



OŠ Milojke Štrukelj Nova Gorica

Delpinova 7

5000 Nova Gorica

ČOKO BURBON

TURISTIČNA NALOGA ZA 38. DRŽAVNI FESTIVAL

TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

NA TEMO

OKUSNI ZAKLADI

Avtorji: Julija Murovec, Melania Fakuč, Asja Leban, Nina Ladava, Kaja Čebtron, Tinkara Koron, Zarja Vižin, Maja Furlan Munih, Zoja Dornik (9. d), Nikola Radovanović, Lan Oblak Rijavec, Patrik Žnidaršič, Val Ivančič (9. b)

Mentorice: Petra Brankovič, prof. matematike

Tanja Čutura, prof. geografije in zgodovine

Špela Sušanj, prof. slovenščine

Nova Gorica, šolsko leto 2023/2024

PREDSTAVITEV ŠOLE

Osnovna šola Milojke Štrukelj Nova Gorica

Delpinova 7

5000 Nova Gorica

Telefon: 05 335 81 00

E-naslov: o-ms.ng@guest.arnes.si

Naslov raziskovalne naloge: **Čokoburbon**



Slika 1: Skupina avtorjev turistične naloge

Zahvala

Zahvaljujemo se mentoricam za pomoč in podporo pri izdelavi turistične naloge, gospe Katji Kogej, da si je vzela čas in z nami opravila intervju ter gospe Tini Mihelj iz TIC-a Nova Gorica za zanimive predloge o trženju.

Povzetek

Učenci izbirnega predmeta Turistična vzgoja smo se letos lotili raziskovalne naloge z naslovom Čokoburbon. Predstavili smo mesto vrtnic in raziskali lokalne kulinarične dobrote. Po tehtnem premisleku smo se odločili, da vrtnico, ki je simbol Nove Gorice, uporabimo kot glavno sestavino produkta za naš okusni zaklad.

Ključne besede: okusni zaklad, vrtnica, Nova Gorica, kulinarika, burbonke

KAZALO

1. UVOD	4
1. 1. Metode raziskovanja	5
1. 2. Cilji turistične naloge	5
1. 3. Časovni termini izdelave naloge	6
2. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA	6
2. 1. Oblikovanje ideje	6
2. 2. Predstavitev izbrane ideje in opis turističnega proizvoda	7
2. 3. Predstavitev Goriškega društva ljubiteljev vrtnic	8
2. 5. Recept za čokolatine iz vrtnic ČOKOBURBON	11
2. 7. Cena kulinarične dobrote	13
3. NAČINI TRŽENJA TURISTIČNEGA PRODUKTA	13
4. TURISTIČNA TRŽNICA	13
5. ZAKLJUČEK	14
6. LITERATURA IN VIRI	14

SEZNAM SLIK

Slika 1: Skupina avtorjev turistične naloge

Slika 2: Rožni vrtovi v Novi Gorici

Slika 3: Fotografije vrtnic po Novi Gorici

Slika 4: Kulinarične ideje turističnega produkta

Slika 5: Ideje poimenovanja turističnega produkta

Slika 6: Ideje za jedi iz vrtnic

Slika 7: Sladke jedi z vrtnicami

Slika 8: Rožni vrt burbonk na vrtu Frančiškanskega samostana na Kostanjevici

Slika 9: Gospa Katja Kogej in učenki Julija ter Nina

Slika 10: Knjiga Katje Kogej, Sladki recepti z vrtnicami

Slika 11: Topljenje čokolade in dodajanje vrtničnega sirupa

Slika 12: Topljenje čokolade in dodajanje vrtničnega sirupa

Slika 13: Polnjenje modela in posipanje z suhimi cvetnimi lističi vrtnic

Slika 14: Polnjenje modela in posipanje z suhimi cvetnimi lističi vrtnic

Slika 15: ČOKOBURBON brez in z embalažo

Slika 16: ČOKOBURBON brez in z embalažo

Avtorji slik so učenke in mentorice.

SEZNAM ZEMLJEVIDOV:

Zemljevid 1: Lega Nove Gorice

1. UVOD

Nova Gorica je mlado mesto v primerjavi z ostalimi slovenskimi mesti. Nekatera imajo tradicijo že v antiki, Nova Gorica pa je nastala po koncu druge svetovne vojne. Ker je pri gradnji primanjkovalo delovne sile, je Centralni svet Ljudske mladine Jugoslavije organiziral mladinske delovne akcije, ki so priskočile na pomoč številnim gradbenim podjetjem. Izdelalo se je načrt, da nastane mesto, ki je podobno parku z velikimi nasadi vrtnic, med stanovanjskimi bloki pa so bila posajena številna drevesa in grmovnice. Danes se Nova Gorica po površini med slovenskimi občinami uvršča na 10. mesto (SURS, 8. 11. 2023).



Zemljevid 1: Lega Nove Gorice

Mesto je znano kot mesto vrtnic zaradi svoje bogate tradicije gojenja vrtnic. Ravno zaradi tega je že leta 1968 občinski zbor Nove Gorice sprejel sklep, da grb občine postane rdeča stilizirana vrtnica, ki leži na belem polju in je obrobljena z modrim robom. Grb je oblikoval arhitekt Roni Nemec. K prepoznavnosti Nove Gorice kot mesta vrtnic pa pripomore tudi vsakoletni tradicionalni festival vrtnic, ki privablja številne obiskovalce. Ravno vrt burbonk je postal središče festivala vrtnic. Lansko leto maja je potekal že 18. festival.

Goriško društvo ljubiteljev vrtnic vsako leto organizira vodene ogleda po zbirki burbonk na vrtu Frančiškanskega samostana na Kostanjevici in po rožnih nasadih različnih barv in vrst. Nepogrešljivi pa sta tudi fotografska in slikarska razstava, predavanja, delavnice ročne ustvarjalnosti, koncerti in izbor burbonke leta ter najlepšega rožnega nasada. Festival popestrijo tudi z degustacijo kulinarčnih dobrot in kulinarčnih delavnic. Festivalsko dogajanje je prispevalo k širši prepoznavnosti Nove Gorice kot mesta vrtnic. Grobnica na Kostanjevici pa hrani tudi posmrtno ostanke zadnjih članov francoske kraljeve rodbine Burbonov.



Slika 2: Rožni vrtovi v Novi Gorici

Kraljica rož, kot mnogi imenujejo vrtnico, nas spremlja ob naših najpomembnejših dogodkih v življenju, kot so rojstni dnevi, poroke, razne obletnice ... Z njo pokažemo ljubezen in hvaležnost. Je opojna in dišeča. Polepša nam prostor in naš vrt. Nekoč je veljalo prepričanje, da dobrote iz vrtnic zdravijo in celijo čustvene rane.

Odločitev o uporabi vrtnic kot kulinarčne sestavine zato ni presenetljiva. Z našim končnim produktom želimo obiskovalcem mesta pokazati ljubezen in predanost do našega mesta, do samih vrtnic, tradicije in narave.



Slika 3: Fotografije vrtnic po Novi Gorici

1. 1. Metode raziskovanja

Pri ustvarjanju turistične naloge smo uporabili različne metode raziskovanja.

- Po skupinah smo se pogovarjali in izvedli metodo "možganske nevihte".
- Obiskali smo šolsko knjižnico in Goriško knjižnico Franceta Bevka.
- Brskali smo po svetovnem spletu.
- Zbirali smo zamisli in risali miselne vzorce.
- Obiskali smo predsednico Goriškega društva ljubiteljev vrtnic, Katjo Kogej, in z njo opravili intervju.
- Eksperimentirali smo v kuhinji.
- Risali smo skice stojnice.
- Za nasvet za trženje smo povprašali strokovnjake na TIC-u v Novi Gorici.
- Fotografirali smo vrtnice po mestu.
- Obiskali smo zbirko burbonk na vrtu Frančiškanskega samostana v Novi Gorici.
- Načrtovali in posneli smo promocijski videospot. Sestavil ga je Nikola Radovanović.

1. 2. Cilji turistične naloge

Mnogi poznajo Novo Gorico po ugodnem submediteranskem podnebjju, ki zaradi naravnih lepote nudi prijetno doživetje po pohodniških in kolesarskih poteh, mnogim pa je znana tudi kot mesto vrtnic. Raziskali smo razloge za tako poimenovanje in ugotovili, da imajo vrtnice na našem območju dolgo tradicijo, ki sega od ustanovitve mesta dalje. Sloves Nove Gorice kot mesta vrtnic pa je po celotni Sloveniji in širši regiji ponesel vsakoletni tradicionalni festival vrtnic. Naslednji korak je bil izveden v kuhinji, ko smo zavzeto pripravljali kulinarčne dobrote s pomočjo različnih receptov, povezanih z vrtnicami.

1. 3. Časovni termini izdelave naloge

V septembru smo učenci staknili glave skupaj in izvedli metodo "možganske nevihte". Razmišljali smo, katere so tipične kulinarične dobrote, po katerih je znano naše mesto. Že ob zbiranju predlogov so se nam pocedile sline, ne prvič, ne zadnjič. Odkrili smo veliko jedi, povezanih z vrtnicami, zato je bila odločitev preprosta.

V oktobru smo obiskali šolsko knjižnico, da bi poglobili znanje o kulinariki z vrtnicami. Knjižničarka nam je pomagala poiskati kuharske knjige in članke iz časopisov. Ker smo želeli raziskati še dodatno literaturo, smo se odpravili v Goriško knjižnico Franceta Bevka. Nešteto idej o dobrotah iz vrtnic smo našli tudi na svetovnem spletu. Izmed vseh zbranih receptov z vrtnicami smo se odločili, da se osredotočimo na sladke jedi.

Od novembra dalje smo delali po skupinah. Skupina fantov je zbirala zamisli o logotipu turistične naloge in o promocijskem spotu. S pomočjo komentarjev so fantje svoje ideje iz ure v uro izboljšali in nadgradili. Nikola je s pomočjo računalniškega programa izdelal izbrani logotip. Dogovorili smo se, da pri snemanju promocijskega spota sodelujemo vsi. To je potekalo v prijetnem vzdušju, polnem smeha.

Ena skupina deklet je v šolski kuhinji preizkušala recepte, povezane z vrtnicami, druga skupina deklet je bila zadolžena za oblikovanje estetskega videza turistične stojnice, Julija in Nina pa sta obiskali predsednico Goriškega društva ljubiteljev vrtnic, Katjo Kogej, in z njo opravili intervju.

V začetku februarju smo vse naše zaključke ter zapiske združili in nastala je turistična naloga. Poskrbeli smo za izdelavo reklamnega materiala in pripravo kulinaričnega spominka z vrtnicami, ki ga bomo ponudili na turistični stojnici.

2. OBLIKOVANJE TURISTIČNEGA PROIZVODA

2. 1. Oblikovanje ideje

Kljub temu da je prepoznavnost Nove Gorice povezana z gojenjem vrtnic, smo pred dokončno odločitvijo oblikovanja našega produkta vseeno raziskali tudi druge možnosti. Po skupinah smo izvedli metodo "možganske nevihte" in zbrali zanimive predloge kulinaričnih dobrot, kot so dobrote iz kakija, iz orehov in medu, iz kivija, jedi z radičem, primorska frotalja, jedi z vrtnicami ...

Presenetilo nas je, da obstaja veliko jedi iz vrtnic, tako sladkih kot slanih. Ker je večina med nami sladkosnedih, smo se odločili natančneje raziskati sladke jedi iz vrtnic. Pri končni odločitvi smo bili enotni, saj smo želeli kulinarično dobroto, v kateri bi vsi uživali. Za slastni spominek smo izbrali čokolado z vrtnicami, ki smo jo poimenovali ČOKOBURBON. Ime turističnega produkta je oblikovano iz glavnih sestavin, čokolade in vrste vrtnic, burbonk.

Naše burbončice so uživale tudi, ko smo ustvarjali slane jedi iz vrtnic. Kot slano jed lahko vrtnice uporabimo pri izdelavi paštete, za mariniranje mesa, omake, razne rižote.



Slika 4: Kulinarčne ideje turističnega produkta



Slika 5: Ideje poimenovanja turističnega produkta

Vrtnice vsebujejo tudi trpke snovi, zato so zelo zdravilne. Varujejo naše ožilje, uravnavajo sladkor, delujejo protivnetno in pomirjevalno na razdraženo kožo. V Franciji jo uradna medicina priznava tudi kot zdravilo proti depresiji, saj se eterično olje uporablja pri aromaterapijah. Največ zdravilnih učinkovin ima vrsta damaščanska vrtnica. Za liter olja je treba nabrati skoraj tri tone cvetnih listkov, zato je to eno najdražjih eteričnih olj na svetu (Skupaj za zdravje človeka in narave, 13. 12. 2023).



Slika 6: Ideje za jedi iz vrtnic



Slika 7: Sladke jedi z vrtnicami

Sladkih kulinarčnih dobrot iz vrtnic je nešteto. Med raziskovanjem smo odkrili celo kopico privlačnih produktov in receptov, povezanih z vrtnicami, kot so vrtnični sirup, marmelada, čaj, sladoled, razni kolači, bomboni, čokolatini, lizike, piškoti ... Zaradi nekaterih omejitev glede same izvedbe in ponudbe vrtničnih dobrot na turistični tržnici smo nekatere želje kmalu opustili. Složno smo določili, da bomo za turistični spominek predstavili čokoladni spominek iz vrtnic, imenovan ČOKOBURBON. Produkt se lahko uporabi tudi kot promocijsko-poslovno darilo.

2. 2. Predstavitev izbrane ideje in opis turističnega proizvoda

Vrtnice so rod grmičastih rastlin z več kot 100 vrstami. Sodijo med najstarejše gojene rože. V antičnem Egiptu, Grčiji, Kitajski in Rimu so bile sajene kot zdravilne rastline. Grška pesnica Sapfo je prva vrtnico imenovala »kraljica cvetic«. Burbonke so med vrtnicami nekaj posebnega, saj so v svetu večinoma izumrle, v Novi Gorici pa je ohranjena ena od zadnjih predstavnic v drugi največji javni zbirki izvornih burbonk v Evropi, ki se nahaja ravno v Novi Gorici. Največjo zbirko imajo v Parizu.

Burbonke so nastale s križanjem dveh starih sort vrtnic, kitajske vrtnice Old Blush in evropske damaščanke Quatre saisons. Delimo jih na dva tipa: na tiste, ki so podedovale obliko cvetov po kitajski roži 'Old Blush' in druge, ki sledijo damaščanskim prednicam (med najbolj znanimi sta 'Bourbon Queen' in 'Souvenir de la Malmaison'). Za prve so značilni nežnejša rast, gibkost poganjkov in manj trnov, za druge pa toga, pokončna rast in izrazita trnavost (Goriško društvo ljubiteljev vrtnic, 2023).

Svojo lepoto burbonke prikazujejo na vrtu Frančiškanskega samostana na Kostanjevici. Ime so dobile po otoku Ile de Bourbon (danes Reunion), ki se nahaja v Indijskem oceanu. Večinoma cvetijo le od začetka maja do začetka junija. Na samostanskem dvorišču lahko čez celo leto najdemo kak cvet, saj je le-to obrnjeno proti jugu, v zavetju pred burjo ter s treh strani obdano z zidovi, da prepreči vdor hladnega zraka. K temu pripomore tudi ugodna dosti milejša mikroklima.



Slika 8: Rožni vrt burbonk na vrtu Frančiškanskega samostana na Kostanjevici

2. 3. Predstavitev Goriškega društva ljubiteljev vrtnic

Vrtnice se ne uporabljajo samo v kulinariki, ampak tudi v zdravilstvu in kozmetiki. Ta nov svet vrtnic nam je predstavila in nas nad njimi navdušila vodja društva, gospa Tanja Kogej, s katero smo opravili intervju. Je avtorica številnih knjig o vrtnicah in receptih z vrtnicami. Sadike burbonk prejema iz celega sveta. Aktivni so čez celo leto, najbolj pa v času festivala.

2. 4. Intervju z gospo Katjo Kogej, predsednico Goriškega društva ljubiteljev vrtnic

1. Katerega leta se je ustanovilo Goriško društvo ljubiteljev vrtnic?

Goriško društvo ljubiteljev vrtnic smo ustanovili leta 2012, in sicer na željo številnih ljubiteljev vrtnic iz Nove Gorice in okolice, ki so si želeli imeti svoje društvo.

2. Kako ste prišli na zamisel, da bi ustanovili društvo? Zakaj je prišlo do potrebe po ustanovitvi društva?

Od leta 2006 organiziramo festival vrtnic. Zaradi praktičnega vidika, logistike, smo iz primorske sekcije Slovenskega društva ljubiteljev vrtnic naredili svoje društvo. Društvo je imelo že v prvem letu več kot sto članov.

3. Koga povezuje društvo?

Društvo ne povezuje le ljubiteljev vrtnic, ne le profesionalce, ampak vse mogoče občudovalce, zbiralce, poznavalce, ne glede na izkušnje, število vrtnic v domačem vrtu. Pogoji so le, da imajo člani radi vrtnice.

4. Kaj vse v društvu počnete? Za kaj skrbi društvo?

Glavna naloga društva je skrb za vsakoletni festival vrtnic in predvsem skrb za starinsko zbirko vrtnic burbonk na Kostanjevici na vrtu frančiškanskega samostana. Leta 2003 smo posadili prvih dvajset sadik, danes je tam med 50 in 60 vrst, vsako leto se to število spreminja, saj kakšno izgubimo, kakšno pa dosadimo. Imamo tudi največjo burbonko v Evropi, to je burbonska vrtnica z imenom BLAIRII NO. 2.

5. Kako ste dobili kontakte ljudi, ki so navdušeni nad vrtnicami? Ali vas sami poiščejo? Kaj članom nudite?

Ljubitelji vrtnic se nam sami pridružijo, ni nam jih treba iskati, svojo željo po članstvu po večini izrazijo na festivalu vrtnic, pri vstopu. Največ nas je iz naših krajev, s Primorske, so pa tudi iz drugih koncev Slovenije, celo iz Italije in Avstrije. Člani v društvu opravimo prostovoljno delo, ki nam je v veselje in je velika zasluga k ohranitvi vrst.

Za člane društva prirejamo različne ekskurzije, prirejamo predavanja in organiziramo delavnice cepljenja, tako da se novi člani naučijo veščin nege vrtnic.

6. Ali v društvu organizirate kakšne festivale ali prireditve? Katere?

Zbirka na Kostanjevici je glavna vsakoletna atrakcija festivala vrtnic, letos bo že 19.. Ponosni smo na to, da smo celo v času korone imeli zbirko odprto.

V zadnjih letih ugotavljamo, da je število obiskovalcev v treh tednih festivala, od konca aprila do 20. maja, blizu 10.000, vseh starosti, od blizu in daleč. Odkar smo vpisani v register evropskih rozarijev, prihajajo k nam poznavalci, strokovnjaki iz vseh celin, opazujejo naše burbonke, ker smo verjetno edina zbirka, ki dovoli vrtnicam burbonkam, da so take, kot hočejo biti same. To ne pomeni, da jih ne obrezujemo in urejamo.

7. Zakaj mislite, da vrtnice tako dobro uspevajo v samostanskem vrtu?

Pozicija samostana in vrta, zbirke je zelo ugodna. Mikroklima ustreza vrtnicam, vrt je zavarovan s treh strani, tu je zavetrno, burja ne naredi škode, se pa zgodi, da v letih z veliko dežja, včasih sodro, točo, nastane nekaj škode.

8. Na festival vrtnic pa obiskovalcev ne privabi le prelep pogled na vrtnice ...

Ogled zbirke je vsako leto posebno doživetje, predvsem zaradi vonjav, ki so značilne za starinske vrtnice. Tako, kot so različne po obliki in barvi, so različne tudi po vonju. Imamo obiskovalce, ki vsako leto prihajajo vsak dan prav zaradi vonjav, ki se spreminjajo po intenziteti in sferi. Prihajajo pa tudi zaradi spominov, ki jih vonj vrtnic vzbuja v njih, spominov na starše, stare starše, tete, otroštvo.

9. Vrtnice pa niso le lepe in dišeče ...

Vrtnice so tiste, ki delujejo s svojo biofrekvenco na četrto srčno čakro in dvigajo človeka iz najbolj mračnih razpoloženj. Delujejo kot antidepresiv, zato se uporabljajo v aromaterapiji in v številnih drugih terapijah. Veliko študij so naredili Američani, Japonci, Iranci in Izraelci, veliko novega se še odkriva. Ugotavljamo, da vrtnice, poleg negovalnih adutov, večajo koncentracijo in spomin, uravnavajo hormonsko stanje, krvni sladkor, krvni pritisk, delujejo proti nespečnosti, lajšajo simptome menopavze, težave v puberteti.

10. Ali menite, da je v Novi Gorici dobro poskrbljeno za vrtove z vrtnicami? Ali jih je dovolj? Bi si želeli več?

Rožnih nasadov, gredic, je v Novi Gorici vedno več, ampak bi mi si želeli, da bi vsak, ki pride prvič v naše mesto dobil občutek, da je to mesto vrtnic. Želimo si tudi, oblikovali itinerarije po rožnih parkih. To smo že preskušali in so bili ljudje navdušeni. Kadar cvetijo vrtnice v Novi Gorici, to je približno dva do tri tedne po burbonkah, takrat se lahko sprehajamo ure in ure in uživamo v razgledu in vonjavah.

11. Kaj vam pomenijo vrtnice? Kdaj ste se navdušili nad vrtnicami?

Za vrtnice me je navdušil oče, ker je tudi sam imel veselje s cepljenjem vrtnic, tega me je naučil že zelo zgodaj, potem se je ta moja ljubezen in strast samo stopnjevala. Ko sva se spoznala z Edijem Proštom, velikim poznavalcem vrtnic, se je vse skupaj začelo tudi okoli burbonk in festivala. Danes si ne predstavljam, da se s tem ne bi ukvarjala. Iz vrtničnih listov pripravljam različne slaščice. S hčerjo sva izdali knjigo receptov za sladke jedi. Še vedno pa nastajajo novi, tudi slani recepti.

12. Kaj je po vaše najbolj pomembna naloga, poslanstvo vašega društva?

Najpomembnejša naloga našega društva je prav skrb za zbirko vrtnic, ki je po velikosti druga največja javna zbirka v Evropi, največja je v Parizu. Naša naloga je zbrati morda še kakšno izmed preživelih vrst burbonk, danes jih imamo okoli 60.

13. Kaj vam osebno to društvo pomeni?

Društvo pomeni veliko odgovornost, obenem pa tudi priložnost za veliko učenja, lepih doživetij in zelo prijetnega druženja med ljubitelji vrtnic. Z njimi se obiskujemo, izmenjujemo izkušnje, potaknjence.

14. Kakšna je prihodnost vrtnic po vašem mnenju?

Mislím, da vrtnica ni zaman kraljica med rožami. Strokovnjaki ugotavljajo, da ima lastnosti, ki jih prej niso poznali, kot je recimo tudi to, da so molekule eteričnega olja oz. nekatere sestavine, fenolne snovi, galna kislina in antioksidanti, sposobni prepoznavati celice v človekovem telesu, ki se hočejo spreminjati v nepravo smer (npr. rakave celice). Damaščanska vrtnica ali bolgarska vrtnica je sposobna te celice uničiti brez škode za ostale celice. Tako da sem prepričana, da se bo o vrtnicah v prihodnjih letih še veliko govorilo.



Slika 9: Gospa Katja Kogej in učenki Julija in Nina



Slika 10: Knjiga Katje Kogej, Sladki recepti z vrtnicami

2. 5. Recept za čokolatine iz vrtnic ČOKOBURBON

Sestavine za 30 ČOKOBURBONOV:

- 300 g čokoladnih kapljic (bele, mlečne ali temne čokolade)
- 2 čajni žlički vrtničnega sirupa
- za posip posušeni cvetni lističi vrtnic

Pripomočki: Silikonski modelčki, posoda za topljenje čokolade, silikonska lopatka

2.6. Postopek izdelave čokolatina iz vrtnic ČOKOBURBONA

V posodo stremo čokolado v kapljicah in jo stopimo nad vodno soparo. Ves čas nežno mešamo. Med topljenjem dodamo vrtnični sirup. Modelčke segrejemo na temperaturo od 26 do 27°C in jih previdno napolnimo s stopljeno čokolado. Po njih potresemo cvetne lističe vrtnic in čokolatine za približno pol ure postavimo v hladilnik, da se čokolada strdi.

Med postopkom priprave čokolatinov iz vrtnic smo se večkrat srečali z izzivi. Naš prvi poskus ni najbolje uspel, ampak smo vseeno vse zmazali.

- Topljenje čokolade

Pri veliki količini čokolade smo morali pravilno določiti temperaturo, pri kateri se čokolada lepo topi. Učiteljica nam je povedala, da topljenje bele čokolade poteka pri nižji temperaturi kot topljenje temne čokolade.

- Dodajanje vrtničnega sirupa

Ko je bila čokolada stopljena, smo morali paziti na količino dodanega vrtničnega sirupa. Ta je bila odvisna tudi od vrste čokolade. Za temno čokolado smo morali dodati 2x več sirupa kot za belo. Hitro smo spoznali, da je bolje, da topimo manjše količine čokolade, da dodamo vrtnični sirup že med topljenjem in da ta ne sme biti mrzel.

- Polnjenje modelčkov

Pri polnjenju modelčkov smo morali odstraniti morebitne mehurčke zraka iz čokolade.

- Posip

Na koncu smo po čokoladi pazljivo potresli posušene cvetne lističe vrtnic, ki smo jih predhodno zmleli, kot nam je svetovala gospa Katja Kogej v ekološki trgovini.

Pri oblikovanju končne dobrote smo bili na začetku osredotočeni na okus in vonj, šele nato na estetski videz.



Sliki 11, 12: Topljenje čokolade in dodajanje vrtničnega sirupa



Sliki 13, 14: Polnjenje modela in posipanje z suhimi cvetnimi lističi vrtnic



Sliki 15, 16: ČOKOBURBON brez in z embalažo

2. 7. Cena kulinarčne dobrote

Pri oblikovanju cene smo upoštevali stroške sestavin in embalaže. Zanemarili smo stroške električne energije in čas, ki smo ga porabili za pripravo kulinarčne dobrote, saj bi vse skupaj izdelali hitreje, če bi imeli več modelčkov.

Stroški sestavin in embalaže za pripravo 30 Čokoburbonov:

Čokoladne kapljice, 300 g; 4,50 €

Vrtnični sirup, 5 ml; 0,70 €

Posušeni cvetni lističi vrtnic, 3 g; 1,20 €

Prosojne vrečke, 1,00 €

Nalepke, 2 lista A4; 3,00 €.

Izračunali smo, da je strošek, ki ga imamo za izdelavo enega ČOKOBURBONA okrog 0,50 €. Če bi naš produkt prodajali v TIC-u v Novi Gorici, bi zanj postavili ceno 2 €.

3. NAČINI TRŽENJA TURISTIČNEGA PRODUKTA

Naša kulinarčna dobrotina je lahko v stalni ponudbi na številnih lokacijah v Novi Gorici: v hotelih, restavracijah, barih, kavarnah, igralnicah, knjigarnah ... Ob vsakem večjem dogodku v Novi Gorici lahko v dogovoru z organizatorjem postavimo svojo stojnico. Eden izmed takih večjih dogodkov so dnevi Odprte kuhinje na Bevkovem trgu. Prodajo lahko pospešimo s prikazom zabavnega promocijskega spota, ki smo ga posneli za 38. festival Turizmu pomaga lastna glava. Oblikovali smo produkt, ki bi ga lahko na TIC-u v Novi Gorici imeli vedno na voljo za turiste. V naslednjem letu se v Novi Gorici pripravlja veliko dogodkov, povezanih z evropsko prestolnico kulture, GO!25.

Prvič smo ponudili ČOKOBURBON na decembrski šolski prireditvi S pravo besedo v boljše odnose, kjer je potekala tudi praznična tržnica. Zbrana prostovoljna sredstva smo namenili šolskemu skladu. Naslednja večja šolska prireditev je Ključ za upanje, ki bo potekala konec marca, kjer bomo ravno tako predstavili našo kulinarčno dobrotino. Enkratna priložnost se nam zdi tudi prireditev za prvošolce ob prvem šolskem dnevu, ko bi lahko našo dobrotino poskusili tudi starši prvošolcev. Če bo zanimanje zanjo, jo bomo ponudili tudi na festivalu vrtnic v maju.

Da bi dosegli še večji krog ljudi, našo kulinarčno dobrotino oglašujemo na družbenih omrežjih in na šolski spletni strani.

4. TURISTIČNA TRŽNICA

Vsak, ki bo šel mimo naše stojnice, bo majhne dišeče čokoladne dragulje opazil, saj ga bodo vabile prelepe vrtnice in omamen vonj. ČOKOBURBON, kulinarčno dobrotino, s katero predstavljamo našo občino, bo na turistični tržnici možno poskusiti. Obiskovalci bodo dobili tudi vse potrebne informacije o našem mestu, vrtnicah in receptih, povezanih z njimi. Ves

čas bomo predvajali videospot, ki smo ga posneli prav v ta namen. Z ogledom spota in fotografij vrtnic si bodo obiskovalci najlažje predstavljali, kako je lepo naše mesto in kako je potekalo oblikovanje naše kulinarične dobrote.

Obiskovalci se bodo lahko preizkusili v kvizu. Če bodo pravilno odgovorili na vprašanje, bodo dobili slasten ČOKOBURBON. Prav vsak pa bo lahko vzel letak z recepti ali kakšen drug spominek. Upamo, da jih bodo vrtnice ter ČOKOBURBON navdušili in da jih bomo z dogajanjem na naši stojnici spodbudili k obisku Nove Gorice.

5. ZAKLJUČEK

Letošnji naslov turističnega festivala nam je bil pisan na kožo, saj smo lahko našo ljubezen do domačega kraja pokazali prek kulinarične dobrote, ČOKOBURBONA. Vanj smo verjeli od vsega začetka, saj je večina med nami sladkosnedih. Ob iskanju inovativnih predstavitev turističnega produkta smo drug drugega spodbujali, timsko sodelovali, se zabavali, veliko degustirali in dobro jedli. Ure so nam še prehitro minile.

Odzivi naših učiteljev in sošolcev ob pokušini so bili pozitivni. Spodbude so nam pomenile veliko in tako smo vedeli, da smo na pravi poti.

6. LITERATURA IN VIRI

- Statistični urad Republike Slovenije: <https://www.stat.si/obcine/>, 8. 11. 2023
- RTV SLO, Nočni obisk, <https://365.rtvsllo.si/arhiv/nocni-obisk/174317277>, 10. 11. 2023
- Goriško društvo ljubiteljev vrtnic, <http://vrtnice.info>, 8. 11. 2023
- časopis Dnevnik, <https://www.dnevnik.si/1043021485>, 19. 11. 2023
- Goriški sprehodi: Gozd v mestu, youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=CqTlz3wJi8Q&t=6s>, 1. 12. 2023
- Primorske novice, <https://primorske.svet24.si/novice/goriska/kako-je-nova-gorica-dobila-vrtnico-v-grb>, 31. 5. 2017
- Skupaj za zdravje človeka in narave, januar 2009, <https://www.zazdravje.net/> 13. 12. 2023
- Katja Kogej s sladkimi recepti z vrtnicami, <https://govorise.metropolitan.si/zanimivosti/katja-kogej-s-sladkimi-recepti-z-vrtnicami/> 12. 12. 2023
- Sami smo odgovorni za svoje zdravje, vrtnice pa nam lahko pomagajo, Novi glas, <https://www.noviglas.eu/sami-smo-odgovorni-za-svoje-zdravje-vrtnice-pa-nam-lahko-pomagajo/> 15. 12. 2023

Vir zemljevidov:

Lega Nove Gorice, https://en.wikipedia.org/wiki/Nova_Gorica, 1. 12. 2023