

## 18. MEDNARODNI FESTIVAL VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA



Raziskovalno-projektna naloga

**Avtorji:** Iris Balagović, Nika Vidmar in Taja Furlan

**Mentorica:** Renata Nikolić, prof.

**Šolsko leto:** 2020/ 2021

Sežana, marec 2021



---

Šolski center Srečka Kosovela Sežana

Tel: +386 05 7311 280

Fax: +386 05 7311 289

E-pošta: ss.srecko-kosovel@guest.arnes.si

## NASLOV NALOGE: **Koprška štorja**

### **Avtorji:**

- Iris Balagović; [balagovicka.bvb@gmail.com](mailto:balagovicka.bvb@gmail.com); 4. A ART
- Taja Furlan; [furlan.taja@gmail.com](mailto:furlan.taja@gmail.com); 4. A ART
- Nika Vidmar; [nikolina.vidmar@gmail.com](mailto:nikolina.vidmar@gmail.com); 4. A ART

### **Mentorica:**

- Renata Nikolić; [renata.nikolic.art@gmail.com](mailto:renata.nikolic.art@gmail.com)

## **POVZETEK**

V projektni nalogi z naslovom Koprška štorja predstavljamo novo moderno lokalno specialiteto, t. i. braciatta. Z zanimivim turističnim produktom želimo povečati turistično ponudbo Kopra in s tem tudi občine Koper. Širši javnosti želimo pokazati lepote in dobrote tega lepega obmorskega mesta. S pomočjo lokalnih pridelovalcev hrane, ribičev, vrtnarjev, zeliščarjev, pekov, vinarjev in solinarjev, smo oblikovale turistični proizvod, namenjen širši populaciji. Naš proizvod je primeren za najmlajše in za starejše, za majhne in velike družine in za vse tiste, ki imajo radi morje, sonce, predvsem pa okusne ribje jedi, zdravo hrano, ulične prigrizke in prijetne resnične zgodbe.

### **Ključne besede:**

Kulinarika, kulinarična specialiteta, braciatta, čebata, Koper, resnične zgodbe, turistični proizvod, chef, zdrava hrana, ribe, brancin, turizem.

## **SUMMARY**

In the project task entitled Koprška štorja we present a new modern local specialty, the so called "braciatta". With an interesting tourist product, we want to increase the tourist offer of the city of Koper and with this also of the municipality of Koper. We want to show the general public the beauties and goodies of this beautiful seaside town.

With the help of local food producers, fishermen, gardeners, herbalists, bakers, winemakers and salt workers, we have designed a tourist product for the general population. Our product is suitable for the youngest and for the elderly, for small and large families and for all those who love the sea, the sun, but above all delicious fish dishes, healthy food, street snacks and pleasant true stories.

### **Key words:**

Culinary arts, culinary specialties, braciatta, ciabatta, Koper, true stories, tourist product, chef, healthy food, fish, sea bass, tourism.

---



## KAZALO VSEBINE

<b>KAZALO VSEBINE</b> .....	3
UVOD.....	4
RAZISKOVALNI DEL NALOGE.....	5
Primarna raziskava .....	5
Sekundarna raziskava.....	5
TURISTIČNI PRODUKT.....	8
PONUDBA.....	10
TRŽENJE IN FINANČNA PROJEKCIJA.....	10
MOŽNOST IZVEDBE .....	11
ZAKLJUČEK.....	11
VIRI .....	12

## KAZALO SLIK

Slika 1: Zelišča (Iris Balagovič) .....	4
Slika 2: Strunjanske soline (Iris Balagovič).....	6
Slika 3: Obiranje oljk (Nika Vidmar).....	7
Slika 4: Braciatta (Iris Balagovič).....	8
Slika 5: Stojnica (Nika Vidmar).....	11

## UVOD

Letošnja tema 18. mednarodnega festivala *Več znanja za več turizma* je »Moj kraj moj chef«. Za to nalogo smo se dijakinje 4. letnika programa aranžerski tehnik: Iris Balagović, Taja Furlan in Nika Vidmar odločile zaradi čudovite izkušnje, ki smo jo doživele na lanskem tekmovanju v Ljubljani.

Glede na to, da je turizem zaradi pandemije Covida-19 najbolj v krizi in da se številne panoge, dejavnosti in turistična mesta soočajo z velikimi spremembami in izzivi, smo se odločile pomagati svojemu domačemu kraju oziroma mestu Koper.

Kot ljubiteljice morske hrane in mediteranskih začimb ter uličnih prigrizkov smo sestavile lastno specialiteto, ki jo bomo ponujale turistom in domačinom na koprskih ulicah.

Z nalogo bomo predstavile mesto Koper in moderno lokalno specialiteto, t. i. bračato (ital. braciatta) pridelano z značilnimi sestavinami iz Kopra. Ime za našo posebno kulinarčno specialiteto smo tvorile iz dveh besed, čebata (ciabatta) in brancin, ki sta tudi glavni sestavini te jedi.

V sodelovanju z lokalnimi ribiči, zeliščarji, vinoteko Koper in tudi solinami bomo obiskovalcem festivala »Moj kraj moj chef« ponudile še nekaj zanimivih lokalnih jedi in poseben osvežilni napitek.

Proizvod smo poimenovala Koprška štorja, ker ima vsaka sestavina v naši specialiteti svojo zgodbo in tradicijo.



Slika 1: Zelišča (Iris Balagović)



## RAZISKOVALNI DEL NALOGE

Pri oblikovanju turističnega proizvoda smo upoštevali rezultate tako sekundarne kot primarne raziskave. S sekundarno raziskavo smo poiskale veliko različnih informacij in virov, ki so nam pomagali pri razvijanju idejne naloge. Zbrale smo podatke o samem mestu Koper in njegovi zgodovini, raznoliki ponudbi hrane in značilnim kulinaričnim bogastvom primorske regije. Splošne informacije o mestu smo poiskale preko spleta na internetu in tudi v strokovni literaturi.

Izvedle smo tudi primarno raziskavo, in sicer smo opravile ankete in intervjuje z našimi lokalnimi ribiči in zeliščarji.

### Primarna raziskava

Z intervjuji z izbranimi lokalnimi pridelovalci hrane, ribiči, vrtnarji, zeliščarji, peki, vinarji in tudi s prijatelji smo ugotovile, da imamo dobro idejo, ker so bili vsi navdušeni in pripravljeni k sodelovanju.

Med mladostniki, vrstniki iz naše šole smo izvedle kratko anonimno anketo. Z anketo smo želele izvedeti predvsem, ali imajo naši vrstniki, mladostniki radi ribje jedi in katero vrsto ribe imajo najraje. Z anketo smo pridobile še veliko pomembnih informacij, med drugim tudi to, katera je najbolj prepoznavna turistična znamenitost Kopra.

Opomba: Anketni vprašalnik in rezultati ankete so podrobneje prikazani v prilogi št. 4. in št. 5. Intervju z lokalnim ribičem pa je pod št. 6.

### Sekundarna raziskava

S pomočjo sekundarne raziskave smo poiskale tudi legendo o Kopru.

Nastanek Kopra in izvor njegovega prvotnega imena segata v pradavnino. Ena od legend, ki govori o nastanku mesta Koper, sega v obdobje antične Grčije; Nastal naj bi v spopadu med Pozejdomom in Ateno. Atenin ščit, prevlečen s kozjo kožo naj bi padel v morje in se spremenil v otok.

Druga pojmovanje mesta Koper je iz časa Rimljanov. In sicer, rimsko ime za mesto Koper je Capris, ker so na skalnatem otočku redili koze. »Kozji« otok Capris je postal pomemben šele v 5. stoletju, ko je bilo rimsko cesarstvo že v zatonu. Zaradi vdorov barbarskih ljudstev (Herulov, Vizigotov, Ostrogotov in Hunov), se je kmečko prebivalstvo umaknilo na otok, ki je postal ena od ključnih točk kraškega obrambnega sistema, imenovanega Clausra Alpium Juliarium.

Slika : Koprski otok (Iris Balagović)

Slovensko poimenovanje mesta Koper pa izvira iz istrskega imena Kuper, ki spominja na kup sredi morja. Koper so s kopnim povezali Avstrijci tako, da so zgradili dolg nasip s cesto od starega pristanišča do Smedele. Okoli mesta pa so uredili soline, ki so jih kmalu opustili in izsušeno površino namenili kmetijstvu.

S pomočjo sekundarne raziskave smo prišle tudi do pomembnih podatkov o sestavinah, ki smo jih uporabili za našo kulinarično specialiteto.

Tabela 1: Prednosti zdrave, kakovostne in ekološko pridelane hrane in začimb

Sestavina	Lastnosti
ribe	za regeneracijo, za boljše delovanje možganov, za zaščito kože in za bolj zdravo srce
morska sol v zmernih količinah	za boljše presnovo beljakovin in proces prebave hrane zmanjšuje kislost v telesu, za vzdrževanje mišičnega tonusa, za regeneracijo in boljši prenos živčnih impulzov z nevroni
olive	vsebujejo veliko nenasičenih maščobnih kislin, ki nas ščitijo pred boleznimi srca in ožilja; zmanjšujejo napade astme, ščitijo pred alergijami ter vplivajo na imunski in prebavni sistem
citrusi	bogati z vitamini in rastlinskimi snovmi, so dober vir vlaknin, imajo malo kalorij, zmanjšajo verjetnost ledvičnih kamnov, pomagajo proti rakavim obolenjem, vsebujejo hranila, ki pripomorejo k zdravemu srcu, ščitijo možgane
rožmarin	v ljudskem zdravilstvu se uporablja za pospešeno celjenje ran in izpuščaje ter izboljšanje prebave in prekrvavitve
Koper	njegovi vitamini so koristni za pomiritev in okrepitev imunskega sistema
Timijan	topi sluz v želodcu in pljučih, zato je njegova uporaba dobra ob okužbah dihal



Slika 2: Strunjanske soline (Iris Balagovič)

Slovenska Istra ni znana le po dobrem vinu in čudoviti obali. Tako turisti kot tudi domačini se radi sprehajajo po poteh škocjanskega zatoka, strunjanskih solinah in po vaseh z značilno istrsko arhitekturo, in sodelujejo pri letni tradiciji obiranja oljk in pridelavi domačega olivnega olja.



Slika 3: Obiranje oljk (Nika Vidmar)

- Slovenske oljke in obiranje oljk

Večina oljkarjev oljke obira ročno, nekateri pa uporabljajo tudi grablje ali stroje. Pri obiranju je treba paziti, da ne poškodujemo plodov, saj je olje iz njih v tem primeru slabše kakovosti. Za olje visoke kakovosti se priporoča, da plodovi ne padejo na tla, temveč da se oberejo neposredno v košare ali zberejo na plastičnih mrežah, ki se razgrnejo pod krošnjo.

Tradicija oljkarstva v Istri traja že več kot dve tisočletji, že stari Rimljani pa so to regijo prepoznali kot rodoviten prostor za saditev prvih oljčnih nasadov na tem področju. Tradicija se je ohranila do današnjih dni. Olje so še v začetku prejšnjega stoletja shranjevali v velikih izklesanih kamnih, pokritih z lesenim pokrovom, imenovanih "kamen od ulja". Kamni so bili različnih dimenzij. Oljke so stiskali v torkljah, kjer so pekli tudi krompir, ga namakali v olje in zraven pili vino.

- Brancin

Brancin je močna riba, s telesom vretenčaste oblike, pokritim z drobnimi luskami. Po hrbtu je svinčeno sive, po trebuhu pa srebrno bele barve. Na koncu škržnega poklopca ima temno pego in dve bodici. Zraste lahko do enega metra v dolžino in lahko doseže celo več kot 10 kg. Je izrazita riba roparica, ki se prehranjuje predvsem z manjšimi ribami, pa tudi raki in drobnimi nevretenčarji. Njegovo naravo izkazuje spodnja naprej štrleča čeljust, velike oči pa so dokaz, da ta riba na svoj plen preži v večernem in nočnem času.

Brancin živi v skoraj vseh Evropskih morjih, pa tudi v vzhodnem Atlantiku. Zelo pogost je v vseh morjih Sredozemlja ter v Črnem morju.

Meso brancina spada v najvišji kakovostni razred, saj je mehko in odličnega okusa. Pripravljajo ga največ kuhanega, lahko pa se tudi ocvre, ali speče na žaru.

Zelo dobro se je odpraviti na ribolov brancina jeseni, a bolj ko se približuje konec leta in zima, se na morju ujamejo vse večji primerki brancina. Ravno iz tega razloga mnogi ribiči pravijo, da je zimski ribolov brancina zelo uspešen in zanimiv.

- Simbolični pomen sonca

Sonce je nebeško telo in predstavlja oblast. V preteklosti so ga povezovali z vrhovnim božanstvom. V krščanski, islamski in hindujski kulturi predstavlja vsevidno in gonilno silo, ki izžareva ljubezen in življenjsko moč.

Simbol sonca smo uporabile tudi v logotipu za našo Koprsko štorjo, saj je ta tudi v občinskem koprskem grbu. Poleg sonca pa je v logotipu še val, ker je Koper obalno mesto in živi z morjem.

## TURISTIČNI PRODUKT

Naš turistični produkt je Koprška štorja, ki se bo prodajala na različnih lokacijah v mestu Koper. Vsak dan na drugem trgu, ker bomo svoje stranke seznanjale tudi z zgodovino mesta in lokalnimi običaji.

Primorci dajemo veliko pozornosti na domače pridelke in spodbujamo svoje obrtnike, zato radi uporabljamo lokalne sestavine iz mestne tržnice, obalnih ribarnic, solin in domačih vrtov.



*Slika 4: Braciatta (Iris Balagovič)*

**Braciatta** je moderna mediteranska jed z domačo olivno ciabatto in kotletom svežega brancina.

Ciabatto pripravimo iz domače namenske moke in olivnega olja. Dodamo ji pa še domače olive in lokalna zelišča. Iz primorskih štort, mandljev in začimb pripravimo oljčno tapenado. Svežino na krožniku podaja emulzija iz pomarančnega soka in olivnega olja z zeliščnim okusom. Za perfekten konec te mediteranske jedi pa pripravimo še zvezdo krožnika, pečen brancinov kotlet.

Svoj kulinarični izbor bomo dopolnile še s sladico.





Slika : Škocjanski zatok (OUTSIDER)

V turistični proizvod smo vključile turistične značilnosti mesta Koper. Koper je mesto stoterih sonc, po italijansko je Capodistria in je šesto največje mesto v Sloveniji. Koper je pomembno stičišče različnih kultur ter gospodarsko in politično središče slovenske obale. Koprsko mestno jedro krasijo srednjeveške benečanske palače in v koprski laguni Škocjanskega zatoka domuje na stotine ptic.

Kot domačinke iz Kopra smo zelo ponosne na kulturno dediščino tega mesta in si želimo, da bi tudi drugi ljudje spoznali in spoštovali to kulturno bogastvo.

Tabela 2: Turistične znamenitosti Kopra

Turistične znamenitosti	zanimivost
Titov trg	Je središče starega mesta.
Stadion Bonifika	Je večnamenski zunanji športni prostor z manjšim atletskim stadionom in notranjim bazenom.
Luka Koper	Je edino slovensko mednarodno tovorno pristanišče.
Pretorska palača	Nahaja se na Titovem trgu in sodi med osrednje arhitekturne spomenike Kopra.
Vinakoper	Je koprška vinoteka, ki ponuja doživetja, kot so obisk vinske kleti in okušanje vina.
Naravni rezervat Škocjanski zatok	Nahaja se v Koprski okolici in predstavlja preostanek morja, ki je nekoč obkrožalo mesto.
Plaža Mokra mačka	Je najbolj poznano koprsko kopališče z dobro hrano in pijačo.
Marina Koper	Je najsevernejša marina v Jadranskem morju.
Pokrajinski muzej Koper	Je najboljšežnejši muzej slovenske Istre in njene bogate zgodovine.

John Tercek, podpredsednik svetovno znanega ladjarja Royal Caribbean Cruises, je tako opisal Koper: »**Koper je izredno šarmantno in dinamično mesto z neverjetno razvejanostjo turističnih poti v mestu in v zaledju. Je mesto, ki ima poseben čar.**«



## PONUDBA

Tabela 3: Turistični spominki in cena

Turistični spominki	Cena
Razglednica	1,80 €
Obesek za ključke	2,50 €
Kemični svinčnik	0,80 €
Frizbi	8,00 €
Podstavek za pijačo	1,80 €
Kratka majica	6,00 €
Uhani	3,20 €
Zapestnica	2,40 €
Skodelica za kavo	8,00 €
Kozarček vložnih štort	5,00 €

V ponudbi navajamo nekaj turističnih spominkov, ki smo jih celostno oblikovali v skladu z našo kulinarčno specialiteto. Osnova celostnega oblikovanja je v povezavi z logotipom Koprška štorja, ki je sestavljen iz dveh simboličnih znakov za Koper, to sta sonce in modri val (znak za morje).

## TRŽENJE IN FINANČNA PROJEKCIJA

Trženje bomo izvajali preko socialnih omrežij, in sicer prek Instagrama, saj je tak način zelo sodoben, najbolj učinkovit in tudi cenovno dostopen. Za začetek bomo predvajali videospot, ki smo ga pripravile za tekmovanje Več znanja več turizma.

V video posnetku smo promovirale svojo lokalno specialiteto.

Zelo si želimo, da bi našo specialiteto spoznale predvsem mlajše generacije, ki ljubijo ulične prigrizke in zdravo kakovostno hrano.

Tudi nove ponudbe bomo objavljale na Instagramu. Predstavljale bomo zgodbe o lokalnih pridelovalcih hrane, kot so zeliščarji, ribiči, solinarji, peki, saj bi s tem podučili naše potencialne stranke o zgodovini pridelave hrane in izvoru sestavin iz naše braciatte.

Finančna sredstva za izvedbo prodaje našega turističnega izdelka-lokalne specialitete t. i. braciatta in turističnih spominkov, smo zbrale s pomočjo sponzorjev (Gostilna in pizzerija Trije lovci, Nataša Orejaš s.p., Šmarje pri Kopru in FF, Specializirano gostinstvo in storitve, d. o. o.)

Tabela 4: Prihodki v letu 2021 v eurih

PRIHODKI V LETU 2021	V EUR
Občina Koper (iz tega razpisa):	800,00
Lastni prihodki/sredstva izvajalca;	1.000,00
Sponzorstvo in pomoči fizičnih in pravnih oseb:	400
Prodaja spominkov	163,70
Prodaja krožnikov	0,50 €/osebo (100 oseb) = 50
SKUPAJ:	2.413,70

Tabela 5: Odhodki v letu 2021 v eurih

ODHODKI V LETU 2021	V EUR
<b>Stroški dela (pogodbe o delu, avtorski honorarji)</b>	24 ur x 6 €/h x 3 (dijaki ali študenti) = 432,00
SKUPAJ:	432,00

## MOŽNOST IZVEDBE

Prodajo naše specialitete in turističnih spominkov bi izvajale na stojnici v Kopru. V tem primeru bi se morale povezati z občino Koper in pridobiti ustrezne dokumente, kot je npr. dovolilnica za prodajo v mestu in dovoljenje za postavitve stojnice na določeni lokaciji v mestu Koper.



Slika 5: Stojnica (Nika Vidmar)

Uspešno smo se že povezale z nekaterimi lokalnimi pridelovalci hrane, ki bi lahko občasno tudi sodelovali pri prodaji.

Za letno izvedbo naše ideje bi potrebovale tudi redno dostavo ribo, sveža zelišča in pomoč Primorske pekarnice Panificio.

Našo kulinarčno specialiteto bi lahko prodajale v okviru koprskih festivalov in praznovanj, kot so Rumeno modre noči in Fešta kalamarov. Velik uspeh bi bil, če bi se ljudje iz drugih krajev pripeljali v Koper le zaradi naše super Braciatte.

## ZAKLJUČEK

S projektno nalogo smo želele prispevati k razvoju turizma v Kopru in obenem tudi povezati različne lokalne ponudnike, med drugim tudi promovirati tradicionalne lokalne dejavnosti domačim in tujim gostom.

Z načrtovanjem turističnega produkta Koprške štorje, ki ima za glavno ponudbo lokalno specialiteto Braciatto in z oblikovanjem uporabnih turističnih spominkov smo se veliko naučile. Spoznale smo tudi, kako zelo pomembno vlogo imajo vsi soudeleženci v prehranjevalni verigi, še posebno pri kakovostno pripravljeni hrani. Pridobile smo tudi nove koristne izkušnje v kulinariki.

Naloga nam je bila velik izziv, priprava predstavitve za festival pa je za nas velika odgovornost, saj se moramo prilagajati situacijskim razmeram zaradi pandemije. Zelo si želimo zmagati.

Menimo, da je naš turistični proizvod kot nalašč predvsem za ljubitelje ribjih jedi, pa tudi za vse mlade po srcu, ki radi potujejo, raziskujejo in imajo radi posebne ulične prigrizke.



---

## VIRI

Elektronski viri:

<https://www.slovenia.info/sl/destinacije/regije/mediteranska-kraska-slovenija/koper>

<https://sl.wikipedia.org/wiki/Koper>

Slikovni viri:

<https://www.slovenia.info/sl/destinacije/regije/mediteranska-kraska-slovenija/koper>

<https://outsider.si/objekti-v-naravnem-rezervatu-skocjanski-zatok/>

<https://www.kam.si/kako-se-odpraviti-na-ribolov-brancina/>

Strokovna literatura:

- Marjuča Offizia. (1988). **Iz morja v ponev**. Založništvo tržaškega tiska
- Viljanka Vesel, ... Milena Bučar –Miklavčič. (2009). **Oljka-živilo, zdravilo, lepotilo**. Založba kmečki glas.



## NAČRT PREDSTAVITVE NA TURISTIČNI TRŽNICI

### Predstavitev projektne naloge MOJ KRAJ MOJ CHEF Z NASLOVOM KOPRSKA ŠTORJA

Šolski center Srečka Kosovela Sežana  
Gimnazija in ekonomska šola  
Stjenkova 3, 6210 Sežana

Sežana, 29. 3. 2021

Turistična zveza Slovenije  
Miklošičeva 38  
1000 Ljubljana

### Predstavitev projektne naloge KOPRSKA ŠTORJA

Okvirna vsebina in struktura predstavitve:

Z nalogo bomo na turistični tržnici predstavili svoj turistični proizvod KOPRSKA ŠTORJA, s katerim želimo povečati turistično ponudbo lepega obmorskega mesta Kopa in s tem tudi občine Koper. Obiskovalcem festivala in širši javnosti bomo ponudili v pokušino moderno kulinarčno specialiteto in jim predstavili kulturno dediščino našega Kopa. Obiskovalci si bodo v promocijskem videospotu lahko ogledali pripravo kulinarčne specialitete in se odločili za različne uporabne turistične spominke.

Seznam pripomočkov, ki jih potrebujemo:

- stojnica (potrebujemo le prostor, mizo)
- 2 stola
- električni priključek

### Število sodelujočih pri predstavitvi

Sodelujoči:

- na stojnici 3 dijakinje: 3 avtorice (Iris Balagović, Nika Vidmar in Taja Furlan)
- na tekmovanju dijake spremlja mentorica: Renata Nikolić
- skupno predvideno število sodelujočih:  
3 (avtorji) +1 (mentorica) =4

**POVZETEK V SLOVENSKEM IN ANGLEŠKEM JEZIKU S KLJUČNIMI BESEDAMI**

Šolski center Srečka Kosovela Sežana  
Tel: +386 05 7311 280  
Fax: +386 05 7311 289  
E-pošta: ss.srecko-kosovel@guest.arnes.si

NASLOV NALOGE: **KOPRSKA ŠTORJA**

**Avtorji:**

- Iris Balagović; [balagovicka.bvb@gmail.com](mailto:balagovicka.bvb@gmail.com); 4. A ART
- Taja Furlan; [furlan.taja@gmail.com](mailto:furlan.taja@gmail.com); 4. A ART
- Nika Vidmar; [nikolina.vidmar@gmail.com](mailto:nikolina.vidmar@gmail.com); 4. A ART

**Mentorica:**

- Renata Nikolić; [renata.nikolic.art@gmail.com](mailto:renata.nikolic.art@gmail.com)

**POVZETEK**

V projektni nalogi z naslovom Koprška štorja predstavljamo novo moderno lokalno specialiteto, t. i. braciatta. Z zanimivim turističnim produktom želimo povečati turistično ponudbo Kopa in s tem tudi občine Koper. Širši javnosti želimo pokazati lepote in dobrote tega lepega obmorskega mesta. S pomočjo lokalnih pridelovalcev hrane, ribičev, vrtnarjev, zeliščarjev, pekov, vinarjev in solinarjev, smo oblikovale turistični proizvod namenjen širši populaciji. Naš proizvod je primeren za najmlajše in za starejše, za majhne in velike družine in za vse tiste, ki imajo radi morje, sonce, predvsem pa okusne ribje jedi, zdravo hrano, ulične prigrizke in prijetne resnične zgodbe.

**Ključne besede:**

Kulinarika, kulinarična specialiteta, braciatta, čebata, Koper, resnične zgodbe, turistični proizvod, chef, zdrava hrana, ribe, brancin, turizem.

**SUMMARY**

In the project task entitled Koprška štorja we present a new modern local specialty, the so called "braciatta". With an interesting tourist product, we want to increase the tourist offer of the city of Koper and with this also of the municipality of Koper. We want to show the general public the beauties and goodies of this beautiful seaside town.

With the help of local food producers, fishermen, gardeners, herbalists, bakers, winemakers and salt workers, we have designed a tourist product for the general population. Our product is suitable for the youngest and for the elderly, for small and large families and for all those who love the sea, the sun, but above all delicious fish dishes, healthy food, street snacks and pleasant true stories.

**Key words:**

Culinary arts, culinary specialties, braciatta, ciabatta, Koper, true stories, tourist product, chef, healthy food, fish, sea bass, tourism.



### PRILOGA 3

#### SEZNAM SODELUJOČIH DIJAKOV/ TEKMOVALCEV

naziv šole	ime in priimek dijaka	razred	Kraj stalnega bivališča	Letnica rojstva
ŠCSK Sežana	IRIS BALAGOVIĆ	4. A ART	Šmarje pri Kopru	11. 6. 2002
ŠCSK Sežana	NIKA VIDMAR	4. A ART	Pobegi	17. 9. 2002
ŠCSK Sežana	TAJA FURLAN	4. A ART	Koper	16. 7. 2002

**Primer ANKETNEGA VPRAŠALNIKA****ANONIMNA ANKETA**

**Iris Balagović, Nika Vidmar in Taja Furlan** smo dijakinje 4. letnika programa aranžerski tehnik. Za projektno nalogo v okviru 4. predmeta poklicne mature pripravljamo video in poseben produkt na temo kulinarike.

**Prosimo vas, da izpolnite to kratko anketo. Vaši odgovori nam bodo v veliko pomoč pri pripravi raziskovalnega dela maturitetne naloge!** Pri vsakem vprašanju obkrožite samo en odgovor.

---

Spol: M    Ž

Starost: 15-18 let

19-22 let

od 23 let dalje

---

**1. Ali imate radi ribje jedi?**

- a) da
- b) ne

**2. katero vrsto ribe imate najraje?**

- a) brancin
- b) orada
- c) postrv
- č) škarpina (rdeča bodika)
- d) sardele
- e) ne jem rib

**3. Ali imate radi olive?**

- a) da
- b) ne

**4. Ali veste kaj je ciabatta?**

- a) da
- b) ne

**5. Kakšne dodatke imate radi v kruhu?**

- a) olive
- b) orehi
- c) zelišča
- d) semena
- e) brez dodatkov

**6. Kakšno vrsto pijače najraje zaužijete pri ribjih jedeh?**

- a) pivo
- b) sok
- c) voda
- d) belo vino
- e) črno vino





**7. Katero jed najraje naročite v obalnih gostilnah?**

- a) testenine z morskimi sadeži
- b) pica
- c) dunajski zrezek
- č) lignji na žaru
- d) biftek v vinski omaki
- e) mesna plošča
- f) ribje jedi

**8. Ali imate radi ulične prigrizke?**

- a) da
- b) ne

**9. Katera znamenitost Kopra vam je najbolj poznana?**

- a) Titov trg
- b) stadion Bonifika
- c) plaža Mokra mačka
- č) Luka Koper
- d) Pretorska palača
- e) Vinakoper

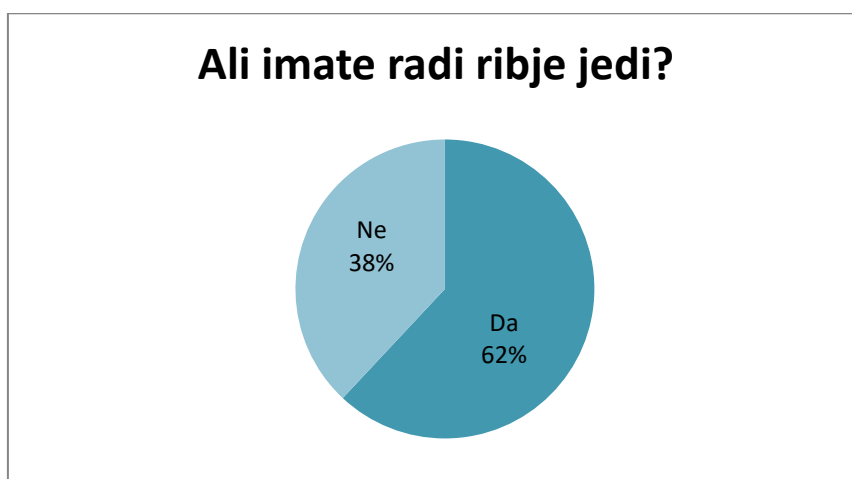
**Zahvaljujemo se vam za vaše sodelovanje in želimo vam lep dan! ☐**

## ANALIZA ANKETE

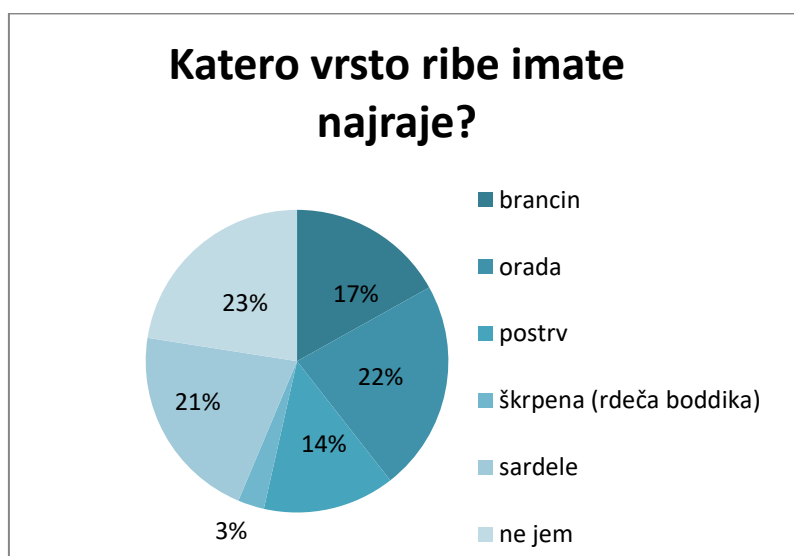
Anonimno anketo smo izvedle med mladostniki, sovrstniki, ker nas je zanimalo, koliko radi jedo ribe in katero vrsto ribe jedo najraje ter katera je tista hrana, ki jo splošno najraje jedo. Rezultati ankete so prikazani v grafih po vrstnem redu, kot so bila zastavljena vprašanja v anketnem vprašalniku.

V uvodnem delu anketnega vprašalnika so se anketiranci razporedili v ustrezne preučevane skupine glede na spol in starost. Anketni vprašalnik je rešilo 71 ljudi, od tega 15 moških in 56 žensk v povprečni starosti od 15 do 19 let.

- Prvo vprašanje v anketi je bilo »Ali imate radi ribje jedi?«. Iz grafa se lepo ugotovi, da približno ena tretjina mladih ne je rib oziroma 62% anketirancev jedo ribe.

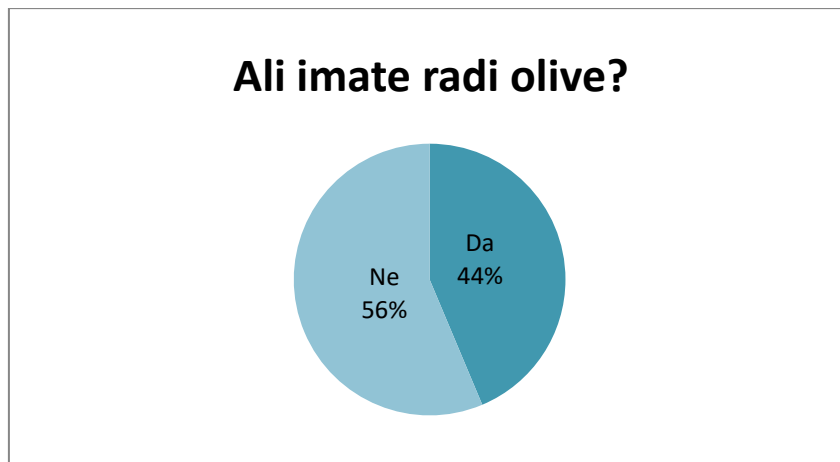


- Drugo vprašanje se je nanašalo na vrsto ribe, ki jo imajo najraje. Anketiranci so lahko izbirali odgovore med brancinom, orado, postrvjo, škrapeno in sardelami ter oznako, da ne jedo rib. Izkazalo se je, da največ mladih jedo orado. Tu bi bilo smiselno ugotoviti še zakaj.

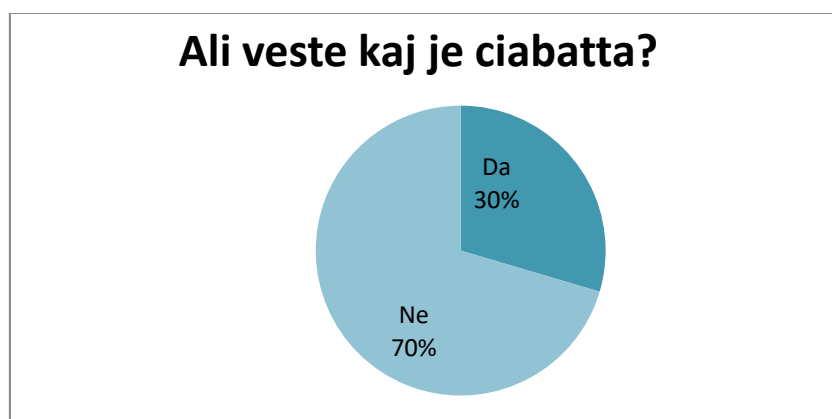




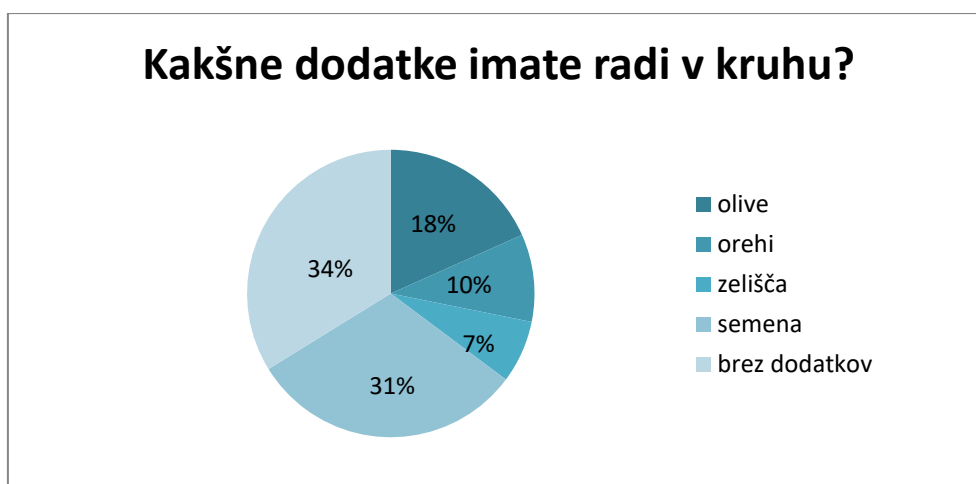
- Zanimalo nas je tudi ali imajo radi olive. Iz grafa je lepo razvidno, da več kot polovica mladih anketirancev ne mara oliv.



- Povprašale smo jih ali vedo kaj je ciabatta. Približno tri četrtine anketirancev oziroma 70% od vseh anketirancev ne ve kaj je ciabatta.

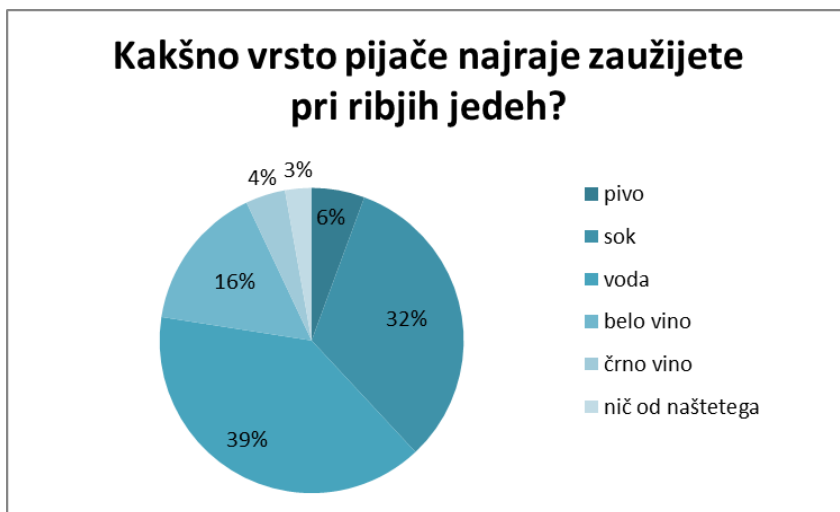


- Zanimalo nas je, kakšne dodatke imajo radi v kruhu in če sploh imajo radi dodatke v kruhu. Približno enak delež anketirancev je odgovorilo, da imajo radi semena v kruhu in da ne mara nobenih dodatkov v kruhu.

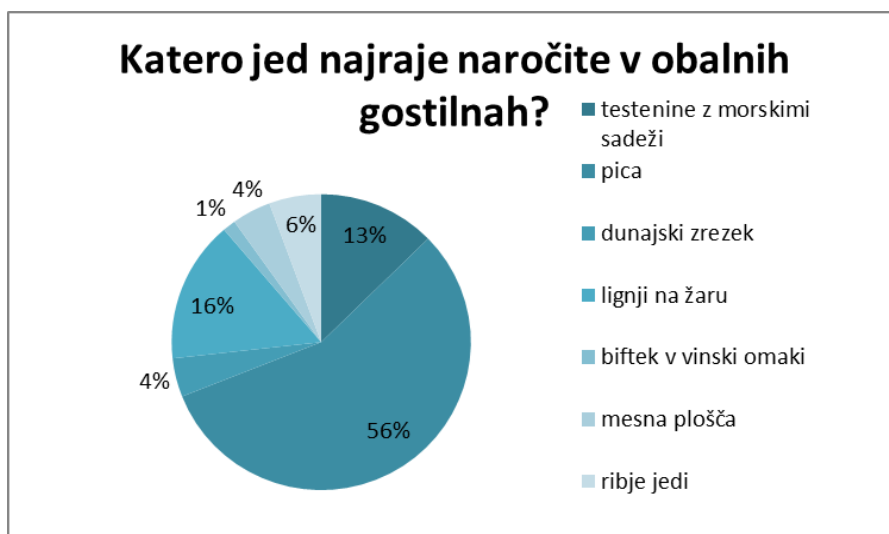




- Na vprašanje »Kakšno vrsto pijače najraje zaužijete pri ribjih jedeh?« smo dobile odgovor, da večina anketirancev najraje pije vodo ali sok.

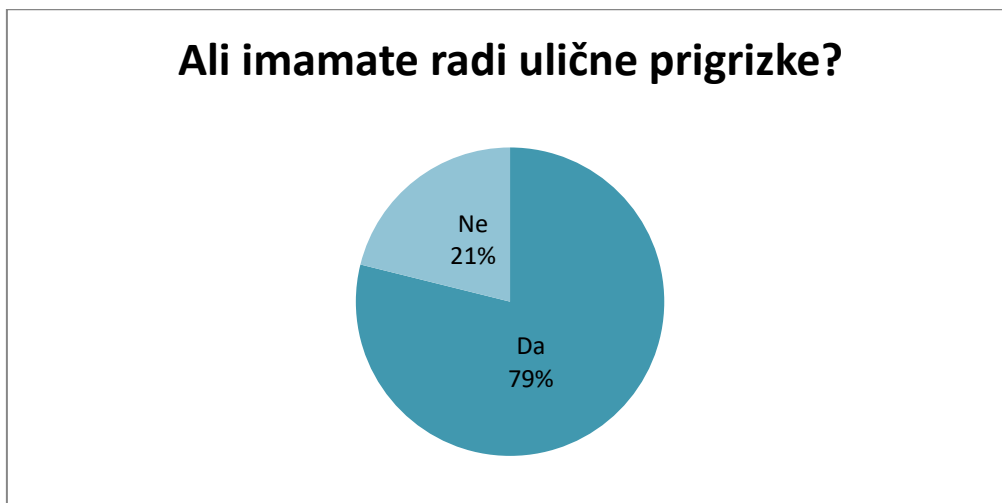


- Sedmo vprašanje se je nanašalo na hrano, ki jo najraje naročajo v obalnih gostilnah. Izkazalo se je, da več kot polovica vseh anketirancev najpogosteje v obalnih gostilnah naroči pico. Skoraj ena četrtnina anketirancev oziroma 16% anketirancev naroči lignje na žaru in 13% anketirancev naroči testenine z morskimi sadeži.

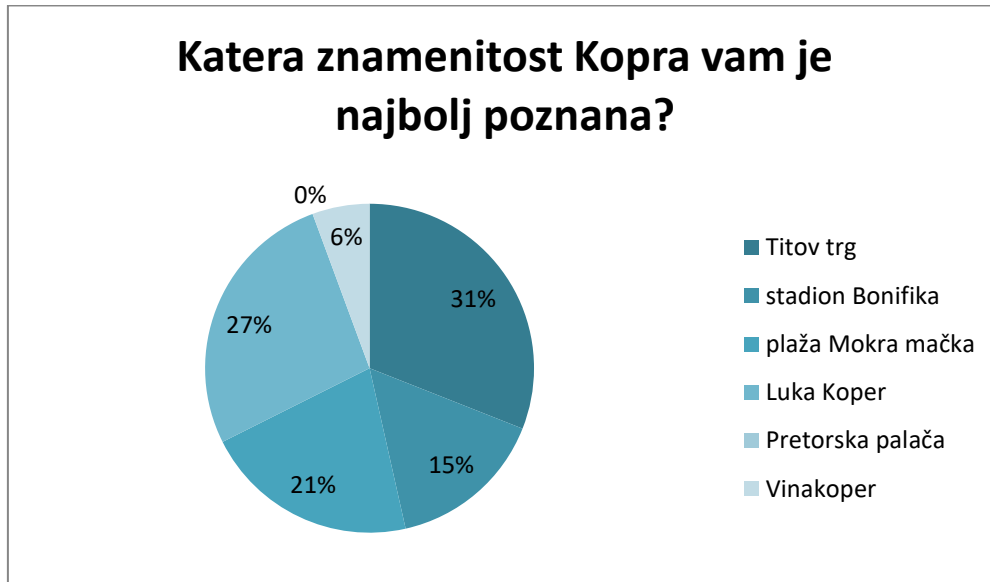




- Glede na način življenja smo predvidevale, da mladi imajo radi ulične prigrizke. Izkazalo se je, da imajo naši anketiranci zelo radi ulične prigrizke; kar 79% anketirancev je odgovorilo na to vprašanje z da, 21% anketirancev pa je odgovorilo z ne.



- Kot zadnje vprašanje nas je zanimalo, katera znamenitost Kopra jim je najbolj poznana. Največ anketirancev, to je 31% od vseh anketiranih, je odgovorilo, da Koper najbolj poznajo po Titovem trgu, 15% anketirancev pa pozna Koper po plaži Mokra mačka in 21% po Luki koper.





## INTERVJU Z RIBIČEM

Intervju smo izvedle z gospodom Renatom Bonja, profesionalnim ribičem iz Kopra. Zanimalo nas je predvsem, kako in kdaj se lovi brancin.

### 1. Kdaj ste pričeli z ribolovom?

Z ribolovom se ukvarjam že skoraj od rojstva. Ribe rad lovim, ker mi je to všeč in ker je to tudi družinska tradicija.

### 2. Kje najpogosteje lovite ribe in katere vrste?

Ribe lovim predvsem v slovenskem morju. Največ lovim belo ribo, kot so: moli, listi, orade in brancini. Poleg teh pa redno ulovim še kalamare, tigraste kozice, ostrige in folpe.

### 3. Katere ribe se po vašem mnenju največ prodajajo?

Najbolj se prodajajo sardele, orade in brancini. Poleg teh rib pa so zelo iskani kalamari.

### 4. Kateri čas je najboljši za lovljenje rib, posebno za brancina?

Najboljši čas za lovljenje vseh vrst rib je od konca poletja do začetka zime, za brancina v času pozne jeseni. Brancina in večino drugih rib lovimo zgodaj zjutraj, ko sonca vzhaja, ali pa pozno zvečer, ko sonce zahaja. Ribolov brancina čez dan je lahko uspešen samo v času nekoliko kalne vode ali pa ko se na morju pojavijo veliki valovi, ki jih naredi južni veter!

### 5. Ali obstaja kakšna posebnost za lov brancina?

Ja. Pomembno je vedeti, da se brancin rad zadržuje na globini nekje med 2m in 10m, le redko ga zasledimo na večjih globinah. Brancin se hrani praktično z vsem kar mu pride pred usta, najrajši z gavuni, papalinami in inčuni, a najboljše ribiške vabe za brancina so gliste, črvi in rakci.

Brancin živi in lovi v jatah, dokler ne zraste do veličine cca. 3kg.

Oprema za ribolov brancina je odvisna od tega, kje in s kakšno tehniko ga lovimo. Možnosti sta dve, in sicer, ribolov brancina iz obale s »spinning tehniko«, ali pa ribolov brancina iz čolna. V obeh primerih je potrebna tudi različna oprema. Pri spinning tehniki je važno, da uporabljamo dvodelne palice, za ribolov brancina iz čolna pa je najboljša, da se uporabi »panula« ali kvalitetne ribiške mreže.

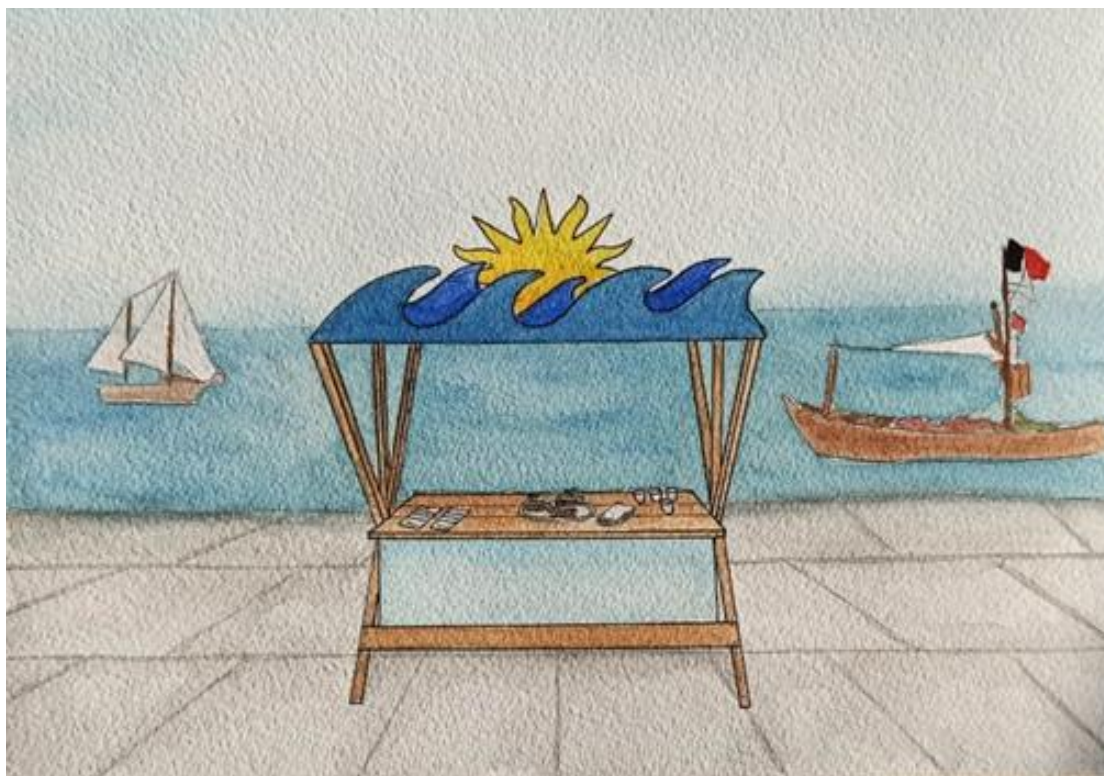
### 6. Katera je danes največja težava ribičev?

Trenutno so to meduze.

BARVNE SKICE



Avtorica: Iris Balagović



Avtorica: Nika Vidmar

## PREZENTACIJSKE RISBE ZA UNIKATNE ZAPESTNICE

Prikaz primerov zapestnic z lepimi mislimi v slovenščini in angleščini, kako bi zgledale sprednja in hrbtna stran embalažne podlage. Oblikovale jih bomo tudi v italijanščini.

