

OŠ Frana Erjavca Nova Gorica
Kidričeva 36, 5000 Nova Gorica
Telefon: 05 335 90 50
Faks: 05 335 90 60
e-naslov: tajnistvo.osngfe@guest.arnes.si

**35. državni festival
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA
» MOJ KRAJ, MOJ CHEF»**

**TURISTIČNA NALOGA TURISTIČNEGA KROŽKA
OŠ FRANA ERJAVCA NOVA GORICA**

FEGGRIN



Pralin

Avtorji:

Jakob Cijan Kante, 7.razred
Eva Marvin, 7.razred
Sara Bizimoska, 7.razred
Veronika Velikonja, 7.razred

Taja Mahkovič, 7.razred
Lara Gregorič, 7.razred
Veronika Koren, 7.razred
Monika Krsteva, 8.razred

Mentorji:

Helena Cizej, prof. geografije in sociologije
Angelika Koncut Žorž, mag. prof. geografije in zgodovine
Barbara Trampuž, prof. matematike in računalništva

POVZETEK

OŠ Frana Erjavca Nova Gorica
Kidričeva 36
5000 Nova Gorica
Telefon: 05 335 90 50
Faks: 05 335 90 60
e-naslov: tajnistvo.osngfe@guest.arnes.si

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: FEGriN Pralin

Avtorji:

Jakob Cijan Kante, 7.razred
Eva Marvin, 7.razred
Sara Bizimoska, 7.razred
Veronika Velikonja, 7.razred
Taja Mahković, 7.razred
Lara Gregorič, 7.razred
Veronika Koren, 7.razred
Monika Krsteva, 8.razred

Mentorji:

Helena Cizej, prof. geografije
Angelika Koncut Žorž, mag. prof. geografije in zgodovine
Barbara Trampuž, prof. matematike in računalništva

Povzetek

V letošnjem šolskem letu smo učenci turističnega krožka izdelali turistično nalogo z naslovom FEGriN Pralin. Na edinstveni način smo združili stare goriške jedi in čokolado, njihov okus vas popelje v goriško kulinariko naših babic in dedkov. Da bi turistični produkt bil čim bolj dovršen smo k sodelovanju povabili našega nekdanjega učenca kuharskega chefa Tina Hadžića Žorža. V obliki čokoladnih bonbonov smo goriške jedi približali vsem, ki želijo poskusiti nekaj novega in edinstvenega s pridihom čokolade.

V nalogi smo zapisali tudi, kako bomo naš proizvod tržili.

Ključne besede: turistični proizvod, kulinarika, goriška, praline, firtalja, toč, gubanca, goriški radič

KAZALO

1. UVOD	5
1.1. IZBIRA TEME.....	5
1.2. NAČRT PROJEKTA	5
2. SLADKI OBRAZI GORIŠKE	7
2.1. OD IDEJE DO ČOKOLADNIH BONBONOV – FEGRIN PRALIN	7
2.1.1. Zbiranje idej.....	7
2.1.2. Tin Hadžić Žorž se predstavi.....	7
2.1.3. Zbiranje podatkov o obstoječi ponudbi lokalnih jedi	8
2.1.4. Stari recepti goriških jedi.....	8
2.1.5. Učenci smo kuhali tradicionalne goriške jedi.....	9
2.1.6. Novi turistični produkt.....	12
3. TURISTIČNI PRODUKT FEGRIN PRALIN	13
3.1. IME	13
3.2. SREČANJE S TINOM	13
3.3. FEGRIN PRALIN	14
3.3.1. FEGRIN Pralin z goriškim radičem	14
3.3.2. Pralina s fitaljo	14
3.3.3. FEGRIN Pralin s točem	15
3.3.4. FEGRIN Pralin z gubanco.....	15
3.3.5. Embalaža čokoladnih bonbonov FEGRIN Pralin.....	15
4. TRŽENJE	16
5. ZAKLJUČEK	17
6. VIRI IN LITERATURA	18

1. UVOD

1.1. IZBIRA TEME

Letošnja tema festivala »Moj kraj, moj chef« se nam je zdela super. Kdo pa ne mara kulinarike? Takoj smo šli na lov za znanimi in manj znanimi jedmi. Ker nas je večina že sodelovala pri lanskem projektu smo točno vedeli, kaj moramo narediti. Novince pa smo izobrazili in kmalu smo se podali na lov. Doma smo povprašali starše in stare starše katere so najbolj tipične goriške jedi, ter se vrnil v šolo s kopico receptov. Po nevihti možganov smo izbrali štiri najboljše.

»Kaj pa bomo naredili s chefom?« smo se vprašali. Tu so nam na pomoč priskočile učiteljice in nam zaupale, da je našo šolo obiskoval danes znani chef Tin Hadžić Žorž.

Našo šolo so že od nekdaj obiskovali kulinarčni navdušenci, ki so svoje moči združili v kulinarčnem krožku. Pod vodstvom mentorice kuhajo, pečejo ter spoznavajo tradicionalne in nove jedi od blizu in daleč. Sodelovali so tudi pri različnih kulinarčnih projektih, naj omenimo projekt Kuhna pa to.

»Ali ni najlepše spoznati kulturno dediščino ob pomoči starejših? « smo si rekli. Zato smo se odločili, da bomo poleg preobrazbe starih jedi v moderno različico v naš projekt vključili tudi nekdanjega učenca.

Pogledali smo na medmrežje in izbrskali kontakt Tina. Napisali smo mu elektronsko sporočilo v katerem smo predstavili sebe in projekt ter ga povabili k sodelovanju z nami. In kako smo bili presenečeni, ko nam je odgovoril, da bo z veseljem sodeloval z nami?!

Tako smo povezali še en vidik tradicionalnosti s sodobnostjo. Naš izdelek bo plod sodelovanja današnjih in nekdanjega učenca OŠ Frana Erjavca Nova Gorica.

Želimo ponuditi turistični produkt, ki bo zadostil potrebam še tako zahtevnega kupca. Zato bomo uporabljali belo in črno čokolado, čokoladni bonboni bodo imeli mesno in vegetarijansko polnilo, težili bomo k uporabi lokalno pridelanih sestavin (kjer je to možno). Hkrati bodo naši čokoladni bonboni predstavljali Goriško ter našo osnovno šolo nekoč in danes.

Ste pripravljeni?

1.2. NAČRT PROJEKTA

Sam turistični projekt nam je vzel kar nekaj časa. Na uvodnih srečanjih smo se pogovarjali kakšen turistični produkt želimo narediti. Pri viharjenju možganov na temo tipičnih goriških jedi smo vključili starše in stare starše, ki so nam pomagali sestaviti seznam tradicionalnih jedi.

Nato smo »šli na lov« na chefom Tinom. Izbrskali smo njegov kontakt in mu napisali elektronsko pošto, v katerem smo predstavili sebe in naš projekt. Ko nam je Tin potrdil njegovo sodelovanje, smo s projektom res lahko začeli.

Izbrskali smo restavracije, ki ponujajo goriške jedi in podrobno pregledali njihovo

FEGriN Pralin

turistična naloga turističnega krožka OŠ Frana Erjavca Nova Gorica
šolsko leto 2020/21

ponudbo. V domačem okolju smo pripravili tradicionalne goriške jedi, s Tinom smo izvedli delavnico priprave čokoladnih bonbonov. Zaradi ukrepov ob epidemiji Covid-19 je bila delavnica izvedena preko programa Zoom, ampak želimo si, da bi pred koncem šolskega leta lahko delavnico izvedli v živo in tako skupaj s Tinom pripravili čokoladne bonbone FEGriN Pralin.

Za naše čokoladne bonbone smo naredili embalažo. Ker smo trajnostno usmerjeni smo želeli, da bi to odražala tudi naša embalaža. Naredili smo jo iz kartona.

Potem smo pripravili program trženja našega turističnega produkta in skupaj z mentoricami napisali turistično nalogo.

Na celoten izdelek smo izjemno ponosni.

2. SLADKI OBRAZI GORIŠKE

2.1. OD IDEJE DO ČOKOLADNIH BONBONOV – FEGRIN PRALIN

2.1.1. Zbiranje idej

Letošnja tema turizma Moj kraj moj »Chef« se nam je zdela že na samem začetku zelo zanimiva. Hitro smo ugotovili, da vsi člani turističnega krožka nadvse radi kuhamo oziroma, da imamo doma none, mame, ki so zelo spretni s kuhalnico. Pri naštevanju tipičnih jedi Goriške pa smo kmalu ugotovili, da bomo morali pljuniti v roke in prelistati nemalo katero staro kuharsko knjigo ali povprašati starejše, kaj so včasih kuhali. Goriška premore veliko dobrih gostiln, kjer kuhajo izvrstni kuharji. Nenazadnje je restavracija DAM z Urošem Fakučem lansko leto prejela Michelinovo zvezdico. Kar nekaj časa smo se ukvarjali s kom bi se lotili izziva in neko staro goriško jed posodobili in jo ponudili kot novi turistični produkt. Spomnili smo se na našega nekdanjega učenca, ki je že kot osnovnošolec prirejal kulinarčne večere, na katerih je tankočutno povezal jedi z zgodbami iz različnih zgodovinskih obdobj. To je mladi kuhar Tin Hadžić Žorž, ki je pred leti končal Srednjo kuharsko šolo v Ljubljani kot diamantni maturant. Takoj je bil pripravljen na sodelovanje in sledila so številna Zoom srečanja, na katerih smo prišli do ideje, da bomo ponudili letos našemu mlademu mestu štiri različne zgodbe sladke Goriške.

2.1.2. Tin Hadžić Žorž se predstavi

Tin Hadžić Žorž je za kuhalnico prijel že pri rosih devetih letih med obiskovanjem Osnovne šole Frana Erjavca Nova Gorica. Od svojega dvanajstega leta prireja tematske večerje poimenovane Tinova kulinarčna doživetja na kateri skozi kulinariko predstavi zgodovinska obdobja. Leta 2018 je dokončal Srednjo šolo za gostinstvo in turizem kot diamantni maturant. Decembra 2018 se je podal na samostojno podjetniško pot in izdal svojo prvo kuharsko knjigo Skuhaj si moj lajf.



2.1.3. Zbiranje podatkov o obstoječi ponudbi lokalnih jedi

Daleč naokoli je Goriška znana po zelo dobri kulinariki. Naše gostilne obiskujejo gosti iz različnih delov Slovenije, velik delež pa predstavljajo tudi italijanski gurmani. Veliko naših gostiln ponuja jedi skuhanih po noninih in drugih primorskih receptih. Zato smo sklenili, da bomo pregledali menije nekaterih gostiln tod naokoli in bili predvsem pozorni na tipične goriške jedi v njihovi ponudbi.

Odločili smo se za tri gostilne: ošterijo Žogico iz Solkana, gostilno pri Hrastu v Novi Gorici ter gostilno Panorama iz Solkana. Prvi dve gostilni sta znani po sezonski ponudbi, kjer lahko zasledimo jedi iz goriškega radiča, tudi kakšna frtalja ali pršutov toč se najde na njihovem meniju. Zelo zanimiva se nam je zdela ponudba od ošterije Žogice, katera občasno organizira prav posebno doživetje prve svetovne vojne skozi kulinariko. Jedi iz soške postrvi pa so ena od glavnih specialitet v gostilni Panorama na poti na Sveto Goro.

Na enem izmed naših Zoom srečanj smo se spomnili, da so naši predhodniki pred leti odkrili, da ponudi na Goriškem znana pekarna Brumat vsako leto za božič in za veliko noč zelo staro lokalno sladico – Kostanjeviški presnic.

Na koncu pa ne smemo pozabiti na še en zanimivi turistični produkt, ki ga je turistična zveza TIC Nova Gorica v sodelovanju z lokalnimi gostinci ob 70. obletnici Nove Gorice ponudila našemu mestu. To so sladki spominki – burbončice, oziroma čokoladne praline v ovoju iz sušenih cvetov vrtnic, simbolom Nove Gorice.

2.1.4. Stari recepti goriških jedi

Že na samem začetku, ko smo še bili na šoli, smo se odločili, da pobližje spoznamo stare goriške jedi. Katere pa so tipične jedi naših non, smo se najprej vprašali. Intenzivno smo previharili naše možgane in napisali seznam nam učencem znanih goriških jedi. A hitro smo ugotovili, da na tem seznamu niso vse jedi tipične goriške, ampak je marsikatera jed bolj primorska in si jo lastijo številni kraji na Primorskem.



Seznam jedi po viharjenju naših možganov.

Zato smo raziskovali naprej in vzeli v roke kar nekaj kuharskih knjig. Največ receptov (več kot 100) goriških jedi smo našli v knjigi Jedi na Goriškem.

»TOČ« S PRŠUTOM*Maslo, rezine pršuta, vino/kis*

Na maščobi pocvremo rezine pršuta, jih zalijemo z vinom ali s kisom pokuhamo in ponudimo.

Ob košnji so v Volčji Dragi ponudili pršutov toč z belo, koruzno ali ajdovo polento, lahko pa tudi s testeninami.

*(Danica Brgoč, Volčja Draga)***SLADKE MULCE (VRTOJBA)**

2 litra svinjske krvi, 20 dag rozin, 1/4 kg sladkorja, 1/4 kg moke (koruzne z dodatkom pšenične), limonina lupinica, cimet, klinčki

Kri zlijemo v posodo in jo med mešanjem segrevamo na sopari. Ko se primerno zgosti, jo odstavimo ter dodamo vse sestavine, dobro premešamo in počakamo, da se masa ohladi. Nadev polnimo v debela čreva, vendar jih ne smemo preveč napolniti, sicer med kuhanjem rada počijo. Čreva zvežemo vsakih 10 centimetrov. Mulce kuhamo v kropu na zmernem ognju približno 30 minut. Kuhane mulce narežemo na rezine in pocvremo na maslu.

*(Mojca Černef)***GORIŠKA »GUBANCA« /GUBANA GORIZIANA/**

Listnato testo: 1/2 kg masla, 1/2 kg moke, 4 rumenjaki, sok limone, 3 žlice vina

Nadev: 1 kg orehov (1/4 kg orehov lahko nadomestimo z mandlji), 1/2 kg rozin, 1/2 kg sladkorja, 20 dag masla, 15 dag pinjol, 5 rumenjakov in sneg beljakov, vanilja, lupina dveh pomaranč in 1 limone, nageljnove žbice, cimet, rum

Iz sestavin naredimo listnato testo, ki ga razvaljamo za nožev rob debelo. Namažemo ga z rumenjaki in posujemo z nadevom. Rozine dan pred uporabo namočimo v rumu.

Goriška »gubanca« je značilna goriška velikonočna slaščica vzhodnega izvora (spominja na tursko baklavo). Imeni polica in gubanca sta slovenskega izvora. Na Vipavskem in v Furlaniji pečejo počice iz kvasenega testa. Presnitz, ki je zelo razširjen v Trstu, je nemškega izvora. Presnitz je iz krhkega ali listnatega testa, goriška »gubanca« pa iz listnatega testa. V Gorici so že nekoč delovale številne slaščičarne, ki so pekle goriške »gubance« in z njimi zalagale tudi širšo okolico.

(Lella Au Fiore, Cucina goriziana)

2.1.5. Učenci smo kuhali tradicionalne goriške jedi

Ob tako široki paleti starih goriških jedi smo resnično potrebovali strokovno pomoč. K sodelovanju smo povabili nekdanjega učenca naše šole Tina Hadžića Žorža, ki se je na vabilo z veseljem odzval. Tin je mlad kuhar, ki zelo rad prestopa meje tradicionalne kulinarike. Z idejo ponuditi tradicionalno goriško jed v popolnoma novi podobi smo skupaj s Tinom pregledali vse recepte in izdelali seznam sedmih jedi:

- ☀ jed iz goriškega radiča,
- ☀ »toč« s pršutom,
- ☀ firtalja,
- ☀ gubanca,
- ☀ mulce,
- ☀ jota,
- ☀ kostanjeviški presnic.

Odločili smo se za prve štiri jedi in si zadali nalogo, da med božično-novoletnimi počitnicami razveselimo bližnje z eno izmed izbranih jedi.

FEGriN Pralin

turistična naloga turističnega krožka OŠ Frana Erjavca Nova Gorica
šolsko leto 2020/21



Lara in njena fritalja.



Sarina fritalja.



Evin »toč« s pršutom.



Jakobov »toč« s pršutom.

FEGriN Pralin

turistična naloga turističnega krožka OŠ Frana Erjavca Nova Gorica
šolsko leto 2020/21



Gubanca od Veronike K.



Tudi Taja se je lotila zahtevne gubance.



Postopek priprave rižote iz goriškega radiča.

FEGrIN Pralin

turistična naloga turističnega krožka OŠ Frana Erjavca Nova Gorica
šolsko leto 2020/21



Monikina rižota z goriškim radičem.

Veronika V. se je lotila kar treh jedi.



»Toč« s pršutom.



Goriški radič z jajcem.



Jabolčna frtalja.

2.1.6. Novi turistični produkt

Po vseh prebranih receptih in pripravljenih goriških jedi smo zelo hitro prišli do zaključka, da bomo letos kot turistični produkt ponudili staro goriško jed v popolnoma novi podobi. Zavedali smo se, da smo si zadali zelo težko nalogo. S pomočjo kuharskega mojstra Tina Hadžića Žorža nam je tudi uspelo. Odločili smo se za drzno idejo, da pripravimo štiri različne čokoladne bombončke oziroma praline, ki vključujejo sestavine štiri popolnoma različnih jedi: goriški radič, »toč« s pršutom, zeliščna frtalja in gubanca.

3. TURISTIČNI PRODUKT FEGriN Pralin

3.1. IME

Po vseh pripravah smo prišli zelo hitro do zaključka, da bomo letos kot turistični produkt izdelali praline, ki združujejo čokolado in goriške tradicionalne jedi. Pri turističnem produktu smo si zastavili osnovni cilj, da morajo biti praline ne samo dobre, ampak tudi narejene iz različnih sestavin, da se bomo približali širšemu krogu uporabnikov. Vedno več ljudi da poudarek na lokalno pridelano hrano, kar smo pri našem proizvodu tudi upoštevali.

Pralinam smo želeli dati enostaven a vendar sporočilno močan slogan. Zelo aktivno smo »viharili« naše možgane od slogana Goriške praline do slogana Goriški cukrčki. Šele čez nekaj časa se je enemu od nas utrnila ideja FEGriN Pralin. Vsi smo bili takoj za, ker je slogan FEGriN Pralin slogan, ki združuje kratico naše osnovne šole (FE), črki N in G, ki predstavljata Novo Gorico in beseda Pralin, ki ljudem jasno predstavlja naš turistični produkt.

Predpostavljamo, da bi bile naše praline najbolj zanimiva za ljudi:

- ☀ ki jim je všeč čokolada,
- ☀ radi preizkušajo nove okuse
- ☀ ter tiste, ki jim je blizu tradicionalna kulinarika Goriške.

Res, da smo se osredotočili samo na štiri okuse, vendar menimo, da v kolikor bi bile praline pri ljudeh dobro sprejete, bi lahko ponudili še več različnih okusov. Možnosti je zaradi pestrosti goriških jedi »malo morje«.

3.2. SREČANJE S TINOM

Vsi smo poznali praline ali čokoladne bonbone, vendar jih še nikoli nismo izdelovali sami, zato je bila Tinova delavnica kot nalašč, da se naučimo tehnike izdelovanja čokoladnih bonbonov. Srečanje smo načrtovali kar v šolski gospodinjski učilnici, vendar nas je zaprtje šol prehitelo. Nismo obupali in potrpežljivo smo čakali, da se bomo lahko srečali v živo. Vendar ker ni kazalo, da se bodo šole kmalu odprle, smo delavnico izvedli na daljavo preko videokonference Zoom. Skupaj s Tinom smo izdelovali čokoladne bonbone in prišli so odlični! Sedaj, ko smo ugotovili kako lahka je njihova izdelava, jih bomo gotovo še večkrat naredili.

FEGrIN Pralin

turistična naloga turističnega krožka OŠ Frana Erjavca Nova Gorica
šolsko leto 2020/21



3.3. FEGRIN PRALIN

Radi bi vam podrobneje predstavili naš proizvod FEGrIN Pralin in kako smo čokolado združili s tradicionalnimi goriškimi jedmi.

Beseda čokolada povzeta iz grščine pomeni hrana bogov in zaradi sestavine teobromin v nas zbuja udobje, ugodje. Čokolada je narejena iz semen sadeža kakavovca. Okus kakava je odvisen od tega, iz kje kakav prihaja. Poznamo štiri vrste čokolade: temna, mlečna, bela in rubi čokolada. Mi bomo pri naših pralinah uporabljali črno čokolado s 65% deležem kakava ter belo čokolado. Znotraj čokoladnega bonbona bo nadev iz goriške tradicionalne jedi.

3.3.1. FEGrIN Pralin z goriškim radičem

FEGrIN Pralin je čokoladni bonbon z goriškim radičem, kateremu pravimo tudi »sekunski regut«. Goriški radič uspeva le pozimi. Ker pa radič prej posušimo, lahko čokoladni bonbon izdelujemo vse leto.

Goriški radič se predhodno posuši in se ga ob izdelavi praline postavi na dno čokoladnega bonbona. Radič se prekrije s čokoladnim ganašem iz temne čokolade (mešanice temne čokolade in smetane). Ob ugrizu v čokoladni bonbon se bo grenkoba radiča lepo prepletla s sladkobo čokolade, listki radiča pa bodo poskrbeli za hrustljivost bonbona.

3.3.2. Pralina s frtaljo

Pri FEGrIN Pralin s frtaljo se uporabi bela čokolada z belim ganašem z dodatkom zelišč, ki se dodajo v frtaljo (predvsem beli vratič, lahko tudi meta, melisa, koromač). Izbira zelišč je zelo pestra, saj vsaka gospodinja prisega na svojo mešanico.

Zelišča se pred uporabo opere in osuši (uporabili smo sveža zelišča, lahko so tudi posušena) ter nareže na manjše koščke. Te koščke se vmeša v beli ganaš, s katerim

FEGriN Pralin

turistična naloga turističnega krožka OŠ Frana Erjavca Nova Gorica
šolsko leto 2020/21

se napolni čokoladni bonbon iz bele čokolade.
Okus te praline je osvežujoč in aromatičen.

3.3.3. FEGriN Pralin s točem

FEGriN Pralin s točem je čokoladni bonbon narejen iz črne čokolade. Pršut se predhodno speče na vroči ponvi in seseklja. Počakamo, da se pršut ohladi. Ganašu iz črne čokolade dodamo rdeče vino in previdno vmešamo sesekljan pršut. S to mešanico napolnimo čokoladne bonbone. V tem čokoladnem bonbonu se prepletajo okusi čokolade, pršuta in rdečega vina. Koščki pršuta poskrbijo za hrustljav dodatek. Zaradi vsebnosti alkohola ni primeren za otroke.

3.3.4. FEGriN Pralin z gubanco

FEGriN Pralin z gubanco je čokoladni bonbon narejen iz črne čokolade in dodatkov, ki jih najdemo v gubanci: orehov, pinjol in rozin. Predhodno se orehe, pinjole in rozine seseklja. Sesekljane sestavine se zmeša v čokoladnem ganašu, s katerim se napolni pralino iz črne čokolade.

Hrustljivost čokoladnega bonbona je odvisna od tega, na kako velike koščke smo sesekljali sestavine.

3.3.5. Embalaža čokoladnih bonbonov FEGriN Pralin

Naše čokoladne bonbone smo želeli ponuditi v embalaži, ki bi odražala naša trajnostna načela. Zato smo se odločili za naravni, rjavi videz škatlice. Okrogla embalaža je narejena iz kartona. Na pokrovu je vrtnica, ki je simbol mesta Nova Gorica. S tem smo želeli pozornost kupca takoj usmeriti na Goriško.

Pod simbolom vrtnice je seveda ime našega turističnega produkta. Na zadnji strani je zapisana vrsta čokoladnih bonbonov, ki so v škatlici, sestavine, rok trajanja in seveda naša šola ter Tin Hadžić Žorž, izdelovalci čokoladnih bonbonov FEGriN Pralin.

V škatlici so štiri čokoladni bonboni, izbir pa bi bilo več. Lahko bi bil en čokoladni bonbon vsakega okusa, lahko pa bi bila dva čokoladna bonbona dveh vrst. Tako bi vsak kupec našel tisto izbiro, ki mu je najbolj pisana na kožo.



4. TRŽENJE

Kot mladi nadobudni člani turističnega krožka se še kako dobro zavedamo, da noben turistični produkt ni samemu sebi namenjen. Konkurenca v turizmu je danes zelo velika. Biti viden in slišan znotraj široke palete turistične ponudbe je velik izziv za vsakega turističnega delavca. Zato smo pri iskanju načinov in poti oglaševanja in trženja naših čokoladnih bombončkov – FEGriN Pralin močno strnili glave skupaj.

Najprej smo se osredotočili na našo šolo. Ugotovili smo, da bi lahko naše praline oglaševali na zelo različne načine:

- ☀ preko spletne strani in facebooka naše šole, kjer bi si lahko obiskovalci pogledali kratek oglaševalski filmček s prikazom vseh štirih zgodb čokoladnih bombončkov – FEGriN Pralin,
- ☀ oglaševalski filmček bi predstavili tudi na kanalu tik-tok, ki je bolj popularen med našimi učenci,
- ☀ organizirali bi delavnice za pripravo naših pralin,
- ☀ ob vsakoletnih dogodkih kot so božični bazar in Pozdrav pomladi bi s prikupno stojnico in z zanimivimi prospekti vabili starše, da kupijo naše praline in prispevajo denar v šolski sklad,
- ☀ ob sprejetju prvošolčkov bi njih in starše s pralini posladkali prvi šolski dan in
- ☀ ob zaključku šolanja devetošolcev bi vsakemu učencu v zahvalo podarili naše praline kot lep spomin na našo šolo.

Ker sami kot šola ne moremo tržiti naših pralin, bi jih zato ponudili v trženje naslednjim organizacijam: TIC-u Nova Gorica, Kulturno informacijski točki KIT Nova Gorica, kavarni Dolce Vita (Perla), kavarni Park ali kavarni Pecivo.

Da bi naše praline postale še bolj prepoznavne širši javnosti, bi jih ponudili na številnih dogodkih našega mladega mesta (npr. odprta kuhinja, pustno rajanje, božični sejem,...). Hkrati pa bi praline predstavili tudi našemu županu z idejo, da postanejo protokolarno darilo.

Naj na koncu še dodamo, da se tudi poigravamo z idejo, da bi naše edinstvene praline oglaševali na raznih gurmansko obarvanih dogodkih širom po Sloveniji, na primer na Festivalu čokolade Radovljica, znotraj katerega je zanimivo tekmovanje Naj pralina. Prepričani smo, da bi uspeli!

5. ZAKLJUČEK

Želeli smo oblikovati turistični produkt, ki bi predstavljal naše okolje in hkrati povezal »staro z novim«. Tradicionalne goriške jedi smo ponudili v novi preobleki, današnji učenci osnovne šole Frana Erjavca Nove Gorice so sodelovali z nekdanjih učencem. Z veliko vložnega truda smo pripravili po našem mnenju dovolj zanimiv produkt. Le-ta bi pritegnil lokalno prebivalstvo in turiste, ki bi v naših čokoladnih bonbonih FEGriN Pralin videli izviren turistični produkt predstavitve kulinarike Goriške.

Z iskanjem informacij smo se naučili zelo veliko tako o kulinariki na goriškem nekoč kot tudi o dejavnih turizma ter zakonitostih trženja in oglaševanja. Spoznali smo, da moramo oblikovati turistični produkt čim bolj celovito, predstaviti našo zgodbo in zgodbo goriških jedi. Približati se moramo potencialnemu kupcu, ki je danes vse bolj zahteven. Seveda dopuščamo možnosti za nadgradnjo čokoladnih bonbonov tudi v prihodnosti, saj veliko goriških jedi še nismo vključili v našo ponudbo. Za celostno podobo produkta pri samem trženju pa smo poskrbeli še za simpatično ime in embalažo.

Kaj menite, ali nam je uspelo?

6. VIRI IN LITERATURA

- ☀ Vipavska dolina – okušaj. Dostopno na spletnem naslovu:
<https://www.vipavskadolina.si/okusaj/kulinarika/restavracije/gostilne>
(7. 2. 2021)
- ☀ Ošterija Žogica. Dostopno na spletnem naslovu:
<http://zogica.com/> (7. 2. 2021)
- ☀ Skuhaj si moj lajf. Dostopno na spletnem naslovu:
<https://tinovakulinaricnadozivetja.com/skuhaj-si-moj-lajf/>
- ☀ TIC Nova Gorica. Dostopno na spletnem naslovu:
<https://www.novagorica-turizem.com/crm/2017113008242058/> (2. 2. 2021)
- ☀ Plahuta, S., Jedi na Goriškem 1. Nova Gorica, Goriški muzej, 2003
- ☀ Plahuta, S., Jedi na Goriškem 2. Nova Gorica, Goriški muzej, 2003
- ☀ Plahuta, S., Jedi na Goriškem 3. Nova Gorica, Goriški muzej, 2003
- ☀ Skoraj pozabljen kostanjeviški presnic. Dostopno na spletnem naslovu:
<http://siol.net/trendi/kulinarika/skoraj-pozabljen-kostanjeviski-presnic-223173?image=2> (2. 2. 2021)
- ☀ Sabotin - park miru : kuharska knjiga : izbor receptov tradicionalnih jedi narodov, udeleženi v bojih na soški fronti = Sabotino - il parco della pace : libro di ricette : selezione di ricette di piatti tradizionali delle nazioni che hanno partecipato al fronte dell'Isonzo. Nova Gorica, Mestna občina Nova Gorica, 2007