

PROJEKTNA MAPA – PREDTAVITEV PROJEKTA (COOLinariki)

Študijsko leto: 2020/21

Predmet: Digitalno novinarstvo

Mentorica: Taja Topolovec

Člani: Anja Ristić, Martin Poljšak, Jaka Kranjc, Marcel Krek, Rene Markič, Aida Mešič

December, 2020

Povezava do projekta: <https://youtu.be/JpOFg269uto>

UVOD:

Za projekt pri digitalnem novinarstvu smo želeli ustvariti medij, ki bo zabaven in hkrati poučen. V začetni fazi smo imeli več idej, na koncu pa smo se odločili za koncept kuharske oddaje, ki smo jo naslovili COOLinariki. Že na začetku smo se znašli na nasprotnih bregovih. Polovica je želela ustvariti medij z avdio, druga polovica pa z video vsebino. Na koncu smo prišli do skupnega kompromisa, posneli smo oddajo, ki je vsebovala obe želji.

Trenutne situacije (epidemija Covid-19) nam niso dopuščale, da bi medij posneli na klasičen način, zato smo se morali zateči k improvizaciji. Sprejeli smo odločitev, da oddajo kljub temu posnamemo, a v nekoliko drugačni obliki, na spletnem ponudniku za video komunikacijo Zoom. S končnim izdelkom smo kljub vsem težavam zadovoljni, predvsem iz vidika tega, da smo se prvič srečali s podobnim izzivom. Ustvarjanje je bilo stresno, hkrati pa zabavno in poučno.

IDEJA:

Prvi korak po tem, ko smo se odločili, da pripravimo vsebino na temo kulinarike in kuhanja je bilo iskanje podobnih projektov. Vsak izmed nas je imel nalogo, da poišče svojega. Odkrili smo več različnih kulinarčnih portalov, vse od podkastov (npr. Table manners with Jessie Ware) pa do spletnih strani (npr. Kitchn – Food Media). Od tu nam torej ideja o tem, da tudi sami pripravimo kuharski medij.

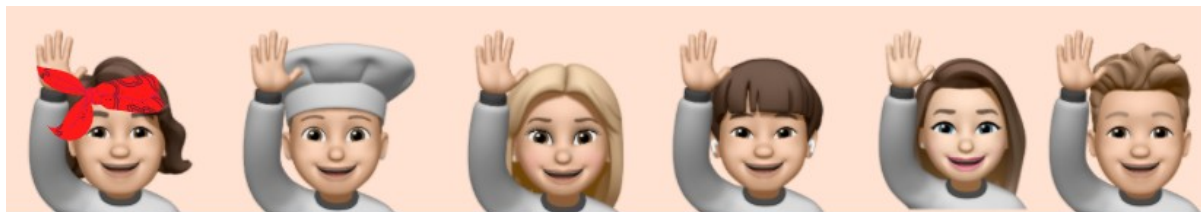
POSLANSTVO:

S projektom COOLinariki smo na enem mestu skušali kulinariko predstaviti na več različnih načinov. Recenzije jedi/vina, ocene restavracij smo morali zaradi trenutne situacije (zaradi vladnih ukrepov ob epidemiji je v času priprave projekta veljala splošna prepoved obratovanja

gostinskih obratov, razen za osebni prevzem) nadomestiti z drugačno vsebino. Odločili smo se za kuharski tutorial, pri katerem je imel Martin glavno vlogo kuharja, vsebino pa smo popestrili z zabavnim programom (pogovor med povezovalcem in preostalimi člani skupine, ki smo kuhali po navodilih glavnega kuharja), ki ga je vodil Rene. V idealnih okoliščinah bi v sklopu našega projekta ljudem želeli predstaviti različne kulinarike sveta in jim pomagati pri lastni pripravi. Tako bi se slednji na zabaven način naučili kuharskih trikov in se поблиžje spoznali s kulinaricnim svetom. Z našim projektom bi tako pomagali vsem, ki se v kuhinji ne znajdejo najbolje, pa tudi bolj izkušenim kuharjem, ki si želijo le dodatne popestitve. Naš medij tako nudi zatočišče vsem tistim, ki se v kuhinji še nekoliko lovijo.

Našo prvo oddajo lahko zainteresirani obišejejo na spletni platformi za video vsebine Youtube. Naša želja je, da bi posneli celotno serijo podobnih videov, pri katerih bi v vsakem delu vlogo glavnega kuharja, pa tudi povezovalca zabavnega dela, prevzel nekdo drug, s čimer bi popestrili in dodali širši spekter kuharskih veščin ter pokazali raznolikost kuhinj po Sloveniji kot različnih kultur sveta.

PREDSTAVITEV EKIPE:



Smo Jaka Kranjc, Martin Poljsak, Anja Ristić, Rene Markič, Aida Mešić in Marcel Krek. Poleg tega, da vsi študiramo novinarstvo, nas povezuje tudi velika ljubezen do hrane, zato smo se odločili ustvariti medij, skozi katerega bi na zabaven, a hkrati poučen način spoznavali kulinaricni svet. Že na prvih vajah smo ugotovili, da sestavljamo dobro ekipo, saj se vsak od nas dobro znajde na nekem svojem področju, vežejo pa nas tudi skupna znanja in sposobnosti. Do ideje smo prišli skupaj, vsak od nas pa je imel pri nastajanju projekta tudi svoje področje, na katerega je bil bolj osredotočen: Martinu kot glavnemu kuharju je bila dodeljena naloga priprave recepta; Aida je spremljala našo morebitno konkurenco in skrbela za promocijo naših vsebin; Marcel in Jaka sta bila naša tehnična podpora; Rene je v vlogi voditelja poskrbel za zabavno plat naše vsebine in našo oddajo povezal v zaključno celoto, Anja pa je skrbela za socialna omrežja, infografike in montažo videoposnetka.

KOMU JE PROJEKT NAMENJEN:

Naš medij je namenjen vsem tistim, ki bodo ob kuhanju potrebovali pomoč, nasvete ali pa zgolj družbo. Naše vsebine na gledalce delujejo pozitivno, saj jim pomagajo pri pripravi hrane. Medij bo predstavljal nekaj osvežujočega v gledalčevi kuharski rutini – ustvarjalci nismo profesionalni kuharji, ampak zgolj ljubitelji kulinarike, ki verjamejo v to, da se z dobro hrano da vse rešiti. Ustvarjamo v domačem okolju, kjer so prisotne motnje iz vsakdanjih življenj in kjer lahko pride do težav, s kakršnimi se spopadajo tudi ‘navadni smrtniki’. Kuharsko opremo, sestavine in vzdušje prilagajamo vsakemu, ki ga z nami povezuje ljubezen do kuhinje. Glavni namen našega medija je, da se ne počutiš manjvrednega, saj mi tudi nismo profesionalci, ampak se počutiš vključenega v skupnost (lahko se počutiš celo odlično, ker ti gre bolje od nas).

FINANCIRANJE:

Projekt COOLinariki je na spletni platformi Youtube prosto dostopen vsakomur, zato financiranje našega projekta predstavlja še dodaten izziv pri pridobivanju finančnih sredstev. Naš glavni izziv je vzpostaviti intimno interakcijo z gledalci in s tem ustvariti skupnost (angl. community). Za lažjo predstavo smo oblikovali idealnega uporabnika/uporabnico (ICA). Poimenovali smo jo Vanja, ki je mati štirih otrok, stara 35 let in s partnerjem živi v predmestju Ljubljane. Zaposlena je v banki, v prostem času pa rada kuha, skrbi za otroke in je strastna zbirateljica nožev ter food influencerka. Verjame, da se vse težave rešijo z dobro hrano, ob četrtkih pa rada spremlja resničnostno oddajo Masterchef in bere kriminalke ter kuharske knjige. V medijih pogreša več kuharskih oddaj in vsebin na zabaven način. Vanja naše vsebine redno deli na družbenih omrežjih, je aktivna pri komentiranju naše vsebine, hkrati pa nas tudi finančno podpira s tem, ko kupuje izdelke podjetij, ki imajo z nami sklenjen dogovor o sodelovanju, saj redno pripravljamo posebne ugodnosti za naše naročnike s kodami za popuste pri teh podjetjih.



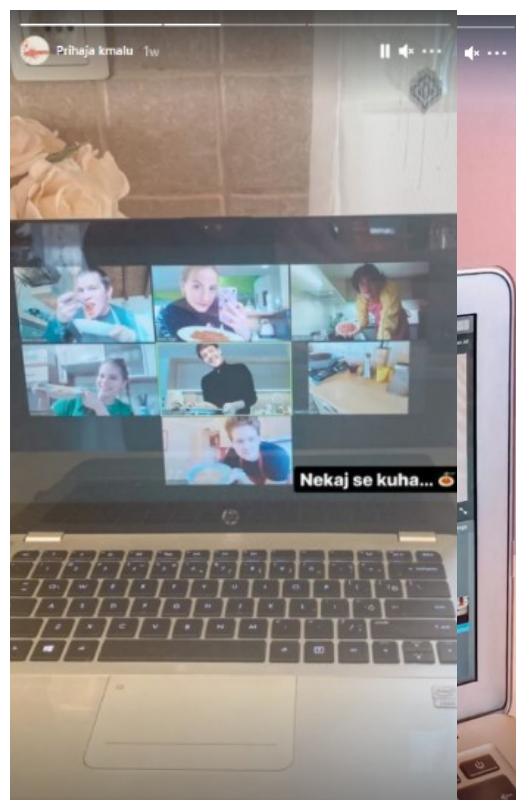
Vanjo smo tudi vizualno upodobili

SNEMANJE:

COOLinariki smo prvo oddajo začeli snemati 7. decembra 2020 ob 14. uri. Snemali smo dobro uro, pred tem pa so 20 minut prej potekale še zadnje priprave. Teden dni prej smo izvedli sestanek, na katerem smo določili način snemanja, vsebino in scenarij oddaje, poleg tega pa sta Aida in Anja ustvarili Instagram račun z imenom coolinariki, ki je dostopen na naslednji povezavi: <https://www.instagram.com/coolinariki/>. Objavili sta tri zgodbe (angl. story), s katerimi sta sledilcem sporočili, da pripravljamo oddajo, ki bo kmalu na voljo na Youtube kanalu, do katerega sta objavili tudi povezavo.



Snemanje je potekalo po vnaprej napisanem scenariju v več delih, ki smo jih ločili z rezi (angl. cut). Rene, ki je imel vlogo povezovalca, je gledalce naslovil z uvodnim pozdravom. Sledila je predstavitev članov skupine, nato pa je Rene besedo predal Martinu, ki je nastopal v vlogi glavnega kuharja. Slednji je predstavil jed dneva, naštel potrebne sestavine in pojasnil, zakaj je izbral ravno to jed. Nato smo se lotili kuhanja



špagetov s paradižnikovo omako. Kuhali smo tako, da je Martin na dodatni kameri, ki je bila nameščena nad delovnim prostorom, kazal postopek, ostali pa smo za njim ponavljali. Snemali smo se z računalniškimi kamerami, katerih položaj smo pripravili pred začetkom snemanja. Ker smo želeli, da oddaja poleg poučnosti izžareva tudi interaktivnost, je voditelj med kuhanjem ostalim postavljaj hudomušna vprašanja. S tem smo dosegli, da nas gledalci поблиžje spoznajo in se ob gledanju tudi nasmejijo. Hkrati je to pomagalo tudi nam, saj smo bili ob snemanju tako bolj sproščeni. Nenazadnje smo se vsi takšnega projekta lotili prvič. Oddaja se je zaključila tako, da smo svoje izdelke servirali in jih pokazali gledalcem, po tem pa se je voditelj zahvalil gledalcem za pozornost in jih pozval k delitvi videa, všečkanju, naročilu na kanal ter ogledu naslednjih oddaj.

ZAKLJUČEK:

Kljub začetnim težavam, smo z izpeljavo projekta zadovoljni, hkrati pa se zavedamo določenih pomanjkljivosti. Te so posledica naše neizkušenosti, pa tudi omejitev, ki jih je s seboj prinesla epidemija. Ob snemanju smo po začetni nervozi uživali in se zabavali. Kljub temu, da je snemanje potekalo po scenariju, so se nenadejano pojavili tudi trenutki, ki so še dodatno popestrili vsebino. V idealnih razmerah bi se projekta lotili na drugačen način. Oddajo bi posneli na lokaciji, ki bi dopuščala, da bi se v živo v kuhanju pomerili med sabo. Dober primer bi bil denimo Masterchef. To bi vsebino videa konkretno spremenilo, hkrati pa bi dopuščalo bolj »profesionalno« snemanje (imeli bi boljši zvok, video, več manevrskega prostora za snemanje...). Omogočalo bi tudi pripravo drugačne vrste vsebine, prav tako povezane s kulinariko (prej omenjene ocene restavracij in recenzije hrane/vina). Gostili bi lahko tudi znane goste, ki bi jih ob kuhanju lahko intervjuvali in se z njimi pogovarjali.

Medij ponuja prostor za neomejene izboljšave, ki bi ob nadaljnjem snemanju nedvomno sledile. Kljub temu, da so naše obveznosti s tem videom končane, pa bi COOLinariki svoj projekt z veseljem nadaljevali.

