



info@konopko.si  
www.konopko.si

tel.: 0590 11 238  
041 576 416

**Zadruga KonopKo**, zadruga za razvoj trajnostne pridelave in predelave konoplje, z.o.o., socialno podjetje

Lindek 22, 3213 Frankolovo

matična številka: 6714803000  
davčna številka: 29841666



Namen zadruga je trajno **izvajanje socialno podjetniških dejavnosti** na naslednjih področjih:

- **pravična trgovina**, to je trgovina, ki zagotavlja prodajo pridelkov in proizvodov majhnih in srednjih pridelovalcev in proizvajalcev na temelju etičnih, preglednih in enakopravnih poslovnih razmerij med pridelovalci in proizvajalci ter trgovci, usmerjenih predvsem v zagotavljanje pravičnega plačila pridelovalcem in proizvajalcem,
- **vzpodbujanje in podpora članom** zadruga v obliki izmenjave znanja in različnih pripomočkov ter strojev za pridelavo in predelavo konoplje,
- **vzpostavitev standarda kvalitete** za izdelke iz konoplje pod okriljem zadruga,
- vzpodbujanje in pomoč članom pri **preusmeritvah v ekološko pridelavo** in predelavo konoplje,
- **ohranjanje kulturne, tehnične in naravne dediščine** s področja konopljarstva in kmetijstva,
- vzpodbujanje razvoja lokalne oziroma vseslovenske **konopljarске skupnosti**,
- vzpodbujanje pridelave in predelave ter **razvojnih in raziskovalnih dejavnosti** v povezavi s konopljo in produkti iz konoplje,
- **informiranje in izobraževanje** o novostih pri pridelavi in predelavi konoplje in povezanih inovacijah ter širjenje znanja o konoplji in njenih proizvodih v splošni javnosti,
- **zagovorništvo** v zakonodajnih vprašanjih, ki se tičejo pridelave in predelave konoplje.



Namen zadruga je povezovanje obstoječih in bodočih pridelovalcev ter predelovalcev konoplje v različne namene, inovatorje, raziskovalce in druge zainteresirane na področju konopljarstva. Temeljni namen zadruga ni ustvarjanje dobička, temveč razvoj pridelave in predelave konoplje v različne družbeno koristne namene, podpora majhnim in srednjim pridelovalcem in predelovalcem konoplje, pravična trgovina s konopljo in produkti iz konoplje ter povezovanje podeželja z urbani središči. Namen zadruga je promocija in razvoj ekološkega kmetovanja in trajnostne preskrbe s konopljo in produkti iz konoplje ter promocija socialno-podjetniških dejavnosti na področju pridelave in predelave konoplje.



## KonopKov polnozrnatı kruh

sestavine:

450 g polnozrnate pirine moke  
50 g konopljine moke  
1/2 zavitka kvasa (25 g)  
1 čajna žlička sladkorja  
2 čajni žlički soli  
1 žlica kisle smetane  
50 ml tople vode  
300 ml radenske  
20 g oluščenih pistacij  
20 g bučkinih semen  
30 g mešanih semen (sezam, sončnice, bučnice, lan)  
10 g konopljinih semen



Priprava:

Najprej v posodici zmešamo sladkor, kvas, kisló smetano in toplo vodo. V posodo kjer bomo pripravljali kruh stresemo moko napravimo jamico v katero vstavimo mešanico, ki smo jo pripravili. Posodo pokrijemo s krpo in počakamo 5 minut, da kvas naraste in nato vse skupaj premešamo in počasi dodajamo mineralno vodo.

Ko je testo pripravljeno, posodo pokrijemo in pustimo vzhajati 30 minut. Testo zgnetemo in postopek ponovimo 3 – 4 krat. Medtem segrejemo pečico na 250°C. V testo vmešamo še sol in semena ter oblikujemo hlebček. Preden damo testo v pečico vrežemo zareze in posujemo s semeni.

Pečemo 5 minut in nato temperaturo zmanjšamo na 200°C in pečemo preostalih 25 do 30 minut.

## KonopKovi Crkljajčki

sestavine:

120 g masla  
100 g sladkorja  
1 jajce  
1 vanilijev sladkor  
malo cimeta  
30 g konopljine moke  
170 g druge mokre (pšenične, pirine,...)  
1 pecilni prašek  
140 g ovsenih kosmičev  
70 g sesekljanih orehov  
50 g sesekljane čokolade

Priprava:

Najprej zmešamo jajce, maslo, sladkor, vanilijev sladkor, cimet. Nato dodamo moko in pecilni prašek in na koncu še kosmiče, čokolado in orehe. Testo mora vsaj 1/2 ure počivati v hladilniku.

Na pekač nadevamo kupčke testa in pečemo pri temperaturi 180°C 12-14 minut.



## KonopKov čaj z meliso in limono

Priprava:

V 250 ml vroče vode dodamo 2 čajni žlički konoplje, vejico melise. Po 6 do 8 minutah precedimo in dodamo malo limone. Napitek je pripravljen.

Učinki konopljinega čaja:

Odličen antioksidant,  
Odpravlja prebavne motnje,  
Odpravlja ledvične težave,  
Zmanjšuje telesno težo,  
Zavira rast rakavih celic,  
Odvaja strupe iz telesa,  
Ščiti imunski sistem,  
Deluje protistresno



## Konopljin namaz z drobnjakom

Sestavine:

300 g osnovnega namaza (lahko tudi namaz s česnom)  
3 žlice sesekljanega drobnjaka  
4 žlice oluščenih konopljinih semen  
1 čajna žlička limoninega soka  
1 žlica konopljinega olja  
1 čajna žlica morske soli



Priprava:

Vse sestavine zmešamo in pustimo počivati v hladilniku vsaj 1 uro.

## Pizza KonopKo

sestavine:

300 g moke pšenične bele gladke,  
50 g konopljine moke  
1 čajna žlička sladkorja,  
1/2 zavitka kvasa (25 g),  
1/2 dcl tople vode,  
2 veliki žlici olja (ko bo kvas dvignjen)  
1 čajna žlička soli,  
dodamo še vode oz. toliko, da nastane testo.  
vodo polivamo po robu moke (mešamo lahko tudi z vilico)

Priprava:

V moki napravimo malo jamico v katero vstavimo malo žličko sladkorja 1/2 kvasa, 1/2 dcl tople vode. Vse skupaj premešamo samo po vrhu in pustimo čakati 5 minut, da se kvas dvigne. Ko bo kvas dvignjen dodamo 2 žlici olivnega olja, 1 malo žličko soli. Dolijemo preostanek vode in pričnemo gnesti. Testo gnetemo tako dolgo, da se ne prijema na posodo. Kasneje ga pokrijemo s krpo in ga pustimo vzhajati 30 minut.

Za klasični nadev potrebujemo:  
pelate, šunko, sir, gobice, origano.

