

OŠ ANTONA ŠIBELJA-STJENKA KOMEN

Komen 61 a

6223 KOMEN

38. državni festival TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA



»Teran je tudi za otroke in se tudi jé«

Avtorji:

Manca Buda, Neli Gomolj, Miha Lapajne,
Mihael McCully, Erin Prelec, Zala Šibelja,
Lejla Švagelj – 8. a

Krištof Kovač, Lan Ščuka – 8. b

Mentorici:

Metka Paljk, prof. matematike in
kemije

Dunja Peric, prof. razrednega pouka

ZAHVALA

Zahvalili bi se radi vsem, ki ste se odločili sodelovati in nam skušali pomagati po svojih najboljših močeh:

- **TIC-u v Štanjelu** za predstavitev gostinske ponudbe, ki jih nudijo posamezniki znotraj občinskih meja,
- **g. Marjanu Mržku** za predstavitev vina teran in njegovih proizvodov,
- **g. Janezu Jazbecu** za predstavitev sušenja pršutov ter degustacijo pršuta pršutarne Kras iz Šepulj,
- **vinarjem** na Prazniku vina za prijaznost in pripravljenost na klepet z nami,
- **g. Andreju Švaglju ter mesnici in delikatesi Tošč iz Štanjela**, za dovoljenje in sodelovanje pri snemanju njihovih mesnih dobrot v njihovi sušilnici.

POVZETEK

Teran in pršut sta znani kulinarični dobroti Krasa ter sta rezultat pridnosti rok in bistrosti Kraševcev, ki skušajo iz rdeče zemlje in podnebja – burje izvabiti kar se da največ dobrega.

Tradicija na Krasu povečuje pršut in teran (v različnem vrstnem redu) – temu ne oporekamo. Ampak teran je vino. *No, če vprašate naše none, je dosti več kot le vino. Uporabi se kot začimba (kis, kislja repa, moka), gnojilo (s tropinami vinogradniki pognojilo vinograd), zdravilo (olje grozdnih pečk)... Ali lahko iz sadov trte refošk, ki je posajena na rdeči zemlji dobimo še kaj za otroke?*

Prišli smo do zaključka, da imamo radi tradicijo, ampak hkrati ji manjka nekaj ... Želimo biti še sladki in inovativni z motom: TERAN JE TUDI ZA OTROKE IN SE TUDI JÉ.

Alternativa terana za otroke, mlade, za bolnike in za nosečnice in za tiste, ki so za 0,0 je brezalkoholna pijača TERANOVKA - teranov sok. Sladka pregreha za pojest pa je teranova marmelada iz grozdja trete refošk, posajene na kraški zemlji. Tržili bi ju »na veliko« in »na drobno«.

Turistični spominek je dvojček - kozarček marmelade s stekleničko teranovke okrašen z lesenim obeskom za ključke v obliki grozda. Morda na videz skromen spominek, a poln okusa in uporaben na 1000 in 1 način.

Ključne besede: teran, pršut, teranov sok, teranova marmelada

Kazalo vsebine

ZAHVALA	2
POVZETEK	3
1. UVOD	5
2. GLAVNI DEL	6
2.1. Viharjenje idej.....	6
2.2. Obisk Martinovanja v Štanjelu	6
2.3. Sodelovanje s predsednikom vaške skupnosti Hruševica	7
2.4. Dejavnosti	7
3. PUNUDBA	10
4. TRŽENJE	11
5. PREDSTAVITEV NA TRŽNICI.....	13
6. ZAKLJUČEK.....	14
7. LITERATURA	15
8. PRILOGE.....	16

Kazalo slik

Slika 1: Krst vina, degustacija pršuta in vinska kraljica na Martinovanju 2024 v Štanjelu	7
Slika 2: Pri Mržkovih na Martinovanju	7
Slika 3: Teranov sok g. Andreja Grmeka iz Kobjeglave	7
Slika 4: Tečne peške in kuhanje marmelade	8
Slika 5: Priprava testa s teranovim sokom, buhteljni z teranovo marmelado in oblikovan kruh	8
Slika 6: Žele bonboni iz teranovega soka	8
Slika 7: Teranova sol	9
Slika 8: Utrinki iz snemanja promocijskega spota	9
Slika 9: Idejna skica stojnice.....	13

UVOD

Sodelovanje naše šole na festivalu Turizmu pomaga lastna glava je že tradicionalno in je želja vseh otrok. Prijetno druženje, zabavno raziskovanje in sodelovanje na turističnih tržnicah je vsako leto posebno doživetje in dober glas o interesni dejavnosti in uspehih se širi po šoli in občini.

Lokalni kulinarčni spominek s trajnostnim pridihom nam je dal misliti. Občina Komen se lahko pohvali z več gostinskimi ponudniki, ki pripravljajo izredno okusno hrano, skušajo biti pri tem ekološki, lokalni, inovativni in hkrati uporabljati tradicionalno prepoznavne sestavine jedi značilne za Kras. Biti želijo tudi moderni z zero waste varianto kuhe.

Nam pa ob vsem tem razmišljanju o spominku sili v ospredje pršut in teran, po katerem nas pozna vesoljna Slovenija.

Pršut pa je za nas mlade, sicer dober, a nekoliko dolgočasen postrežen tako s kruhom. Teran pa ne sodi med ponudbo za otroke in tudi odrasle včasih zapelje v neprave količine in...

Šli smo se raziskovalce, kuharje, peke, pokuševalce... in ugotovili, da teran ni le vino. Iz njega se da narediti, dobiti mnogo več.

1. GLAVNI DEL

Teran in pršut – to je naš Kras. Lahko iz tega dobimo kaj več? Ponudimo nekaj novega, ne le narezek in tradicionalne teranove toče, omake, pršut v testu...?

1.1. Viharjenje idej

Viharjenju idej v učilnici znotraj članov krožka Turizem smo dodali še anketo med učenci. Nehote smo prišli vedno do istega zaključka in sicer, da sta glavna aduta Krasa teran in pršut. Ker se nam ta dva zdita že kar izpeta pesem smo želeli najti in narediti izvirne jedi z dveh prepoznavnih, kraških dobrot.

Ob trditvi, »TERAN NI ZA OTROKE«, se nam je postavilo vprašanje: »Kaj bi lahko bilo za otroke iz terana?«

Odgovor je bil »TERANOV SOK« oz. nekaj sladkega iz grozdja. In imeli smo idejo – marmelada. Marmelada iz grozdja? Kako se bomo znebili pešk? A nismo obupali ter iskali naprej.

1.2. Obisk Martinovanja v Štanjelu

Obiskovali smo »Praznik vina v Štanjelu« v sklopu prireditev »Martinovanje na Krasu« z namenom raziskovanja ponudbe na Krasu. Srečali so se z vinarji Občine Komen (njihove vizitke so v PRILOGI 1) ter prisostvovali žegnanju vina in podelitvi nagrad za najboljša vina v občini Komen.

Srečali smo tudi kraljico terana za leto 2022/23, go. Nežo Ukmar, ter se pogovorili z g. Janezom Jazbecom, ki je spretno rezal pršut pršutarne Kras iz Šepulj.



Slika 1: Krst vina, degustacija pršuta in vinska kraljica na Martinovanju 2024 v Štanjelu

1.3. Sodelovanje s predsednikom vaše skupnosti Hruševica



Slika 2: Pri Mržkovih na Martinovanju

Z vinarjem Marjanom Mržkom smo se srečali na Martinovanju v Štanjelu, ker pa je bil pripravljen sodelovati z nami, smo obiskali njega in njegov vinograd z refoškom. Zaupal nam je nekaj informacij glede terana ter predstavil različne vidike uporabe vina in njegove nadaljnje izdelke - penino, kis, sok...



G. Marjan nam je zaupal tudi ime izdelovalca kakovostnega teranovega soka iz sosednje vasi in nam sok tudi priskrbel.

Po točenju rdečega mošta nam je odstopil tudi peške, za katere smo iskali možnost uporabe, saj naše none menijo, da se vse da »ponucat«. In prišli smo do ideje – čaj iz grozdnih pešk, moka iz grozdnih pešk, olje iz grozdnih pešk...

Slika 3: Teranov sok g. Andreja Grmeka iz Kobjeglave

1.4. Dejavnosti

1.4.1. Marmelada iz grozdja refošk

Z pripravo marmelade smo si, z dovoljenjem lastnika v »Mržkovem vinogradu«, nabrali grozdje, ga zmečkali v posodi, ročno odstranili peške in skuhalo marmelado po receptu, ki je zapisan v PRILOGI 2.



Slika 4: Tečne peške in kuhanje marmelade

1.4.2. Peka kruha s teranovim sokom

Marmelado je treba nekam namazati in zato smo se odločili, da poskusimo speči kruh s teranovim sokom. Tudi peke buhteljnov poljenih s teranovo marmelado smo se lotili.



Slika 5: Priprava testa s teranovim sokom, buhteljni z teranovo marmelado in oblikovan kruh

1.4.3. Žele bonboni iz teranovega soka

Žele bonboni so zelo priljubljeni pri otrocih, pa tudi pri odraslih. Zanje potrebujemo teranov sok, agar ter nekaj časa za pripravo.

Po potrebi jim lahko dodamo sladkor ali raje kraški med. ☺



Slika 6: Žele bonboni iz teranovega soka

1.4.4. Sol s teranom

Na spletu smo našli tudi recept za izdelavo teranove soli (zapisan je v PRILOGI 2) in tudi priprave le te smo se lotili. Za tiste bolj mesojede, ki želijo meso začiniti na kraški način, lahko ponudimo sol zanimive barve - vijolično obarvane.



Slika 7: Teranova sol

1.4.5. Snemanje promocijskega videa

Po izbranih idejah in materialu, ki se je iz vseh telefonov zbiral v ekipi "Turizm" v MS Teams, je Mihael pričel z montažo promocijskega spota. Skupaj smo si ogledali kar nekaj nasvetov, kako se tega lotiti, najboljše pa je bilo sodelovanje, srečevanje in veliko smeha. Ideje so v zadnjih dneh kar deževale in težko jih je bilo spraviti v časovni okvir treh minut. Poskušali smo biti inovativni, hudomušni in hkrati poudariti prepoznavnost naše pokrajine, našega Krasa, z zelo poznanim teranom in pršutom ter z manj znanima terenovko in teranovo marmelado.



Slika 8: Utrinki iz snemanja promocijskega spota

2. PUNUDBA

Naša turistična ponudba je hkrati tradicionalna (teran), a hkrati provokativna in izvirna, zanimiva za otroke, nosečnice in tiste, ki so za 0,0. Trdno verjamemo, da bo zaživel in obogatila turistično ponudbo našega kraja in Krasa.

V realizacijo turističnega spominka smo vložili veliko truda v upanju, da pripravimo nekaj novega, trajnostnega. Stavimo na to, da bomo uspešni in bomo pritegnili čim več sladokuscev.

Naša ponudba se vrti okoli grozda, zato smo temu priredili celotno podobo stojnice in trženje.

Ponujamo dvojček marmelada-teranovka »na veliko« in »na drobno«.

Naš turistični proizvod – dvojček marmelada-teranovka je v prvi vrsti lično zapakiran proizvod pri katerem nikakor nismo pozabili na trajnostni vidik, zato sta glavni sestavini embalaže les in steklo, ki sta oba primerna za recikliranje, steklo pa celo za ponovno uporabo.

Primeren je za prodajo tako med izdelki, ki se tržijo v TIC-u v Štanjelu kot tudi na stojnicah ob koncih tedna v Komnu in Štanjelu. Prav tako stojnica ne bi smela manjkati na dogodkih v sklopu prireditev »Martinovanje na Krasu« ter na praznovanju občinskega praznika občine Komen. V Štanjelu bi izdelke prodajali v trgovini in galeriji z lokalnimi izdelki – Lokal ter v mesnici in delikatesi Tošč.

Širjenje ponudbe na območje bivše sežanske občine se nam zdi nujno potrebno. Najprej bi svojo ponudbo predstavili na prireditvi »Praznik terana in pršuta« v Dutovljah ter na ostalih občinskih prireditvah bivše sežanske občine.

Z uspešno prijavo za novo sezono ŠARTAJ SLOVENIJA bi prepoznavnost razširili na celotno Slovenijo.

V primeru BIO pridelave grozolja bi bio teranovo marmelado in bio teranovko ponudili »na veliko« tudi kuhinjam osnovnih šol, srednjih šol in vrtcev ter CŠOD-jev.

3. TRŽENJE

3.1. Oglaševanje turističnega proizvoda

Naš turistični proizvod bomo oglaševali:

- na spletni strani šole (objava spota in raziskovalne naloge z vabilom na turistično tržnico ter na zaključni prireditvi festivala),
- na TIC-u v Štanjelu,
- v občinskem časopisu Burja, ki ga prejmejo vsa gospodinjstva v občini Komen,
- v mesnici in delikatesi Tošč v Štanjelu, kjer prodajajo tudi druge turistične spominke,
- v LOKALu – trgovini in galeriji z lokalnimi izdelki,
- na Instragramu,
- na turistični tržnici državnega festivala,
- na zaključni prireditvi festivala.

Odhodki trženja - marmelada

material	količina	cena	opombe
grozdje refošk	4 kg	/	podarjeno
sladkor	2 kg	2,40 €	trgovina Tuš
Kozarčki za vlaganje + pokrovček	100 kom	50 €	Vinakras, trgovina
Steklenička (150 ML) + pokrovček	100 kom	50 €	Vinakras, trgovina
vrvica	1 kom (20 m)	3 €	Vinakras, trgovina
etikete	200 kom	10 €	Biro oprema
barvni tisk	200 kom	20 €	šola
Lesena škatlica	50 kom	77,50 €	Tedi

Stroški promocije:

promocijski material	količina	stroški
Oglaševanje v medijih	/	brezplačno

Obesek za ključke - graviran grozd	100 kom	50 €
------------------------------------	---------	------

3.2. Turistični spominek

Marmelada iz grozdja je uporaben, okusen spominek na obisk Krasa s pridihom pisano obarvanih jesenskih listov vinske trte refošk. Je drugačno, inovativno darilo, ki lahko nadomesti okusen kraški med, primerno za mlajše in starejše.

Teranovka je teranov grozdni sok. Gre za brezalkoholno sladko pijača z vsemi mineralnimi sestavinami terana, ki je primerna za otroke, nosečnice, rakove bolnike in pravzaprav vse, ki iz različnih razlogov alkohola ne uživajo.

Naš dvojček zapakiran v lični leseni posodici, okrašen pa z rafijo in žakljevino lahko kupite zase ali podarite nekemu za darilo.

Dodali smo še lesen obesek za ključke v obliki grozdja v spomin na obisk Krasa in v opomin, da se je tja vredno vrniti. 😊

Prihodki in oblikovanje cene:

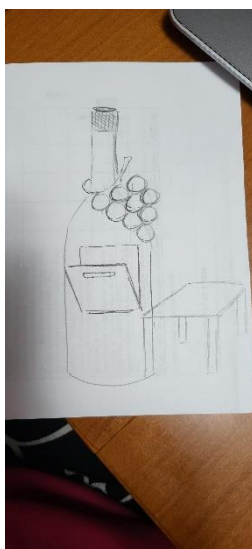
turistični spominek	cena
Teranova marmelada – 30 ml	2 €
Teranov sok – teranovka – 200 ml	2 €
Obesek za ključke - graviran grozd	2 €

4. PREDSTAVITEV NA TRŽNICI

4.1. Predstavitev na tržnici in oblika stojnice

Našo celotno podobo predstavlja grozd ter odtenki teranove oz. rubinasto rdeče barve.

S poudarjanjem misli “**Teran se lahko jé ali pije – to velja za otroke in odrasle**” bomo stojnico na tržnici oblikovali v stilu steklenice terana oz. teranovega soka s pečico v kateri lahko nastajajo kraške dobrote – kruh, piškoti, buhteljni s teranovo marmelado... Steklenica bo neke vrste razstavna omara, ki bo predstavljala izdelke iz terana – sol, čaj iz pešk, sok, kruh, marmelado, kis, repo... S številnimi izdelki bomo dokazali, da teran ni le vino, ampak je mnogo več.



Slika 9: Idejna skica stojnice

4. 2. Vabilo na stojnico

Enotno oblečenih 9 učencev bo predstavljajo našo turistično nalogo. Na stojnico bodo vabili na degustacijo izdelkov hkrati pa jim ne bo manjkalo zanimivih podatkov o naši pokrajini s katerimi bodo poskusili privabiti obiskovalce do stojnice in na Kras.

Vsake 15 minut bodo predstavitev popestrili s plesnim vložkom in navijaškimi vzkliki.

4. 3. Nagradna vprašanja

Degustacijo na stojnici bomo popestrili z nagradno igro. Vprašanja se bodo nanašala na Kras, pršut in teran. Poznavanje bo prineslo tudi nagrade.

5. ZAKLJUČEK

Kulinarična zaklada Krasa sta teran in pršut v poljubnem vrstnem redu. PIKA

AMPAK...

Teran je več kot le vino.

Teran se jé in pije.

Teran je tudi za otroke.

Kot teranova marmelada in kot teranovka.

PIKA.

NIČ VEČ AMPAK.

6. LITERATURA

- Okusi Krasa - (ogledano dne 12. 1. 2024) dostopno na <https://okusikrasa.net/sl/vivere-il-carso/kras-je-krasen/>,
- Kdo smo – okusi Krasa - (ogledano dne 12. 1. 2024) dostopno na <https://okusikrasa.net/sl/kdo-smo/pobuda/>,
- Divji okusi Krasa/Visit Kras - (ogledano dne 15. 10. 2023) dostopno na <https://www.visitkras.info/nacrtuj-obisk/dogodki/divji-okusi-krasa>,
- 51. Praznik terana in pršuta/Visit Kras - (ogledano dne 10. 10. 2023) dostopno na <https://www.visitkras.info/nacrtuj-obisk/dogodki/praznik-terana-in-prsuta>,
- Pršut in teran – največji kraški gastronomski posebnosti- (ogledano dne 10. 10. 2023) dostopno na <https://slovenia.si/sl/odlicnost/prsut-in-teran-najvecji-kraski-gastronomski-posebnosti/>,
- S. Renčelj: OD PRŠUTA DO KRAŠKEGA PRŠUTA, samozaložba, Sežana, 2021.

PRILOGE

PRILOGA 1: Kontaktni podatki vinarjev in ponudnikov turističnih Martinovanja na Krasu, prireditve v Štanjelu, 11. 11. 2023

Na Martinovanju smo si ogledali stojnice občinskih ponudnikov vina in se z njimi pogovorili o ponudbi njihovih kmetij. Srečali smo tudi šolsko dobaviteljico medu, čebelarico iz čebelarstva Furlani iz Volčjega Grada, in z njo poklepetali o medeni ponudbi.

Na eni izmed stojnic (kmetija Buntovih) so nas presenetili z informacijo, da izdelujejo teranovo milo.

Slike vizitk:







PRILOGA 2: Preizkušeni recepti

1. RECEPT ZA MARMELADO IZ GROZDJJA

Sestavine:

- 4 kg grozdnih jagod
- 2 kg sladkorja
- 40 g želirnega sladkorja
- 4 vaniljevi sladkorji

Postopek priprave:

Jagode grozdja operemo, zmečkamo in jim na cedilu odstranimo peške. To zna biti dolgotrajno.

Dodamo sladkor, vaniljev sladkor in želirni sladkor. Kuhamo do vretja, zmanjšamo ogenj, mešamo in vse skupaj kuhamo še 5 minut.

Še vroče nalijemo v čiste kozarce. Kozarce takoj obrnemo na pokrov in jih pustimo tako 5 minut. Ohlajajo naj se počasi.

2. RECEPT ZA KRUH S TERANOVIM SOKOM

Sestavine:

- 1 kg bele moke
- 1 kocka svežega kvasa
- 3 žlice soli
- 1 žlička sladkorja
- 3 žlici olivnega olja
- 6 dl teranovega soka
- 0,5 dl mleka

Postopek priprave:

Najprej moko zmešamo s soljo in oljem.

V kozarec nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja in prelijemo z malo segretim mlekom. Mleko ne sme biti prevroče, da ne uniči kvasa. Pustimo, da kvas začne vzhajati. V skledo prilijemo teranov sok in zamesimo.

Dobili bomo vijolično maso, ki bo kruhu dala pridih Krasa. Maso pustimo vzhajati, da se podvoji.

Premesimo in še enkrat pustimo vzhajati in pečemo pri 200 °C, uro do uro in pol. S kuhalnico potolčemo po spodnji strani kruha, če zveni votlo, je kruh pečen.

3. RECEPT ZA TERANOVO SOL

Sestavine:

- steklenica rdečega vina (Teran)
- 1 kg kakovostne kristalne soli

Postopek priprave:

V manjši globoki ponvi segrejemo vino, dokler ne zavre. Temperaturo nato nekoliko spustimo in kuhamo, dokler se tekočina ne zgosti.

Ta faza kuhanja lahko traja uro ali več, odvisno od količine vina in temperature.

Med kuhanjem vino občasno premešamo, da se ne sprime na dno posode. Ko povre večina vode, bo na dnu posode ostalo za nekaj jedilnih žlic goste tekočine.

Pazimo, da vina ne kuhamo predolgo, saj mora ostati tekočina, ki je gosta, a manj viskozna kot med. Odstavimo z ognja in počakajmo, da se reducirano vino ohladi.

Ko je vino ohlajeno, pričnemo v posodo postopno dodajati sol. Priporočamo, da sol dodajamo počasi in jo temeljito premešamo. Če sol ne vpije vsega vina, po potrebi dodamo več soli. Pomembno je, da v posodi ne ostane nič tekočine. V celoti se mora vпитi v sol.

Na pladenj razprostremo povoščen papir (npr. peki papir) in po njem razporedimo sol v tanko plast ter pustimo, da se posuši. Faza sušenja je za sol zelo pomembna, saj pomaga odstraniti odvečno vlago. Če soli ne posušimo dovolj, se bo kasneje v kozarcu strdila. Sol sušimo vsaj dva dni oz. če je mogoče, lahko tudi cel teden. Med sušenjem sol večkrat premešamo, da razbijemo morebitne skupke kristalov in zagotovimo bolj enakomerno sušenje. Ko smo zadovoljni s soljo, jo razdelimo v steklene kozarce z zračno tesnim pokrovom.

4. RECEPT ZA MAFINE**Sestavine za 12 kosov:**

- 250 g moke
- 150 g sladkorja
- 200 g čokolade ali sadja
- 1 vrečka pecilnega praška
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 2 jajci
- 6 do 7 jedilnih žlic olja
- 2 dl mleka
- limonin sok

Postopek priprave:

Vzamemo dve posodi in ločimo rumenjake od beljakov. Iz beljakov stepemo sneg. V posodo z rumenjaki dodamo sladkor, vaniljev sladkor in limonin sok ter pomešamo. Nato zmesi prilijemo olje. Premešamo. Dodamo moko, ki vključuje vrečko pecilnega praška ter zmešamo. Dobimo suho maso, ki ji prilijemo mleko in mešamo toliko časa, da dobimo gladko maso. Dodamo stepen sneg, ki smo ga pripravili na začetku.

Maso vlijemo v pekač za mafine do približno polovice, dodamo žlico marmelade in posodice dopolnimo, a masa naj ne sega čez rob in pečemo 20 do 25 minut na 170 stopinjah Celzija.