



# »Ooo, ti moja Goričanka«

TURISTIČNA NALOGA  
ZA 35. DRŽAVNI FESTIVAL  
TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

NA TEMO

**Moj kraj moj »chef«**

Avtorji naloge: Niki Štor Ličar, Neža Škibin, Ema Modrijan, Lucija Agrež, Erna Nasić, Lara Jakopič, Maja Mamič

Mentorica: Laura Ozebek, prof. biologije

Nova Gorica, marec/april 2020/21

## ZAHVALA

- Učenci, avtorji turistične naloge se zahvaljujemo vodji kuhinj v centru Perla Matjažu Šinigoju za pomoč in sodelovanje.
- Hvaležnost izražamo naši mentorici Lauri Ozebek. Spodbujala, svetovala in krepila je našo samozavest, kako naj naloga nastaja.

## **POVZETEK V SLOVENSKEM JEZIKU S KLJUČNIMI BESEDAMI**

**Šola: OŠ Milojke Štrukelj Nova Gorica, Delpinova ulica 7, 5000 Nova Gorica**

Telefon: 05 335 8100

Faks: 05 335 8101

Email: [o-ms.ng@guest.arnes.si](mailto:o-ms.ng@guest.arnes.si)

Internet: <http://os-ms.s-tsc.ng.edus.si>

Naslov turistične naloge: **»Ooo, ti moja Goričanka«**

Avtorji: Ema Modrijan, 9. a

Lucija Agrež, 9. b

Maja Mamič 9. a

Niki Štor Ličar, 9. b

Lara Jakopič, 9. b

Neža Škibin, 9. b

Erna Nasić, 9. b

Mentorica: Laura Ozebek, prof. biologije

### **POVZETEK**

Cilj turistične naloge je oblikovati tipično goriško jed iz lokalnih sestavin, ki bi dvignil prepoznavnost goriške kulinarike in obiskovalca spominjal na posebne okuse in prijetna doživetja in/ali na naravno in kulturno dediščino Nove Gorice.

K sodelovanju smo povabili kuharskega mojstra in idejnega vodjo projekta Global Gourmet družbe Hit Matjaža Šinigoja.

Izbrali smo recept »Ooo, ti moja Goričanka« Matjaža Šinigoja. Recept vsebuje ohrovtovo juho z vložkom rižote z ječmenom. Juhi smo dodali svoje hranilne jušne vložke raviolov s polentnim ali bučnim nadevom.

Zgodbi »Ooo, ti moja Goričanka« smo dodali svoja nadaljevanja in srečne in manj srečne zaključke.

Nalogo smo problemsko zasnovali tako, da smo najprej pregledali obstoječo literaturo z recepti goriške. Timsko delo smo izvedli po principu podjetniške metode »Poganjki projektov«, ki smo jo že predstavili na 33. državnem festivalu TPLG.

Nazorno smo predstavili izbrano idejo, nakazali poti trženja, navedli subjekte trženja. Razumljivo smo opredelili naše aktivnosti pri izdelavi in ponudbi jedi. Navedli smo predlog prve ponudbe na Festivalu vrtnic v Novi Gorici v mesecu maju, na festivalih kovanja in polente v Vitovljah in Šempasu v jesenskem času.

Naloga je na ogled v šolski knjižnici OŠ Milojke Štrukelj Nova Gorica, na spletni strani naše šole in v mestni knjižnici Franceta Bevka v Novi Gorici.

**Ključne besede: ohrovt, polenta, timsko delo.**

## KAZALO VSEBINE

1.	UVOD.....	1
1.1.	METODE RAZISKOVANJA.....	2
1.2.	PRIČAKOVANI REZULTATI.....	3
2.	OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA.....	3
2.1.	OBLIKOVANJE IDEJE .....	3
2.2.	PREDSTAVITEV IZBRANE IDEJE .....	4
2.3.	RAZČLENITEV IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA .....	7
2.4.	PREDSTAVITEV NAČRTA IZVEDBE IDEJE-TRŽENJE .....	9
3.	TURISTIČNA TRŽNICA .....	10
4.	ZAKLJUČEK.....	11

### Kazalo slik

Slika 1: »Ooo, ti moja Goričanka«, ohrovtova kremna juha z ječmenom.....	1
Slika 2: Krompirjeva kremna juha z ravioli.....	2
Slika 3: »Ooo, ti moja Goričanka«, ohrovtova kremna juha z ravioli.....	6

## 1. UVOD

Predmet turistične naloge je oblikovanje recepta tipične goriške jedi ali jedi goriške prihodnosti. Želimo uporabiti lokalno pridelane sestavine v trajnostno naravnani kuhinji in našo jed na gostoljuben in doživljajski način ponuditi kot tradicionalni lokalni obrok obiskovalcem Nove Gorice, naši in okoliškim šolam in ga nazadnje tudi tržiti.

Pri prebiranju literature, razgovori z domačini in obiskom tržnice v Novi Gorici smo spoznali nekaj sestavin, ki bi jih lahko uporabili: cvetne liste vrtnice, »sukenski regut«, pršut, telečje meso, soško postrv, breskve, češnje, repo in ohrovt=«vrzote«, belo polento...

Vsebina razpisa 35. državnega festivala Turistične zveze Slovenije je ponudila povabilo znanega kuharskega mojstra v lokalnem okolju. Spomnili smo se oddaje Dobro jutro RTV SLO1 in serij poletnih oddaj o kulinariki Naj vam tekne regionalne TV Koper, kjer je nastopal vodja kuhinj v centru Perla Matjaž Šinigoj.

Obiskali smo ga v Perli in povabili k sodelovanju. Z veseljem se je odzval vabilu in tako smo razvili zgodbo »Ooo, ti moja Goričanka«.

Prisrčno vabljeni k ogledu in branju naše raziskave in širokega ustvarjanja in izbire.



Slika 1: »Ooo, ti moja Goričanka« ohrovtova kremna juha z ječmenom

## 1.1.METODE RAZISKOVANJA

**Ekipo sestavljamo** učenci devetih razredov, ki smo se v šolskem letu 2019-2020 pripravljali na tekmovanje Zlate kuhalnice, ki je odpadla. V jeseni 2020 smo se prijavili tudi na državno tekmovanje Zlate kuhalnice, a je tudi to zaradi epidemije korona virusa odpadlo.

**Ogledali** smo si oddaje Dobro jutro RTV SLO1 in serije poletnih oddaj o kulinariki Naj vam tekne regionalne TV Koper, kjer je nastopal vodja kuhinj v centru Perla Matjaž Šinigoj.

V centru Perla smo ga **obiskali** in ga zaprosili za sodelovanje pri projektu 35. državnega festivala Turizmu pomaga lastna glava in priprave na državno tekmovanje Zlate kuhalnice. Našemu vabilu se je prijazno odzval.

**Prelistali** in **prebrali** smo knjižice receptov projekta Glocal Gourmet katerega idejni vodja je chef Matjaž Šinigoj.

**Pregledali** smo nekaj dodatne kulinarčne literature.

**Obiskali** smo goriško tržnico.

**Delali** smo **timsko s sodelovanjem** tako, da vsak zna izdelati vse sestavine naše goriške jedi.

**Urili** smo se v **kuharskih veščinah** izdelovanja raviolov, zelenjavne jušne osnove, kuhanja polente, rižote, krompirjeve in ohrovtove kremne juhe.



Slika 2: Krompirjeva kremna juha z ravioli

## 1.2. PRIČAKOVANI REZULTATI

Najbolj si želimo, da ustvarimo tipično goriško jed, jo posodobimo in postavimo na jedilnike v hotelih, gostilnah in šolah. Želimo si izumiti zanimivo zgodbo tipične goriške jedi ali pa dopolniti in nadaljevati že obstoječo.

Kot pravi Matjaž Šinigoj ob vprašanju, katere so tipične goriške jedi, ne bomo več v zadregi. Z veseljem in ponosom lahko predstavimo mineštro Goričanko.

## 2. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

### 2.1. OBLIKOVANJE IDEJE

Zakaj smo se odločili za »vrzote«, kot osnovno sestavino naše goriške jedi?

Najprej, ker glava ohrovta spominja na popek vrtnice, ki je simbol našega mesta Nova Gorica.

Ohrovt ima poseben okus in zdravilne učinke. Bogat je z vitaminom C, A, K, bogat z minerali kalijem, magnezijem, manganom. Ima nizek glikemični indeks, antioksidativno, protivnetno in antikancerogeno delovanje, znižuje holesterol in znižuje možnost nastanka srčno-žilnih obolenj. Vsebuje tudi veliko vlaknin.

Ohrovt so pridelovali in vzgojali ljudje na poljih v okolici našega mesta že pred nastankom mesta Nova Gorica. Prebivalcem sosednjega naselja Vrtojba še danes pravijo »vrzotarji«.

Zakaj smo se odločili za povabilo in pomoč »chefa« Matjaža Šinigoja?

Odlikujejo ga številne izkušnje, je velik poznavalec Goriške in širšega primorskega prostora, raziskuje tradicionalna kuharska izročila in jih razvija z novimi kombinacijami in kuharskimi tehnikami. Znanje uspešno deli z mladimi v osnovnih in srednjih šolah in institucijah za poklicno usposabljanje. Je idejni vodja projekta Global Gourmet, ki povezuje lokalne okuse.

Ima enako željo kot mi, da z uporabo lokalno pridelanih sestavin v trajnostno naravnani kuhinji oblikuje recepte za jedi goriške prihodnosti.

## 2.2. PREDSTAVITEV IZBRANE IDEJE

Zgodbi naše jedi, ki jo je povedal Matjaž Šinigoj smo dodali tudi svoje. Ena učenka je napisala novo različico zgodbe, druge učenke pa smo zgodbo Matjaža Šinigoja nadaljevale in zaključile po svoje. Ustvarili smo tri zanimive zgodbe.

### **ZGODBA »Ooo, ti moja Goričanka« (po pripovedi Matjaža Šinigoja)**

Med ljudmi v naši vasi kroži legenda o pridnem kuharju, domačinu, ki si je kruh služil v nekem starem gostišču v Gorici. Rad je kuhal, uporabljal je preproste domače sestavine in jih s posebnim smislom in občutkom oblikoval v jedi, ki so jih hvalili od blizu in daleč. A vse hvale mu niso pomenile kaj dosti. V mislih je imel predvsem, kako bi s svojimi jedmi navdušil lepo mlado dekle iz Gorice, ki jo je pogosto videval. A nekako ga ni opazila.

Ni bil ravno zgovoren, tale naš kuhar, ni vedel prav, kako bi se ji približal in povedal, kako zelo mu je všeč. Oprijel se je tistega, kar je najbolj obvladal. Zbral je vse svoje ideje in moči ter skuhal najboljšo mineštro, s sestavinami, za katere je vedel, da jih ima dekle najraje. Celo ime je izbral tako, da bi le razumela – »Ooo, ti moja Goričanka«.

Zgodba te mineštre je dolgo ostala skrivnost, samo nekaj najbližjih se je vedno namuznilo, ko so ime te jedi zapisali na jedilnik. Z veliko truda in posluha je Matjaž Šinigoj le zapisal recepturo zanjo. A kljub vsemu, še danes ne vemo, kako se je ljubezenska zgodba končala ... ali pač še traja.

**Niki Štor Ličar** je nadaljevala zgodbo tako:

Naš kuhar je bil prijetno presenečen, ko je mlado dekle, ki ga je očaralo videl nekaj dni kasneje. Vse mesto je govorilo o tem, kako je kuhar v mineštro zamešal cel kup sestavin in ustvaril mojstrovino. Dekle je bilo nad jedjo navdušeno, toda našega kuharja še kar ni opazilo. Bil je zelo potr, vendar ni želel odnehati. Iskal je način, da bi dekletu povedal, da mu je všeč, ne da bi moral to povedati v obraz. Ure so tekle v dneve, dnevi v tedne, kuhar pa še kar ni imel ideje. Po mestu se je začelo govoriti, da se je dekle preselilo v Kobarid. Novica je prej kot slej prišla do ne ravno zgovornega kuharja, ki je bil zaradi tega zelo potr. Svojo žalost je usmeril v to, kar je najbolje in najraje počel-kuhanje. Premišljeval je in premišljeval ter napisal recept za štruklje, za katere ne potrebuješ veliko sestavin. Poimenoval jih je po kraju, kamor se je dekle preselilo. Končno je zbral pogum in se odpravil na pot, da bi dekletu pokazal svojo najnovejšo mojstrovino. Toda nekje na poti je spoznal dekle, v katero se je zaljubil. Iskrica ljubezni, naklonjenosti in spoštovanja je preskočila pri obeh.

Zgodba našega kuharja se je končala tako, da imata z dekletom, ki jo je spoznal na poti v Kobarid dva otroka in sta srečno poročena.

Nihče ne ve, kaj se je s »Kobaridčanko« zgodilo, vemo pa, da je naš tihi sramežljivi kuhar »Kobaridčanko« pozabil v trenutku, ko je zagledal svojo bodočo ženo.



**Em**a Modrijan je nadaljevala zgodbo tako:

Nekega dne je dekleta vstopila v gostišče, kjer je delal mladi kuhar. Po dolgih pripravah je zanj končno nastopil čas, da bo ljubljene pokazal svojo mineštro. Kmalu je stala jed pred njo. Kuhar je skoraj pozabil dihati, medtem ko je jedla. Dekleta se ni zavedala, kaj se je dogajalo okoli nje. Ta mineštra je bila boljša kot katerakoli druga, ki jo je kdaj jedla. Mladi kuhar ji je nato postregel še s sladico. Dekleta je bilo nad jedema navdušeno. V gostišče se je vrnila še naslednji dan ter dan za tem. Želela si je spoznati kuharja, ki ji je ponudil mineštro in sladico. Sedaj je mladenič lahko končno zares govoril s svojo ljubljeno. Že dva tedna pozneje sta se poročila. Še do danes si vsako leto na obletnico poroke skuhata svojo mineštro Goričanko.

**Maja Mamič** je napisala svojo zgodbo:

Živel je v Gorici, v ozki ulici, polni vsakdanjega vrveža. Spodnji deli hiš so bili preurejeni v razne prodajalne. Kupil si lahko vse, od železja, blaga, hrane, klobukov, dežnikov do razne druge krame. Ulica je bila zelo ozka in ljudje so se lahko pogovarjali kar čez okna. Tudi perilo so sušili tako, da so vrvico zatakneli med svojim oknom in tistim nasproti. In na koncu te ulice, ki se je rahlo dvigala navzgor, je stala hiša. Ni bila bogve kaj, je pa vsako jutro tam vabljivo dišala kava in svež kruh. Tudi opoldanskim vonjavam se nisi mogel upreti. Srečko je res znal. Bil je nekoliko neroden v izražanju, obvladal pa je lonce in vse, kar sodi zraven. Kadar je bil prost, je stal pred hišo in gledal na ulico. Opazoval je, čakal, potrpežljivo čakal, vsak dan, v vročini in mrazu, v dežju in vetru. Ljudje pa niso vedeli, zakaj.

Minevala so leta in nekega dne je v Srečkovo gostišče prišel popotnik. O njegovi dobri domači hrani, »kroteginih«, »vrzotah« in polenti, se je slišalo daleč naokrog. Njegova posebna specialiteta pa je bila mineštra Goričanka. In prav to je želelokusiti. Vstopil je in zagledal dobrodušnega kuharja. Srečko mu je pokimal, naj se usede, in ga vprašal, kaj bi jedel. Želel je Goričanko. Srečko mu jo je prinesel, in ker v gostilni ni bilo nikogar drugega, sta se zapletla v pogovor. Najprej sta govorila o vsakdanjih stvareh, potem pa je beseda nanesla na okusno mineštro. Popotnik ga je vprašal, odkod mu recept. Nato pa mu je Srečko povedal svojo zgodbo. Bilo je pred mnogimi leti, ko je bil Srečko še mlad fant. V tej ulici, kjer živi še danes, je živela prijetna družina. Imeli so tri otroke. Najstarejša hčerka je bila Srečku še posebej pri srcu. Ime ji je bilo Doroteja, klicali pa so jo Dorica. Vsakič, ko jo je zagledal, mu je poskočilo srce. V šolo je hodila prav mimo njegove hiše. On jo je vsak dan pozdravil, več kot to pa ni ne znal ne zmoget. Včasih ga je dražila, naj gre z njo v šolo. Saj bi šel, ampak učenje ni bilo zanj. Starši so že zelo zgodaj obupali in potem je poprijel za domače delo v kuhinji. Najbolj ga je bolelo, ko mu je Doroteja rekla, da ves čas ždi med lonci in da ni prav nič zanimiv. Res je bil nekoliko okrogel in redkobeseden, ampak dobrega srca. Nikoli ni zbral poguma, da bi ji povedal, da jo ima rad. Večkrat se je ustavila pri njem na kosilu. Znal je pripraviti jedi, ki jih je imela najraje. Ta hrana je bila nekaj posebnega, pripravljena je bila iz srca. Doroteja je končala srednjo šolo in odšla v veliko mesto. Vračala se je le enkrat do dvakrat na mesec. Srečko je živel za trenutke, ko jo je lahko videl. Še vedno je v njem gorela ljubezen do nje. Ona pa tega ni opazila. Da bi ji izkazal svojo ljubezen, je začel

pripravljati jed, ki je ni pripravil še nihče. Skrbno je izbral sestavine, »vrzote«, ječmen, čebulo, zelišča, krompir. Ni le kuhal, ampak je že skoraj čaral. Dodajal je najboljše vino, olivno olje in staran sir, Tolminc. In nastala je mineštra, posebna. Potem pa je jedi izbral še posebno ime, s katerim je želel povedati, da je za Dorotejo na svetu eno veliko Srečkovo srce. Ooo, ti moja Goričanka, se je smejal napis na jedilnem listu. Nihče ni vedel, kaj pomeni, a je upal, da ga bo razumela Doroteja. Ko je prišla in zagledala jedilni list, ni vedela, kaj bo jedla. Srečko ji je nestrpen ponudil novo jed. Doroteja je bila navdušena, hvalila ga je. Niti sanjalo pa se ji ni, kaj do nje čuti mladenič, saj mu je rekla, da je dal novi mineštri super ime – Goričanka. Srečko je nadaljeval s spominom na neko soboto v maju, ko je Doroteja prišla domov, vendar ne sama. Z njo je prišel Marjo, ki je bil drugačen. Ja, fant iz mesta, pač. Doroteja je bila zaljubljena vanj. Srečko, ki je bil dober, si ni dovolil biti jezen. Veselil se je njene sreče. Skupaj sta prišla na slavno mineštro. Doroteja mu je povedala, da se bosta poročila, da je Marjo že kupil hišo in bosta živela v velikem mestu. Srečko ni več zmožel zadrževati solza. Privrele so na lica in mogoče jih je opazila celo Doroteja. Naslednji dan mu je ob slovesu povedala, da bo še prišla na njegovo mineštro. Doroteja pa se od takrat ni več vrnila.

In tako gostilničar še vedno živi iz dneva v dan in čeprav je že v letih, še vedno čaka. Nič več ne kuha za druge, ne zmore več. Ko pa pogledaš v gostilno, je vse na svojem mestu, vse skrbno pospravljeno in pripravljeno za goste. Mogoče samo za enega gosta ... Srečko se ni nikoli poročil, saj ni nikoli opazil drugega dekleta. Še vedno čaka Dorotejo, da bo prišla k njemu na kosilo. Tudi ona je že v letih. Slišal je, da ima že vnuke in da ji gre dobro. Mineštra pa bo vedno ista, vedno narejena v mislih nanjo. Ko bi le prišla. Takrat jo bo najbrž skuhal zadnjič.



Slika3: »Ooo, ti moja Goričanka«, ohrovtova kremna juha z ravioli

## 2.3. RAZČLENITEV IDEJE IN OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

- **Predstavitev naše kulinarične jedi:**

**Ime: »Ooo, ti moja Goričanka«**

**Recept:**

**Sestavine za 4 osebe:** Ohrovt(»vrzote«) 350 g  
Šalotka 80 g  
Olivno olje  
Lovor, rožmarin in timijan  
Krompir 100 g

**Postopek izdelave:** Šalotko drobno sesekljamo, prepražimo na olivnem olju, dodamo na kocke narezan krompir, pražimo in dolijemo vodo po potrebi. Dodamo zelišča, ki jih zvežemo z vrvico, ker jih bomo kasneje odstranili. Ko se krompir na pol skuha dodamo narezan ohrovt. Ohrovt ne sme preveč vreti, ker sicer izgubi zeleno barvo. Solimo in popramo. Sestavine zmiksamo v gladko zmes in med miksanjem dodajamo kapljice olivnega olja ali maslo.

**Jušni vložek po ideji Matjaža Šinigoja :**

Oluščen ječmen 240 g  
Ohrovt 100 g  
Korenček 100 g  
Steblo zelene 50 g  
Šalotka 40 g  
Belo vino 110 ml  
Sol in poper  
Olivno olje  
Staran sir Tolminec 100 g  
Maslo 50

**Postopek izdelave:** Šalotko, korenček in steblo zelene narežemo na kocke in prepražimo na olivnem olju. Dodamo narezan ohrovt in dušimo. Na suhi ponvi posebej prepražimo ječmen in ga zalijemo z vinom. Nato dodamo še vodo in sol, dušimo še 10 minut, da voda izpari. Dodamo dušeno zelenjavo in dušimo vse skupaj. Na koncu dodamo maslo in staran tolminski sir, premešamo, da dobimo kremni ječmen, ki ga vstavimo v servirano kremno juho.

## Jušni vložki po naših idejah, ki nam jih je pomagal ustvariti chef Matjaž Šinigoj:

**Ravioli:**

**Testo:** Pšenična ostra moka 300 g  
Ajdova ali pirina moka 200  
Pšenična gladka moka 50 g  
Jajce 2  
Rumenjaki 6  
Belo vino

**Postopek izdelave:** V skledi zmešamo različne vrste moke, stresemo na pult in v sredino dodamo jajca in rumenjake. Z vilicami mešamo jajca in počasi vmešavamo moko, solimo in dodajamo belo vino po potrebi. Testo mora biti čvrsto in pol ure počivati v hladilniku. Nato ga razvaljamo na tanko in z modelom za krofe izrežemo kroge.

Na kroge testa položimo poljuben nadev, rob polovice kroga namažemo z vodo, krog testa prepognemo in pritisnemo, da se tesno prilegata, raviol sedaj še enkrat prepognemo, da se koca združita in stisnemo. Raviol je narejen. Kuhamo jih v slani vodi ob zmernem vretju približno kot kuhamo testenine. Sotiramo jih v maslu.

**Bučni nadev:** Buča 300 g  
Šalotka 20 g  
Česen 1strok  
Maslo 40 g  
Parmezan 50 g  
Piškoti z mandlji  
Pomarančna marmelada  
Muškatni orešek, vejica timijana  
Sol, poper

**Postopek izdelave:** Šalotko in česen fino sesekljamo, bučo narežemo na kocke in vse skupaj prepražimo na maslu. Dodamo začimbe, zdrobljene piškote, marmelado in parmezan. Zmes dobro premešamo.

**Polentni nadev:** skuhamo belo polento in ji dodamo maslo, sol poper, timijan in pršut.

**Serviranje:** Ohrovtovo kremno juho z ječmenovo rižoto postrežemo z naribanim staranim tolminskim sirom.

Če juhi dodamo raviole z bučnim nadevom, jo postrežemo z naribanim staranim tolminskim sirom in porovimi kalčki.

Če juhi dodamo raviole s polentnim nadevom, jo postrežemo z naribanim staranim tolminskim sirom in ocvrtimi pršutnimi rezinami.

- **Lastnosti kremne ohrovtove juhe »Ooo, ti moja Goričanka«:**
  - ✓ **Zdrava:** vsebuje vitamin C, A, K, minerale kalij, magnezij, mangan, veliko vlaknin.
  - ✓ **Okusna:** poseben sladko grenki okus.
  - ✓ **Iz lokalno pridelanih surovin:** oljčno olje, ohrovt, šalotko, česen, bučo, timijan, belo polento, belo vino, pršut.
  - ✓ **Iz regionalno pridelanih surovin:** sir Tolminc in maslo;
- **Cena :**

Ceno izdelka smo izdelali na osnovi poznavanja stroškov uporabljenih surovin, stroški porabljene energije, stroškov dostave, stroškov promocije in drugih stroškov (osebni dohodki, prevoz, davek na izdelek ...)

Cena ne bi smela presežati 7,00 €, ker sicer ne bi bila tržno zanimiva, čeprav je postrežena v hotelu.

Zato smo se odločili, da predlagamo ceno 6 € za juho z različnimi jušnimi vložki.

## 2.4. PREDSTAVITEV NAČRTA IZVEDBE IDEJE-TRŽENJE

### • Poti trženja

Osnovne surovine za pripravo ohrovtove juhe z različnimi vložki bomo pridobili s pomočjo lokalnih dobaviteljev, ki sodelujejo z našo šolo. Če bo, glede na epidemijo koronavirusa dovoljena degustacija našega kulinaričnega izdelka, bomo juho ponudili iz termus posode v posodice iz stiropora. Vse kuharske pripomočke si bomo izposodili iz naše šolske kuhinje.

### • Načini trženja

Naš recept bomo posredovali vodji naše šolske kuhinje in predlagali, da ga vnese v programe šolske prehrane. Recept bomo ponudili tudi Mlečni restavraciji, ki pripravlja obroke za srednješolce in stoji poleg naše šole.

Ohrovtovo kremno juho z jušnim vložkom ječmenove rižote po recepturi Matjaža Šinigoja že ponujajo v centru Perla in v ostalih Hitovih hotelih. Predlagali bomo tudi naše vložke raviolov s polentnim ali bučnim nadevom.

Lahko jo bomo ponudili na dnevih Odprte kuhinje v Novi Gorici na Bevkovem trgu. Kremno ohrovtovo juho lahko zapakiramo v embalažo za dve osebi in zamrznemo. Tako bi lahko našla pot v trgovine z živili.

- **Subjekti trženja**

Šole, Mlečna restavracija, hoteli v Novi Gorici, restavracija Vrtnica v Novi Gorici.

- **Aktualnost**

Prepričani smo, da je ohrovtova kremna juha z različnimi jušnimi vložki tipična goriška jed. Nosi zanimivo zgodbo in s tem postaja skrivnostna, zanimiva in dviguje prepoznavnost Nove Gorice.

Je prepričljivo zdrava za vse, ki pri svojem delu ali nasploh veliko sedijo. Takih ljudi in mladine je dandanašnji vse več.

- **Promocija**

Prvo promocijo kulinarične jedi goriške, to je ohrovtovo kremno juho z različnimi vložki bomo na gostoljuben in doživljajski način ponudili kot tradicionalni lokalni obrok na festivalu vrtnic na Kostanjevici v Novi Gorici meseca maja. Za tem na festivalih kostanja in polente v Vitovljah in Šempasu v jesenskem času.

### 3. TURISTIČNA TRŽNICA

Na turistični tržnici bomo predstavili kremno juho iz ohrovta in tri različne jušne vložke. Uporabili bomo računalniško predstavitev nastajanja naše turistične naloge. K ogledu in sodelovanju bomo povabili našega chefa Matjaža Šinigoja in našo bivšo učenko, alpsko smučarko Ano Bucik. Pričakujemo, da se bosta odzvala vabilu. Povabili bomo tudi naše učitelje, starše in sošolce. Poskrbeli bomo, da bo tržnica privlačna, prepoznavna za Novo Gorico in živahna.

Želimo si ustvariti videoposnetek in ga predstaviti na turistični tržnici.

Lahko se nam porodi še kakšna ideja, ki jo bomo predstavili na tržnici, zato ideja tržnice še ni dokončna.

## 4. ZAKLJUČEK

V zaključnem postopku lahko zapišemo zgodbo projekta. Z iskanjem tipične goriške jedi smo imeli veliko veselja. Prve ideje in misli so se vrtele okoli vrtnic, »sukenskega reguta«, kasneje pa smo iskali zelenjavo, podobno vrtnici ali »regutu«. Odkrili smo ohrovt in spoznali, da ima veliko zdravilnih učinkov, kar odrasli in mladina današnji čas potrebujejo. To je: zdravo, lahko prebavljivo jed iz lokalno pridelanih sestavin.

Največ težav nam je predstavljalo delo v omejenih razmerah zaradi epidemije. V našem okolju je bila rdeča cona teden dni dlje kot drugje v Sloveniji. Poleg tega smo devetošolci, kar predstavlja določeno odgovornost do željenega zaključka osnovne šole. Kljub temu veselja in poguma nismo izgubili.

V ekipi smo spodbujali drug drugega in si pomagali. Spoznali smo, da je vsak član ekipe enako pomemben, tako najmočnejši kot najšibkejši. Vsak izmed nas pa nosi v sebi določen genialni potencial. Novo pridobljene izkušnje so dokazale, kako težko je spremeniti svoj odnos z večjim spoštovanjem do sovrstnikov. Pridobili smo bogato izkušnjo za oblikovanje medosebnih odnosov.

Vsekakor predlagamo, da se po enem letu trženja opravi raziskava okolja.

Potrebno bi bilo:

- spremljati ustreznost cene jedi
- občasno posodobiti jušne vložke
- izdelati analizo, kaj bi bilo potrebno juhi dodati v prihodnosti ....

Prepričani smo, da smo dosegli namen, ki smo ga zapisali v uvodu. Torej, da naša jed predstavlja tipično goriško jed, sestavljeno iz lokalno pridelanih sestavin, ki jo s ponosom in zanimivo zgodbo ponudimo kot mineštro »Goričanko«.

## LITERATURA IN VIRI

Bogataj Janez: Okusiti Slovenijo –dopolnjena izdaja-Ljubljana :Rokus Klett, 2012

Kogej Katja in Vida Rojšek: Sladki recepti z vrtnicami, založba Armulin, 2017

Pučko Danijel: Strateški menedžment, Univerza v Ljubljani, Ekonomska fakulteta, Ljubljana, 1998

Goriška vrtnica: Turistična naloga za 22. državni festival TPLG, marec/april 2008

Rosebag: Turistična naloga za 33. državni festival TPLG, marec/april 2019

Spletna stran [www.pmief.org](http://www.pmief.org)

Spletne strani : [www.google.si](http://www.google.si)

Spletna stran : <https://cdn.hit.si/documents/881/file/knjizica-receptov-Glocal-Gourmet-mar19-SLO.pdf>



Lavra P. Jakončič  
Predstavitev chefa.d



knjizica-receptov\_Gl  
ocalGourmet\_A5\_de



knjizica-receptov\_Gl  
ocalGourmet\_A5\_sej



knjizica-receptov\_Gl  
okalGourmet\_A5\_jur



knjizica-receptov\_pr  
eddogodek-GlokalG