

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma Novo mesto

Srednja šola za gostinstvo in turizem Novo mesto

21. mednarodni festival Več znanja za več turizma

OKUSNI ZAKLADI

Vitula - kulinarični spominek s trajnostnim pridihom

Mentorici: Slavica Šterk

Sonja Milanović

Avtorice: Eva Drakulić

Dunja Zgonc

Špela Škaler Zalokar

Novo mesto, januar 2024

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Srednja šola za gostinstvo in turizem

Ulica talcev 3, 8000 Novo mesto

Tel. +386 07 33 21 527

Fax. +386 07 373 16 31

E-pošta: ssgt.nm@guest.arnes.si

NASLOV NALOGE: Vitula – kulinarčni spominek s trajnostnim pridihom

AVTORICE:

- Eva Drakulić, drakuliceva@gmail.com, 4. letnik
- Dunja Zgonc, dunja.zgonc@gmail.com, 4. letnik
- Špela Škaler Zalokar, spela.skaler@knjiznica.net, 2. letnik

MENTORICI:

- Slavica Šterk, slavica.sterk@gmail.com
- Sonja Milanović, sonjamilanovic77@gmail.com

ZAHVALA

Iskreno se zahvaljujemo

Sandri Boršič, podsekretarki za protokolarne zadeve, ki nas je usmerila v protokolarna darila;

Nataši Jakopin, podsekretarki za protokol, mednarodne odnose in turizem, za usmerjanje in nasvete pri trženju;

Petri Stipančič, kustosinji in arheologinji, za skico situle;

Lilijani Jantol Weber, koordinatorki za turizem, za usmeritev glede promocije in prodajnih poti;

Dragu Košaku, učitelju prehrane v strokovnih modulih, za vse strokovne nasvete;

Andreji Gril Novak, učiteljici biologije in gostinstva, za pomoč pri deklaraciji na embalaži;

M. B., za dokončno grafično oblikovanje embalaže;

Simonu Šinkovcu Simončiču, direktorju Iris Novo mesto, za sponzorstvo pri izdelavi embalaže;

Jastinu Zagorjanu, študentu Višje strokovne šole za mehatroniko Novo mesto, za strokovno pomoč in izdelavo modela za peko Vitule;

Alenki Lipej Kastrevec, učiteljici strokovnih modulov s področja ekonomije, za strokovno pomoč;

Ireni Mostek, učiteljici informatike, za strokovno pomoč;

Jožici Černelč, profesorici slovenščine, za jezikovni pregled;

Anji Šterk, mag. japonščine, za jezikovni pregled v angleškem jeziku;

Maji Skubic Avsec, ravnateljici, za podporo pri izvedbi projekta;

mentoricama Slavici Šterk in Sonji Milanović za strokovno svetovanje, potrpežljivost in spodbudo pri nastajanju projektne dela;

našim družinam in prijateljem, ki so nas vselej podpirali in po potrebi tudi pomagali in svetovali.

Povzetek

Naš turistični proizvod, kulinarčni spominek z imenom Vitula, predstavlja edinstveno kulinarčno doživetje Novega mesta. Vitula je piškot, simbolno oblikovan v situlo - obredno posodo iz železne dobe, ki je nekoč služila za shranjevanje vina in vode. Vitula je izdelana iz posebne kombinacije sestavin, vključno s proseno, pirino in moko grozdnih pešk, dolenjskega medu ter marmelado iz žametne črnine, ene izmed ključnih sestavin cvička, dolenjskega kralja vina.

Vitula odraža bogato zgodovino in kulturno dediščino Novega mesta, hkrati pa se povezuje s sodobnostjo prek izbranih sestavin ter svoje edinstvene oblike. Ta kulinarčni spominek ne le združuje preteklost in sedanost, ampak je tudi edina novomeška sladica, ki povezuje mesto z njegovim vinorodnim okolišem Dolenjske.

Turisti in obiskovalci mesta bodo lahko Vitulo kupili v Turistično informacijskem centru ali Dolenjskem muzeju, kjer jo bodo lahko degustirali ob kavi, obiskovalci pa jo bodo lahko prejeli tudi kot posebno protokolarno darilo. Promocijo izdelka bomo izvajali prek socialnih omrežij in spletnih strani, kjer bomo poudarjali zgodovinsko in kulturno vrednost Vitule, ter vabilo turistom, da odkrijejo okus Novega mesta skozi to edinstveno sladico.

Ključne besede: Vitula, situla, cviček, novomeška sladica

Summary

Our tourist product, a culinary souvenir called Vitula, represents a unique culinary experience of Novo Mesto. Vitula is a biscuit symbolically shaped to resemble a situla - a ceremonial vessel from the Iron Age that was once used to store wine and water. Vitula is made from a special combination of ingredients, including millet, spelt and grape seed flour, Dolenjska honey and marmalade made from žametna črnina, which is one of the key ingredients of cviček - the king of Dolenjska wine.

Vitula reflects the rich history and cultural heritage of Novo Mesto and at the same time it connects with modernity through selected ingredients and its unique shape. Not only does this culinary souvenir combine the past and the present, it is also the only dessert of Novo Mesto that connects the city with its wine-growing region of Dolenjska.

Tourists and visitors of the city will be able to buy Vitula at the Tourist Information Center or at the Museum of Dolenjska, where they can enjoy it with a cup of coffee. Visitors can also receive it as a special protocol gift. We will promote the product through social media and websites, where we will emphasize its historical and cultural value, as well as an invitation to tourists to discover the taste of Novo Mesto through this unique dessert.

Key words: Vitula, situla, cviček, Novomeški dessert

Kazalo vsebine

1	Uvod.....	1
2	Ideja.....	2
3	Raziskava trga	3
4	Razvoj proizvoda	4
4.1	Opredelitev sestavin in oblike	5
4.2	Tehnične in dokončne izboljšave.....	5
4.3	Kalkulacija in cena izdelka.....	6
4.4	Embalaža	6
4.5	Zaščita.....	7
5	Distribucija in promocija	8
5.1	Proizvodnja.....	7
5.2	Trženje	8
5.3	Promocija.....	8
6	ZAKLJUČEK	9
7	Viri	10
	PRILOGE	I

Kazalo tabel:

Tabela 1: Kalkulacija.....	6
----------------------------	---

1 Uvod

Smo Eva Drakulić, Dunja Zgonc in Špela Škaler Zalokar, dijakinje Srednje šole za gostinstvo in turizem Novo mesto. V letošnjem šolskem letu smo se odločile tekmovati na 21. mednarodnem festivalu Več znanja za več turizma, pritegnila nas je namreč tema, ki združuje turizem in gostinstvo, ravno tako kot to združujemo na naši šoli.

Tekmovanja Več znanja za več turizma se udeležujemo prvič, naš namen pa je javnosti predstaviti Vitulo – produkt, ki je prvotno nastal za namen tega tekmovanja, sedaj pa se razvija v nekaj mnogo večjega in ima celo potencial, da postane uradna sladica Novega mesta.

Vitula je torej sladka novost, ki s svojo obliko predstavlja zajeten kos zgodovine Novega mesta, s svojim okusom pa izraža tradicijo sestavin, ki so jih uporabljali že naši predniki. Naša želja je, da Vitula ne bi bila zgolj sladica, ki jo poješ, ampak doživetje Novega mesta in njegove edinstvene zgodbe. Med ustvarjanjem Vitule in pisanja te naloge smo se tako trudile in povezovale preteklost s sedanostjo.

2 Ideja

Avtorice smo bile, kot je zapisano že v uvodu, nad letošnjo razpisano temo navdušene. Kot velike ljubiteljice sladkih dobrot smo si zadale cilj, da bi ustvarile nekaj sladkega, vendar hkrati zdravega in predvsem nekaj, kar na trgu še ne obstaja.

Naša pot se je začela v oktobru, ko smo se skupaj z mentorico spraševale, kaj je kulinarični spominek in kakšni so primeri dobrih praks v naši bližini. Ugotovile smo, da Novo mesto kljub svoji relativno razviti kulinarični mreži nima značilne sladice, ki bi jo povezovali z mestom, kot npr. Bled povezujemo z blejsko kremno rezino. Na trgu sicer že od leta 2014 deluje Zavod Dobrote Dolenjske, ki združuje najboljše ponudnike iz dolenjske pokrajine in ponuja različne likerje, biskvite, med, vina in mnogo drugih stvari, tudi sladkih dobrot, a ne takih, ki bi bile značilne izključno za Dolenjsko oz. Novo mesto.

Cilj je bil ustvariti kulinarični spominek, ki bi resnično odseval dušo Novega mesta, zato nam je bilo kmalu jasno, da moramo vključiti dve ključni značilnosti našega kraja: cviček in situlo. Osnovo smo si določile, potem pa veliko debatirale in »viharile možgane« ter prišle do končne ideje. Oblikovale smo izdelek, ki nosi v sebi ne le zgodovinsko pomembnost, temveč tudi izraža sodobno kreativnost – oblikovale smo Vitulo, sladico Novega mesta.

Pri izbiri sestavin smo namenile posebno pozornost sestavi našega lokalnega posebnega cvička, ki smo ga v Vitulo vključile tako, da smo razmišljale o njegovem izvoru. Cviček je vino, pridelano iz različnih vrst grozdja – žametne črnine, modre frankinje, kraljevine, laškega rizlinga in ostalih sort v majhnem deležu. Raziskovale smo, kaj vse se da še ustvariti iz tovrstnega grozdja, in ugotovile da je izjemno okusna marmelada iz modre frankinje in žametne črnine, ki se nahaja v naši sladici. Poleg marmelade se iz pešk omenjenih sort grozdja že proizvaja moka, ki je odličen vir beljakovin, mineralov in antioksidantov.

Srce Vitule pa tvori piškot, oblikovan v simbolni situli, ki je v preteklosti predstavljala obredno posodo za shranjevanje vina in vode. Ta posebna oblika ne prenaša le kulturno dediščino mesta, temveč tudi dopolnjuje estetski videz izdelka, kar ga naredi še posebej privlačnega. Tudi v zasnovi piškota pa smo vključile cviček, in sicer bi omenjeno moko iz grozdnih pešk. Ker pa je leto 2023 leto prosa, ki je izredno zdravo žito, hkrati pa so ga na Dolenjskem v preteklosti pogosto uporabljali v peki, smo se odločile, da za piškot uporabimo proseno moko. Piškot torej poleg prosene moke tvorijo še moka iz grozdnih pešk modre frankinje in žametne črnine ter pirina moka.

Pri uresničevanju naše zamisli smo poiskale podporo strokovnjakov s področja priprave sladice. Skozi celoten proces smo tako sodelovale z izkušeno učiteljico kuharstva in slaščičarko, gospo Sonjo Milanović. Pri oblikovanju modela, v katerem smo pekli piškot, pa nam je pomagal študent mehatronike Jastin Zagorjan.

Skupaj z njuno pomočjo smo tako ustvarile več kot le sladico – Vitulo, ki pooseblja Novo mesto in združuje njegove zgodovinske korenine, lokalno ponosnost in sodobno ustvarjalnost, vse zavito v okusno doživetje. S tem želimo turistom in obiskovalcem ponuditi nekaj izjemno unikatnega, kar jih bo povežalo z našim mestom ter bogato kulturno dediščino Novega mesta.

3 Raziskava trga

Pri raziskavi trga smo si pomagale z anonimno anketo, ki smo jo ustvarile prek aplikacije IKA. Namen ankete, je bil ugotoviti, če anketirani vedo, kaj je kulinarčni spominek, če bi bili pripravljeni narediti kakšnega, kako bi ga poimenovali, ter kaj jih najbolj prepriča pri nakupu tovrstnega izdelka. Rezultati ankete so nam pokazali, da večina anketiranih še ni bila seznanjena s kulinarčnim spominkom (47 %), da ne bi bili pripravljeni narediti kulinarčnega spominka (71 %), med predlogi za ime kulinarčnega spominka so anketirani našli: Sladkojed, Kulinarčno doživetje, Petica ... Pri zadnjem vprašanju, kaj jih pri nakupu kulinarčnega spominka prepriča, pa jih je 75 % odgovorilo z izgledom izdelka. Točne delitve odgovorov so v prilogi 3, prav tako je tam anketni vprašalnik.

V sklopu raziskave trga se nam je zdelo primerno, da svojo idejo predstavimo tudi MONM – glede na to, da je naša želja, da ustvarimo sladico ne zgolj za namen tekmovanja, ampak dejansko za kulinarčni spominek našega mesta. Idejo smo tako predstavile gospe Nataši Jakopin, podsekretarki za protokol, mednarodne odnose in turizem na občini Novo mesto. Bila je fascinirana nad bodočim izdelkom, zato nam je podala nekaj nasvetov, da bo naše delo omogočeno in lažje. Predlagala nam je, da naj si preberemo Strategijo razvoja turizma v Mestni občini Novo mesto do leta 2030, v kateri tudi piše o prizadevanju več lokalnih in tradicionalnih ponudb v mestnem jedru. Tudi ona nam je omenila, da bi se to »novo novomeško sladico« lahko prodajalo v mnogih gostinskih obratih, TIC-u in Dolenjskem muzeju, ali pa bi jo ponudili kot protokolarno darilo za dogodke. Seznanila nas je o Prazniku situl, novomeškem festivalu, ki prikazuje in ponudi prikaz starodavnih obrti ter izdelkov v tistem času, v katerem bi se ta izdelek tudi morda lahko prodajal. Idejo smo nato predstavile tudi Sandri Boršič, podsekretarki za protokolarne zadeve v občini Novo mesto. Povedala nam je, da smo bili pri sestavi koncepta zelo inovativni, da je produkt celostno zastavljen, vseh ji je bilo, da smo se poglobile v raziskavo

sestavin piškota, ter da je vizualna zasnova na arheološki preteklosti mesta. Njene besede o spominku so bile: »Gre za celotno zastavljen projekt, ki prvič zajema tipične sestavine dolenskega in novomeškega prostora, in sicer moko, grozdje, cvičkovo sol, drugič temelji in vključuje arheološko preteklost Novega mesta, tretjič razmišljate o vizualnem izgledu produkta in spominka (navezujoče se na to, kakšno embalažo smo ji predstavili), četrtič primeren je za protokolarno darilo, in sicer najnižjega ranga. Sicer pa je naloga tudi smiselno in celotno sestavljena.« Poleg tega je podrobneje razložila, kaj sploh so protokolarna darila, ter da se ta delijo v tri cenovne range. Naša Vitula bo spadala v najnižji cenovni rang.

Naš produkt pa smo 5. januarja 2024 predstavile tudi gospe Liljani Jantol Weber, koordinatorki za turizem na Zavodu za šport, kulturo, turizem in mladino Novo mesto. Gospa se je našemu vabilu na srečanje prijazno odzvala in je z navdušenjem poslušala našo idejo. Zatrdila nam je, da bi bil TIC zainteresiran za tovrstne izdelke. Prav tako je povedala da bi naš produkt vključili v katalog novomeških jedi, ki je trenutno v fazi priprave (po vzoru »Okusov Ljubljane«). Poudarila je, da si želi, da ne bi ostalo le pri ideji na papirju oz. pri izdelku, ki bi bil narejen zgolj za tekmovanje, ter da gre po njenem mnenju za poslovno priložnost z velikim potencialom.

4 Razvoj proizvoda

Naša prvotna ideja je bila biskvit v obliki situle, narejen iz prosene, pirine in moke grozdnih pešk modre frankinje in žametne črnine, polnjen z marmelado iz žametovke ter prelit s čokolado in posut s cvičkovo soljo. Zaradi težav z izdelavo primernega modela za peko biskvita smo se odločile, da bomo naredile piškot v obliki situle z enakimi sestavinami. Sprva smo produkt poimenovali Cvitula, nato pa nas je predstavnik TIC-a opozoril, da naj preverimo, če lahko uporabimo ime, ki se navezuje na cviček, saj je slednji s svojo oznako PTP zaščiten.

Ker nismo našle jasnih informacij in napotkov glede poimenovanja, smo poklicale na Inšpektorat za vinarstvo v sklopu Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, kjer smo govorile z direktorico gospo Tatjano Močan, ki nas je usmerila na inšpektorat v Novem mestu. Po pogovoru z gospo Barbaro Bojanc nam je bilo jasno, da moramo ime spremeniti, ker je uporaba geografske označbe, tradicionalnega izraza ali dodatnega tradicionalnega izraza na proizvodih, ki ni skladna s specifikacijo, je definirana kot prekršek in je zanj predpisana globa.

Sledila je odločitev, da bomo naš piškot imenovali Vitula, saj je vita po latinsko življenje, situla pa je obredna posoda iz železne dobe in so jo uporabljali za shranjevanje vina in vode.

4.1 Opredelitev sestavin in oblike

Na podlagi začetnih raziskav smo zelo hitro oblikovale seznam sestavin in jih predstavile gospe Sonji Milanović, ki nam je pripravila recepturo in je v nadaljevanju skrbela za kakovost in estetski videz piškota. (priloga 5)

Ko smo se odločale glede oblike našega biskvita, nam je bilo že v začetku jasno, da bo oblika situle. Problem je bil, kako bomo lahko biskvit oblikovale v situlo. Raziskale smo, kakšne so možnosti izdelave modela za peko. Prvotno idejo, ki jo je predlagala gospa Sonja, da bi bil model izdelan iz silikona, smo opustili zaradi visokih stroškov izdelave.

V pogovoru s študentom Višje šole za mehatroniko v Novem mestu, Jastinom Zagorjanom, smo ugotovili, da nam v tem momentu lahko pomaga tako, da naredi model s pomočjo 3D printerja, ki ga v večini uporabljajo za izdelavo prototipov na tamkajšnji fakulteti.

Gospa Petra Stipančič, kustosinja arheologinja iz Dolenjskega muzeja, nam je posredovala sliko novomeške situle in pogoje za uporabo le-te. (priloga 4)

Jastin Zagorjan je skupaj z gospodom Teom Zgoncem oblikoval model iz polilaktida (PLA), posebno vrsto plastike, ki je elastična in odporna na abrazijo. S pomočjo posebnega računalniškega programa je slednjo oblikoval v 3D model in ga na 3D tiskalniku v nekaj urah natisnil v model za piškote z vsemi elementi situle. Izdelan je tudi model, na katerem je prikazan logotip MONM.

Ker morajo biti modelčki hrani prijazni jih je bilo potrebno izdelati iz drugega materiala (TPU -termoplastični uretan), ki ima drugačne parametre (hitrost pomika tiskanja, temperatura tiskanja), ki jih standardni 3D tiskalniki ne morejo dosegati. Na Šolskem centru Novo mesto so nam z veseljem ustregli in posodili bolj profesionalen 3D tiskalnik. (priloga 6)

4.2 Tehnične in dokončne izboljšave

Pri peki Vitule je nastalo veliko različnih prototipov, vsak pa je bil posebej testiran s strani gastronomskih strokovnjakov ter potencialnih kupcev. Na koncu smo se odločile za sedanjo verzijo. Sledila je izdelava analize izdelka, navedba alergenov in izračun hranilne vrednosti piškota (priloga 7).

Strokovno pomoč nam je ponudila in tudi izpeljala gospa Andreja Gril Novak, učiteljica biologije in gospodinjstva.

4.3 Kalkulacija in cena izdelka

KALKULACIJA ZA 600 gramov piškotov / (15 piškotov)

Zap. št.	Material	Merska enota (kg, l)	Količina porab. živil za 600g piškotov (kg, l)	Nabavna vrednost za mersko enoto (€)	Vrednost porabljenih živil (€)
1.	Marmelada iz žametovke	250 g	60 g	4,90	1,176
2.	Moka iz pire	1 kg	190 g	4,20	0,798
3.	Moka iz grozdnih pešk	250 g	30 g	6,50	0,780
4.	Moka iz prosa	1 kg	80 g	6,50	0,520
5.	Jajca (samo rumenjaki)	10 kom	3 kom	4,20	1,260
6.	Cvetlični med	220 g	100 g	9,35	4,250
7.	Soda bikarbona	20 g	3 g	0,37	0,056
8.	Cimet	40 g	3 g	3,20	0,240
9.	Maslo	1 kg	200 g	22,32	4,464
Materialni stroški skupaj (DC) za 600 g piškotov (15 piškotov) v €					12,41
+ Marža (IC+plan pf) 300 %					37,23
Cena brez DDV za 600 g piškotov (15 piškotov) v €					39,64
Za 1 piškot			Za tri piškote		
Cena za 1 piškot brez DDV		2,643	Cena za 3 piškotov brez DDV		7,928
+ DDV (9,5 %)		0,251085	+ DDV (9,5 %)		0,75316
Cena z DDV za 1 piškot		2,89	Cena z DDV za 3 piškote		8,68

Tabela 1: Kalkulacija

Opomba: kalkulacija je narejena na podlagi trenutnih cen živil brez DDV, ki smo jih pridobili pri nabavi za izdelavo prototipa. Dejanska cena bo izračunana, ko se začne proizvodnja. V primeru proizvodnje bi bilo za embalažo dodanih 3,60 € z DDV.

4.4 Embalaža

Po določeni recepturi in oblikovanem modelu za peko so bili narejeni prototipi našega bodočega izdelka, pokušani s strani strokovnih oseb in tudi potencialnih kupcev. Sledil je naslednji korak – izbira in oblikovanje embalaže.

Embalaža nam sporoča informacije o značilnostih izdelka, o proizvajalcu, je sestavni del izdelka in »tihi prodajalec«, ki nas kliče s police, da izberemo prav ta izdelek.

Kot že omenjeno, je dejstvo, da bo Vitula najverjetneje v naboru protokolarnih daril MONM in hkrati spominek na policah TIC-a Novo mesto, za nas predstavljalo še večji izziv. Zavedale smo se namreč, da mora tudi embalaža imeti visoko stopnjo kakovosti, tako kot Vitula, ki se skriva v njej.

Naši piškoti bodo posamično zaviti v celofan in po trije pakirani v kartonske škatle, ki jim bo dodan certifikat (priloga 8). Na škatli je grafična podoba in tudi logo našega izdelka. Na spodnji

strani škatle bodo v slovenskem in angleškem jeziku napisani sestava, alergeni in hranilna vrednost ter QR koda (priloga 2), ki bo kupca, privedla na spletno stran dogodkov v Novem mestu. Na ta način smo želele embalažo izkoristiti tudi kot promocijski material.

Na našo idejo in skico zamišljene škatle se je odzval in pripravil grafično podobo nečak naše mentorice Slavice Šterk, ki ga omenjamo pod inicialkami B. M. (priloga 2)

Direktor podjetja IRIS Novo mesto d. o. o., gospod Simon Šinkovec Simončič je prisluhnil naši ideji in bil pripravljen sponzorsko sodelovati pri izdelavi prvega naročila potiskane kartonske embalaže za potrebe predstavitve na festivalu. Ker so stroški precej visoki, smo se zaobljubili, da bo v primeru proizvodnje IRIS Novo mesto d. o. o. tudi naš ekskluzivni partner.

4.5 Proizvodnja

Ker gre v našem primeru za nov izdelek, ki smo ga pripravile kot prototip proizvoda, opredeljen kot kulinarični spominek, je še veliko idej glede sestave in ciljnih skupin kupcev. Proizvod je inovativen in ima širok ciljni trg. Za proizvodnjo tega trenutno obstaja interes med sodelujočim v projektu celo med avtoricami naloge. Verjamemo oz. vemo torej, da bo izdelek zaživel.

4.6 Zaščita

Naloga je s tekmovalnim pravilnikom že zaščiten z Zakonom o avtorskih pravicah in sodnih pravicah (ZASP-UPB1 uradno prečiščeno besedilo, Uradni list RS, št. 94/2004 z dne 26. 8. 2004), želele pa smo zaščititi tudi proizvod v njej. Izdelek smo hotele zaščititi kot intelektualno lastnino, pri čemer smo ugotovile, da jo lahko zaščitiš na več načinov. Zaradi časovne omejitve tekmovanja (potrebujemo namreč čas za registracijo, nato je to treba potrditi s strani pravnega organa) ter finančne bremenitve smo se odločile, da bomo izdelek zaščitile po tekmovanju samem, in sicer model. Na spletni strani Republike Slovenija povedo, da se postopek za registracijo začne s prijavo pri Uradu za intelektualno lastnino, ki jo slovenski prijavitelji lahko vložijo sami ali prek zastopnika, ki je vpisan v register zastopnikov pri uradu, tuji pa samo prek zastopnika, in sicer osebno po pošti ali telefaksu. Urad nato preveri, ali prijava izpolnjuje pogoje za registracijo modela, razen pogoja glede novosti in individualne narave, ki ju mora imetnik modela ob sporu sam dokazovati na sodišču. Če prijava izpolnjuje vse predpisane pogoje, urad objavi registracijo modela v svojem uradnem glasilu. Prijavitelj ima možnost zahtevati tudi odlog objave za največ 12 mesecev.

5 Distribucija in promocija

5.1 Trženje

Ker je naš izdelek tesno povezan z novomeško kulinariko, zgodovino in sedanostjo in je predvsem zastavljen kot turistični spominek, smo želele, da se naš izdelek prodaja v Turistično informacijskem centru Novo mesto. Tam se namreč ne pridobi samo informacij o turističnih znamenitostih Novega mesta in okolice in nastanitvenih ponudb, ampak tudi informacije glede novomeške kulinarike in gastronomije. V TIC-u je na voljo mnogo turističnih in kulinarčnih spominkov, ki so primerni za turiste, tako kot naša Vitula. Tako kot v TIC-u lahko tudi v Dolenjskem muzeju turist kupi izdelke v povezavi z Novim mestom ter predvsem z njegovo zgodovino, ki jih izdelujejo lokalni rokodelci. Ponujajo izdelke, ki so kopije muzejskih predmetov, kataloge vseh razstav, publikacije in mnogo drugega, vendar ne nudijo podobnega izdelka, kot je naša Vitula. Naša Vitula je primerna tudi ob kavi v mnogih novomeških lokalih, posebej znotraj srednjeveškega Novega mesta, ki je najzanimivejši za turiste. Kot protokolarno darilo MONM in kot del asortimana poslovnih daril naših podjetij je izjemna priložnost za promocijo Novega mesta.

5.2 Promocija

Naš produkt bo prvič predstavljen na sejmu Alpe Adria, 31. januarja 2024. Pred sejmom pa bo izdelek predstavljen županu Mestne občine Novo mesto, Gregorju Macedoniju, predstavnikom Zavoda za šport, turizem, kulturo in mladino Novo mesto ter predstavnikom Dolenjskega muzeja. Nadaljnja promocija bo odvisna od tega, kdo bo nosilec podjetniške dejavnosti. Ne glede na to, kdo bo prevzel proizvodnjo Vitule, se bo lahko promovirala prek spletne strani proizvajalca, v katalogu novomeških jedi, na profilu družbenih omrežjih, kot so Instagram, Facebook, Tik tok, You Tube ... Ne smemo pozabiti na lokalno omrežje, oglaševanje od ust do ust, ki je še vedno močno, in bolj ko bomo gradili svoj lokalni ugled, lažje bomo pridobivali stranke. Ker je za uspešno oblikovanje trženjskega spleta nujno potrebno dobro poznavanje kupcev, bodo v tej smeri potekale tudi dejavnosti proizvajalca: osredotočenje na kupca, kakovost in izpopolnjevanje izdelkov. (prilogi 1)

6 ZAKLJUČEK

V zaključku naše tekmovalne naloge želimo poudariti, da je ideja Vitula ne zgolj konceptualni izdelek, temveč se je izkazala kot resnična in zaželena kulinarčna inovacija za Novo mesto. Združevanje cvička, simboliziranega z marmelado iz žametne črnine, in situle, predstavljene skozi obliko piškota, je ustvarilo sladico, ki ni le okusna, temveč tudi poglobljeno povezana z zgodovino, s tradicijo ter sodobnim okusom.

Raziskava trga je razkrila, da turisti v Novem mestu iščejo prepoznavne lokalne dobrote, ki odražajo avtentičnost kraja. Vitula je v tem smislu izpolnila vrzel v ponudbi, saj združuje lokalne sestavine, zgodovinske elemente in ustvarjalnost v en sam izdelek. Njena promocija skozi socialna omrežja in spletne strani je usmerjena v ciljno skupino turistov, ki iščejo unikatne kulinarčne izkušnje.

Prihodnost Vitule kaže na še večji razvoj in potencial postati simbol Novega mesta. Z vključitvijo na seznam novomeških jedi ter z nadaljnjim širjenjem prodajnih mest v Turističnem informacijskem centru in Dolenjskem muzeju nameravamo to posebno kulinarčno doživetje še bolj približati obiskovalcem.

Vitula ni le sladica; je povezava med preteklostjo, sedanjostjo in prihodnostjo Novega mesta, ki bo okusno zaznamovala spomine turistov ter postala dragocen del lokalne identitete. Skozi to tekmovalno nalogo smo spoznale ne samo kulinarčni potencial Vitule, temveč tudi njeno sposobnost, da v sebi nosi zgodbo in dušo Novega mesta. Kar pa se nam zdi najpomembnejše, ustvarile smo nekaj, kar bo zaživel v praksi. Čez nekaj let bomo tako sedle na kavo v Novem mestu, si poleg nje privoščile Vitulo in vedele, da smo me zasnovale idejo za to, skupaj s pomočjo mentorice in mnogih drugih pa smo idejo tudi realizirale.

7 Viri

Ustni viri:

- Boršič, S. (24. november 2023). Intervju s Sandro Boršič. (E. Drakulić, izpraševalka)
- Jakopin, N. (17. november 2023). Sestanek z Natašo Jakopin. (D. Zgonc, & E. Drakulić, izpraševalki)
- Jantol Webner, L. (5. januar 2024). Sestanek z Liljano Jantol Weber. (E. Drakulić, D. Zgonc, & Š. Škaler Zalokar, izpraševalke)
- Šuštar, E. (5. december 2023). Informacije o Turistično informacijskem centru Novo mesto. (D. Zgonc, izpraševalka)
- Šuštar, E. (november 2023). Intervju z Enejem Šuštarjem. (D. Zgonc, izpraševalka)

Pisni viri:

- E., B. (2023). Pira – zdrava žitarica s tisočletno tradicijo. *Bodi eko*.
- E., B. (2023). Proso naj ima svoje mesto v zdravi prehrani. *Bodi eko*.
- Gril Novak, A. (2023). Dogovor za specifikacijo živil.
- Jakše, A. (2. november 2023). *Digitalna knjižica BF*. Pridobljeno iz http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/du1_jakse_anja.pdf

Internetni viri

- Colnar. (21. november 2023). Pridobljeno iz <https://www.colnar.si/product/moka>
- cviček.si. (15. november 2023). Pridobljeno iz <http://www.cvicek.si/o-cvicku>
- Dobrote Dolenjske. (1. december 2023). Pridobljeno iz <https://dobrote-dolenjske.si/>
- Dolenjski muzej. (13. november 2023). Pridobljeno iz [dolenjski muzej.si: https://www.dolenjskimuzej.si/](https://www.dolenjskimuzej.si/)
- Mestna Občina Novo mesto. (2. november 2023). Pridobljeno iz https://www.novomesto.si/dogodki/2023-10-14/2023101016432068/prikaz_dolenjskega_obicaja_metev_prosa/
- Stara trta. (21. november 2023). Pridobljeno iz Žametna črnina: <https://www.staratrta.si/znanje/%C5%BEametna-%C4%8Drnina>

PRILOGE

Priloga 1: Seznam sodelujočih in izjava ter potek predstavitve na stojnici

Priloga 2: Vitula: slikovno gradivo živil, gotovega izdelka, grafične podobe embalaže in QR kode

Priloga 3: Anketa in analiza ankete

Priloga 4: Skica in slika situle ter dovoljenje za uporabo muzejskega gradiva

Priloga 5: Sestavine

Priloga 6: Modeli za peko

Priloga 7: Specifikacija živil in deklaracija za kulinarčni spominek

Priloga 8: Besedilo za certifikat

Priloga 1: Seznam sodelujočih in izjava ter potek predstavitve na stojnici

SEZNAM SODELUJOČIH DIJAKINJ

Naziv šole	Ime in priimek	Oddelek	Kraj stalnega bivanja	Letnica rojstva
Srednja šola za gostinstvo in turizem Novo mesto	Dunja Zgonc	4. a	Mirna Peč	2005
	Eva Drakulić		Metlika	2005
	Špela Škaler Zalokar	2. a	Brežice	2006
	Maruša Miklič		Žužemberk	2007
	Sara Kostelec	1.a	Metlika	2007
	Nina Krnc		Češnjice	2008

Tabela 2: Seznam sodelujočih dijakinj

Načrt predstavitve na 21. mednarodnem festivalu Več znanja za več turizma

Stojnica bo tematsko pripravljena:

- na panoju bo predstavljen izdelek in fotografije podelitve prvih izdelkov (navedeno v nalogi),
- na sejmskih gajbicah bodo izloženi: situla kot protokolarno darilo najvišjega ranga, VITULA in v posodicah vse tri vrste moke in marmelada,
- bifejska miza za degustacijo.

V času sejma bodo za obiskovalce pripravljena nagradna vprašanja.

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma

Srednja šola za gostinstvo in turizem

Ulica talcev 3

8000 Novo mesto

IZJAVA

Izjavljamo, da so dijakinje mlajše od 18 let in njihovi starši seznanjeni s potekom festivala Več znanja za več turizma 2023/2024 v organizaciji Turistične zveze Slovenije in da soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.



Maja Skubic Avsec, ravnateljica

Slika 1: Izjava mladoletnih sodelujočih

**Priloga 2: Vitula: slikovno gradivo živil, gotovega izdelka grafične podobe
embalaže in QR kode**



Slika 4: Prosena moka



Slika 2: Pirina moka



Slika 3: Moka iz grozdnih pešk



Slika 6: Cvetlični med



Slika 5: Žametna črnina



Slika 7: Vitula



Slika 9: Vitula



Slika 8: Vitula končni izdelek



Slika 11: QR koda

- QR koda je narejena na brezplačni spletni strani (8. 1. 2024), velja 14 dni, za sejemske potrebe bo bila nova QR koda.



Slika 12: Skica embalaže



Slika 10: Grafična podoba Vitule

Priloga 3: Anketa in analiza ankete

Pozdravljeni,

smo dijakinje Srednje šole za gostinstvo in turizem v Novem mestu in pripravljamo tekmovalno nalogo za festival Več znanja za več turizma. Bile bi hvaležne, da si vzamete nekaj minut vašega dragocenega časa in izpolnite anonimno anketo.

Hvala za vaše sodelovanje.

1. Ali ste bili že kdaj seznanjeni s kulinarичnim spominkom?

- ☐ DA
- ☐ NE
- ☐ Če ste označili DA, prosimo navedite katerega _____

2. Ali bi bili pripravljeni izdelati kakšen kulinarичni spominek?

- ☐ DA
- ☐ NE

Če ste označili DA, prosimo navedite katerega _____

3. Če bi bili vi izdelovalci kulinarичnega spominka, kako bi ga poimenovali?

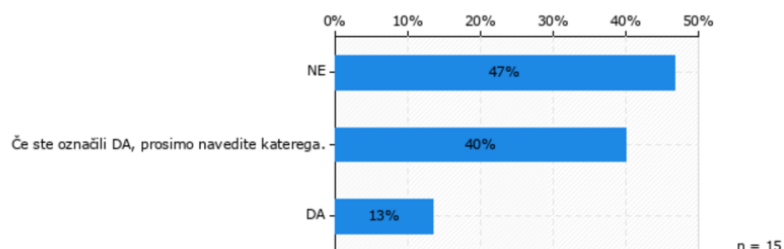
4. Kaj vas najbolj prepriča pri nakupu kulinarичnega izdelka?

- ☐ Embalaža
- ☐ Izgled izdelka
- ☐ Cena
- ☐ Drugo: _____

Odgovorili ste na vsa vprašanja v tej anketi. Hvala za sodelovanje

Rezultati ankete:

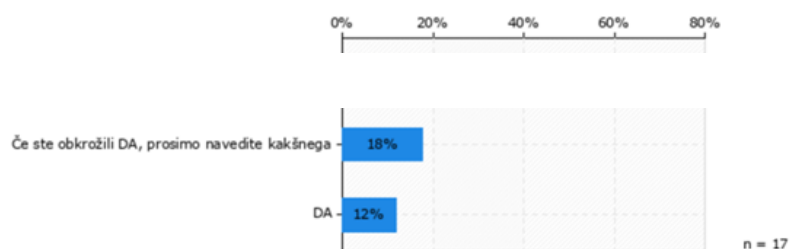
Ali ste bili že kdaj seznanjeni s kulinarичnim spominkom? (n = 15)



Q1 (Če ste označili DA, prosimo navedite katerega.)

sadno usnje, marmelada
lectarjevo srce
milka srčki
čokolada s piransko soljo
žganje, med, potica

Ali bi bili pripravljeni izdelati kakšen kulinarичni spominek? (n = 17)



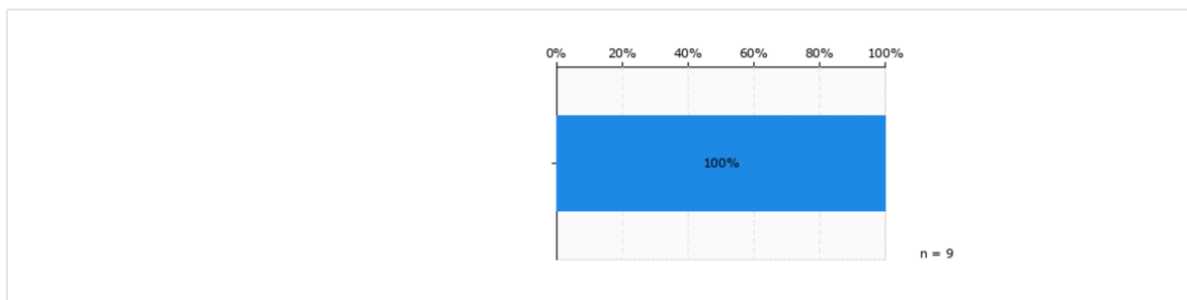
Slika 13: Anketa vprašanje 1

Q2 (Če ste obkrožili DA, prosimo navedite kakšnega)

veganskega in brez glutena, da je primeren za vse. s pridihom dolenjske
pet različnih vrst potice.

Slika 14: Anketa - vprašanje 2

Če bi bili vi izdelovalci kulinarčnega spominka, kako bi ga poimenovali? (n = 9)

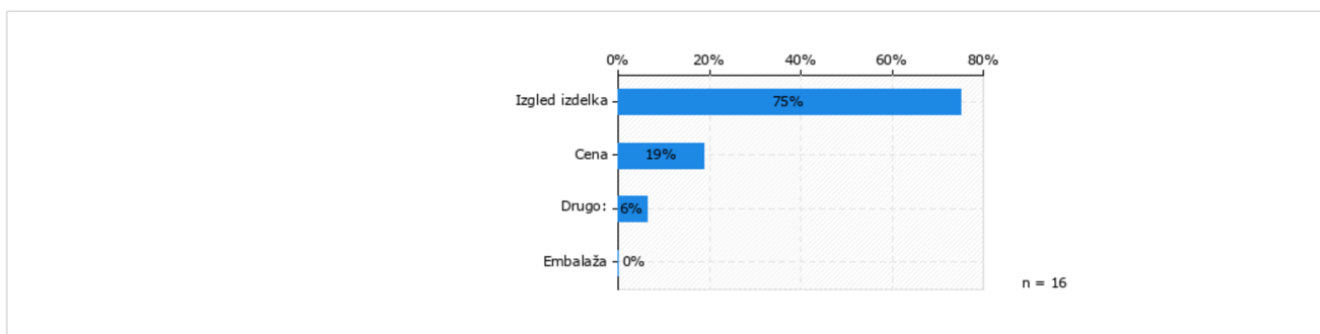


Q3 ()

sladkojed
kulinarično doživetje
vašega konkretno: biskvitula ali keksitula
petica
veganska potica-vegica
sladke sanje
timaos

Slika 16: Anketa - vprašanje 3

Kaj vas najbolj prepriča pri nakupu kulinarčnega izdelka? (n = 16)

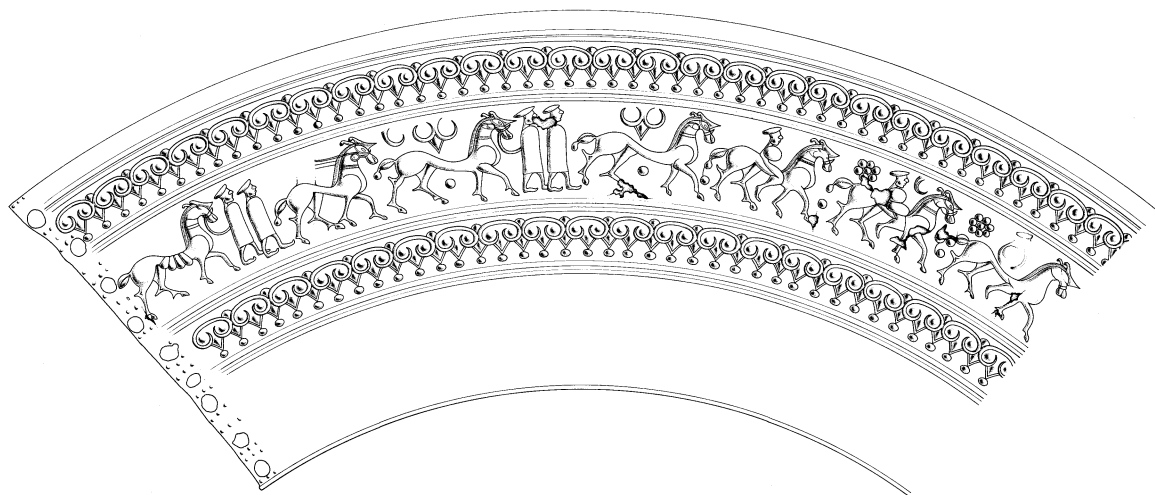


Q4 (Drugo:)

zgodba

Slika 15: Anketa - vprašanje 4

Priloga 4: Skica in slika situle ter dovoljenje za uporabo muzejskega gradiva



Slika 17: Skica novomeške situle



Slika 18: Novomeška situla



DOLENJSKI MUZEJ
DOLENJSKI MUZEJ NOVO MESTO
Muzejska ulica 7, 8000 Novo mesto, Slovenija
Tel. 07 373 11 11, 07 373 11 30
dolenjski.muzej@dolenjskimuzej.si
www.dolenjskimuzej.si

DOVOLJENJE ZA UPORABO MUZEJSKEGA GRADIVA

DATUM: 23. 11. 2023

IME IN PRIIMEK: SLAVICA ŠTERK

NASLOV: Ulica talcev 3 Novo mesto → SŠGT
osebni naslov koruvskega ulica 3b Krtovo

USTANOVA NAROČNIKA: GRM NOVO MESTO - center biotehnike
in turizma

NAROČAM NASLEDNJE GRADIVO: Risbo in fotografijo stihle
z naslednjimi podatki:
Novo mesto, Kandija, grob 11/3, stihla 2, 5-4. Poletje

UPORABIL GA BOM: za izdelavo spominke (kulinarčni
spominke) in mednarodno tehnoarhiv
več znanja za več turizma
Pri nalogi sem srečal



Scanned with CamScanner

Slika 19: Dovolilnica za uporabo muzejskega gradiva



DOLENJSKI MUZEJ NOVO MESTO
Muzejska ulica 7, 8000 Novo mesto, Slovenija
Tel. 07 373 11 11, 07 373 11 30
dolenjski.muzej@dolenjskimuzej.si
www.dolenjskimuzej.si

SOGLAŠAM Z NASLEDNJI POGOJI UPORABE GRADIVA:

- Dovoljenje se prosilcu izda na pisno zahtevo.
- Prosilec se obvezuje, da bo izposojeno gradivo uporabil le enkrat in to samo za navedeni namen.
- Objave v strokovni literaturi, znanstvenem in publicističnem časopisu ter v propagandne namene so možne le s predhodnim pisnim soglasjem Dolenjskega muzeja Novo mesto.
- Izposojevalec bo predal Dolenjskemu muzeju Novo mesto vse negative, diapozitive, pozitive ali zapis v digitalni obliki.
- Vse pravice za reprodukcije so pridržane Dolenjskemu muzeju Novo mesto.
- Prosilec se obvezuje, da bo brezplačno _____ izvodov publikacije, fotografij, dvd, usb ali dokument v digitalni obliki izročil Dolenjskemu muzeju v roku enega meseca po zaključku projekta.
- Prosilec mora pri objavljenem gradivu obvezno citirati muzej, kot lastnika izvirnega gradiva na tak način, da je povsem razvidno katero gradivo je iz zbirk Dolenjskega muzeja Novo mesto.

Navedba: Dolenjski muzej Novo mesto je lahko pod vsako fotografijo posebej ali pa v zbirnem seznamu uporabljenega gradiva s pomočjo oštevilčenja fotografij (npr. fotografije št. 35, 57, 101 so iz zbirk Dolenjskega muzeja Novo mesto).

- Uporabnik se obvezuje, da bo z gradivom ravnal v skladu z zakonom o avtorski in sorodnih pravicah (Uradni list RS 21/95) in bo pri uporabi gradiva, njegovega dela ali posamičnih podatkov citiral avtorja in ustanovo, kjer je delo nastalo.
- Uporabnik se obvezuje, da bo upošteval določila 44.člena zakona o varstvu kulturne dediščine (Uradni list 16/2008).
- V primeru neizpolnjevanja oz. kršitve zgoraj navedenih pogojev, bo Dolenjski muzej Novo mesto predlagal pristojnim državnim organom uvedbo postopka za ugotovitev kazenske odgovornosti in terjal povračilo povzročene škode.

DIREKTOR:
Jasna Dokl Osolnik

PREDAL:

PREVZEL:

Scanned with CamScanner

Slika 20: Soglasje za dovoljenje uporabe muzejskega gradiva

Priloga 5: Sestavine

Proso je žito, ki so ga uživali že naši predniki. Dolenjci pa so verjeli tudi, da spodbuja plodnost, zato so ga nevestam običajno dali v čevlje. Danes povezav med plodnostjo in proso ne moramo dokazati, so pa znanstveniki ugotovili, da je proso zdravo žito brez glutena zato je primerno tudi za celiakije. Že v preteklosti so ga uvrščali med zdravilne rastline, saj pospešuje potenje in odvajanje vode. Proso je tudi naravni antibiotik, priporočljivo pa je, da ga zaužijemo vsaj 1x tedensko, saj preprečuje razvoj gnilobnih bakterij, čisti črevesje in razstruplja telo.

Pira je prastara zvrst pšenice, ki pa je v današnjem času premalo uporabljena. Ima veliko zdravilnih učinkov. O piri obstajajo zapisi stari do devet tisoč let, v Evropi pa je postala pomembna v bronasti dobi. Pira je verjetno tudi ena prvih žit, ki so jo začeli načrtno gojiti po Evropi. Po letu 1900 so jo začeli opuščati, a Dolenjci, skupaj še z nekaterimi slovenskimi deželami, je niso opustili. Pira se od pšeniceaj vsebuje veliko kvalitetnih beljakovin z višjo vsebnostjo proteina, prav tako pa ima tudi veliko ključnih aminokislin in ogljikovih hidratov, ki pomagajo strjevati kri in stimulirajo imunski sistem našega organizma.

Moka grozdnih pešk je naraven izdelek, ki je odličen vir beljakovin, vlaknin, mineralov in antioksidantov. Vsebuje malo maščob in ogljikovih hidratov. Narejen je s separacijo grozdnih jagod in nato hladnim stiskanjem grozdnih pešk. Prav tako pozitivno vpliva na naše srce ima nizek glikemični indeks, kar pomeni da počasi sprošča energijo in stabilizira raven krvnega sladkorja, podpira prebavni sistem, zmanjšuje znake staranja, ter nudi antioksidativno zaščito. Poleg tega, moka ne vsebuje glutena, kar pomeni da je primerna za celiakije. Moko smo prejele od dolenjskega vinarja Colnarič.

Žametovka, imenovana tudi modra kavčina ali žametna črnina. Spada v ekološko skupino sort črnomorskega bazena – Proles pontica Negr. Po besedah Turkoviča izvira iz naših krajev. Najverjetneje pa je, da je to naša stara udomačena sorta. Na Dolenjskem jo gojijo že precej časa. Žametovka je zelo poznana sorta, ki zori v četrti zoritveni dobi. Gre za svetlo rdeče vino čiste barve, ki je primerno za mešanje z drugimi sortami in pridelavo cenjenih zvrst vin (na primer dolenjski cviček, metlika črnina). Žametovka je nosilec značaja navedenih vinskih zvrsti zaradi svoje barve in kisline, ter arome po malinah. Prav tako je trta, ki je najstarejša na svetu (400+ let stara trta v Mariboru) žametovka, tako je naš produkt še bolj povezan z preteklostjo.

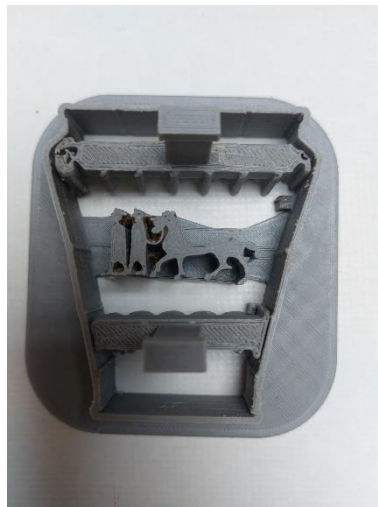
Sladilo: da bi bil proizvod sladek, smo se za sladkanje odločili uporabiti med, kar so nekoč počeli tudi v preteklosti. Med, ki smo ga uporabili je Eko cvetlični med, ki smo ga kupile prek zavoda Dobrote Dolenjske, tako da so sestavine vse lokalnega proizvoda.

Priloga 6: Modeli za peko

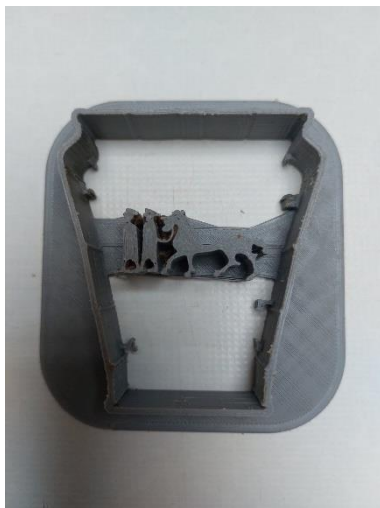
Modela za peko na sliki je izdelal Jastin Zagorjan, študent Višje strokovne šole za mehatroniko Novo mesto.



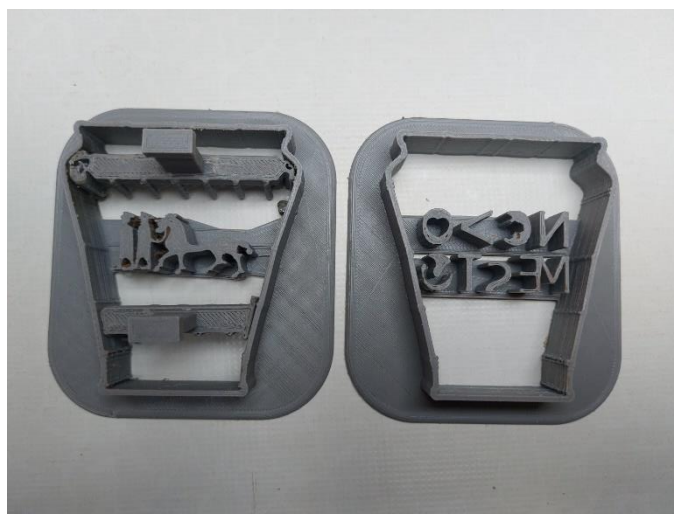
Slika 21:Končni model Vitule - NM



Slika 22:Končni model Vitule



Slika 23: Vitula brez okrasja



Slika 24: Končna modela



Slika 25: Vitula

Priloga 7: Specifikacija živil in deklaracija za kulinarični spominek

Specifikacija živil:

1. Tehnološki postopek:

1.1. Opis tehnološkega postopka

Kulinarični spominek:

- V posodo za mesenje testa damo rumenjake, maslo in med. Skupaj ih zamesimo v kompaktno maso.
- V maso dodamo suhe sestavine: pirina moka, prosena moka, moka gozdnih pešk modre frankinje in žametne črnine, cimet in soda bikarbona.
- Zamesimo gladko testo.
- Testo razvaljamo na pomokani podlagi in z modelčkom izrežemo piškote.
- Piškote položimo na pekač, ki smo ga obložili s pek papirjem .
- Pečemo na 180oC, 10 min.
- Pečeni piškoti naj se ohladi na pekaču, nato jih napolnimo z marmelado iz žametne črnine

1.2. Receptura:

RECEPTURA ZA 600 g PIŠKOTOV KULINARIČNEGA SPOMINKA - VITULA	
maslo	200 g
pirina moka	190 g
med	100 g
proseni moka	80 g
marmelada iz žametne črnine	60 g
moka iz grozdnih pešk	60 g
rumenjak	3 kom
cimet	3 g
soda bikarbona	3 g

Tabela 3: Receptura za 600 g

2. označbe

Kulinarični spominek

Neto količina: (glede na posamezno težo) g

Sestavine: **MASLO (laktoza)**, **PIRINA MOKA (gluten)**, med, prosena moka, marmelada iz žametne črnine (grozdje žametne črnine, sladkor), moka iz grozdnih pešk, **JAJCA**, cimet, soda bikarbona.

Uporabno najmanj do:

Odprt izdelek hranite na suhem porabite v nekaj dneh.

Hranilna vrednost na 100g izdelka:

POVPREČNA HRANILNA VREDNOST NA 100 G IZDELKA	KJ/KCAL → 1976 / 470
maščobe	31,16 g
od tega	
-nasičene maščobe	18,00 g
ogljikovi hidrati	40,12 g
od tega	
-sladkorji	28,00 g
beljakovine	7,18 g
sol	0,30 g

Tabela 4: Povprečna hranilna vrednost na 100 g

Proizvajajo:

Proizvod razvili dijaku Srednje šole za gostinstvo in turizem pod mentorstvom Slavice Šterk in Sonje Milanović.

Izdelki morajo biti označeni skladno z zahtevami:

- **Uredbe (EU) št.1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25.10.2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom.**
- **Uredbe o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij potrošnikom (Uradni list RS, št.6/14)**
- **Pravilnika o posebnih zahtevah glede označevanja in predstavljanja predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 83/14)**
- **Pravilnika o količinah predpakiranih izdelkov (Uradni list RS, št.110/02 in 89/08)**
- **Odredbe o merskih enotah (Uradni list RS, št.26/01 in 109/09).**

3. Način pakiranja

Posamezen proizvod bo pakiran v celofan.

Pariranje treh kosov pa v papirni škatlici.

Embalaža mora ustrezati:

- **Pravilniku o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (Ur.l. RS, št. 36/05, 38/06, 100/06 in 65/08),**
- **Uredbi 1935/2004/ES o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili ter**
- **Uredbi komisije (EU) št. 10/2011 z dne 14. januarja 2011 o polimernih materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili.**

4. Rok uporabe, pogoji skladiščenja ter transport

Rok uporabnosti: 6 mesecev od datuma proizvodnje Hraniti v suhem prostoru, lahko na sobni temperaturi.

5. Način prodaje:

Spominek in kot protokolarno darilo.

Darilce ob kavi-po dogovoru.

6. Način uporabe izdelka ter ciljna skupina potrošnikov:

Izdelek vsebuje alergene: gluten, jajca, mleko.

7. Kakovost izdelka

IZGLED	
OKUS	

Tabela 5: Kakovost izdelka

Pravilnik o kakovosti finih pekovskih izdelkov (Uradni list RS, št. 28/04 in 45/08-ZKme-1)

8. Zdravstvena ustreznost izdelka

Izdelki morajo glede zdravstvene ustreznosti ustrezati zahtevam:

Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04 – ZdZPZ)

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila

ŽIVILO	NABOR PRIPOROČENIH PARAMENTOV	PLAN VZORČENJA n	PLAN VZORČENJA c	KRITERIJI
<i>Pekovski izdelki (kruh, grisini, preste, mlinci, drobtine, prepečenec)</i>	Enterobacteriaceae	5	1	n.n. v 25g
	Plesni in kvasovke	5	2	m = 10cfu/g M = 10 ² cfu/g

Tabela 6: Mikrobiološka merila za živila

Izdelala:

Odobril:

Andreja Gril Novak

Deklaracija za kulinarični spominek

Slovenščina:

VITULA - KULINARIČNI SPOMINEK

Sestavine: **MASLO (laktoza)**, **PIRINA MOKA (gluten)**, med. prosena moka, marmelada iz žametne črnine (grozdje žametne črnine, sladkor), moka iz grozdnih pešk, **JAJCA**, cimet, soda bikarbona.

Neto količina: 40g

Uporabno najmanj do: 25.7.2024

Lot: 25.1.2024

Izdelek hranite na suhem, po odprtju porabite v nekaj dneh.

Proizvajalec:

Hranilna vrednost na 100g izdelka:

POVPREČNA HRANILNA VREDNOST NA 100 G IZDELKA	KJ/KCAL → 1976 / 470
Maščobe	31,16 g
od tega	
-nasičene maščobe	18,00 g
ogljikovi hidrati	40,12 g
od tega	
-sladkorji	28,00 g
Beljakovine	7,18 g
Sol	0,30 g

Tabela 7: Povprečna hranilna vrednost - tabela na embalaži

Angleščina:

VITULA – CULINARY SOUVENIR

Ingredients: BUTTER (lactose), SPELT FLOUR (gluten), honey, millet flour, žametna črnina marmalade (žametna črnina grapes, sugar), grape seed flour, EGGS, cinnamon, baking soda.

Net. Wt.: 40g

Use by: 25. 7. 2024

Lot: 25. 1. 2024

Store in a dry place, use within a few days after opening.

Manufacturer:

Nutritional value per 100 g:

AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100 G	KJ/KCAL → 1976 / 470
total fat 31	31,16 g
of which	
-saturates	18,00 g
total carbohydrates	40,12 g
of which	
-sugars	28,00 g
Protein	7,18 g
Salt	0,30 g

Tabela 8: Povprečna hranilna vrednost - tabela v angleščini na embalaži

Priloga 8: Besedilo za certifikat

Slovenščina

VITULA

Novo mesto je bilo ustanovljeno 7. aprila 1365,
ko je vojvoda Rudolf IV. Habsburški ustanovil mesto,
ki ga je poimenoval Rudolfswerth,
a so ga ljudje že od samega začetka imenovali Novo mesto.

Danes je Novo mesto sodobno mesto,
metropola Dolenjske in arheološki biser v objemu reke Krke in gričevnate pokrajine.

Vitula odraža bogato zgodovino in kulturno dediščino Novega mesta,
hkrati pa se povezuje s sodobnostjo prek izbranih sestavin ter svoje edinstvene oblike.

Ta kulinarični spominek ne združuje le preteklosti in sedanjosti,
ampak je edina novomeška sladica,

ki povezuje mesto z njegovim vinorodnim okolišem Dolenjske.

Je izdelana iz posebne kombinacije sestavin,
vključno s proseno, pirino in moko grozdnih pešk,
z dolenjskim medom ter marmelado iz žametne črnine,
ene izmed ključnih sestavin cvička, dolenjskega kralja vina.

VITULA

Novo mesto was founded on April 7th, 1365,
when Duke Rudolf IV. of Habsburg founded the city,
which he then named Rudolfswerth,
although the people had called it Novo mesto from the very beginning.

Today, Novo mesto is a modern city,
the metropolis of Dolenjska region and an archaeological pearl
in the embrace of the river Krka and its hilly landscape.

Vitula reflects the rich history and cultural heritage of Novo Mesto
and at the same time, it connects with modernity
through the selected ingredients and its own unique shape.

This culinary souvenir not only intertwines the past and the present,
it is the only dessert specific to Novo mesto,
which connects the city to its wine-growing region of Dolenjska.

It is made from a special combination of ingredients,
including millet, spelt and grape seed flour,
Dolenjska honey and žametna črnina marmalade,
which is one of the key ingredients of cviček - the king of Dolenjska wine.