače jabolko (foto: Mojca Toplak)

- Bernarda Žnidar s.p. (telefonska številka 031 378 319), izdelava culice za rudarsko malico,



Slika 6: Culica (foto: Mojca Toplak)

- Turistično društvo Makole – Makolski lodn (kontakt: Romana Sagadin, telefonska številka 041 495 604), trženje našega turističnega produkta skupaj z vodenjem,
- TiC Makole (kontakt: Beno Toplak, telefonska številka 031 229 709), informacije o turističnem produktu in trženje Makolskega »čigumija« v prostorih TiC-a.

#### 4.3 KDAJ IN KJE BO NA VOLJO?

- Osrednji dogodek je predviden na dan rudarjev (3. julij) v okviru virtualne doživljajske poti Rudnik Šega, na katerem bi se naš izdelek prvič predstavil širši publiki.
- Individualno, po dogovoru s TD Makole v skupinah od 5 do 15 ljudi ob obisku rudnika Šega.
- Sama prodaja rudarske malice Makolski »čigumi« bi potekala po predhodnem naročilu v Makolskem lodnu in TiC-u Makole.

#### 4.4 KOMU JE NAMENJEN?

- Vsem obiskovalcem, ki obiščejo naš kraj, in imajo radi dobro, domačo hrano,
- sorodnikom in potomcem rudarjev, ki so nekoč delali v rudniku Šega,
- mladim, ki se lahko na virtualni doživljajski način seznanijo s poklicem rudarja in njihovo prehrano v preteklosti.

#### 4.5 CENA

Cena malice je 15 €. V to ponudbo je vključen voden ogled vhoda rudnika Šega, rudarska malica v culici in culico obiskovalci obdržijo kot spominek.



Slika 7: Rudarska malica – Makolski »čigumi« (foto: Mojca Toplak)

## 4.6 VABILO

**Kdor ne dela, naj ne je,  
v rudnik se na delo gre!**

**MAKOLSKI „ČIGUMI“**

3. julija 2024, na dan rudarjev,  
vas Turistično društvo Makole vabi  
na virtualno doživljajsko pot  
do rudnika Šega.



Spoznali boste delo in življenje  
rudarjev in se na koncu  
okrepčali z rudarsko malico.



**CENA: 15 € na osebo**

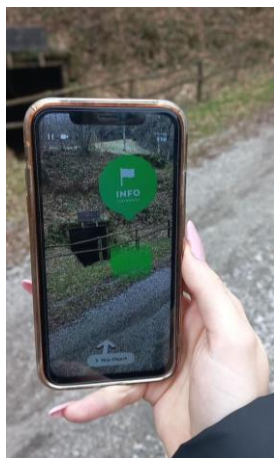
PRIJAVA: Turistično društvo Makole in TIC Makole do 24. 5. 2024

Slika 8: Vabilo (izdelala: Viktorija Reš Gorenak)

## 4.7 DOPOLNILNA TURISTIČNA PONUDBA

### OPIS IGRE

Rudnik Šega je virtualna igra, ki uporabnike vodi od ene točke do druge. Z obogateno resničnostjo, ki se ustavlja na točkah, se igralci naučijo nekaj novega o zgodovini rudnika s pomočjo računalniškega avatarja. Na poti igralci rešujejo razne naloge na temo rudnika in pobirajo nagrade. Na koncu si lahko še ogledajo modele rudarskih orodij, ki so prikazani v obogateni resničnosti.



Slika 9: Na virtualni doživljajski poti (foto: Maja Vtič)

## 5. PREDSTAVITEV NA FESTIVALU

Za predstavitev **ne** bomo potrebovali stojnice. Z igro vlog bomo predstavili delo in življenje v rudniku Šega. Mimoidočim bomo predstavili rudarsko malico in naš Makolski »čigumi«. Obiskovalci se bodo lahko preizkusili v Parkmandlcevi igri. Na razstavnem prostoru potrebujemo tudi električni priklop. Na predstavitvi bo sodelovalo 5 učenk. Obiskovalce bomo privabile z letaki in igro.

## 6. OGLAŠEVANJE, PROMOCIJA

- Vabilo bomo objavili v lokalnem glasilu Makolsko kolo, ki ga prejmejo vsa gospodinjstva v Makolah (dogovor z Zavodom Ma-kole).
- Vabilo bomo objavili na socialnih omrežjih (Facebook, Instagram, Twitter, TikTok).
- Vabilo bomo objavili v tedniku Panorama, mesečniku Bistriške novice, na Radiu Rogla in v Studiu Bistrica.
- Obesili bomo plakate v okoliških krajih.
- Vabilo bomo objavili na spletni strani šole.
- Vabilo bomo poslali v vse osnovne šole in srednje šole v bližnji okolici Makol.

## 7. FINANČNA REKONSTRUKCIJA

Pri pripravi turističnega produkta nastanejo stroški, navedeni v spodnji tabeli.

Rudarska malica	Sestavine/storitev	Dobavitelj/proizvajalec	Cena	Izdelek v malici
Ajdov kruh z orehi	30 dag ajdova moka, 70 dag bela moka, orehi, kvas, olje, voda	Društvo gospodinj Makole	6 €/kg	300 g = 1,5 €
Makolski »čigumi«	Suha slanina	Boris Vidnar, dopolnilna dejavnost na kmetiji	18 €/kg	100 g = 1,8 €
Jabolko	Jabolko	Horvat, Črešnjevcevec	1 €/kg	200 g = 0,20 €
Embalaža (rudarska culica)	Blago, trakovi, šivanje	Žnidar Bernarda s.p., Sestrže	6 € za kos	6 € za kos
Oglaševanje, reklama	Storitev: objava v lokalni publikaciji, plakati, letaki in objava na družabnih omrežjih	TiC Makole, Zavod Ma-kole	Na produkt	0,50 €
Trženje produkta	Sestava produkta in trženje	Turistično društvo Makole	Na produkt	5 €
Skupaj:				15 €





Slika 10: Sestavine rudarske malice (foto: Mojca Toplak)

## 8. SOGLASJA

V prilogah so zbrana potrdila oz. soglasja vseh zunanjih sodelavcev, ki smo jih povabile k sodelovanju. Zunanje sodelavce smo poklicale, obiskale in pridobile pisna soglasja.



Slika 11: Obisk Vide Krapše (foto: arhiv šole)

## 9. ZAKLJUČEK

Med izdelavo raziskovalne naloge smo spoznale, da so se odnos do hrane in prehranjevalne navade z leti močno spremenile. Včasih so ljudje v Makolah jedli veliko bolj lokalno in sezonsko hrano, hkrati pa so se dobro zavedali njenega pomena za njihovo zdravje.

Ponovno smo vzpostavile stik z našimi babicami, sorodniki in sosedi, ki so bili posredno ali neposredno povezani z delovanjem rudnika Šega in so nam znali povedati veliko zanimivega o prehrani rudarjev. Ker se čutimo dolžne to znanje, ki med domačini že počasi izginja, ponovno obuditi, smo pripravile kulinaričen spominek našega kraja, ki bo nadgradil in dodatno obogatil turistično ponudbo.

Naučile smo se veliko stvari, od uporabe računalniških programov in aplikacij do znanja o hrani, ki so jo včasih jedli v Makolah, ter o njeni pripravi. S tem smo pridobile veliko veščin, ki nam bodo v življenju dobro koristile.

## 10. VIRI IN LITERATURA

### PISNI VIRI

- Monografija: Premogovniki in kamnolomi v Dravinjski dolini, Vito Hazler (urednik), 2011.
- Senegačnik A., Bedjanič M., 2019. ZBORNİK OBČINE MAKOLE: ob 250-letnici Župnije Makole. 1. natis. Občina Makole.
- Revije Makolčan

### USTNI VIRI

- Marija Vtič, hči rudarja
- Vida Krapše, predsednica Društva gospodinj Makole
- Boris Vidnar, predelovalec suhomesnatih izdelkov
- Bogdan Horvat, pridelovalec jabolk
- Bernarda Žnidar, šivilja
- Romana Sagadin, predsednica Turističnega društva Makole
- Beno Toplak, predsednik Zavoda Ma-kole

### SPLETNI VIRI

<https://www.obcina-makole.si/objava/59897>

<https://www.turizem.haloze.org/2015/09/rudnik-sega.html>

<https://www.stajerska.si/poljcanerudnik-sega>

<https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-DRGQDIAS> (Legende o Makolah)

<https://lokalec.si/novice/video-obisk-rudnika-sega-in-jame-belojace-v-makolah/>

(Videoposnetek)

<https://www.turizem.haloze.org/>

Pri izdelavi naloge smo si pomagale z aplikacijami: Scavengar – izdelava igrice, STABLE DIFFUSION – izdelava AI zajca ter Canva za izdelavo vabila.

### PRILOGE

- Priloga 1: Prošnja in soglasje za sodelovanje – ga. Vida Krapše
- Priloga 2: Prošnja in soglasje za sodelovanje – g. Boris Vidnar
- Priloga 3: Prošnja in soglasje za sodelovanje – g. Beno Toplak
- Priloga 4: Prošnja in soglasje za sodelovanje – ga. Bernarda Žnidar
- Priloga 5: Prošnja in soglasje za sodelovanje – g. Bogdan Horvat
- Priloga 6: Prošnja in soglasje za sodelovanje – ga. Romana Sagadin



## Priloga 1

OSNOVNA ŠOLA ANICE ČERNEJEVE MAKOLE

Turizmu pomaga lastna glava, turistična naloga

DRUŠTVO GOSPODINJ MAKOLE

Ga. Vida Krapše

PROŠNJA ZA SODELOVANJE

Pozdravljeni,

v okviru festivala Turizmu pomaga lasna glava na naši šoli pripravljamo turistično nalogo. Tema letošnje naloge je Okusni zakladi. Odločili smo se, da bomo kot produkt ponudili malico, ki so jo v prejšnjem stoletju jedli naši rudarji v rudniku Šega. Takšna malica je vsebovala kruh, slanino in jabolko. Malico bomo ponudili v bombažni culici.

Povabili bi vas k sodelovanju v pripravi in peki kruha, ki bi bil pečen lokalno. Radi bi, da bi bila naša malica dostopna vsem in bi bil kruh spečen iz ajdove moke primeren za vse (brez glutena).

Prosimo, da sodelovanje potrdite s podpisom.

Za sodelovanje se zahvaljujemo.

Makole, 14. 2. 2024

Učenke in mentorice turističnega podmladka

Društvo gospodinj Makole

potrjuje sodelovanje pri turistični nalogi Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«.

V Makolah, 20. 2. 2024 Ime priimek KRAPŠE VIDA  
Podpis

## Priloga 2

OSNOVNA ŠOLA ANICE ČERNEJEVE MAKOLE

Turizmu pomaga lastna glava, turistična naloga

KMETIJA VIDNAR

g. Boris Vidnar

PROŠNJA ZA SODELOVANJE

Pozdravljeni,

v okviru festivala Turizmu pomaga lasna glava na naši šoli pripravljamo turistično nalogo. Tema letošnje naloge je Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«. Odločili smo se, da bomo kot produkt ponudili malico, ki so jo v prejšnjem stoletju jedli naši rudarji v rudniku Šega. Takšna malica je vsebovala kruh, slanino in jabolko. Malico bomo ponudili v bombažni culici.

Povabili bi vas k sodelovanju pri turistični nalogi. Prosili bi vas za ponudbo za vaš proizvod – slanina, da pridobimo sodelovanje najbližjih lokalnih ponudnikov.

Prosimo, da sodelovanje potrdite s podpisom.

Za sodelovanje se zahvaljujemo.

Makole, 14. 2. 2024

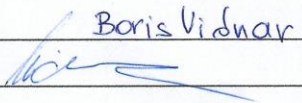
Učenke in mentorice turističnega podmladka

KMETIJA VIDNAR

potrjuje sodelovanje pri turistični nalogi Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«.

V Makolah, 19. 2. 2024

Ime priimek Boris Vidnar

Podpis 

## Priloga 3

OSNOVNA ŠOLA ANICE ČERNEJEVE MAKOLE

Turizmu pomaga lastna glava, turistična naloga

TiC MAKOLE in ZAVOD MA-KOLE

g. Beno Toplak

PROŠNJA ZA SODELOVANJE

Pozdravljeni,

v okviru festivala Turizmu pomaga lasna glava na naši šoli pripravljamo turistično nalogo. Tema letošnje naloge je Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«. Odločili smo se, da bomo kot produkt ponudili malico, ki so jo v prejšnjem stoletju jedli naši rudarji v rudniku Šega. Takšna malica je vsebovala kruh, slanino in jabolko. Malico bomo ponudili v bombažni culici.

Povabili bi vas k sodelovanju pri turistični nalogi. Prosili bi vas za tiskanje nalepk, objavo v publikaciji Makolsko kolo in trženje produkta.

Prosimo, da sodelovanje potrdite s podpisom.

Za sodelovanje se zahvaljujemo.

Makole, 14. 2. 2024

Učenke in mentorice turističnega podmladka

TiC Makole in Zavod Ma-kole

potrjuje sodelovanje pri turistični nalogi Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«.

V Makolah, 20.2.2024

Ime priimek Beno Toplač

Podpis 

## Priloga 4

OSNOVNA ŠOLA ANICE ČERNEJEVE MAKOLE

Turizmu pomaga lastna glava, turistična naloga

Benašiva

ga. BERNARDA ŽNIDAR

PROŠNJA ZA SODELOVANJE

Pozdravljeni,

v okviru festivala Turizmu pomaga lasna glava na naši šoli pripravljamo turistično nalogo. Tema letošnje naloge je Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«. Odločili smo se, da bomo kot produkt ponudili malico, ki so jo v prejšnjem stoletju jedli naši rudarji v rudniku Šega. Takšna malica je vsebovala kruh, slanino in jabolko. Malico bomo ponudili v bombažni culici.

Povabili bi vas k sodelovanju pri turistični nalogi. Potrebujemo culico v kateri bi ponudili rudarsko malico. Pri tem bi vas prosili, za šivanje le te.

Prosimo, da sodelovanje potrdite s podpisom.

Za sodelovanje se zahvaljujemo.

Makole, 14. 2. 2024

Učenke in mentorice turističnega podmladka

Bernarda Žnidar

potrjuje sodelovanje pri turistični nalogi Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«.

V Makolah, 21.2.2024

Ime priimek BERNARDA ŽNIDAR

Podpis Žnidar



## Priloga 5

OSNOVNA ŠOLA ANICE ČERNEJEVE MAKOLE

Turizmu pomaga lastna glava, turistična naloga

SADJARSTVO HORVAT, Bogdan Horvat s.p.

g. Bogdan Horvat

PROŠNJA ZA SODELOVANJE

Pozdravljeni,

v okviru festivala Turizmu pomaga lasna glava na naši šoli pripravljamo turistično nalogo. Tema letošnje naloge je Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«. Odločili smo se, da bomo kot produkt ponudili malico, ki so jo v prejšnjem stoletju jedli naši rudarji v rudniku Šega. Takšna malica je vsebovala kruh, slanino in jabolko. Malico bomo ponudili v bombažni culici.

Povabili bi vas k sodelovanju pri turistični nalogi. Vas vidimo kot lokalnega ponudnika jabolk. Jabolka bi ponudili v culici z slanino in kruhom.

Prosimo, da sodelovanje potrdite s podpisom.

Za sodelovanje se zahvaljujemo.

Makole, 14. 2. 2024

Učenke in mentorice turističnega podmladka

SADJARSTVO HORVAT

potrjuje sodelovanje pri turistični nalogi Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«.

V Makolah, 13. 2. 2024

Ime priimek BOGDAN HORVAT

Podpis 

## Priloga 6

OSNOVNA ŠOLA ANICE ČERNEJEVE MAKOLE

Turizmu pomaga lastna glava, turistična naloga

TURISTIČNO DRUŠTVO MAKOLE

Ga. Romana Sagadin

PROŠNJA ZA SODELOVANJE

Pozdravljeni,

v okviru festivala Turizmu pomaga lasna glava na naši šoli pripravljamo turistično nalogo. Tema letošnje naloge je Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«. Odločili smo se, da bomo kot produkt ponudili malico, ki so jo v prejšnjem stoletju jedli naši rudarji v rudniku Šega. Takšna malica je vsebovala kruh, slanino in jabolko. Malico bomo ponudili v bombažni culici.

Povabili bi vas k sodelovanju pri turistični nalogi. Prosili bi vas za sestavo komponent malice in trženje malice v Makolskem lodnu, kot samostojen produkt ali kot produkt ob vodenem ogledu.

Prosimo, da sodelovanje potrdite s podpisom.

Za sodelovanje se zahvaljujemo.

Makole, 14. 2. 2024

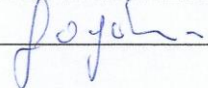
Učenke in mentorice turističnega podmladka

Turistično društvo Makole

potrjuje sodelovanje pri turistični nalogi Okusni zakladi z naslovom Makolski »čigumi«.

V Makolah, 23.2.2024

Ime priimek ROMANA SAGADIN

Podpis 



## **IZJAVA**

Učenci in starši so seznanjeni s potekom festivala in soglašajo z objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Mentorici:

Klara Toplak in Jasmina Železnik