

Več znanja za več turizma 2021

T-box: Hrana in teran z roko v roki



Mentorica: Maja Prešeren

Avtorji: T-box

Sežana, Marec 2021



Šolski center
Srečka Kosovela Sežana



POVZETEK

T – box je podjetje, ki ponuja dostavo zaboječkov s sestavinami za pripravo jedi po tradicionalnih receptih naših babic, iz lokalnih sestavin, obogatenih s čarovnijo teranovega prahu, ki s pomočjo naravnih barvil antocianov, obarvajo jedi v privlačne barve. Zaboječki so na voljo na prevzemnem mestu v T- box okrepčevalnici, z dostavo na dom (vključno z našimi kuharji, ki vam na domu jedi tudi pripravijo in postrežejo) ali v obliki »catering« na prestižnih lokacijah. Zanimivi so tudi kot poslovno darilo, predvsem za kraške občine, ki tudi v korona času ohranjajo stike s pobratenimi občinami v tujini.

V nalogi najprej predstavljamo idejo, temo, postopek pridobivanja teranovega prahu, našo obširno raziskavo ter ponudbo naših T – boxov. Že v oktobru smo registrirali vse domene na socialnih omrežjih (Facebook, Instagram, Youtube), začeli smo z oblikovanjem spletne strani na arnes.splet, ter opravili obširno raziskavo med ponudniki na širšem območju Primorske. Zaradi šolanja na daljavo, smo aktivnosti stalno prilagajali novim razmeram in skušali popestriti naše druženje z zanimivimi dogodki. V edinem tednu, ko smo se zopet dobili v živo, nam je v dveh urah uspelo posneti videospot, na katerega smo zelo ponosni. Fotografije in posnetke smo ustvarjali v sodelovanju z Botaničnim vrtom Sežana ob vili Mirasasso, kjer bi naše T – boxe ponujali kot »catering«.

ABSTRACT

T-box is a company that offers boxes with ingredients to prepare dishes according to the traditional recipes of our grandmothers, from local ingredients, enriched with the magic of Teran powder, which, with the help of natural anthocyanin dyes, color dishes in attractive colors. The boxes are available to take away in the T-box snack bar, as home delivery (including our chefs who are ready to cook and serve dishes at your home) or in the form of "catering" in prestigious locations. They are also interesting as a business gifts, especially for Karst municipalities, which would like to maintain contacts with twinned municipalities abroad in this corona times.

In this task, we first present the idea, topic, process of obtaining Teran powder, our extensive research and the offer of our T - boxes. In October we already registered all domains on social networks (Facebook, Instagram, Youtube), started designing a website on arnes.splet, and conducted extensive research among providers in the wider Primorska region. Due to schooling from home, we constantly adapted our activities to the new conditions and tried to diversify our socializing with interesting activities. In the only week we got together in school again, we managed to record a video in two hours, which we are very proud of. We were able to create photos and recordings in cooperation with the Sežana Botanical Garden next to Villa Mirasasso, where our T - boxe would be offered as "catering".



1. Uvod

Na Krasu najraje jemo pršut, kraško joto, zeliščne frtalje in frtalje divjih špargljev, kraško panceto, kraški med in kraški brinjevec. Seveda pa te jedi niso tako okusne brez kozarca kraškega terana, avtohtonega rdečega vina z intenzivno barvo. Mislite, da obstaja samo v tekočem stanju? Mi smo se malce prepustili domišljiji, pričarali teranov prah in z njim obarvali tradicionalne jedi. Vse sestavine smo zapakirali v zabojček, ki smo ga poimenovali kar T – box. Zaradi novih razmer, se nam je že na začetku porodila ideja o spletni prodaji kraških izdelkov, lokalnih sestavin in terana.

2. Predstavitev izbrane teme

Teran

Teran je slovensko avtohtono rdeče vino, ki ga pridelujemo na Krasu iz trte refošk. Je zaščiten vrsta vina. Zaradi kraške prsti ima značilen okus, v primerjavi z drugimi vini pa vsebuje velik odstotek mlečne kisline. Po nekaterih raziskavah deluje zdravilno za človeški organizem, kot antioksidant, kot sredstvo za zaviranje slabokrvnosti (vsebuje veliko železa), kot sredstvo za zaviranje arterioskleroze in sredstvo za zniževanje LDL holesterola v krvi (v barvilu).

Domovina kraškega terana leži med Tržaškim zalivom in Vipavsko dolino z nadmorsko višino okoli 300 m nadmorske višine. Je kvalitetno suho vino, karminasto rdeče barve z veliko vsebnostjo mlečne kisline, ki je proizvod jabolčno mlečnega vrenja ter z nizko stopnjo alkohola. Njegove odlike se kažejo v izrazitem sadnem okusu, ki spominja na maline ali ribez ter v visokem ekstraktu, polnosti in harmoniji. Zdravniki ga priporočajo bolnikom s premalo kisline, slabokrvnim in rekonvalescentom.

Teranov prah

Pridobili smo ga iz teranovih droži. Posušeno usedlino smo zmleli v prah in tako prišli do našega končnega produkta. Prah je zelo fin z močnim vijoličnim pigmentom (antocian). Ima značilno vijola barvo. Lahko se se ga uporablja tako za barvanje tekstila kot v hrani.



Antociani

Antociáni ali antokiáni so vodotopni pigmenti v vakuolah rastlinskih celic, ki so lahko rdeče, vijolične ali modre barve, kar je odvisno od pH vrednosti okoljne raztopine ter so brez vonja in okusa. So derivati antocianidinov, pri čemer je na alkoholno skupino vezan določen sladkor. Antocianom sorodni pigmenti so antoksanтини, ki dajejo venčnim listom različne odtenke belo do rumene barve.

Naravno barvilo

Naravna barvila so lahko rastlinskega izvora, na primer iz sadja oziroma zelenjave, nekatera pa so tudi živalskega izvora – npr. pridobljena iz žuželk. Večina njih se sicer v sodobnem času proizvajajo s pomočjo biotehnologije ali sintetično. V živilske izdelke se v namen obarvanja lahko dodajajo tudi živila, vendar jih ne uvrščamo med aditive, temveč so sestavine živil. Tipični primeri takšnih sestavin so črni koren, rdeče zelje, špinača, žafranika, redkev, hibiskus, ali celo sipino črnilo. Če pa so v živila dodani barvni izvlečki, pripravljene iz takšnih živil, pa se že lahko smatra, da gre za dodajanje aditivov, kar vpliva tudi na označevanje živil.

Domače sestavine

Leseni boxi so napolnjeni z lokalnimi pridelki, ki jih pridobimo z domačih kmetij. Redno spremljamo predelavo in se dogovarjamo o prevzemu. Uporabljamo sezonsko zelenjavo in konzervirane pridelke po tradicionalnih metodah (marmelade, sokovi, vložene dobrote).



Recepti naših babic

Jedi iz našega T-Boxa so pripravljene po receptih naših babic in primorskih chefov ter drugih ponudnikov, v katerih se uporabljajo predvsem domače sestavine in tradicionalni načini obdelave.

3. Raziskovalni del

Zastavili smo si zelo obširno raziskavo. Udeležili smo se online webinarja, na temo **MOJ KRAJ MOJ CHEF** v četrtek 26. novembra 2020 med 14:00 in 16:30 uro.

Program webinarja:

13:50 Prijava udeležencev

14:00 Pozdravni nagovor in predstavitev projekta Moj kraj moj chef z napotki ocenjevalne komisije – predstavniki TZS

14:20 Slovenija gastronomska regija 2021 in izzivi za šole – prof. dr. Janez Bogataj

15:00 Primeri dobre prakse:

- Chef Uroš Štefelin odkriva živila in iz njih kreira nove jedi – Vila Podvin
- »Burbončica« sladek spominek Nove Gorice – Dejana Baša, TZ Nova Gorica
- Rudniška malca v rudniku Sitarjevec Litija- Mojca Hauptman, TIC Litija in Mitja Zadavec, Okrepčevalnica Kuhla

SPLETNE STRANI

Proučili smo naslednje spletne strani:

<https://www.visitkras.info/>

<https://www.vinskacestakras.si/>

<https://www.hoteldobregaterana.si/>

INTERVJUJI

Opravili smo več intervjujev z znanimi Chef-i in drugimi turističnimi ponudniki. Intervjuje smo objavili na našem YT kanalu:

<https://www.youtube.com/watch?v=yTwYy8o2IFs>

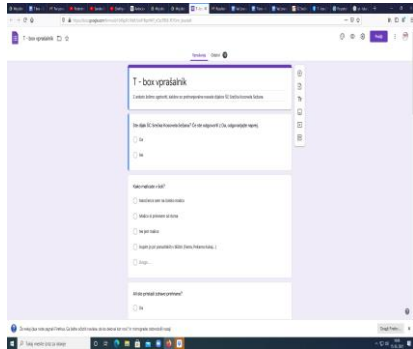
https://www.youtube.com/watch?v=pSIO_k44Efg

<https://www.youtube.com/watch?v=UxaQm-q9gH8>

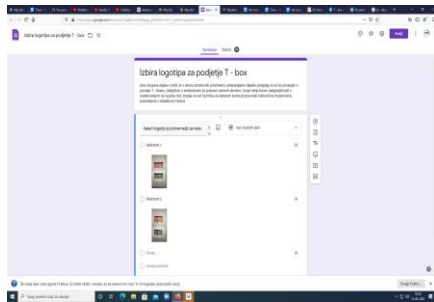
Nekaj intervjujev imamo samo v pisni obliki. priloga 1: Intervju z Matjažem Cotičem

ANKETA

Anketo smo pripravili takoj na začetku, ko smo še razvijali idejo. Zanimalo nas je, kakšne so prehranjevalne navade dijakov naše šole.



Dijake naše šole smo povabili k sodelovanju pri izbiri logotipa:



Ker je bil izid tesen, smo se odločili, da logotip še naprej razvijamo in upoštevamo predloge, ki smo jih dobili.

SWOT ANALIZA

Raziskovanje smo si poenostavili tako, da smo izvedli SWOT analizo.

Prednosti:

- Smo edini na slovenskem trgu, ki pošiljamo box z lokalnimi sestavinami, s katerimi lahko pripravite tradicionalne jedi.
- Naša edinstvena sestavina je prašek iz terana
- Se povezujemo z lokalnimi kuharskimi chefi, ki nam povejo njihov pogled na slovensko kulinariko in ohranjanje starih slovenskih jedi

Slabosti:

- Nimamo dobro organizirane dostave
- Zaenkrat se opredeljujemo le na Kras
- Nimamo dobička (nimamo izdelka) ker je naše poslovanje bolj virtualno
- Korona

Priložnosti:

- Sodelovanje s kraljico terana Nušo Živec, kmečkim turizmom Francinovi, z znanimi kuharji
- Dostava boxov na dom v času korone
- Degustacije po kraških vinskih kletah
- Osmice (uporaba teranovega praha)

Nevarnosti:



TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE



Šolski center
Srečka Kosovela Sežana



- Veliko drugih gostiln uporablja box za dostavo njihovih jedi na dom
- Nimamo patentiranega teranovega praha



4. Predstavitev proizvoda

NAŠ PRODUKT: TBOX

Tbox je lesen zabojnik z domačimi sestavinami za pripravo jedi po receptih naših babic. Posebnost našega Tboxa je teranov prah. Predstavljajo surovino za pripravo kraških specialitet. S teranovim prahom jedi obogatimo in jim damo čudovito barvo. Pripravljene dobrote nas pripeljejo na prečudoviti Kras. Poleg prahu so priloženi recepti, kje vse lahko to sestavino uporabimo. Vsak box ima qr kodo, ki te popelje na video, v katerem izveš kako pripraviti izbrane jedi.

POSTOPEK PRIDOBIVANJA TERANOVEGA PRAHU

Pri pretakanju terana na dnu soda nastane usedlina, ki je v rahlo tekočem stanju. Na alu-foliji, jo na toplen sušimo. Po približno petih dneh se je usedlina stisnila in razpokala. Posušene plošče droži zmiksamo v prah in tako so pripravljene za kuho kraških dobrot.



PONUDBA

V naši ponudbi imamo štiri osnovne box-e, in sicer dva box-a z recepti za štiri osebe (basic - Kraški box in premium - Beatrice box) in dva art box-a z recepti za dve osebi (Černigoj in Špacal). Najpomembnejše sestavine naših box-ov so teranov prah in teran. Ob box-ih priložimo še dve (box-i za štiri osebe) ali eno steklenico terana (box-i za dve osebi). Pripravljamo pa tudi boxe po naročilu (kupec si sam izbere vsebino). Naša osnovna ponudba zajema:

- **Basic - Kraški box**

Predjed: grisini s teranovim prahom, pršut, kozji sir s teranom (Kmetija Žerjal)

Glavna jed: teranov toč s polento

Sladica: šnite s teranom

- **Premium - Beatrice box**

Predjed:kozji sir (Žerjal) z marmelado Beatrice in oreščki

Glavna jed: flambirane račje prsi - Mmm Beatrice, pripravljenih po receptu Vojke Žgavec Klemenc

Sladica: teranovi čokolatini (G-box), razviti po naročilu v sodelovanju z Blažem Grahorjem, ki uspešno trži blagovno znamko ročno izdelanih pralinejev G.box



- **Art box - Černigoj**

Predjed: kruh s teranovimi peškami (Turistična kmetija Francinovi) in čemaževim namazom

Glavna jed: rozbif po kraško s teranovimi rezanci v žajbljevi omaki (recept v videoposnetku)

Sladica: hruške v teranu po receptu Nikine babice

- **Art box - Špocal**

Predjed: sir s teranom in kruh s teranovimi peškami

Glavna jed: rižota s teranom in rdečim radičem

Sladica: teranov sorbet



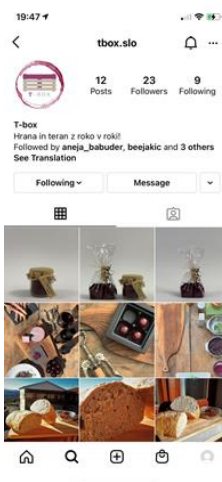
PREVZEM

Naše Tboxe lahko prevzamete v šolski okrepčevalnici, če je to mogoče. Upoštevamo vsa pravila in ukrepe za omejevanje širjenja koronavirusa. Prevzem je možen na Stjenkovi 3, 6210 Sežana.



5. TRŽENJE

Trženje izvajamo preko socialnih omrežji, saj je tak način najbolj učinkovit in cenovno dostopen. Sproti bi objavljali fotografije ter posnetke jedi in box-ov namenjenih prodaji. Stranke bi nato po dogovoru box prevzele ali pa bi jim ga osebno dostavili.



Instagram - <https://www.instagram.com/tbox.slo/>

Facebook - <https://www.facebook.com/tbox.slo/>

Knjigica z recepti [Tbook](#) je še v izdelavi in bo na voljo na turistični tržnici.

Pripravljamo tudi mobilno aplikacijo za naročanje v povezavi z našimi vrstniki pri modulu robotika. Na youtube kanalu smo objavili naš video [teaser](#).

6. TBOX V KORONA ČASU

Komaj smo uspešno zagnali našo idejo, smo se žal v sredini oktobra morali vrniti domov in opravljati šolo na daljavo. A to za nas ni predstavljalo nobene ovire.. Ker nismo mogli potovati in kuhati skupaj smo si karanteno popestrili tako, da smo vsak teden potovali z domišljijo in okusi. Zamislili smo si, da bomo vsak teden predstavili umetnika (ker smo aranžerji) in pripravljali jedi značilne za državo iz katere prihaja. Tako smo vsak teden oblikovali plakat ter vabilo in skuhalo en recept značilen prav za tisti del države. Kuhanje smo tudi posneli ter posnetek objavili na naš YT kanal.

1. teden: teden mehiške kuhinje s Frido Kahlo
<https://www.youtube.com/watch?v=QXgDFwq1Brw>
2. teden: teden francoske kuhinje s Pablom Picassom
<https://www.youtube.com/watch?v=nIjdQVXWU1I&t=5s>
3. teden: teden nizozemske kuhinje z Vincentom Van Gogom
<https://www.youtube.com/watch?v=qlhYg9DHksQ&t=3s>
4. teden: teden španske kuhinje s Salvadorjem Dalijem
<https://www.youtube.com/watch?v=0tkx5CMk1dQ>

7. MOŽNOSTI IZVEDBE

Naša odlična ideja, ki smo jo že v septembru predstavili vsem potencialnim partnerjem (TIC, ORA, Občina Sežana, Konzorcij pridelovalcev terana, Karra, Turistične kmetije in drugi pridelovalci) je že v jeseni na Krasu sprožila pravi val aktivnosti na temo, kako približati ponudbo lokalnih kraških jedi v



Šolski center
Srečka Kosovela Sežana



slovenske domove. Občina Sežana je organizirala oblikovanje Martinovih paketov v sodelovanju z lokalnimi ponudniki. Prav tako so lokalne predelovalce spodbudili, da prispevajo svoje produkte v novoletna darila. Tudi sami pridelovalci so se organizirali in pošiljali svoje izdelke po pošti. Prodaja preko interneta in dostava na domove po Sloveniji je rešila marsikaterega kraškega pridelovalca vina in drugih izdelkov. Trenutno nadaljujejo z velikonočnimi paketi. Veseli smo, da je naša ideja naletela na velik odziv, vendar nam je korona onemogočila dejansko izvedbo, tako kot smo v začetku načrtovali. S profesorico kemije in naravoslovnim modulom na šoli smo bili dogovorjeni, da skupaj začnemo s proizvodnjo barvila iz terana, po našem lastnem postopku vendar smo bili žal primorani v karanteno. Vseeno smo se znašli in pridobili naš teranov prah in kljub težavam uspeli posneti video in čudovite fotografije (Laura Jugovac) v sodelovanju z Botaničnim vrtom. Nad našo idejo so bili vsi navdušeni in vsi pripravljeni sodelovati.

Kljub koroni in nenehnemu prilagajanju ideje in spreminjanju koncepta, smo bili ves čas učenja na daljavo zaradi T – boxa povezani in zelo kreativni. Razvijali smo logotip, izdelali animacijo logotipa, oblikovali majice T- box, kuhali, zbirali recepte, opravljali intervjuje, sestavljali videomateriale za YT kanal, oblikovali instagram in facebook objave. Celo lesene boxe smo izdelovali doma, po tem, ko smo od gozdarske šole v Postojni dobili predračun za boxe, ki bi bili po našem mnenju prevelik strošek. Izdelali smo tudi torbe za malico, ki smo jih poimenoval T – bag. Skratka, gradili smo blagovno znamko in se nadvse zabavali. Ko smo se prvič po petih mesecih srečali, je snemanje videa steklo kot po maslu. To je bil tudi edini dan, ko smo bili dejansko skupaj, saj smo od 20. 3. 2021 na praktičnem izobraževanju.

Ideja se nam zdi odlična in upamo, da jo bomo lahko čim lepše predstavili v živo.



TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE



Šolski center
Srečka Kosovela Sežana



Viri in literatura:

KRAŠKI TERAN, MIRAN VODOPIVEC, KMEČKI GLAS 1999

http://www.ediplome.fm-kp.si/Cuk_Boris_20070827.pdf

https://sl.wikipedia.org/wiki/Kra%C5%A1ki_teran

<https://www.visitkras.info/>

<https://www.vinskacestakras.si/>

<https://www.hoteldobregaterana.si/>

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

USTNI VIRI:

- pogovor s Sandro Ostrouška Pelicon
- pogovor z Gregorjem Kocjančičem
- pogovor z Urško Batistič
- pogovor z Matjažem Cotičem,
- pogovor s Tinkaro Gulič, bivšo kraljico Terana, Vinska klet Gulič
- pogovor z Vojko Žgavec Klemenc, Mmmm Beatrice
- pogovor z Blažem Grahorjem, G - box
- pogovor s Katjušo Tavčar, Pr' Starčevih
- pogovor z Nušo Živec, aktualno kraljico terana
- pogovor z Matejo Grzetič Žerjal, Občina Sežana
- pogovor z Majdo Brdnik
- pogovor s Stankom Renčljem



TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE



Šolski center
Srečka Kosovela Sežana





TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE



Šolski center
Srečka Kosovela Sežana





TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE



Šolski center
Srečka Kosovela Sežana





TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE



Šolski center
Srečka Kosovela Sežana





TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE



Šolski center
Srečka Kosovela Sežana





TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE



Šolski center
Srečka Kosovela Sežana

