

»Mladi za napredek Maribora 2013«

30. srečanje

SLAŠČIČARSTVO V MARIBORU SKOZI ČAS

Raziskovalno področje: Naravna in kulturna dediščina

Raziskovalna naloga

Če d | kšwôcôat ceüòpöq

T ^} q | kôe öüòráúwüöör

¥[| aúüööp rca u šca zôu ùvø ùvxuá p áwüq zòt á ceüóuü

Februar 2013

»Mladi za napredek Maribora 2013«

30. srečanje

SLAŠČIČARSTVO V MARIBORU SKOZI ČAS

Naravna in kulturna dediščina

Raziskovalna naloga



Maribor, februar 2013

Kazalo

1. POVZETEK	5
2. ABSTRACT	6
3. UVOD	7
4. CILJI IN HIPOTEZE	8
5. TEORETIČNI DEL.....	9
5.1. KAJ JE SLAŠČIČARSTVO	9
5.1.2. RAZVOJ SLAŠČIČARSTVA V SVETU.....	9
5.2. ZAČETKI SLAŠČIČARSTVA V MARIBORU	10
5.2.1. SLAŠČICE PO MARIBORSKIH GOSPODINJSTVIH.....	12
5.3. EMANUEL ILICH IN SLAŠČIČARNA ILICH	14
5.4. KARL SCHERBAUM IN PEKARNA SCHERBAUM	15
5.5. PONUDBA SLAŠČIČARN V DANAŠNJEM MARIBORU	17
5.5.1 POHORSKA KAVARNA IN SLAŠČIČARNA.....	17
5.5.2. SLAŠČIČARNA ILICH.....	18
5.5.3 HIŠA DOBROT	19
5.5.4 SLAŠČIČARNA ROMANSA	20
5.5.5. KAVARNA IN SLAŠČIČARNA Q	21
6. EMPIRIČNI DEL.....	22
6.1. NAMEN	22
6.2. RAZISKOVALNA METODA.....	22
6.2.1. RAZISKOVALNI VZOREC	23
6.2.2. POSTOPKI ZBIRANJA PODATKOV	23
6.3. REZULTATI ANKETE	24
6.4. INTERVJU	27
11. SKLEP.....	29
12. ZAHVALA.....	30
13. VIRI IN LITERATURA.....	31
14. PRILOGE	33
14.2. ANKETA.....	33

Kazalo slik

Slika 1 - "Šamrole"	10
Slika 2 - Navodila za pripravo čokoladnih sladice.....	12
Slika 3 - Janeževi upognjenci	13
Slika 4 - Reklama slaščičarne Ilich	14
Slika 5 - Reklama pekarnе Scherbaum iz leta 1938	15
Slika 6 - Pohorska Kavarna	17
Slika 7 - Slaščičarna Ilich danes.....	18
Slika 8 - Hiša Dobrot.....	19
Slika 9 - Slaščičarna Romansa	20
Slika 10 - Slaščičarna in kavarna Q.....	21

1. POVZETEK

Slaščičarstvo je prehrambna obrtna dejavnost, kjer izdelujejo slaščice in peciva. V svetu se je začelo razvijati, ko so ljudje pričeli izboljševati okuse jedil. V Mariboru se je pričelo razvijati dokaj pozno, in sicer v začetku prejšnjega stoletja. Namen tega raziskovalnega dela je bolje spoznati slaščičarstvo v svojem domačem kraju, spodbuditi ljudi k zanimanju za to panogo in jih prepričati, da je v tem delu veliko prihodnosti, ter jih osvestiti o lepoti in umetnosti v tej panogi. S sprehodom po svojem domačem kraju sem si ogledala slaščičarsko ponudbo, primerjala kvaliteto ponudb in jih ocenila. S pomočjo interneta in literature sem se vrnila v preteklost slaščičarstva in odkrila njegove začetke, kjer sem naletela na dva pomembna moža, Karla Scherbauma in Emanuela Iliča. Na podlagi intervjuja sem izvedela da je bilo slaščičarstvo še 20 let nazaj veliko bolj cenjeno kot danes. Rezultati ankete pa so mi dali jasen vpogled v priljubljenost posameznih slaščičarn. Dejstvo je tudi, da ponudba slaščičarn vsekakor ni dovolj pestra in bogata, kot sem predvidevala na začetku svojega raziskovanja.

2. ABSTRACT

Confectionery is a nutritional craft activity that produces confectionery and cakes. In the world, it began to develop when people started to improve the taste of dishes. In Maribor, it began to develop relatively late, at the beginning of the previous century. The purpose of this research work is get to know confectionery in my home city, encourage people to show interest for this kind of industry and convince them, that the future holds a lot in this business, and to alert them of the beauty and art of this industry. From taking a walk through the city, I got to know confectionery offer, compared qualities of those offers and assessed them. With help of internet and literature I got back to the history of confectionery and discovered its beginnings, where I encountered two important men, Karl Scherbaum and Emanuel Ilich. On a base of interview I realized that confectionery was a lot more appreciated 20 years ago than it is today. Results of survey gave me a clear insight of popularity from individual confectioneries. It is a fact, that confectionery offer certainly is not enough varied and rich, like I expected at the beginning of my research.

3. UVOD

Slaščičarstvo je zagotovo ena od dejavnosti, ki odpira vrata v uspešno prihodnost. V svetu je vedno bolj priljubljena in cenjena. Slaščice dopolnjujejo naš vsakdanjik, pa naj bo to babičina potica ob nedeljskem kosilu, rojstnodnevna torta ali pa samo kos čokolade, ki nam je v pomoč ob napornih dnevih. Želim si, da bi več ljudi v mojem domačem kraju slaščičarstvo spoštovalo, kot si ta spoštovanje tudi zasluži. Mene je ta poklic izredno prevzel in očaral. Zato sem se odločila, da bom o tej dejavnosti poskušala izvedeti čim več, ter obvestila ljudi o pomembnosti slaščičarstva v svetu. Veliko svetovno znanih turističnih krajev povezujemo s slaščicami, kot npr. Dunaj, ki se ponaša s svojo, v svetu eno najbolj znanih tort – Sacher torto. Ali pa Madžarska, ki slovi po svoji Doboš torti, Salzburg (Solnograd) z Mozartovimi kroglicami in Amerika z jabolčno pito. Še naše slovensko Prekmurje se lahko pohvali s Prekmursko Gibanico. Menim, da tudi Maribor potrebuje slaščico, ki bo zaznamovala njegovo ime. Razkrivam začetke in razvoj slaščičarstva v svojem domačem kraju, Mariboru, ter ugotavljam, kako se je slaščičarska ponudba razvila do današnjega časa, kako pestra in zanimiva je prav ta.

»Že star pregovor pravi,

da ženski se naravi

prilega vrečica sladkorčkov bolj

kot sladkih besedi kopica.

Ji bolj je všeč sladak napoj

in dobra Iliča slaščica.

Zato kdor pri dekletu si želi uspeha

njegov roman pri Iliču naj neha!

EMAN ILICH

Slovenska ulica 6 Meljska cesta 2«

(Milovan Ilich)

4. CILJI IN HIPOTEZE

Cilji moje raziskovalne naloge so naslednji:

- Ugotoviti in predstaviti kdaj se je slaščičarstvo v Mariboru pričelo razvijati,
- S sprehodom po mestu analizirati slaščičarsko ponudbo v Mariboru,
- S pomočjo ankete ugotoviti, katere so najbolj priljubljene slaščičarne v Mariboru.

Hipoteze, ki sem si jih zastavila in jih bom potrdila ali ovrgla, so naslednje:

- Slaščičarna Ilich je bila prva slaščičarna v Mariboru,
- Prebivalci Maribora, od 12. leta naprej poznajo slaščičarsko ponudbo v svojem domačem kraju,
- Slaščičarska ponudba v Mariboru je bogata in pestra.

5. TEORETIČNI DEL

5.1. KAJ JE SLAŠČIČARSTVO

Slaščičarstvo je prehrabena obrtna ali industrijska dejavnost, ki se ukvarja z izdelovanjem slaščic in peciva. Pecivo največ oblikujejo in pečejo v obrtnih slaščičarskih delavnicah ali v obrtnih pekarnah, delno tudi v specializiranih industrijskih pekarskih obratih, izdelovanje slaščic (bonboni, pralineji, sladoled in druge zmrzline) pa je večinoma industrijsko. (Vir: <http://sl.wikipedia.org/wiki/Sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darstvo>)

5.1.2. RAZVOJ SLAŠČIČARSTVA V SVETU

Slaščičarstvo se je začelo razvijati, ko so ljudje začeli izboljševati okusnost jedil. Verjetno so ga poznali že stari Kitajci. Asirci in Babilonci so s finim pecivom trgovali na večje razdalje. Slaščičarstvo so je močno razvilo v starem Egiptu, kjer so že razlikovali med peki in slaščičarji. Kolači so imeli pomembno mesto v prehrani, darovali so jih tudi bogovom. Stari Grki so imeli specializirane slaščičarje. Okoli leta 200 pr. n. š. je v pisnih virih omenjenih 72 vrst luksuznega peciva. Tudi stari Rimljani so cenili slaščičarstvo ter močno razvili umetnost oblik in okraševanja. V Evropi se je v srednjem veku slaščičarstvo razvijalo v samostanih, kjer so pridobivali med in izdelovali lectarsko pecivo. V Nemčiji so imeli lectarji ceh že v 13. stoletju. Mojstri v izdelovanju slaščic so bili Italijani. V 16. stoletju se je od njih v Francijo razširilo izdelovanje sladoleda. Francoski slaščičarji so v 17. stoletju pisali prve strokovne knjige o slaščičarstvu.

(Vir: <http://sl.wikipedia.org/wiki/Sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darstvo>)

5.2. ZAČETKI SLAŠČIČARSTVA V MARIBORU

Slaščičarska ponudba v Mariboru se je najbolj intenzivno pričela razvijati v začetku 20. stoletja. V tistem času je bila kar pestra, sredi tridesetih let naj bi bilo v Mariboru kar osem slaščičarn, v virih so omenjene tri najbolj znane, in sicer slaščičarna Ivana Pelikana na Gosposki ulici, slaščičarna Emanuela Iliča na Slovenski ulici in Aleksandrovi cesti, ter slaščičarna Ivana Hrasta na Bavarski ulici. Takrat so bile slaščičarne pod močnim vplivom dunajske kulinarične tradicije. Te so ponujale predvsem peciva in sladice, značilne za dunajsko kuhinjo. (*Prehrana v Mariboru, Maja Godina Golija*).

Zelo priljubljene so bile kremne rezine, tako imenovane "kremšnite", napolnjeni masleni zvitki oziroma "šaumrole", različni zavitki in bogata ponudba pit, ter vedno nepogrešljive torte. Med najbolj znane in najbolj popularne so sodile Doboš torta, Sacher torta, esterhazi pa orehova, čokoladna ter različne sadne torte. V tridesetih letih je kos peciva stal okrog 2 din, to pa je bila dokaj dostopna in razumna cena za prebivalce srednjega in višjega sloja. Le najrevnejšim so bile slaščice iz teh slaščičarn nedosegljive, zato so pogosto npr. odraščajoči delavski otroci za svojo prvo plačo obiskali slaščičarno, si do sitega privoščili sladkih dobrot, nekaj pa so jih kupili še za domače. (*Prehrana v Mariboru, Maja Godina Golija*).



Slika 1 - "Šaumrole"

V toplejših mesecih leta, so prebivalci Maribora radi uživali sladoled. Ta priljubljena sladica je postala najbolj priljubljena osvežilna poslastica. Slaščičarji so ga pripravljali iz naravnih sestavin, kot so mleko, smetana, sadje, čokolada in vanilja ter ga prodajali po svojih lokalih in ulicah. Prodaja na ulicah je sladoled naredila dostopno tudi revnejšim slojem. Po ulicah so sladoled prodajali v posebnih vozičkih od aprila do oktobra. Njegova prodaja med odmori v bližini šol je bila strogo prepovedana, saj naj bi bil sladoled po strokovnem mnenju mariborskega fizika zaradi sladkorja in mraza neprimerna jed za šolarje. Konkurenca med prodajalci sladoleda je bila velika. Leta 1927 naj bi med njimi potekal pravi spor, ki ga je razrešil mestni svet. Slaščičarji z lokali v mestu so se pritoževali nad konkurenco sezonskih prodajalcev sladoleda. Ti naj bi po mnenju tamkajšnjih slaščičarjev prodajali sladoled na prevelikem številu vozičkov, te pa naj bi postavili na najbolj frekventne točke v mestu. Svoje vozičke so drzno postavljali kar pred nekatere slaščičarne, tako so slaščičarjem prevzeli kupce sladoleda. (*Prehrana v Mariboru, Maja Godina Golija*).

Kljub temu, da je bila po Evropi že leta 1904 znana prodaja sladoleda v kornetu, pa je bila v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja še zelo priljubljena starejša oblika postrežbe in prodaje, to je na oblatih. Porcija je stala približno 50 par do 1 din, po njem pa niso segali le otroci in mladina, ampak tudi starejši iz vseh družbenih slojev prebivalstva. (*Prehrana v Mariboru, Maja Godina Golija*).

Pomembno je omeniti tudi prodajo turškega medu in kanditov, ki so jih po ulicah prodajali na stojnicah. Najbolj znana sta bila slaščičarja Mate in Ivan Tomovič, ki sta svoje dobrote prodajala na Gosposki ulici, Mlinski ulici in na Glavnem trgu. Imela sta najbolj bogato ponudbo turškega medu, raznoraznih kanditov, sladkorne pene ter bombonov. (*Prehrana v Mariboru, Maja Godina Golija*).

5.2.1. SLAŠČICE PO MARIBORSKIH GOSPODINJSTVIH

Slaščičarstvo se je razvijalo tudi po mariborskih gospodinjstvih. V 20. in 30. letih prejšnjega stoletja so se Mariborska gospodinjstva osredotočala na močnate slaščice, drobno pecivo, potice, šarklje, sadni kruh, krofe in flancate, kipnike, pudinge ipd. Tudi v kuharskih knjigah iz tistega obdobja je bil obsežen izbor receptov za pripravo sladice. (*Prehrana v Mariboru, Maja Godina Golija*).



Slika 2 - Navodila za pripravo čokoladnih sladice

Med močnatimi jedmi je bil najbolj priljubljen praženec, navadni ter tisti boljši, takoj imenovan "carski" praženec, uživali pa so ga v premožnejših domovih in lokalih. Revnejše družine so ga pripravljale tudi kot glavno jed. Izredno popularne so bile tudi palačinke in omlete. Flancate in krofe so pripravljali po domovih le v pustnem času, slaščičarji in gostinci pa so jih pekli tudi druge mesce, saj so bili prav tako prodajani. Najpogostejše sladice iz kvašenega testa bo bili buhteljni, šarklji in potice. Šarklje in buhteljne so bogate družine imele za vsakdanjo jed, revnejše pa za nedeljsko. Potice so v vseh družbenih plasteh pekli le ob praznikih. Najpogostejše orehovo, po nekaterih družinah pa celo kar več vrst potic, vsaj štiri. Te so bile poleg orehove še rozinove, mandljeve, čokoladne, makove ali lešnikove. (*Prehrana v Mariboru, Maja Godina Golija*).

Zavitki so bili pogosti ob prostih dnevih – petkih. Največkrat so se pekli jabolčni zavitek, sirov, ter v poletnem času tudi češnjev. Velikokrat so pripravljali tudi narastke, npr. riževe, orehove ali mandljeve ali pa zlivanke oziroma "tomerle", ki so jih izboljšali s slivovo marmelado, v poletnih mesecih pa s svežim sadjem. Močnate sladice iz piškotnega, biskvitnega in maslenega testa, so bile raznovrstne drobne slaščice in peciva, kot npr. vaniljevi in orehovi rogljički, medenjaki, janeževi upognjenci, huzarski krapki, čajne paličice ipd., ki so jih prigriznili k kavi ali čaju. Različne rezine, kot so kremne, kavne, sadne, čokoladne,... ter torte so se pripravljale le v bogatejših gospodinjstvih. (*Prehrana v Mariboru, Maja Godina Golija*).



Slika 3 - Janeževi upognjenci

5.3. EMANUEL ILICH IN SLAŠČIČARNA ILICH

Slaščičarno Ilich je leta 1909 ustanovil Emanuel Ilich, rojen v Pisku na Češkem. Svojega poklica se je učil na Dunaju in v Pragi, tudi pri slavnem dunajskem Sacherju.

V časopisu Straža z dne 4. junija 1920 najdemo tak zapis: "Naznanjam cenjenemu občinstvu v Mariboru in okolici, da sem po dolgotrajni vojni zopet odprl svojo moderno urejeno slaščičarno v Slovenski ulici. Vsak dan sveže pecivo in sladoled. Cenjena naročila za razne svečanosti se točno izvršijo." (*Straža, 4.6. 1920, str. 4*)

Emanuel je umrl leta 1940 in slaščičarno je prevzela žena Matilda s sinom Milovanom, ta je opravil tudi izpit za slaščičarja, a med vojno sta nad slaščičarno sta v kratkem izgubila oblast. Med 2. svetovno vojno slaščičarna sicer ni bila zaprta, ampak jo je vodil nemški slaščičar, ki je ime slaščičarne prevedel v nemščino: Konditorei Ilich.

Kasneje sta slaščičarno pridobila nazaj, vendar je kaj kmalu že bila pod oblastjo podjetja INTES d.o.o. Takrat naj bi slaščičarna doživela velik razcvet. V tistem času je ta slaščičarna resnično postala priljubljena, gospodinje so vsako jutro, že preden se je slaščičarna odprla čakale v vrsti za sveže slaščice. Delavci so takrat delali tudi po 18 ur na dan, prodali so več kot 8000 kremnih rezin in krofov na dan, takrat sta bili ti najbolj priljubljeni slaščici. Kot navaja vir, so takrat vse slaščice izdelovali ročno, testo so pripravljali sami, kreme so kuhali sami, tudi smetano so stepali sami, dokler niso dobili stepalne naprave. Vse je bilo pripravljeno z veliko več ljubezni in potrpežljivosti. (*Ustni vir: Ga. M. Purgaj*)

Danes najdemo slaščičarno Ilich na Slovenski ulici 6, vodi pa jo Klemen Logar.



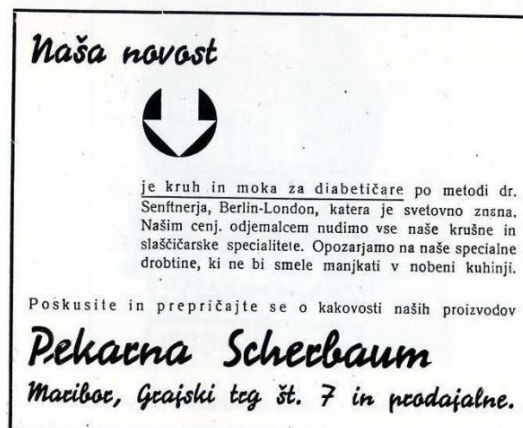
Slika 4 - Reklama slaščičarne Ilich

5.4. KARL SCHERBAUM IN PEKARNA SCHERBAUM

Če sledimo razvoju mesta Maribor v drugi polovici 19. stoletja in si ogledamo osebe, ki so z delavnostjo, skrbnim razvojem gospodarstva in z vizijo v bodočnosti, združeno z veliko podjetnostjo, sodelovale pri razmahu štajerske prestolnice in tako sebi ustvarile ugleden in vpliven položaj, je zagotovo potrebno omeniti obrtnika – industrialca Karla Scherbauma ter njegove naslednike, ki so zavestno in marljivo vodili družinsko tradicijo. Zagotovo lahko trdimo, da je bil Scherbaum najizrazitejša podjetniška osebnost Maribora v 19. stoletju.

(Vir: <http://www.muzejno-mb.si/novo/scherbaumov-salon.html.html>)

Že v mladosti se je Karl odločil za pekovo obrt. Zagotovo je bila odločitev pogojena z dobrim kapitalom, ki si ga je ustvaril že njegov oče ob rokavičarski obrti. Tako se je začel leta 1842 ukvarjati s pekovo obrtjo zgolj ljubiteljsko. Leta kasneje, natančneje 1845 se je razvila v hiši svojega prezgodaj umrlega očeta majhna pekarna, kjer je delal neumorno dan in noč, prežet z mislijo, kako razširiti in dvigniti svojo obrt. Tedaj je Grajski trg krasila starodavna pekarna Kaufmann, katere lastnik jo je želel prodati še skupaj z dvema hišama. Scherbaumu se je ponudila izjemna priložnost za uresničitev načrtov o razširitvi pekove obrti. Tako je leta 1852 kupil hišo in razširil obrt, kar je omogočalo za industrijalca gospodarski napredek. (Vir: <http://www.muzejno-mb.si/novo/scherbaumov-salon.html.html>)



Slika 5 - Reklama pekarne Scherbaum iz leta 1938

Seveda je bilo potrebno poskrbeti za naslednike Scherbaumove pekarnice, česar se je Karl tudi dobro zavedal. Kot moška potomca – družabnika, sta sinova Karl jun. in Gustav pristopila k tvrdki in nadaljevala družinsko tradicijo. Leta 1877 je vstopil v očetovo podjetje starejši sin Karl in nato še leta 1880 mlajši sin Gustav. Podjetje se je ob vstopu obeh sinov poimenovalo Karl Scherbaum & Söhne, mariborski parni mlin. V Pokrajinskem arhivu Maribor hranijo fond Zbirke priznanj, diplom in spričeval, med katerim zasledimo duplikat pomočniškega spričevala za pekarskega mojstra Gustava Scherbauma. S 15. januarjem 1867 je pričel šolanje za pekarskega mojstra pod mentorstvom očeta Karla in je nato 31. januarja 1870 uspešno opravil mojstrski izpit iz omenjene stroke.

Dunajski borzni polom maja 1873 ni bistveno vplival na razvoj Scherbaumovega mlinskega podjetja, kajti po tem kriznem letu niso več ustanavljali tovarn z veliko perspektivo. Leta 1877 je postala družba najprej Dampfmühle Carl Scherbaum & Sohn, nato Dampfmühle Carl Scherbaum & Söhne. Predmet je bil parni mlin, pekarna in nato še slaščičarski izdelki. Karl Scherbaum st. je umrl 9. maja 1901. Po njegovi smrti sta nadaljevala družinsko tradicijo sinova. (Vir: <http://www.muzejno-mb.si/novo/scherbaumov-salon.html.html>)

5.5. PONUDBA SLAŠČIČARN V DANAŠNJEM MARIBORU

5.5.1 POHORSKA KAVARNA IN SLAŠČIČARNA

Zagotovo najbolj znana slaščičarna med prebivalci mesta Maribor. Nahaja se na čudoviti lokaciji, v mariborskem Radvanju, na naslovu ob Ribniku 1. Pohorska kavarna že od leta 1996 skrbi za svoje zveste stranke in vsak dan nudi sveže tortice, vsak dan pripravijo kar 20 različnih vrst. Vzdušje je izredno prijetno, tam je uživanje tortice pravo doživetje. Slaščice lahko tam tudi kupite in odnesete domov. Izdelujejo tudi torte po naročilo, za različne priložnosti. Sami izdelujejo tudi sladoled, ki se prileže predvsem v poletnih mesecih, privoščite pa si ga lahko kar na terasi. Pohorsko kavarno in slaščičarno zagotovo pozna vsak Mariborčan, njihove tortice pa so priljubljene pri ljudeh vseh starosti. Tam je izbira tako pestra, da se je nikakor ne morete naveličati, svoj okus pa lahko najde prav vsak. Mascarpone, Sacher, klasična čokoladna, bananina, malinova, Amaretto, pistacija, te mnoge druge vas čakajo v vitrini prav vsak dan. (*Vir: <http://www.potocnik.si/slo/slascicarna/?gid=743>*)

Pohorska kavarna

Ob ribniku 1, 2000 Maribor

Odpiralni čas

vsak dan od 6h do 23h

T +386 (0)2 614 15 00

F +386 (0)2 614 15 10

M +386 (0)41 640 101

E info@pohorska-kavarna.com (Vir: <http://www.potocnik.si/slo/cene-info/>)



Slika 6 - Pohorska Kavarna

5.5.2. SLAŠČIČARNA ILICH

Najstarejša slaščičarna v Mariboru se nahaja v starem mestnem jedru, na Slovenski ulici 6. Ponaša se z najdaljšo tradicijo in najboljšim sladoledom v mestu. Poleg sladoleda tam pripravljajo raznorazne piškote, rezine, torte, sadne kreme, kolače in mnoge druge. V mirnem ambientu si lahko privoščite slaščico, spijete kavo in uživajte. Če se ozrete okrog sebe, boste opazili na stenah obešene slike začetkov te slaščičarne ter druge vire npr. recepte ipd. Ponudba njihovih sladoledov je tako priljubljena, ker dnevno pripravljajo sveže, bogate in neverjetno okusne sladolede, s pravimi kosi sadja, lešnikov, čokolade,... Pripravljajo tudi sladoled brez mleka, tako da je ponudba dostopen tudi ljudem, ki ne prenašajo laktoze, so na dieti ipd. (*Lastni vir*)

Naslov: Slovenska 6, 2000 Maribor

Telefon: 02 250 24 08

Faks: 02 250 24 07

e-mail: ilich1909@siol.net

www.maribor-pohorje.si

(Vir:http://www.slovenia.info/?ostala_kulinarika_prava=5082&lng=1)



Slika 7 - Slaščičarna Ilich danes

5.5.3 HIŠA DOBROT

Trinadstropna slaščičarna, kavarna in restavracija se nahaja na Tyrševi ulici 3. Njihova slaščičarska ponudba sicer nima dolge tradicije, vseeno pa ima vsak dan bogato ponudbo svežih slaščic, narejenih po domačih receptih. Lahko si privoščite domače sladolede, kolače, raznorazne torte ipd. (Vir: <http://maribor-pohorje.si/hisa-dobrot.aspx>)

Naziv: Hiša dobrot

Naslov: Tyrševa ulica 3, 2000 Maribor

Telefon: +386 (0)5 91 08 003 (Vir: <http://maribor-pohorje.si/hisa-dobrot.aspx>)



Slika 8 - Hiša Dobrot

5.5.4 SLAŠČIČARNA ROMANSA

Veriga slaščičarn Romansa se nahaja na treh lokacijah, in sicer na Čufarjevi ulici, Jarnikovi 3 in Pobreški 18. Je pravi naslov za ljubitelje slaščic že 12 let. Njihove slaščice so dnevno sveže, sočne in osvežilne, pripravljene iz naravnih sestavin, brez konzervansov, njihov videz je lep in naraven. Izdelane naj bi bile po originalnih receptih stare babice. Izdelujejo tudi lahke slaščice z manj kalorijami, za diabetike in ljudi, ki radi uživajo lažjo hrano. Zagotovo se vam bodo pocedile sline. Ponujajo tudi bogat izbor poročnih tort in tort izdelanih po naročilo. Prav tako ponujajo tudi dnevno svež sladoled lastne izdelave. Bogata je tudi ponudba čajnega peciva, rogljičkov, domačih piškotov in drugega mešanega peciva.

(Vir: http://www.dogaja.se/druzabni-kraji/2712/slascicarna_romansa/)

Jarnikova 3, 2000 Maribor

Tel: 02 331 25 27

Čufarjeva ul., 2000 Maribor

Tel: 471 22 03

Pobreška ul. 18, 2000 Maribor

Tel: 02 320 40 33

Url: <http://www.slascicarna-romansa.com>

Telefon: 02 331 25 27 (Vir: http://www.dogaja.se/druzabni-kraji/2712/slascicarna_romansa/)



Slika 9 - Slaščičarna Romansa

5.5.5. KAVARNA IN SLAŠČIČARNA Q

Kavarna, slaščičarna in mnogo več. Nahaja se na ulici Gorkega 45 in je najnovejša pridobitev med slaščičarnami v Mariboru. S ponosom vam ponujajo sveže šarmantne kreacije Tete Fride in njenih slaščičarskih mojstrov. Za svoje izdelke uporabljajo najboljše in naravne sestavine, vse pa pripravljajo sami. Njihove kreme in sladoledi naj bi bili 100% naravni, pri čemer niso samo med prvimi v mestu, ampak tudi v svetu. Okusi so sveži in posebni, npr. pomaranča s čilijem in limona z ingverjem. Božanske slaščice slaščičarskih mojstrov resnično navdušujejo, ti pa se vsak dan trudijo da presenetijo s svojimi kreacijami.

(Vir: <http://maribor-pohorje.si/kavarna-q01.aspx>)

Naslov: Gorkega ulica 45, 2000 Maribor

Telefon: +386 (0)2 80 51 390

Email: info@quadro.si

www: <http://www.facebook.com/kavarnaQ>



Slika 10 - Slaščičarna in kavarna Q

6. EMPIRIČNI DEL

6.1. NAMEN

Namen moje raziskovalne naloge je bil predvsem spoznati slaščičarstvo v svojem domačem kraju, Mariboru, ugotoviti, kako pestra in bogata je ter oceniti slaščičarsko ponudbo in kvaliteto te ponudbe. Pomembno se mi zdi tudi spodbuditi someščane k zanimanju za to panogo in jih prepričati, da je to čudovito delo, v katerem je veliko prihodnosti. Vse želim osvestiti o lepoti in umetnosti v tej dejavnosti.

6.2. RAZISKOVALNA METODA

V teoretičnem delu sem uporabila različne vire in literaturo, ki se je nanašala na področje mojega raziskovanja. Ogledala sem si tudi slaščičarsko ponudbo s sprehodom skozi mesto. Metoda raziskovanja, ki sem jo uporabila v empiričnem delu, je metoda spraševanja, in sicer gre za vprašalnik oziroma anketo ter intervju. Anketni vprašalnik sem razdelila med anketirance stare med 12 let in 62 let. Anketa je vsebovala 6 vprašanj in je bila za vse starostne stopnje enaka. Vprašanja pa so bila oblikovana na različne načine:

- anketiranci so morali obkrožiti dane odgovore
- obkrožiti so morali DA ali NE
- podatki so morali utemeljitev svojega odgovora

Uporabila sem še intervju.

Ko sem dobila vse odgovore, sem se lotila analiziranja in prišla do ugotovitev o razvoju slaščičarstva.

6.2.1. RAZISKOVALNI VZOREC

Anketne vprašalnike sem razdelila med ljudi stare od 12 let – 62 let. Tako sem anketirala 100 ljudi, 47 žensk oz. deklet in 53 moških oz. fantov. Opravila sem tudi intervju z Marijo Purgaj, bivšo delavko podjetja INTES d.o.o. (današnja slaščičarna Ilich).

6.2.2. POSTOPKI ZBIRANJA PODATKOV

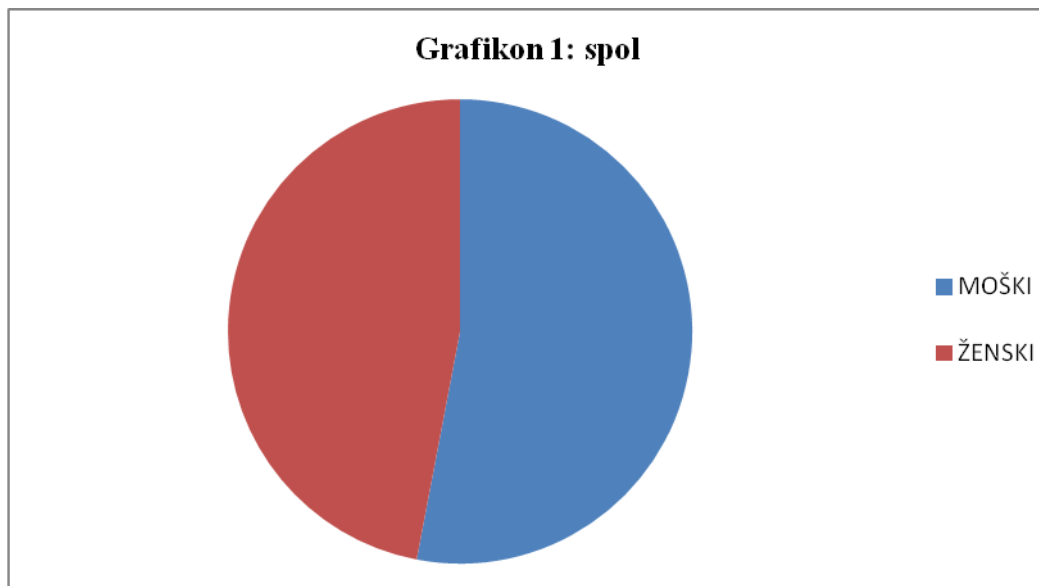
Najprej sem pobrskala po internetu, da bi poiskala uporabne podatke o začetkih slaščičarstva, začetnikih, ponudbi slaščičarn ipd. Nato sem se odpravila v knjižnico, ker sem poiskala knjigo o prehrani v Mariboru v prejšnjem stoletju, kjer sem našla nekaj uporabnih informacij. Kar nekaj stvari sem zapisala tudi sama, saj je slaščičarstvo velik del mojega vsakdanjika. Nato sem razdelila anketne vprašalnike med ljudi, ki so jih reševali samostojno. V uvodu sem podala nekaj splošnih navodil in jim razložila, zakaj jih prosim za sodelovanje. Preko svojega profesorja sem se z bivšo delavko slaščičarne Marijo Purgaj dogovorila za intervju. Opravili sva ga ob prijetnem pogovoru v slaščičarni Ilich.

6.2.3. POSTOPKI OBDELAVE PODATKOV

Anketne vprašalnike sem najprej razdelila glede na spol, nato pa sem začela z obdelavo vprašanj po posamezni starostni stopnji. Vse sem obdelala s pomočjo računalnika, uporabila sem Microsoft Word, Microsoft Excel in Power Point.

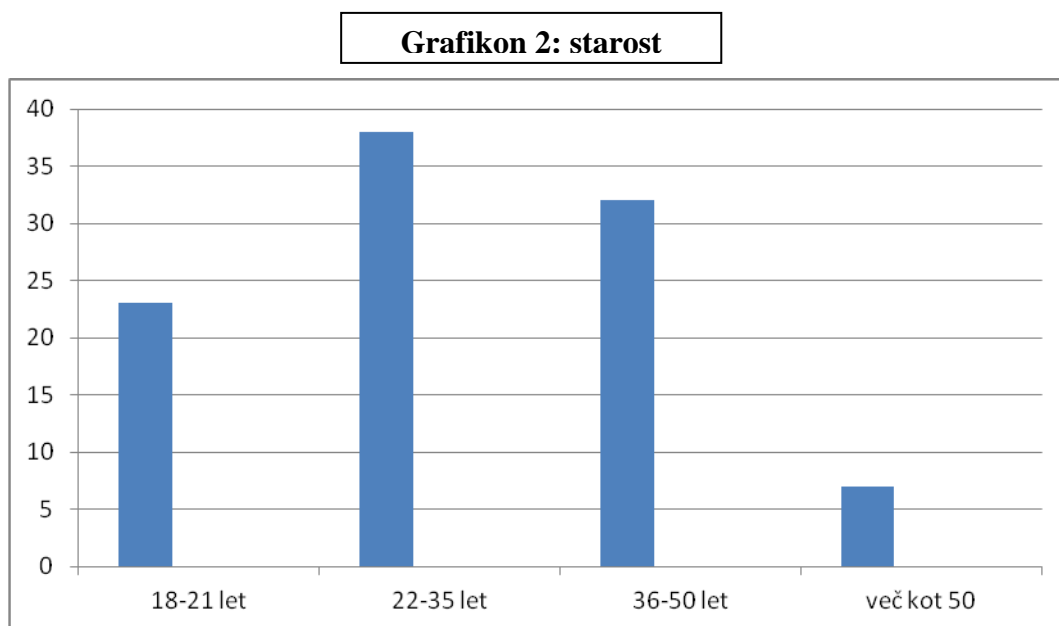
6.3. REZULTATI ANKETE

1. SPOL



Anketiranih je bilo 100 ljudi. 47 žensk oz deklet (47%) in 53 moških oz. fantov (53%).

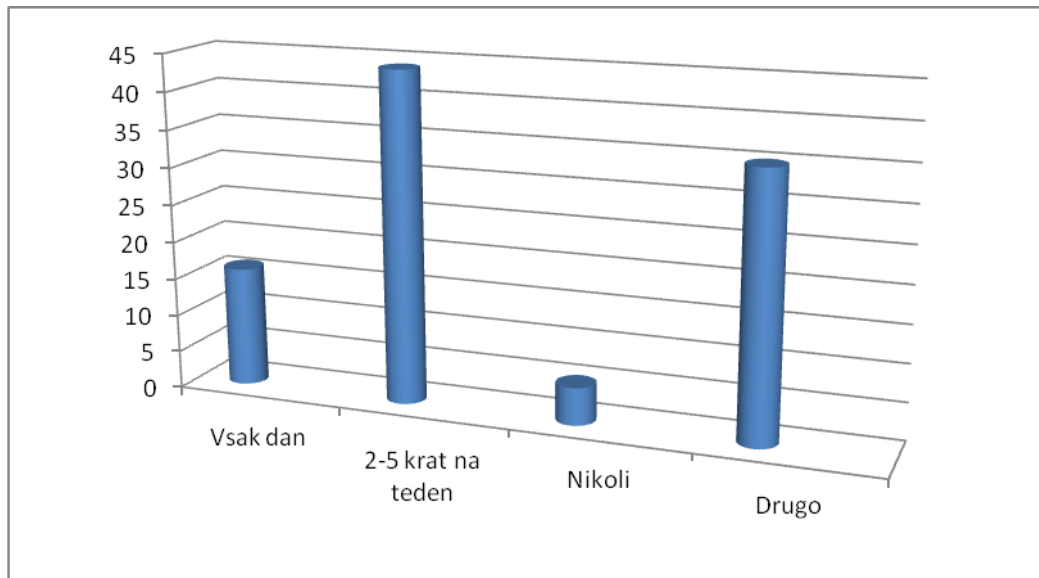
2. STAROST



Največ anketirancev je starih med 22-35 let, najmanj anketirancev pa je starih več kot 50 let.

3. vprašanje: Kako pogosto uživajte slaščice?

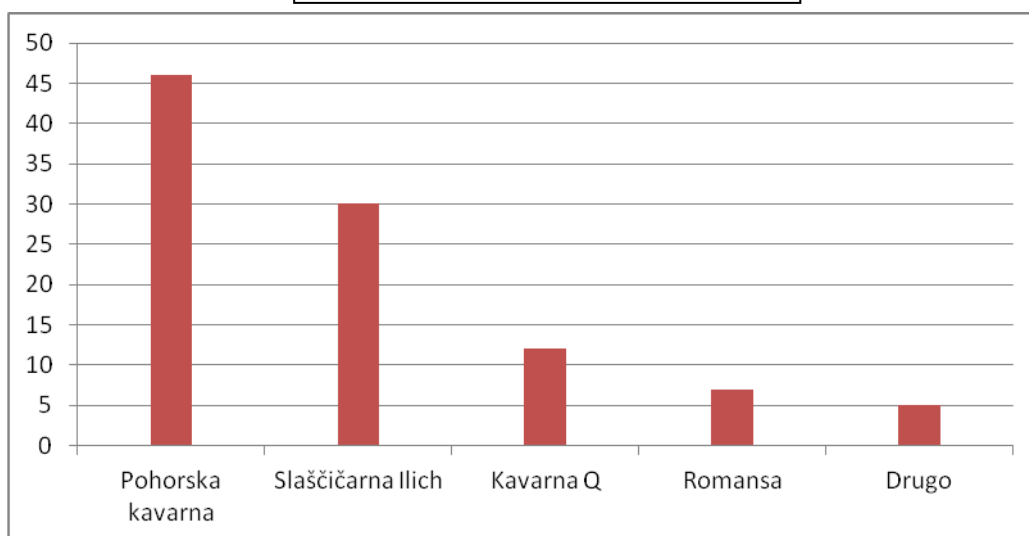
Grafikon 3: uživanje slaščic



Opazimo, da največ anketirancev slaščice uživa 2-5 krat na teden, kar je bilo tudi pričakovano. Najmanj jih je odgovorilo, da slaščic ne uživajo nikoli.

4. vprašanje: Katera je Vaša najljubša slaščičarna v Mariboru?

Grafikon 4: priljubljenost slaščičarn

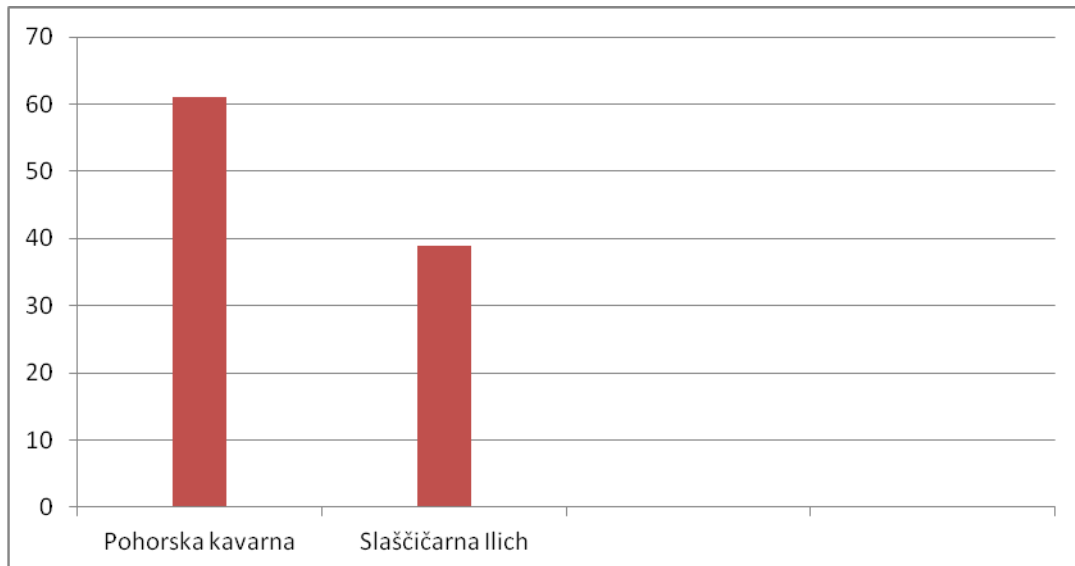


Najbolj priljubljena slaščičarna je Pohorska kavarna, najmanj ljudi se je odločilo za drugo.

5. vprašanje: V katero slaščičarno zahajate raje?

A: Pohorska Kavarna B: Slaščičarna Ilich

Grafikon 5: Pohorska Kavarna ali Ilich



Bolj priljubljena je Pohorska Kavarna.

6. vprašanje: Katere sladice se najpogosteje znajdejo na Vašem jedilniku?

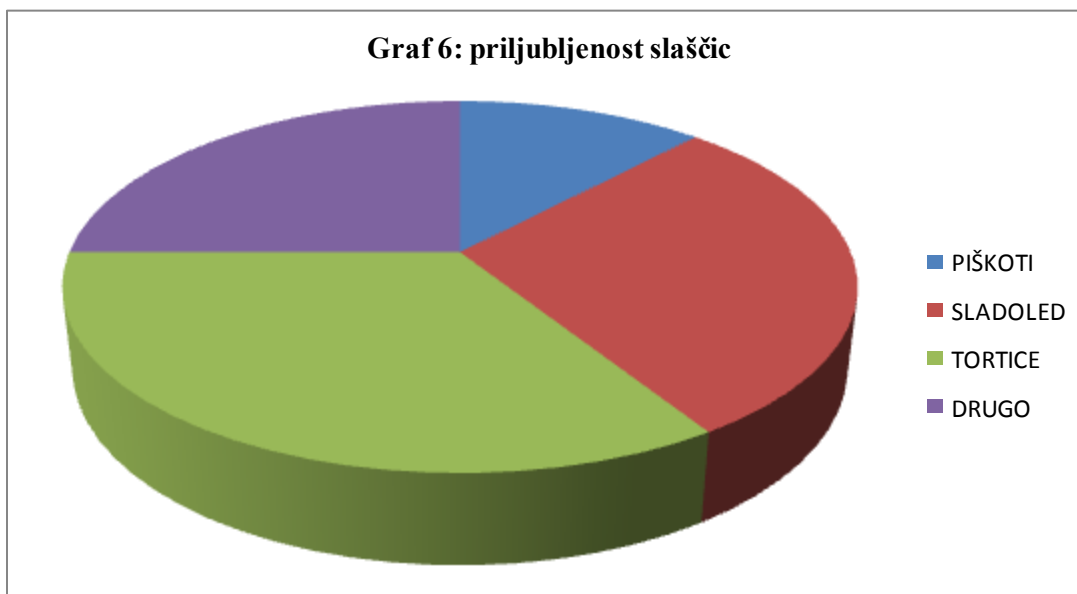
A: PIŠKOTI

B: TORTICE

C: SLADOLED

D: DRUGO

Graf 6: priljubljenost slaščic



Največ anketirancev ima najraje tortice, najmanj radi imajo piškote.

6.4. INTERVJU

Opravila sem intervju z gospo Marijo Purgaj, upokojeno slaščičarko, ki je svoje delo dolga leta opravljala pri podjetju INTES d.o.o. (slaščičarna Ilich).

1. Kako dolgo se že ukvarjate s slaščičarstvom?

Sedaj sem sicer že nekaj časa upokojena, ampak skupaj se s slaščičarstvom ukvarjam že kakšnih 38 let.

2. Zakaj ste se odločili za ta poklic?

Dejansko se v tistem času nisem niti mogla sama odločiti, takrat še sploh nisem vedela, da slaščičarji obstajajo, vendar se je bilo vredno usmeriti v slaščičarstvo, saj me je ta poklic popolnoma prevzel.

3. Pri katerem podjetju/slaščičarni ste začeli svoj poklic?

Pri Intesu (Današnja slaščičarna Ilich), pri tem podjetju sem začela in tam tudi ostala.

4. Kako dolgo ste se učili vaših spretnosti?

Naučila sem se jih dokaj hitro, saj me je delo izredno veselilo. Ko te nekaj veseli, se tega definitivno lažje in hitreje naučiš.

5. Vas ta poklic veseli?

Da, resnično delam z veseljem.

6. Kakšen odnos ste imeli s sodelavci?

Zelo dober, takrat so bili odnosi med sodelavci veliko boljši kot danes, v službo sem hodila z veseljem. Vse vaje smo bile stare približno enako, zato smo se tudi tako razumele, prav tako so tudi nadrejeni bili zelo prijazni in razumljivi.

7. Katera je vaša najljubša slaščica danes?

Kremna rezina oz. Kremšnita, od nekdanj jo imam že rada in še danes mi je pri srcu.

8. Katere slaščice najraje pripravljate? Vaš najljubši recept?

Krofe in Kremšnite, (recept v prilogi).

9. Kdo so bili glavni slaščičarji v tistem času? (Ko ste začeli s poklicem)

Podjetje INTES, pri katerem sem delala jaz, Scherbaum ter nekaj privatnikov.

10. Kdo je vaš najljubši slaščičar/slaščičarna?

Dandanes niti več ne zahajam tako v slaščičarne, ampak že zaradi spominov me najbolj privlači slaščičarna Ilich.

11. SKLEP

Skozi svoje raziskovanje sem definitivno izvedela več o slaščičarstvu, kar me zelo veseli. Spoznala sem začetke te stroke, kako se je razvijala, kdo so bili začetniki, katere slaščičarne obratujejo v mojem domačem kraju, kakšna je njihova ponudba ipd. Slaščice me vsak dan znova navdušujejo. S pomočjo te raziskovalne naloge sem izvedela še več kot sem pričakovala, bila sem pozitivno presenečena, pa tudi razočarana. Izpolnila sem vse cilje, ki sem si jih zadala.

Ugotovila sem, da sta najpomembnejša začetnika slaščičarstva v Mariboru Emanuel Ilich in Karl Scherbaum, dva moža, ki sta veliko naredila na napredek te dejavnosti. Njun uspeh je vplival tudi na slaščičarne, ki jih poznamo danes. Lahko smo jima hvaležni, da sta za to obrt toliko pripomogla.

Naletela sem pa tudi na kruto dejstvo, da slaščičarska ponudba v Mariboru nikakor ni dovolj pestra, kot bi lahko bila. Res je, da imajo med seboj manjšo konkurenco, ampak z vidika meščanov Maribora, bi lahko povečali možnosti, da naše mesto postane prepoznavno po svoji slaščici, kot je recimo Dunaj.

V empiričnem delu raziskovalne naloge sem izpolnila svoja pričakovanja in ugotovila, da je najbolj priljubljena slaščičarna v Mariboru Pohorska Kavarna, Mariborčani pa najraje uživajo v torticah.

Prvo hipotezo, da je bila slaščičarna Ilich prva slaščičarna v Mariboru, bom potrdila, saj sem s pomočjo zanesljivih virov ugotovila točno letnico, in sicer se je pisalo leto 1909, ko je Emanuel Ilich ustanovil slavno slaščičarno Ilich.

Drugo hipotezo, da prebivalci Maribora, od 12. leta naprej poznajo slaščičarsko ponudbo v svojem domačem kraju bom prav tako potrdila, saj so vsi anketiranci znali oceniti ponudbo in izraziti svoje mnenje, katera je njim najljubša slaščičarna.

Tretjo in zadnjo hipotezo, da je slaščičarska ponudba v Mariboru bogata in pestra, bom ovrgla. Sicer Maribor ni ravno veliko mesto, ampak vseeno se mi zdi da je ponudba slaba in dolgočasna. Glede na to, da so slaščice dandanes že povsem vsakdanja reč, bi lahko pestrost in zanimivost te ponudbe izboljšali, saj se bomo slej kot prej vsi naveličali slaščic, ki jih ponujajo slaščičarne danes. Potrebujemo novosti, izboljšave in predvsem večjo izbiro.

12.ZAHVALA

Najlepše se zahvaljujem mentorju, ki mi je veliko pripomogel k boljšemu raziskovanju, ljudem, ki so si vzeli čas zame in ustno ter pisno odgovarjali na moja vprašanja. Hvala tudi tistim, ki se zavedajo lepote slaščičarskega poklica in se trudijo, da bi to le še izboljšali. Hvala vsem, ki spodbujate raziskovanje in omogočate, da se izobražujemo na višji ravni.

13. VIRI IN LITERATURA

- (Prehrana v Mariboru / Maja Godina Golija)
- (Ustni vir: Ga. M. Purgaj)
- (Vir: <http://sl.wikipedia.org/wiki/Sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darstvo>)
- (Straža, 4.6. 1920, str. 4)
- (Vir: <http://www.muzejno-mb.si/novo/scherbaumov-salon.html.html>)
- (Vir: <http://www.potocnik.si/slo/slascicarna/?gid=743>)
- (Vir: http://www.slovenia.info/?ostala_kulinarika_prava=5082&lng=1)
- (Vir: <http://maribor-pohorje.si/hisa-dobrot.aspx>)
- (Vir: http://www.dogaja.se/druzabni-kraji/2712/slascicarna_romansa/)
- (Vir: <http://maribor-pohorje.si/kavarna-q01.aspx>)

- Slika 1 - "Šamrole" (Dostopno na: <http://www.google.si/imgres?imgurl=http://www.kulinarika.net/slikerecepti/11850/0.jpg&imgrefurl=http://www.kulinarika.net/recepti/6133/sladice/samrole/&h=411&w=548&sz=49&tbnid=tlhbRU98Fy60TM:&tbnh=92&tbnw=122&prev=/search%3Fq%3D%25C5%25A1amrole%26tbnm%3Disch%26tbo%3Du&zoom=1&q=%C5%A1amrole&usq= KCptd2ltTR316P3DRCiCFGtvAHs=&docid=qC4j3R41keEtJM&hl=sl&sa=X&ei=zfsXUeuhJdHHswbivYHYCq&sqj=2&ved=0CCqQ9QEwAA&dur=451>)
- Slika 2 – Navodila za pripravo čokoladnih sladic (Prehrana v Mariboru/Maja Godina Golija)
- Slika 3 – Janeževi upognjenci (Dostopno na: <http://www.google.si/imgres?imgurl=http://www.kulinarika.net/slikerecepti/1457/0.jpg&imgrefurl=http://www.kulinarika.net/recepti/1457/sladice/janezevi-upognjenci/&h=295&w=389&sz=37&tbnid=fIAmFz4 kbX2zM:&tbnh=95&tbnw=125&prev=/search%3Fq%3Djane%25C5%25BEevi%2Bupognjenci%26tbnm%3Disch%26tbo%3Du&zoom=1&q=jane%C5%BEevi+upognjenci&usq= 8hfJyyPBix3KtVp3azXlsR H2c=&docid=V5IA93DaqZqPJM&hl=sl&sa=X&ei=4vwXUaWCE8 qtQa3v4HACw&sqj=2&ved=0CCqQ9QEwAA&dur=48>)
- Slika 4 – Reklama slaščičarne Ilich (Veliki Adresar Maribor, Ptuj, Celje in občine bivše Mariborske oblasti)
- Slika 5 - Reklama pekarnice Scherbaum iz leta 1938 (Prehrana v Mariboru / Maja Godina Golija)
- Slika 6 - Pohorska Kavarna (Dostopno na: <http://www.google.si/search?hl=sl&q= rn=2&q= ri=hp&cp=6&q= id=o&xhr=t&q=pohorska+kavarna&biw=1366&bih=667&bav=on.2,or.r qc.r qf.&um=1&ie=UTF-8&tbnm=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=xPoXUYTMEYbktQbj0oHwCq>)

- *Slika 7 – Slaščičarna Ilich danes (Dostopno na:*
[http://www.google.si/search?hl=sl&q=sl&rn=2&q=ri=hp&cp=13&q=id=1e&xhr=t&q=sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darna+ilich&bav=on.2,or.r.qc.r.pw.r.qf.&bvm=bv.42080656,d.Yms&biw=1366&bih=667&um=1&ie=UTF8&tbn=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=0_0XUdZrE8bftAaRpoA4#imgrc=6JdACJSHZ3xaZM%3A%3B_CS6lgWKPn188M%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.slovenia.info%252Fpictures%2525Cuisine%2525C1%2525C2004%2525CSlascicarna-inkavarnallich_v_32174.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.slovenia.info%252F%253Fostala_kulinarika_prava%253D5082%2526lnq%253D1%3B520%3B389\)](http://www.google.si/search?hl=sl&q=sl&rn=2&q=ri=hp&cp=13&q=id=1e&xhr=t&q=sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darna+ilich&bav=on.2,or.r.qc.r.pw.r.qf.&bvm=bv.42080656,d.Yms&biw=1366&bih=667&um=1&ie=UTF8&tbn=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=0_0XUdZrE8bftAaRpoA4#imgrc=6JdACJSHZ3xaZM%3A%3B_CS6lgWKPn188M%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.slovenia.info%252Fpictures%2525Cuisine%2525C1%2525C2004%2525CSlascicarna-inkavarnallich_v_32174.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.slovenia.info%252F%253Fostala_kulinarika_prava%253D5082%2526lnq%253D1%3B520%3B389))
- *Slika 8 – Hiša Dobrot (Dostopno na:*
[http://www.google.si/search?hl=sl&q=sl&rn=2&q=ri=hp&cp=7&q=id=s&xhr=t&q=hi%C5%A1a+dobrot&bav=on.2,or.r.qc.r.pw.r.qf.&bvm=bv.42080656,d.Yms&biw=1366&bih=667&um=1&ie=UTF8&tbn=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=IQqYUcu0BYjUswbl84C4Dq#imgrc=AcCRV63svFSALM%3A%3BpXTXaLYH6ocvnM%3Bhttp%253A%252F%252Fimages.24ur.com%252Fmedia%252Fimages%252F600xX%252FMar2008%252F60106009.jpg%253Fd41d%3Bhttp%253A%252F%252F24ur.com%252Fnovice%252Fcrna-kronika%252Fje-slo-za-mafijski-obracun.html%3B600%3B406\)](http://www.google.si/search?hl=sl&q=sl&rn=2&q=ri=hp&cp=7&q=id=s&xhr=t&q=hi%C5%A1a+dobrot&bav=on.2,or.r.qc.r.pw.r.qf.&bvm=bv.42080656,d.Yms&biw=1366&bih=667&um=1&ie=UTF8&tbn=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=IQqYUcu0BYjUswbl84C4Dq#imgrc=AcCRV63svFSALM%3A%3BpXTXaLYH6ocvnM%3Bhttp%253A%252F%252Fimages.24ur.com%252Fmedia%252Fimages%252F600xX%252FMar2008%252F60106009.jpg%253Fd41d%3Bhttp%253A%252F%252F24ur.com%252Fnovice%252Fcrna-kronika%252Fje-slo-za-mafijski-obracun.html%3B600%3B406))
- *Slika 9 – Slaščičarna Romansa (Dostopno na: (Vir:*
[http://www.google.si/search?hl=sl&q=sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darna+romansa&biw=1366&bih=667&bav=on.2,or.r.qc.r.pw.r.qf.&um=1&ie=UTF8&tbn=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=pw0YUcXlJ9HFswbHplGqDA#imgrc=bV9Ye2IfkaXHnM%3A%3BhsOpeHPnimLXPM%3Bhttp%253A%252F%252Fmaribor-pohorje.si%252Fimages%252Ftemp%252F-glavne-znamenitosti-Slascicarna_Romansa_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Vladimir_Tos_6.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fmaribor-pohorje.si%252Fslascicarna-romansa-iii.aspx%3B640%3B473\)](http://www.google.si/search?hl=sl&q=sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darna+romansa&biw=1366&bih=667&bav=on.2,or.r.qc.r.pw.r.qf.&um=1&ie=UTF8&tbn=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=pw0YUcXlJ9HFswbHplGqDA#imgrc=bV9Ye2IfkaXHnM%3A%3BhsOpeHPnimLXPM%3Bhttp%253A%252F%252Fmaribor-pohorje.si%252Fimages%252Ftemp%252F-glavne-znamenitosti-Slascicarna_Romansa_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Vladimir_Tos_6.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fmaribor-pohorje.si%252Fslascicarna-romansa-iii.aspx%3B640%3B473))
- *Slika 10 – Slaščičarna in kavarna Q (Dostopno na:*
[http://www.google.si/search?hl=sl&q=sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darna+q&bav=on.2,or.r.qc.r.pw.r.qf.&biw=1366&bih=667&um=1&ie=UTF8&tbn=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=Mq4YUcjTM8zZsqaWIYHADq#imgrc=NJqfS0BbePMSeM%3A%3BDsxSKtiw4B9ISM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.kavarnaq.si%252Fwpcontent%252Fuploads%252F2012%252F07%252Fqterasa4680x453.jpeg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.kavarnaq.si%252F%253Fpage_id%253D113%3B680%3B453\)](http://www.google.si/search?hl=sl&q=sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darna+q&bav=on.2,or.r.qc.r.pw.r.qf.&biw=1366&bih=667&um=1&ie=UTF8&tbn=isch&source=og&sa=N&tab=wi&ei=Mq4YUcjTM8zZsqaWIYHADq#imgrc=NJqfS0BbePMSeM%3A%3BDsxSKtiw4B9ISM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.kavarnaq.si%252Fwpcontent%252Fuploads%252F2012%252F07%252Fqterasa4680x453.jpeg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.kavarnaq.si%252F%253Fpage_id%253D113%3B680%3B453))

14. PRILOGE

14.2. ANKETA

ANKETNI VPRAŠALNIK

V okviru projekta Mladi za napredek Maribora pripravljam raziskovalno nalogo o razvoju slaščičarstva v Mariboru. Prosim, da na vprašanja odgovarjaš resno in mi s tem pripomoreš k boljšemu raziskovanju. Hvala za sodelovanje!

1. Spol (obkroži) Moški Ženska

2. Starost(obkroži) a) 12-21 let b) 22-35 let c) 36-50 let d) več kot 50 let

3. Kako pogosto uživaš sladice?
 - a) vsak dan
 - b) 2-5 krat na teden
 - c) nikoli
 - d) drugo: _____

4. Katera je tvoja najljubša slaščičarna v Mariboru?

5. V katero slaščičarno zahajate raje:
 - a) Pohorska Kavarna
 - b) Slaščičarna Ilich

6. Katere sladice se najpogosteje pojavijo na tvojem jedilniku?

a) piškoti

b) tortice

c) sladoled

d) drugo: _____

Hvala za sodelovanje!