

» Mladi za napredek Maribora 2018«

35. srečanje

TEDEN SLOVENSKE KULINARIKE

Interdisciplinarno:

PREHRANA, GOSPODINJSTVO

NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA

RAZISKOVALNA NALOGA

Avtor: PIA TOPLAK PEROVIĆ, TJAŠA LAH

Mentor: BRIGITA GODEC KOPČIČ

Šola: OŠ LUDVIKA PLIBERŠKA MARIBOR

Maribor, januar 2018

»Mladi za napredek Maribora 2018«

35. srečanje

TEDEN SLOVENSKE KULINARIKE

Interdisciplinarno:

PREHRANA, GOSPODINJSTVO

NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA

RAZISKOVALNA NALOGA

Maribor, januar 2018

Kazalo vsebine

POVZETEK.....	5
ZAHVALA	6
1 UVOD.....	7
1. 1 Namen naloge.....	8
1. 2 Cilji naloge.....	8
1. 3 Hipoteze	8
2 TEORETIČNI DEL	9
2. 1 Slovenska tradicionalna hrana.....	9
2. 1. 1 Zgodovina slovenske kulinarike v 19. stoletju	9
2. 1. 2 Slovenska kulinarika.....	10
2. 1. 3 Štajerska kulinarika	10
3 METODE DE LA.....	23
3. 1 Metoda poučevanja pisnih virov in literature.....	23
3. 2 Metoda anketiranja	23
3. 3 Spremljanje uživanja tradicionalne slovenske kulinarike na šoli.....	23
4 REZULTATI ANKETE	24
4. 2 Priljubljenost slovenske tradicionalne hrane.....	25
4. 3 Pogostost uživanja tradicionalnih slovenskih jedi doma	26
4. 4 Poznavanje slovenskih tradicionalnih jedi.....	27
4. 5 Najljubša slovenska tradicionalna jed.....	28
4. 6 Ali je slovenska hrana zdrava?	29
4. 7 Izvor slovenskih tradicionalnih jedi.....	30
4. 7. 1 Kranjska klobasa.....	30
4. 7. 2 Idrijski žlikrofi	31
4. 7. 3 Štruklji	32
4. 7. 4 Ajdovi žganci.....	33
4. 7. 5 Prekmurska gibanica	34
4. 7. 6 Potica.....	35
4. 7. 7 Blejska rezina.....	36
4. 7. 8 Priprava slovenskih jedi doma	37
4. 7. 9 Ocena slovenske tradicionalne hrane.....	38

4. 7. 10	Prepoznavnost slovenske tradicionalne hrane v svetu.....	39
4. 7. 11	Poznavanje restavracij s slovensko tradicionalno hrano	40
4. 8	Analiza Tedna slovenske tradicionalne hrane v šolskem jedilniku	41
5	ZAKLJUČEK.....	43
5. 1	Družbena odgovornost	44
6	LITERATURA.....	45
8	PRILOGE.....	49
8. 1	ANKETA	49

POVZETEK

Slovenija je pokrajinsko zelo raznolika dežela. Glede na geografske značilnosti se po pokrajinah razlikuje tudi slovenska tradicionalna kuhinja, ki je zelo posebna s svojimi kulinaričnimi značilnostmi. V nalogi predstavljamo tradicionalne jedi, značilne za Štajersko.

V raziskovalni nalogi smo ugotavljali poznavanje in prehranjevanje učencev s tradicionalno slovensko hrano v tednu, ki je bil namenjen tradicionalni slovenski kulinariki. V ta namen je bila opravljena anketa in analiza količine zavržene hrane .

Raziskovalna naloga osvešča o tradicionalni slovenski hrani in doprinaša k ohranitvi naše kulturne dediščine v obliki slovenskega tradicionalnega načina prehranjevanja.

ZAHVALA

Radi bi se zahvalili najini mentorici za pomoč, usmerjanje in spodbujanje pri delu ter vsem anketirancem, ki so nama s svojimi odgovori pomagali pri potrjevanju oziroma zavrnitvi zastavljenih hipotez.

1 UVOD

”Slovenija je pokrajinsko zelo raznolika dežela. Na severovzhodu leži Panonska ravnina, na vzhodu Dolenjsko gričevje, na jugu Kras in Jadransko morje, na zahodu pa hribovit alpski svet. In tako kot so raznolike posamezne slovenske pokrajine, tako je raznolika tudi tradicionalna slovenska kuhinja. Vsaka slovenska pokrajina ima neke svoje kulinarčne značilnosti, prepoznamo jo lahko tudi po značilnih jedeh.”(1)

V raziskovalni nalogi smo predstavili tipične tradicionalne jedi iz Štajerske regije.



Slika 1: Slovenska tradicionalna hrana

1. 1 Namen naloge

Za najino raziskovalno nalogo, sva se odločili, ker meniva, da prebivalci Republike Slovenije, predvsem osnovnošolci, niso dovolj seznanjeni s slovensko tradicionalno hrano. Premalo so seznanjeni o pomenu slovenske kulinarike in o izvoru posameznih jedi.

1. 2 Cilji naloge

Najin cilj je poučiti ljudi o slovenski kulinariki in njenem pomenu.

1. 3 Hipoteze

1. Večini anketirancev slovenska hrana ni všeč.
2. Osnovnošolci poznajo v povprečju 5 slovenskih tradicionalnih jedi.
4. Slovenska tradicionalna hrana ni dobro poznana.
5. Osnovnošolci poznajo vsaj eno restavracijo, ki ponuja slovensko tradicionalno hrano.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 Slovenska tradicionalna hrana

2.1.1 Zgodovina slovenske kulinarike v 19. stoletju

»Kljub temu, da Slovenija spada pod manjše države ima velik nabor tradicionalnih jedi. Te se med seboj razlikujejo po izvoru (regijah), sestavinah, ki jih vsebujejo in okusih. Njihove priprave se spreminjajo glede na lego, zgodovino in geografske ter podnebne značilnosti posamezne regije. Prav zaradi teh značilnosti je v slovenski kulinariki še vedno moč čutiti avstrijske, madžarske, italijanske in hrvaške okuse v naših jedeh.

Zaradi nizko razvite kuharske tehnologije so bile tokratne jedi dokaj preproste. Uporabljali so značilne slovenske pridelke, ki so jih uporabili v celoti. Značilno je, da so Slovenci uživali vse vrste mesa. V Beli krajini in na Primorskem so uživali drobnico, v vseh pokrajinah pa se je največkrat uživalo svinjino. Pogostejša vrsta mesa je bila tudi perutnina. Na Dolenjskem in Notranjskem so jedli polhe in celo ježe. Pomembno je omeniti, da se je meso na krožnikih Slovencev pojavilo redko, navadno le ob nedeljah in praznikih. Za Slovence je bil eden od največjih praznikov dan kolin, ko so na kmetijah pripravljali krvavice, pečenice, kranjske klobase, jetrnice, slanino, ocvirke, zaseko in znamenite slovenske želodce.

Zanimivo je, da naši predniki niso bili ljubitelji zdrave prehrane natančneje zelenjave. Najpogosteje so uživali fermentirane izdelke (kislo zelje, kislja repa, surovo zelje, fižol, jajčevce). Tako kot danes je bilo pogosto na njihovem jedilniku, nam dobro znano, kislo zelje. Že takrat so uporabljali nam tradicionalne začimbe, kot so žajbelj, timijan, šetraj, lovor, majaron, meta, melisa, poper ter cimet. Presenetljivo so znali že v tistem času shranjevati hrano, vendar na precej drugačne načine kot jih poznamo danes. Hrano so konzervirali v sladkorju, zaseki, masti, jo sušili v dimniku, na peči ali preprosto na zraku.

Naši predniki so uživali veliko domačih, vendar zelo kaloričnih izdelkov (maslo, smetana, jajca). Uživali so veliko živalski maščob t. i. svinjska mast. Kmečko prebivalstvo je zaradi trdega celodnevnega dela rabilo kalorično hrano, ki jim je povrnila energijo za naslednji dan. Za razliko od naših prednikov, ki so si na krožnik naložili kup zabeljenih žgancev in jih prelili s polnomastnim mlekom, si lahko sodobni Slovenci, zaradi narave dela in drugačnega

življenjskega sloga, privoščimo manjšo količino žgancev, brez zabele in jih prelijemo z manj mastnim mlekom ali jogurtom.

Ena izmed najbolj znanih slovenskih tradicionalnih jedi so zagotovo žganci. Poznamo ajdove, koruzne, pšenične in krompirjeve žgance. Presenetljivo se do danes njihova priprava ni spremenila. Podobna, dobro nam znana, slovenska tradicionalna jed je polenta, ki so jo v nekaterih krajih uporabljali kot nadomestek kruha. Ena izmed najstarejših slovenski jedi, ki jih danes pripravljamo na raznovrstne načine so zagotovo štruklji.« (1)

2. 1. 2 Slovenska kulinarika

Čeprav je Slovenija zelo majhna država ima zelo raznoliko kulinariko, ki se razlikuje po regijah, glede na njihovo pripravo in vsebujoče sestavine. Za vsako regijo so značilne njihove tradicionalne jedi. Za Notranjsko je značilno na primer značilna *Kranjska klobasa*, za Primorsko so značilni *Idrijski žlikrofi*, *polenta*, *soška postrv in štruklji*. Prekmurje slovi po slovi kulinarčnih dobrotah. Najbolj znana je *Prekmurska gibanica*. Gorenjska kulinarika je predvsem povezana z mlekom in mlečnimi izdelki. Ogromno jedi je pripravljenih v kombinaciji *kislega mleka in žgancev*. Dežela, ki slovi po najbolj *suhomesnatih jedeh* je Dolenjska. Najbolj značilne jedi za Dolenjsko so *matevž*, *razni štruklji in kaše* (povzeto po viru 2).

2. 1. 3 Štajerska kulinarika

Kljub temu, da ima Slovenija zelo razvito kulinariko, sva se v najini raziskovalni nalogi odločili da predstaviva le eno. Ta je Štajerska kulinarika. Zanja so znane predvsem težko kalorične jedi, pri katerih se uporablja veliko živalske maščobe. V štajerskih jedeh prevladujejo predvsem *fižol*, *krompir*, *smetana*, *maslo*, *svinjina*, *jajca*. *Zelenjava se v njenih jedeh ne uporablja pogosto*. (povzeto po viru 3).

Ker je Štajerska kuhinja zelo raznovrstna, sva se odločili, da jo razdeliva na posamezne regije. Te so Zgornje savska dolina, Spodnja Savinska in šaleška dolina, Pohorje in Maribor, Ptujsko polje, Kozjanska regija, Prlekija in Slovenske gorice.

2. 1. 3. 1 Zgornja Savinjska dolina

»Zgornja savinska dolina slovi predvsem po ti. *savinjskem želodcu*. Gre za sušeno mesnino iz najbolj kakovostnega svinjskega mesa, ki je zaščiten s priznano geografsko označbo. Številne turistične kmetije ga ponudijo z domačim kruhom in prilogami (npr. skuta iz posnetega mleka). Posebnost te pokrajine je tudi *ajdnek*, ki je pečena pogača. V času kolin nam bodo v tem delu Slovenije ponudili tako imenovani *firus*. Domačini ga pripravijo iz svinjske krvi in ajdove moke, nato pa ga zakuhajo v juhi. Še ena jed z nenavadnim imenom je *obrnjenik ali ubrnenik*, ki tekne za zajtrk ob beli kavi. Pripravljen je iz pšenične, koruzne ali ajdove moke, zmešane s slanim vrelim mlekom, smetano in z maslom.« (3)



Slika 2: Zgornja Savinjska dolina

2. 1. 3. 1. 1 Ajdnek

»Sestavine:

0,5 kg ajdove moke

0,5 kg bele pšenične moke

6-7 dl slane vrele vode

malo sladkorja

6 dag kvasa

5 dl mlačnega mleka

Nadev:

0,5kg mletih orehov

2,5 – 3dl medu

Postopek:

Ajdovo moko poparimo. Pustimo, da se ohladi, dodamo kvasec in belo moko, nato zamesimo testo, ki naj bo precej tekoče. Vzhajamo 30 minut, pregnetemo, nato pa vzhajamo še 20 minut. Nato pekač namažemo z maslom in začnemo "vливati" testo. Najprej vlijemo ali z žlico nadevamo eno tretjino testa, posujemo z orehi in pokapamo z medom. To ponovimo, da porabimo vse sestavine. Na vrhu mora biti testo, ki ga premažemo z mlačnim mlekom. Pečemo slabo uro na 180 stopinj. Čas pečenja je okoli 120 minut.«(4)



Slika 3: Ajdnek

2. 1. 3. 2 Spodnja Savinjska in Šaleška dolina

»V Spodnje Savinjski in Šaleški dolini vam bodo ponudili *trojanske krofe*, ki so že pravi zaščitni znak tega območja. Ker je tu zelo dobro razvito hmeljarstvo, se lahko odločite tudi za *ocvrte hmeljeve vršičke*. V tem delu Slovenije slovijo tudi po tako imenovanih *gluhih štrukljih*, ki so pravzaprav kuhani cmoki iz kvašenega testa. Zabelijo jih z maslom, posujejo z orehi in sladkorjem, na koncu pa prelijejo še sladko sadno omako.«(3)



Slika 4: Spodnja Savinjska dolina

2. 1. 3. 2. 1 Gluhi štruklji

»Sestavine:

1/2 kg moke

ščepec soli

2 dl vode

2 dkg kvasa

Postopek:

Iz sestavin zamesimo nekoliko rahlejšo testo kot za kruh in pustimo pokritega vzhajati. Vzhajanega pregnetemo in razvaljamo na 2 cm debelo. Premažemo ga z nekoliko stopljene maščobe, posolimo in zvijemo. Vse skupaj pustimo še malo vzhajati, nato pa štrukelj narežemo na približno 10 cm velike kose, jih ob straneh narahlo stisnemo skupaj in pokrite v vreli vodi kuhamo na eni strani 3 minute. Potem jih obrnemo in nepokrite kuhamo še 5 minut.

Ko so kuhani jih s penovko poberemo iz vode in narežemo na rezine. Prelijemo jih s stopljenim maslom in posujemo s kruhovimi drobtinami ali pa z ocvirki in popraženo čebulo. Postrežemo še tople. Čas ni določen.« (5)



Slika 5: Gluhi štruklji

2. 1. 3. 3 Pohorje in Maribor

»V okolici Pohorja in Maribora se boste lahko pogostili s *štajersko kislo juho* iz kuhanih svinjskih nogic, repa in delov glave, z dodatki jušne zelenjave in okisano z belim vinom ali kisom ter obogateno s kisló smetano. Odlična je tudi zelenjavno-mesna enolončnica iz svinjskega, govejega in ovčjega mesa z gobami in ajdovo kašo, ki se ji reče *pohorski pisker*. Med močnatimi jedmi so značilni *štajerski kuhani štruklji* iz vlečenega testa, ki ga namažejo z razžvrkljanimi jajci, ocvirki in drobnjakom. Ljubitelje mesa pa bo prav gotovo navdušil *kibl flajš* oziroma popečeno svinjsko meso, ki ga konzervirajo skupaj z zaseko. Če pa se želite le posladkati, pa le posežite po *pohorski omleti*.« (3)

2. 1. 3. 3. 1 Pohorski lonec

»Sestavine:

15 dag gob	20dag krompirja
15 dag kuhanega ješprenja	1 velika čebula
15 dag svinjskega mesa	10dag slanine
15 dag telečjega mesa	4 stroki česna
15 dag divjačinskega mesa	

začimbe: sol, poper, lovorov list, šetraj, majaron in žlica ali dve vina

Postopek:

Ješprenj po običajnem postopku skuhamo. Gobe, krompir in meso narežemo na kocke, čebulo in česen drobno nasekljamo, slanino pa narežemo na tanke rezine.

Čebulo in slanino na maščobi prepražimo, dodamo divjačinsko meso, po 10 minutah pa še svinjsko in telečje meso ter gobe. Pražimo, da tekočina izpari, dodamo česen in zalijemo z juho ali vročo vodo. Dodamo začimbe in po okusu še vino oz. balzamični kis.

Ko je meso že skoraj kuhano, dodamo še krompir in ješprenj. Čas priprave ni določen.«(6)



Slika 6: Pohorski lonec

2. 1. 3. 4 Ptujsko polje

”Tudi Ptujsko polje z bližnjo in daljno okolico ponuja številne izbrane specialitete. Gre za domovino kakovostne *čebule* iz katere pripravljajo veliko okusnih jedi. Nikakor pa ne smemo pozabiti na *haloško gibanico*, ki s svojim videzom oznanja skromnost tamkajšnjega življenja, saj jo sestavljajo komaj štiri tanke plasti vlečenega testa s skutno-smetanovim nadevom.”(3)



Slika 7: Ptujsko polje

2. 1. 3. 4. 1 Haloška gibanica

»Sestavine:

250g moke

kvas

mleko

žlička sladkorja

1 jajce

maslo

mleko

sol

Nadev:

15 dkg skute (Vipavske)

1 jajce

3 žlice sladkorja

1 alpska sladka smetana

3 žlice sladkorja

1 jajca

Postopek:

V mlačno mleko razdrobimo kvas, dodamo sladkor, pustimo vzhajati. Raztopimo maslo (ali margarino), primešamo mleko, dodamo jajce in razžvrkljamo. V moko dodamo vzhajan kvas in pripravljeno maso. Mešamo z ročnim mešalnikom, da dobimo gladko testo, ki ga pustimo vzhajati.

Ko je vzhajano, ga razvaljamo v krog (malo večji od modela) in s pomočjo valjarja preložimo v model. V skuto dodamo jajce in sladkor ter dobro premešamo. Damo v pripravljen model in poravnamo. V smetano dodamo sladkor in jajce ter premešamo. Vlijemo na skuto. Pečemo pri 200 stopinjah, dokler se na vrhu ne naredi na nekaterih delih rjava skorjica. Gibanica je najboljša topla - segrejemo jo lahko v mikrovalovni pečici.« (7)



Slika 8: Haloška gibanica

2. 1. 3. 5 Kozjanska regija

»Kozjanska regija je posejana s številnimi vinogradi in sadovnjaki, zato ponuja širok izbor dobrega sadja, zlasti starih sort *kozjanskih jabolk*. Posebnost kozjanske kuhinje je prav gotovo *zafirknjača oziroma pogača*, katere ime je povezano z načinom priprave te sladice, nadevane s skuto. Kvašeno testo, ki ga premažejo s skuto namreč ob robovih zavihajo ali po domače »zafirknejo«. Na kozjanskem si privoščite tudi okusne *kozjanske krape* iz ajdovega testa, ki so nadevani s proseno kašo in zabeljeni z ocvirki in smetano. Če vas ne bodo navdušili *siri iz kozjega mleka*, pa vam bo zagotovo teknila fižolova juha iz korenja, ki ji domačini pravijo kar »*korêjevec*«. Nekaj posebnega pa je tudi *kozjanska kruhova potica*, v kateri se zrcalijo težke razmere tamkajšnjih kmetov v preteklosti.« (3)

2. 1. 3. 5. 1 Pogača

»Sestavine:

50 dag mehke bele moke

3 dcl mlačne vode

2 kavni žlički soli

20 g kvasa

ščepec kumine

1 celo jajce

pol žličke sladkorja

Postopek:

Za pripravo testa za belokranjsko pogačo se zdrobi 20 g kvasa in doda tri žličke bele mehke moke, 1/2 dcl mlačne vode in pol žličke sladkorja ter vse skupaj premeša v gosto tekočo snov. Tako pripravljeni kvasni nastavek mora vzhajati tako dolgo, da se mu poveča volumen za več kot enkrat.

Iz bele moke, mlačne vode in kvasnega nastavka iz prejšnjega odstavka se pripravi zames, ki se gnete 8 do 10 minut, tako da se dobi gladko in ne pretrdo testo, ki se ne sme prijemat rok. Testo se pokrije s prtom ali pokrovom posode, kjer se je zamesilo, in vzhaja tako dolgo, da se njegov

volumen poveča za enkrat. Tako vzhajano testo se položi na pekač, premazan z oljem ali mastjo, kjer se z rokama raztegne v velikost premera 30 cm. Testo se raztegne po pekaču od 1 do 2 cm na debelo, proti robu se debelina zmanjšuje, ker se testo z rokama razporedi iz notranjosti proti robu. Testo se ne sme dotikati stranic pekača, ker mora biti rob pogače nižji od sredine. Po testu se do dna pekača, iz ene na drugo stran, zarežejo poševne črte s približno 4-centimetersko medsebojno razdaljo. Testo se premaže s stepenim jajcem, v katerega se doda ščepec zrn kumine. Po vrhu se tako pripravljeno testo posuje s ščepcem grobe morske soli.

Testo iz prejšnjega odstavka se peče v predhodno segreti pečici pri 220 stopinjah C od 20 do 25 minut. Pečena belokranjska pogača mora biti svetlo rjavo zapečena, v sredini visoka od 3 do 4 cm, ob robu pa od 1 do 2 cm.

Belokranjska pogača se ponudi še topla in se ne reže, ampak lomi po zarezanih poševnih črtah.«
(8)

2. 1. 3. 6 Prlekija

»V Prlekija je razvita predvsem prašičereja, zato ni čudno, da med njihove tradicionalne jedi spadajo *čurke* oziroma klobase, ki so napolnjene z ajdovo kašo, svinjskim mesom, pečeno svinjsko krvjo in začimbami. Med najbolj znane prigrizke iz tega dela Slovenije spadajo *sireki*.«
(3)



Slika 9: Prlekija

2. 1. 3. 6. 1 Čurki

»Sestavine:

kri od 1 prašiča	2kg ješprenja
1 svinjska glava	4 glave čebule
srce	5 čebul
1/2 jeter	sol (približno 1/2 kg)
pljuča	popper po okusu
ledvice	11 suhega majarona
2 kg riža	jušna zelenjava

Postopek:

Glavo dobro očistimo, odstranimo neuporabne dele ter jo skuhamo z veliko jušne zelenjave. Pljuča, ledvica, srce, jetra skuhamo do mehkega. Pljuča kuhamo ločeno. Skuhano glavo očistimo od kosti ter na fino zmeljemo, prav tako tudi drobovino. Riž in ješprenj posebej skuhamo do polovice. Mleto meso in drobovino damo v veliko posodo. Na masti prepražimo seseklano čebulo. Zdrobljen česen namakamo v vinu 3 dni, vino prilijemo masi, dodamo kri, sol, popper, majaron. Vse skupaj dobro premešamo in dodajamo juho, da je masa ustrezno tekoča. Maso napolnimo v čreva (goveja) katera zašpilimo. Krvavice obarimo (kuhanje brez vretja) toliko časa, da ne puščajo krvi. Kuhane krvavice na hitro ohladimo v hladni vodi ter zložimo na prt, da se do konca ohladijo.« (9)



Slika 10: Čurki

2. 1. 3. 7 Slovenske gorice

»Tudi v Slovenskih goricah pripravljajo sireke, lahko pa si privoščite posebno pogačo iz kvašenega testa, ki sliši na ime *kipjenica*. Navdušila vas bo tudi gibanica, ki je pripravljena iz vlečenega testa, obe pa vsebujeta skuto in smetano. Smetana je v tem delu tudi sicer pogosta sestavina, predvsem pri pripravi *mlečnih juh*. Domačini pa se radi postavijo z izvrstno *smetanovo solato iz svežih kumaric*. Simpatična posebnost je *slivova juha*, zelo nenavadni pa so »ožejeni žganki«, ki jih skuhajo iz mešanice krompirja in pšenične moke, jih nastrgajo v skledo in zabelijo z ocvirki.« (3)



Slika 11: Slovenske gorice

2. 1. 3. 7. 1 Oženjeni žganci

»Sestavine:

1 skodela pšeničnega zdroba

sol

voda

Postopek:

Pšenični zdrob damo v ponev in počasi pražimo na "suho". Ko je zdrob rahlo obarvan, mu počasi prilivamo soljeno vodo. Vodo prilivamo tako dolgo, dokler ne dobimo čisto rahle zmesi. Naj bo takšna zmes, da se ne drži skupaj, ampak je bolj sipka. Ne sme biti preveč vode, ker so potem "pocasti". Zraven ponudimo instant kavo z mlekom.« (10)



Slika 12: Oženjeni žganci

3 METODE DELA

3.1 Metoda poučevanja pisnih virov in literature

Preden sva začeli pisati najino raziskovalno nalogo sva potrebovali kar nekaj osnovnih informacij o slovenski tradicionalnih jedeh in njeni kulinariki. Podatke sva poiskali na spletu, jih uredili in oblikovali v teoretičen del najine raziskovalne naloge.

3.2 Metoda anketiranja

Zanimalo naju je, kako učenci poznajo slovenske tradicionalne jedi. Ankete sva razdelili učencem devetega in osmega razreda naše osnovne šole. Anketo sva opravljali v prvi polovici meseca decembra 2017. Na koncu sva zbrali podatke, jih razvrstili in analizirali.

V anketi je sodelovalo 73 ljudi, anketa je bila anonimna in je vsebovala 12 vprašanj, ki so se navezovala na poznavanje slovenske kulinarike.

Analizirane podatke sva uredili v grafe in jih primerjali med seboj.

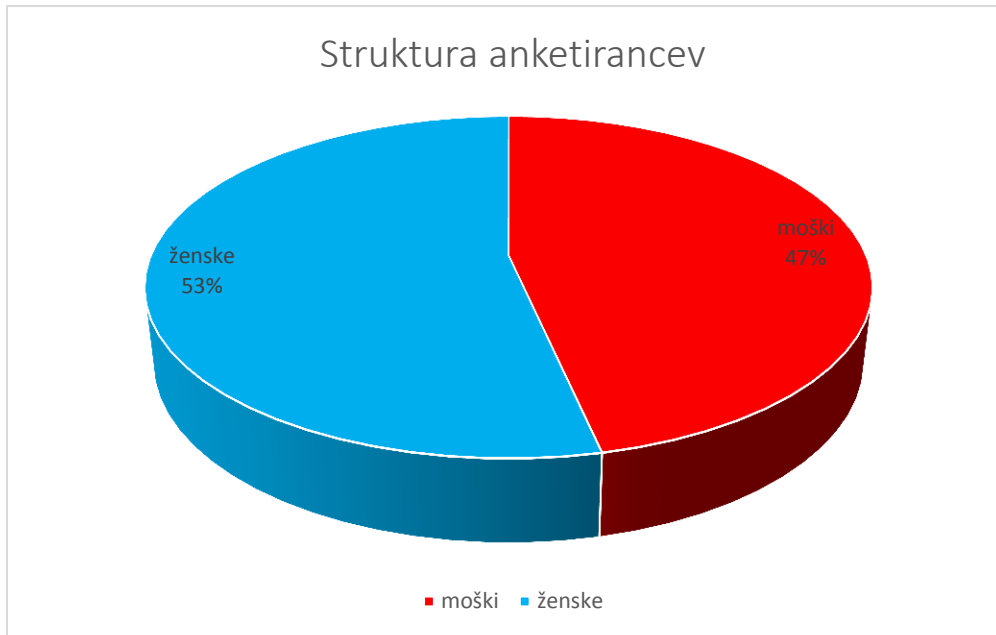
3.3 Spremljanje uživanja tradicionalne slovenske kulinarike na šoli

V tednu od 2. do 8. oktobra 2017 smo gostili, v okviru projekta Erasmus+, učence iz treh držav. V ta namen smo pripravili na šoli Teden slovenske kulinarike. Namena sta bila dva, predstavitev in okušanje naših tradicionalnih jedi in hkrati tudi analiza količine zavržene hrane.

4 REZULTATI ANKETE

4. 1 Struktura anketirancev po spolu

Graf 1

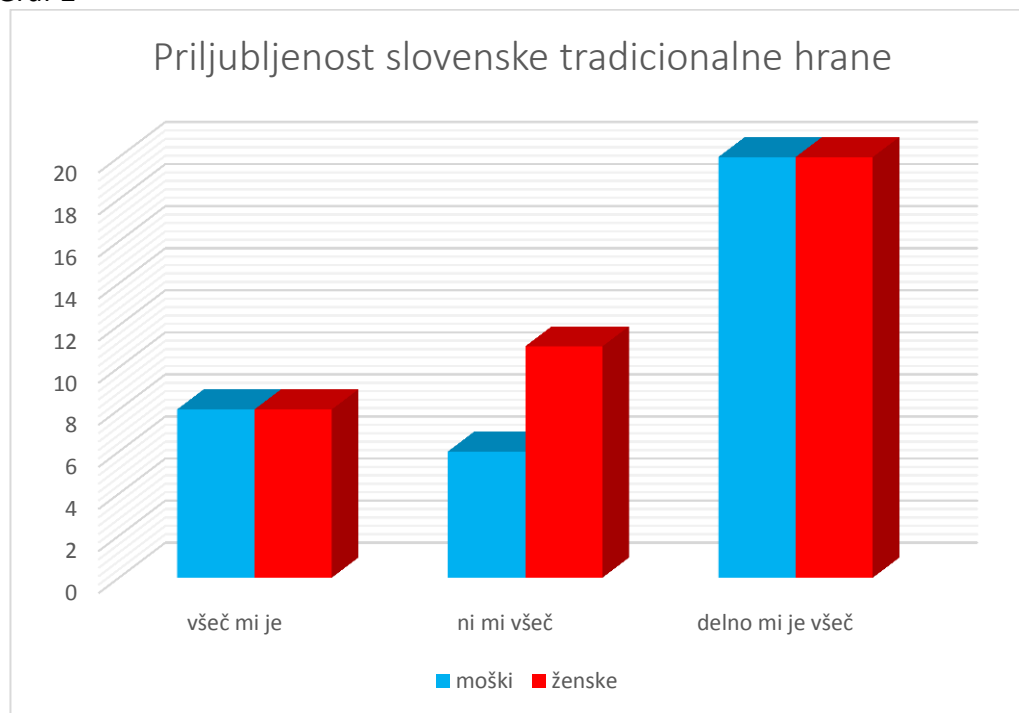


spol	
moški	ženske
34	39

Razberemo lahko, da je bilo v anketo vključenih več oseb ženskega spola kot oseb moškega spola, vendar razlika v številu ni tako velika. Kasnejša analiza razlik med spoloma je tako lahko izvedena. Skupaj je pri anketi sodelovalo 73 učencev.

4.2 Priljubljenost slovenske tradicionalne hrane

Graf 2

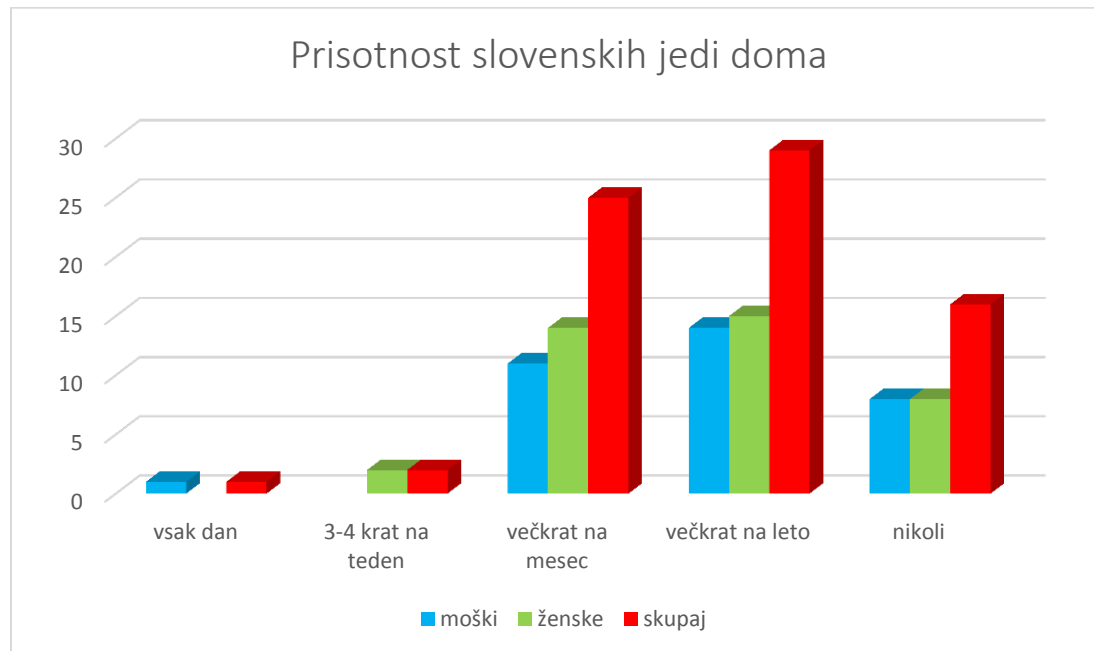


	Priljubljenost slovenske tradicionalne hrane	
	moški	ženske
všeč mi je	8	8
ni mi všeč	6	11
delno mi je všeč	20	20

Ugotovili smo, da je večini deklet in fantov tradicionalna slovenska hrana delno všeč (v 27 %). Vidimo lahko tudi, da večjemu številu deklet (v 15 %) kot fantom (v 8%) ta hrana ni všeč. Če združimo pozitivne odgovore (všeč mi je in delno mi je všeč) ugotovimo, da imajo učenci s 76 % radi tovrstno hrano.

4. 3 Pogostost uživanja tradicionalnih slovenskih jedi doma

Graf 3

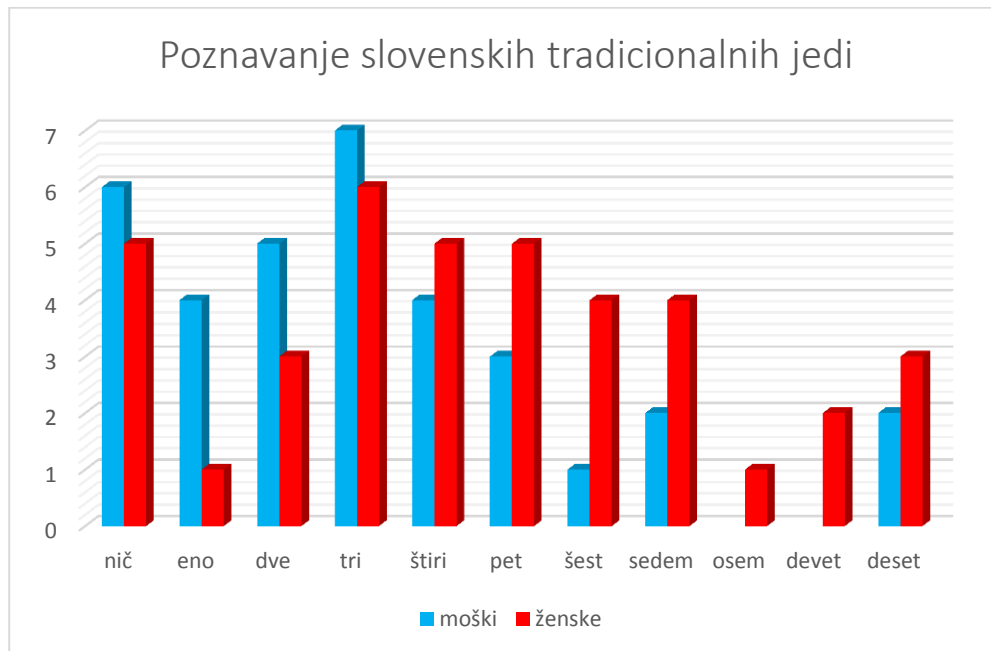


	Prisotnost slovenskih jedi doma		
	moški	ženske	skupaj
vsak dan	1	0	1
3-4 krat na teden	0	2	2
večkrat na mesec	11	14	25
večkrat na leto	14	15	29
nikoli	8	8	16

Kot lahko razberemo, večina učencev (skupaj 39,7 %) je slovensko tradicionalno hrano večkrat v letu. Veliko število učencev uživa slovensko tradicionalno hrano tudi večkrat na mesec (skupaj 34 %). Le nekateri učenci (3 %) jedo slovensko tradicionalno hrano pogosteje - večkrat na mesec ali pa nikoli (21 %).

4. 4 Poznavanje slovenskih tradicionalnih jedi

Graf 4

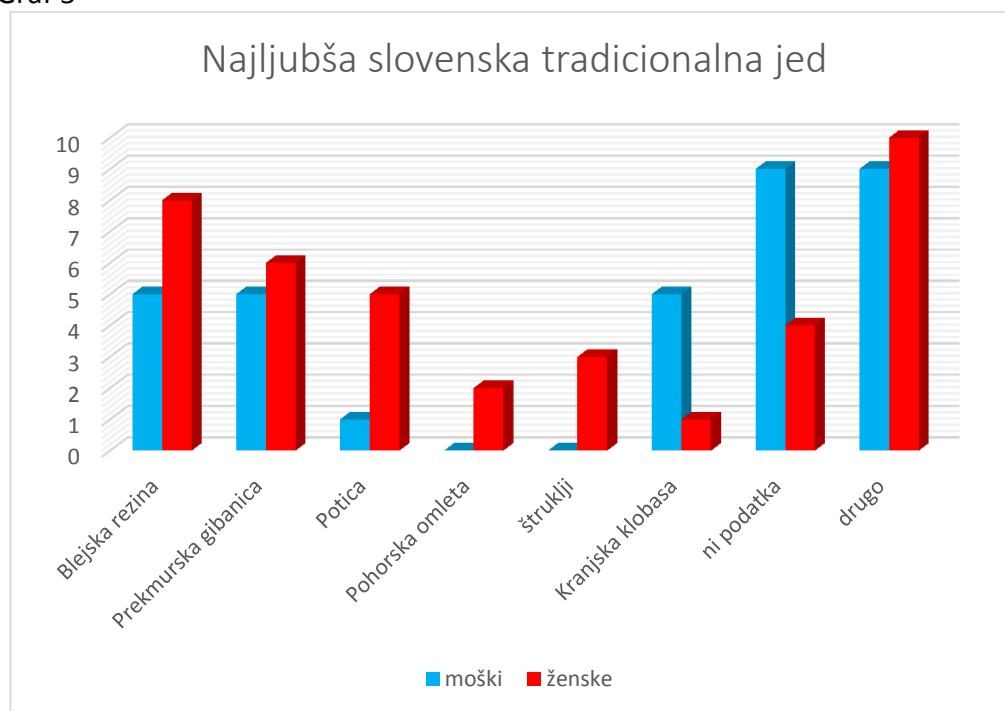


	Poznavanje slovenskih tradicionalnih jedi	
	moški	ženske
nič	6	5
eno	4	1
dve	5	3
tri	7	6
štiri	4	5
pet	3	5
šest	1	4
sedem	2	4
osem	0	1
devet	0	2
deset	2	3

Razberemo lahko, da več deklet zna naštetih pet ali več jedi medtem, ko fantje lahko naštejejo predvsem pet ali manj jedi. Med temi so bili najpogostejši odgovori Kranjska klobasa, Idrijski žlikrofi, Potica, Prekmurska gibanica in Blejska rezina.

4.5 Najljubša slovenska tradicionalna jed

Graf 5



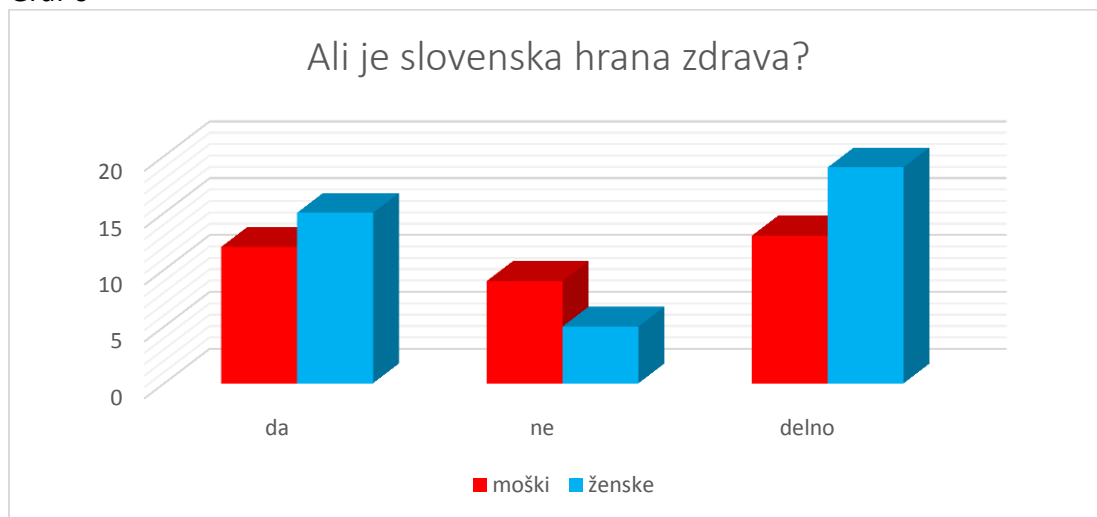
	Najljubša slovenska tradicionalna jed	
	moški	ženske
Blejska rezina	5	8
Prekmurska gibanica	5	6
Potica	1	5
Pohorska omleta	0	2
štruklji	0	3
Kranjska klobasa	5	1
ni podatka	9	4
drugo	9	10

Ugotovili sva, da so učencem izmed slovenske tradicionalne hrane najbolj všeč sladice.

Največ odgovorov je bilo brez podatka ali pa so za odgovor napisali jed, ki ne izhaja iz Slovenije, iz česar sva lahko razbrali njihovo nepoznavanje slovenske tradicionalne hrane ali pa je rezultat posledica najstniške nezrelosti.

4. 6 Ali je slovenska hrana zdrava?

Graf 6



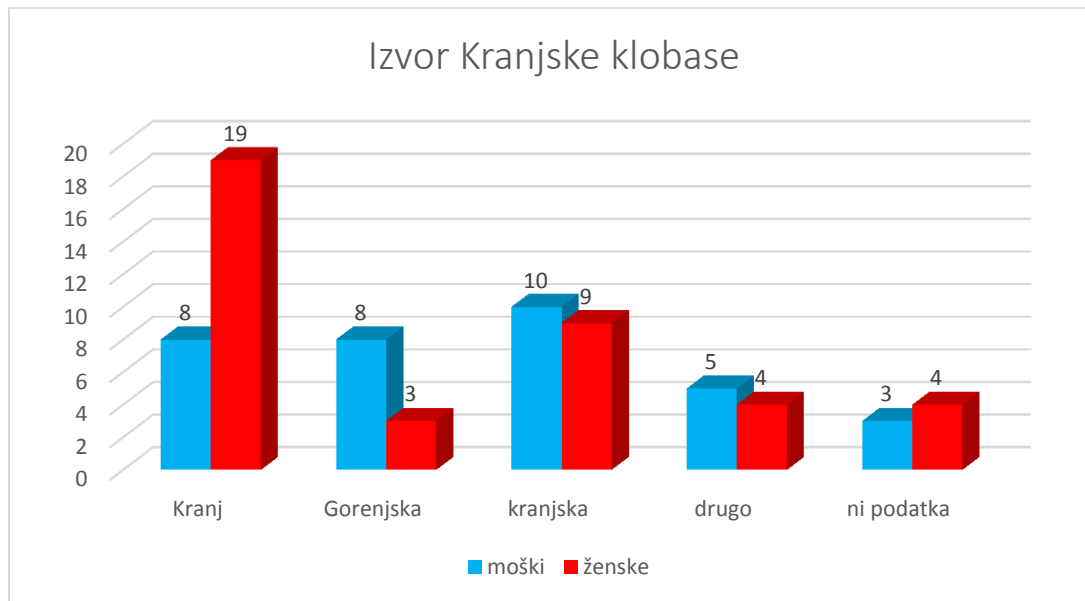
	Ali je slovenska hrana zdrava?	
	moški	ženske
da	12	15
ne	9	5
delno	13	19

Videti je, da večina fantov in deklet (37 %) meni, da je slovenska hrana zdrava oz. je delno zdrava (43 %). Med fanti in dekleti ni bistvenih razlik, le nekoliko več deklet je v to prepričanih.

4. 7 Izvor slovenskih tradicionalnih jedi

4. 7. 1 Kranjska klobasa

Graf 7

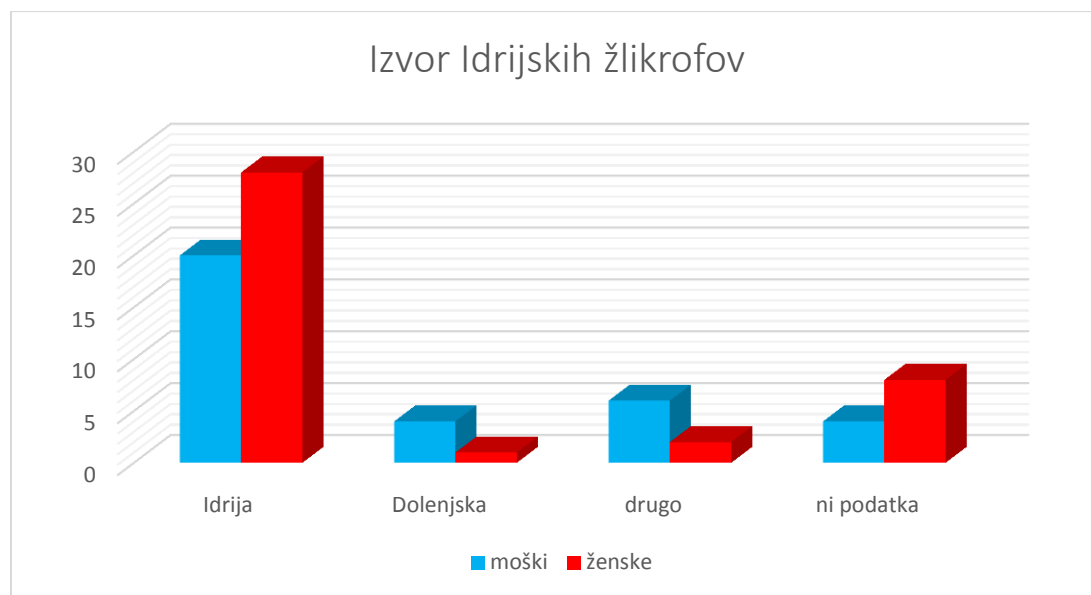


	Izvor Kranjske klobase	
	moški	ženske
Kranj	8	19
Gorenjska	8	3
Kranjska	10	9
drugo	5	4
ni podatka	3	4

Kot lahko vidimo, največ deklet meni (26 %), da je Kranjska klobasa iz Kranja, medtem ko največ fantov meni, da je iz Kranjske.

4. 7. 2 Idrijski žlikrofi

Graf 8

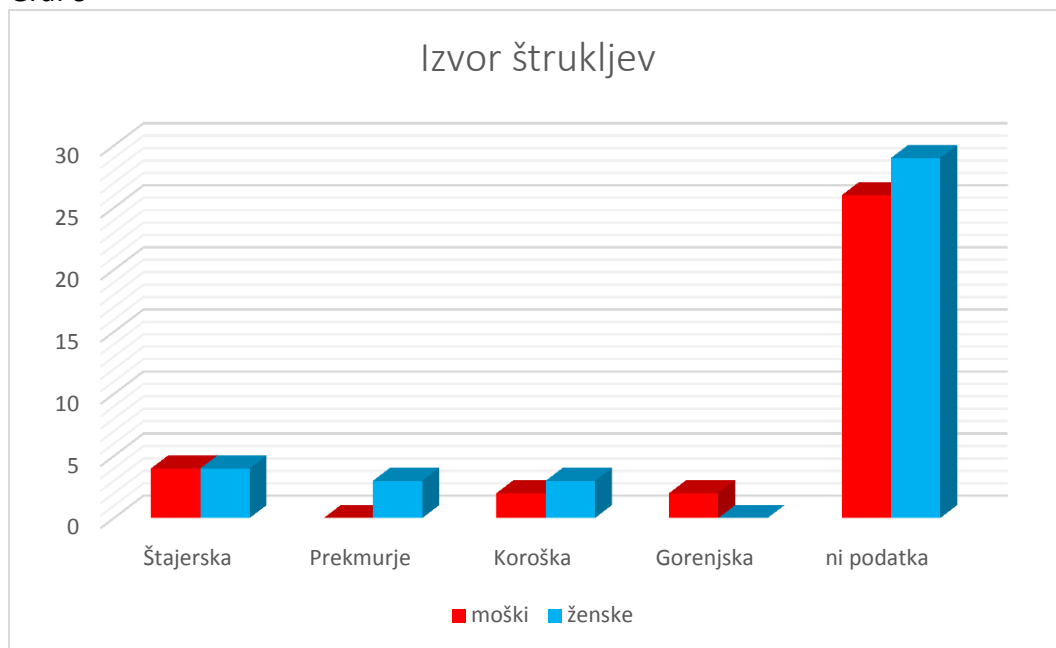


	Izvor Idrijskih žlikrofov	
	moški	ženske
Idrija	20	28
Dolenjska	4	1
drugo	6	2
ni podatka	4	8

Videti je, da največ učencev meni (66 %), da so Idrijski žlikrofi iz Idrije, kar je tudi pričakovan odgovor, saj lahko sam podatek razberemo iz samega imena jedi. Kljub temu pa veliko učencev ni vedelo odgovora na vprašanje ali pa so zapisali nekaj drugega.

4. 7. 3 Štruklji

Graf 9

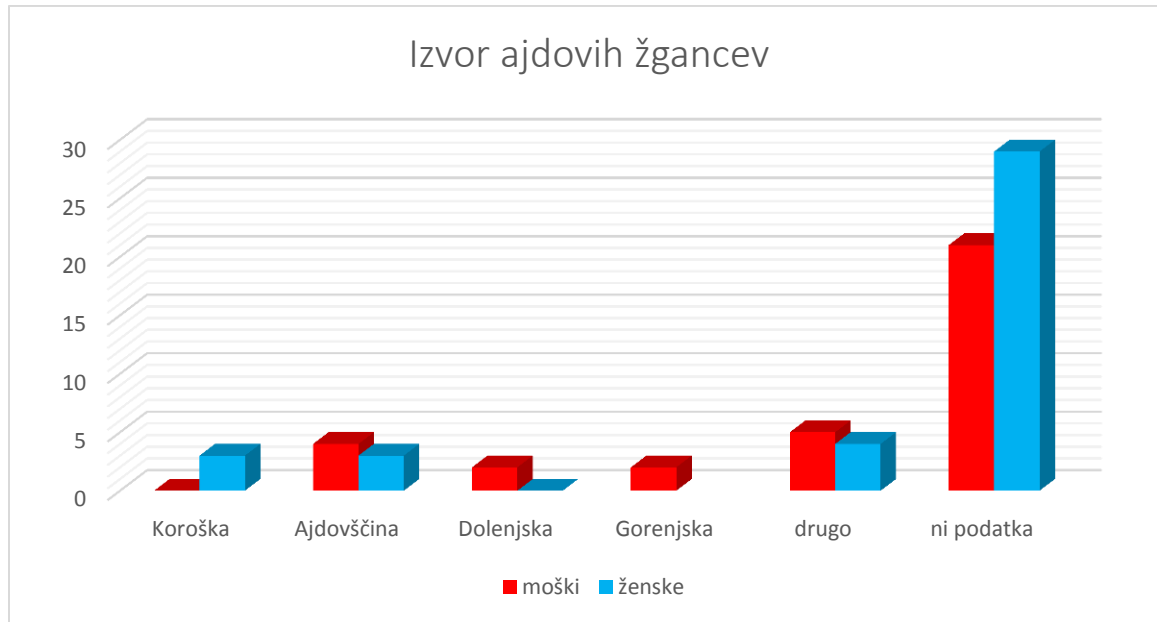


	Izvor štrukljev	
	moški	ženske
Štajerska	4	4
Prekmurje	0	3
Koroška	2	3
Gorenjska	2	0
ni podatka	26	29

To vprašanje je bilo, kot lahko vidimo, učencem težje odgovoriti, saj večina učencev (75 %) ni znala odgovoriti na zadano vprašanje. Za učence, ki pa so odgovorili na vprašanje, pa lahko predvidevamo, da so ugibali od kod izhajajo štruklji, saj so kot odgovor navedli skoraj vse slovenske regije.

4. 7. 4 Ajdovi žganci

Graf 10

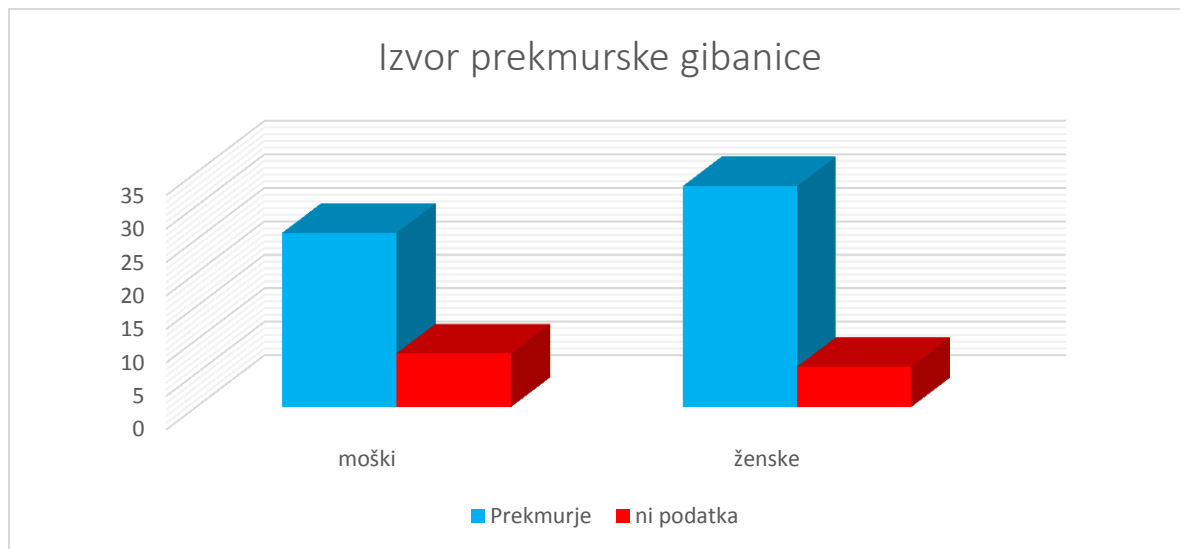


	Izvor ajdovih žgancev	
	moški	ženske
Koroška	0	3
Ajdovščina	4	3
Dolenjska	2	0
Gorenjska	2	0
drugo	5	4
ni podatka	21	29

Videti je, da učenci tudi na to zastavljeno vprašanje niso znali odgovoriti, saj večina učencev (68 %) za to vprašanje ni navedla odgovora.

4. 7. 5 Prekmurska gibanica

Graf 11

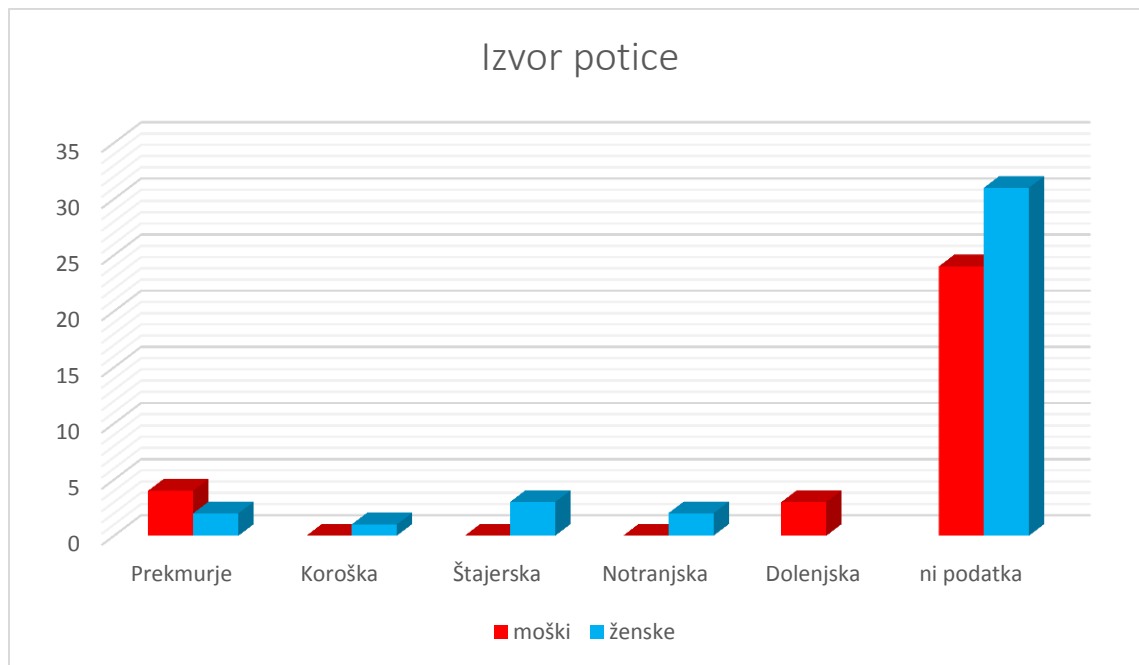


	Izvor Prekmurske gibanice	
	moški	ženske
Prekmurje	26	33
ni podatka	8	6

Kot lahko vidimo, je najpogostejši odgovor bil seveda Prekmurje (skupaj 80 %). Sam odgovor na vprašanje pa je možno razbrati seveda iz samega imena jedi. Nekaj učencev pa kljub temu ni znalo odgovoriti na vprašanje.

4. 7. 6 Potica

Graf 12

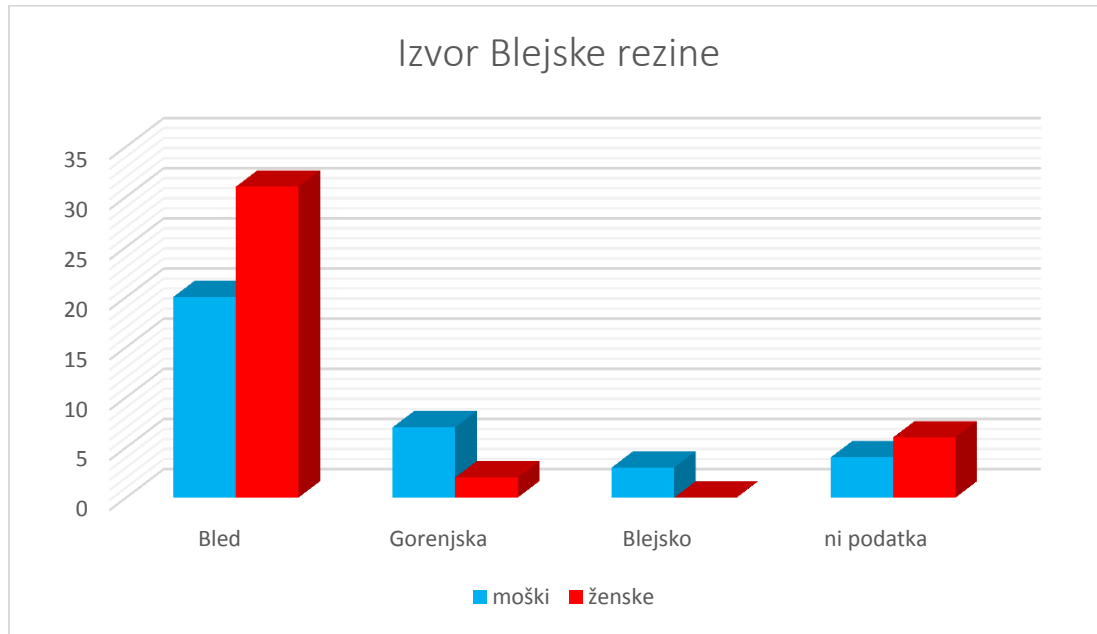


	Izvor potice	
	moški	ženske
Prekmurje	4	2
Koroška	0	1
Štajerska	0	3
Notranjska	0	2
Dolenjska	3	0
ni podatka	24	31

Kot lahko razberemo je bilo na to vprašanje učencem spet težje odgovoriti, saj večina učencev ni podala odgovora na zastavljeno vprašanje (skupaj 75 %). Tisti, ki pa so podali odgovor pa lahko spet predvidevamo, da so odgovor ugibali, saj so med odgovori navedli skoraj vse slovenske regije.

4. 7. 7 Blejska rezina

Graf 13

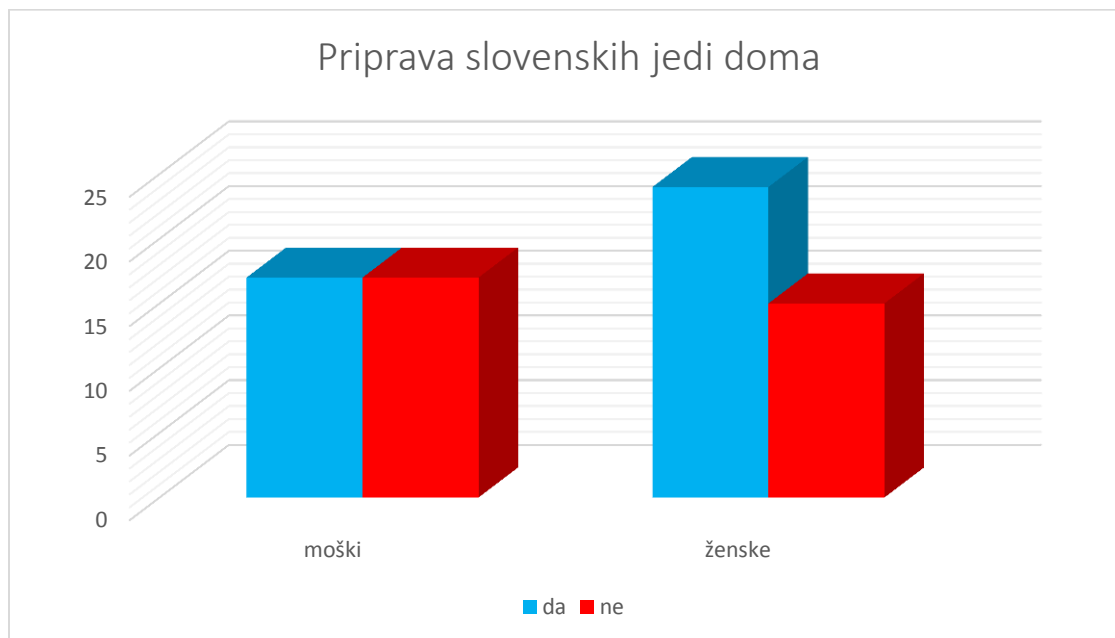


	Izvor Blejske rezine	
	moški	ženske
Bled	20	31
Gorenjska	7	2
Blejsko	3	0
ni podatka	4	6

Videti je, da je večina učencev (skupaj v 69 %) enakega mnenja, to je, da Blejska rezina prihaja iz Bleda. Nekateri učenci so seveda navedli še kakšen drug odgovor ali pa na vprašanje niso znali odgovoriti.

4. 7. 8 Priprava slovenskih jedi doma

Graf 14

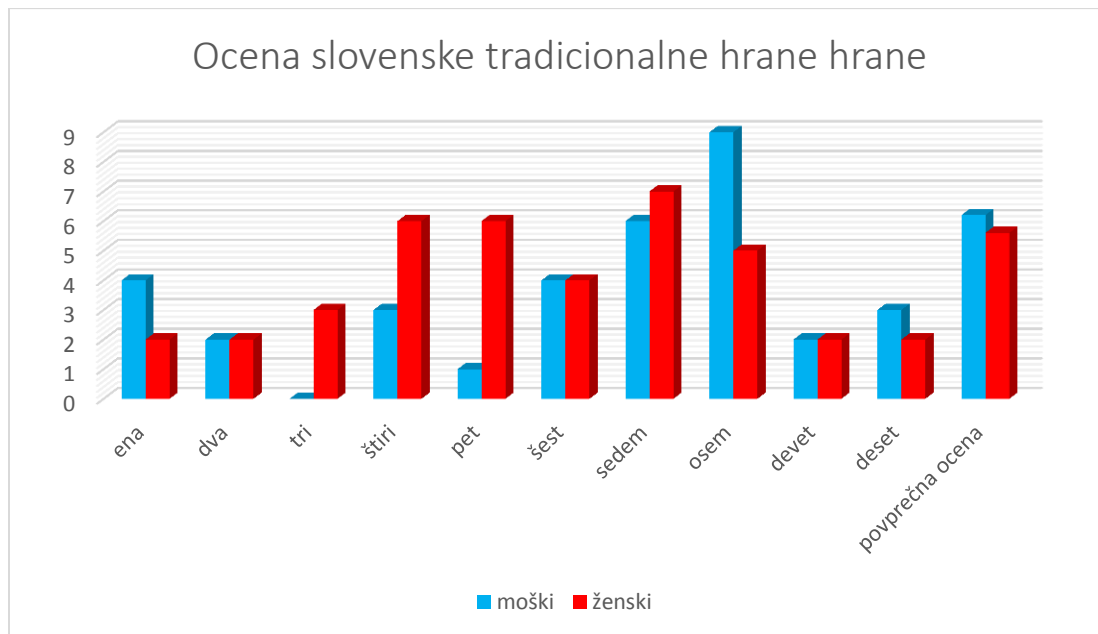


Priprava slovenskih tradicionalnih jedi doma		
	moški	ženske
da	17	24
ne	17	15

Razberemo lahko, da je več deklet (33 %) kot fantov (23 %) že pripravilo kakšno tradicionalno jed doma. Kljub temu pa sva bili presenečeni, da je tudi kar 50 % vseh fantov že pripravilo kakšno tradicionalno jed doma.

4. 7. 9 Ocena slovenske tradicionalne hrane

Graf 15

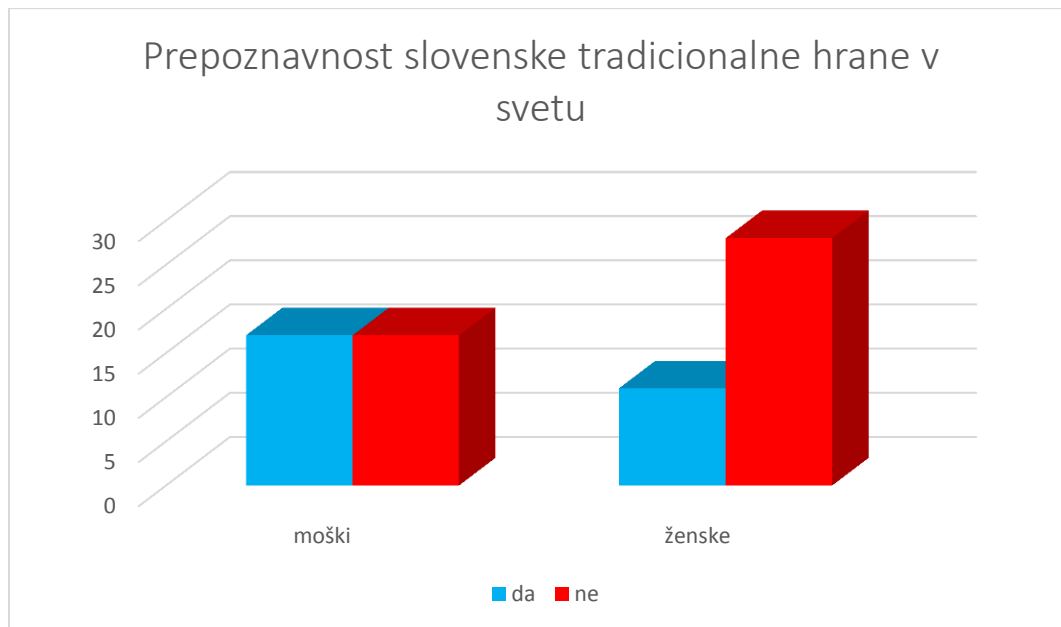


	Ocena slovenske tradicionalne hrane	
	moški	ženski
ena	4	2
dva	2	2
tri	0	3
štiri	3	6
pet	1	6
šest	4	4
sedem	6	7
osem	9	5
devet	2	2
deset	3	2
povprečna ocena	6,2	5,6

Videti je, da večina fantov oceni slovensko tradicionalno hrano s oceno 8 od 10, dekleta pa 7 od 10. Presenečeni sva bili, da so fantje ocenili slovensko tradicionalno hrano s višjo oceno kot dekleta. Povprečna ocena pri fantih je 6,2, pri dekletih pa 5,6.

4. 7. 10 Prepoznavnost slovenske tradicionalne hrane v svetu

Graf 16

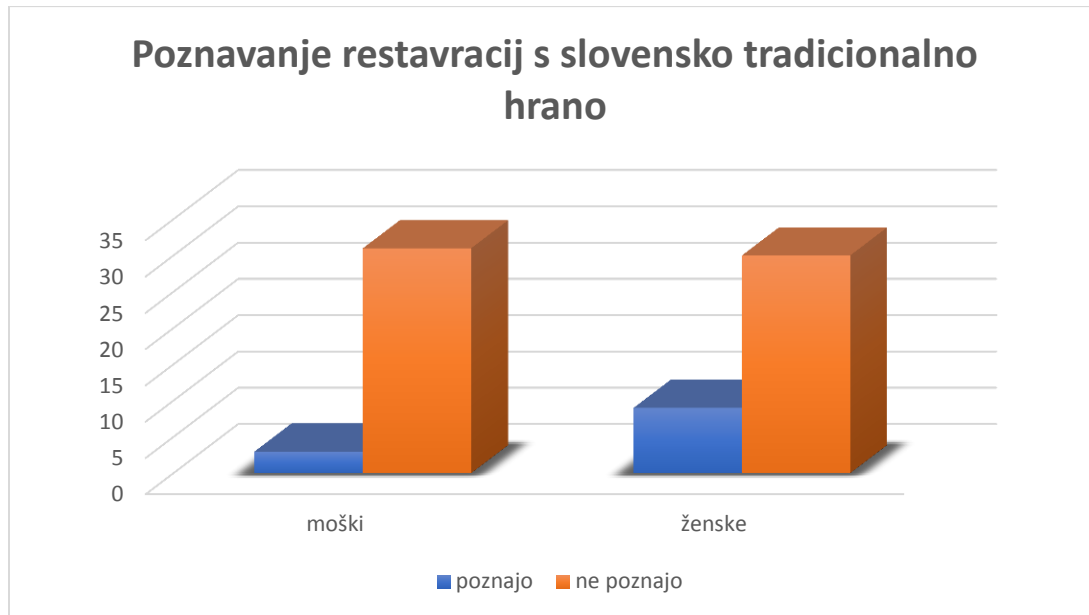


Prepoznavnost slovenske tradicionalne hrane v svetu		
	moški	ženske
da	17	11
ne	17	28

Kot lahko vidimo, enako število fantov meni, da je slovenska tradicionalna hrana svetovno znana in da ni svetovno znana, medtem ko večina deklet meni, da slovenska tradicionalna hrana ni svetovno znana. Skupaj v 62 % menijo, da je slovenska tradicionalna hrana v svetu premalo poznana.

4. 7. 11 Poznavanje restavracij s slovensko tradicionalno hrano

Graf 17



Poznavanje restavracij s slovensko tradicionalno hrano		
	moški	ženske
poznajo	3	9
ne poznajo	31	30

Videti je, da večina fantov in deklet (skupaj 83 %) ne pozna restavracij, ki bi stregle slovensko tradicionalno hrano. Le nekaj deklet in fantov je znalo naštet vsaj eno restavracijo, ki streže slovensko tradicionalno hrano. Najpogostejši odgovor je bil restavracija Stara lipa.

4. 8 Analiza Tedna slovenske tradicionalne hrane v šolskem jedilniku

Na naši šoli smo v mesecu oktobru imeli Teden slovenske tradicionalne hrane, kjer smo vsak dan za obrok imeli eno izmed mnogih tradicionalnih slovenskih jedi.

Iz zapisanege jedilnika so razvidne vključene slovenske tradicionalne jedi.

JEDILNIKI ZA OKTOBER 2017



TEDEN TRADICIONALNE SLOVENSKE KUHINJE

I. TEDEN (2. 10. 2017-6. 10. 2017)					
	PONEDELJEK 2. 10. 2017	TOREK 3. 10. 2017	SREDA 4. 10. 2017	ČETRTEK 5. 10. 2017	PETEK 6. 10. 2017
ZAJTRK	Makovka, kakav	Črni kruh, jajčna omleta, sveža kumara, čaj	Prosenka kaša na mleku, rozine	Ajdov kruh, maslo, korenček, čaj	Koruzni žganci, mleko
MALICA	Črni kruh, med, maslo, domače mleko	Domači rženi kruh iz krušne peči, štajerski namaz, paprika, planinski čaj	Turist kruh, pašteta, kisla kumarica, kamilični čaj	Mlečna štručka, bela kava	Sendvič s šunko in sirom, lipov čaj z medom in limono
KOSILO	Gobova juha s kisló smetano, pečenka, mlinci, rdeče zelje, hruška	Bučna juha, rižota s puranjim mesom, rdeča pesa v solati	Pohorski/ Ludvikov lonec, kruh, carski praženec, jabolčni kompot	Goveja juha z rezanci, kuhana govedina, pražen krompir, hrenova omaka, zelená solata z bučnim oljem	Mlečna repa, fižol po domače, pečenica, flancač
BREZMESNO KOSILO	Gobova juha s kisló smetano, sirov polpet, mlinci, rdeče zelje, hruška	Bučna juha, rižota z zelenjavo in baziliko, rdeča pesa v solati	Pohorski/ Ludvikov lonec brez mesa, carski praženec, jabolčni kompot	Goveja juha z rezanci, sajin zrezek, pražen krompir, hrenova omaka, zelená solata z bučnim oljem	Mlečna repa, fižol po domače, flancač
POPOLD. MALICA	Puding, jabolko	Makova bombetka, čaj	Čajni keksi, juice	Krof, čaj	Prepečenec, kisló mleko

Otroci imajo vsak dan na voljo sadje v sadnih košaricah. Ob ponedeljkih otroci dobijo sadje iz sheme šolskega sadja in zelenjave

SŠM – shema šolskega mleka

V jedeh, kjer je živilo označeno z *, je uporabljeno ekološko živilo. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil

Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Informacije o vsebnosti alergenov v živilih ali jedeh na jedilniku so dostopne na seznamu jedi, ki se nahaja na oglasni deski skupaj z jedilnikom.

Slika 13: Jedilnik

S pomočjo šolske kuharice sva lahko prišli do podatkov, koliko litrov hrane so dnevno zavrgli tisti teden.

Uredili sva podatke in prišli do teh rezultatov:

Teden slovenske tradicionalne hrane:

Ponedeljek (2. 10. 2017)

Malica: 20 litrov zavržene hrane

Kosilo : 70 litrov zavržene hrane

Torek (3. 10. 2017)

Malica: 50 litrov zavržene hrane

Kosilo: 35 litrov zavržene hrane

Sreda (4. 10. 2017)

Malica: 50 litrov zavržene hrane

Kosilo: 70 litrov zavržene hrane

Četrtek (5. 10. 2017)

Malica: 25 litrov zavržene hrane

Kosilo: 60 litrov zavržene hrane

Petek (6. 10. 2017)

Malica: 30 litrov zavržene hrane

Kosilo: 70 litrov zavržene hrane

Povprečno na šoli dnevno zavržemo skupaj 100 litrov hrane. Sklepamo lahko, da so učenci sprejeli pripravljen jedilnik, saj je količina zavržene hrane bila enaka povprečju.

5 ZAKLJUČEK

Poznavanje osnovnih slovenskih tradicionalnih jedi in njihovega izvora je pomemben korak do kulturne in kulinarične razgledanosti. Vedno si moremo širiti naša obzorja, da lahko lažje razumemo svet in ohranjamo svojo kulturno dediščino, kamor sodi tudi tradicionalna slovenska kulinarika.

Z najino raziskovalno nalogo sva želeli poizvedeti, kako dobro učenci naše osnovne šole poznajo slovensko tradicionalno hrano in kakšno je njihovo mnenje o njej.

S tem namenom sva si tudi zastavili sledeče hipoteze.

PRVA HIPOTEZA Večini anketirancev slovenska hrana ni všeč.	ZAVRNJENO	Pri analizi ankete sva ugotovili, da je večini anketirancev (76 %) slovenska tradicionalna hrana všeč.
DRUGA HIPOTEZA Osnovnošolci poznajo v povprečju 5 slovenskih tradicionalnih jedi.	POTRJENO	Pri analizi ankete sva ugotovili, da večina deklet zna naštetih pet ali več slovenskih tradicionalnih jedi, medtem ko večinoma fantov zna naštetih pet ali manj slovenskih tradicionalnih jedi.
TRETJA HIPOTEZA Slovenska tradicionalna hrana ni dobro poznana.	POTRJENO	Pri analizi ankete sva ugotovili da slovenska tradicionalna hrana ni dobro poznana med učenci, saj večina zna naštetih le povprečno tri jedi in še to sladice. Skupaj v 62 % učenci menijo, da je slovenska tradicionalna hrana v svetu premalo poznana.

<p>ČETRТА HIPOTEZA</p> <p>Osnovnošolci poznajo vsaj eno restavracijo, ki ponuja slovensko tradicionalno hrano.</p>	<p>ZAVRNJENO</p>	<p>Pri analizi ankete sva ugotovili, da ne znajo anketiranci (84 %) naštetih niti ene restavracije, ki ponuja slovensko tradicionalno hrano.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Skozi raziskovalno nalogo sva prišli do ugotovitev, ki sva jih že delno razložili. Na splošno pa sva prišli do zaključka, da večina vrstnikov ni dobro ozaveščena o slovenski kulinariki in njenem pomenu. Spoznali sva, da slovenska tradicionalna prehrana med osnovnošolci cenjena saj so podali povprečno oceno fantje 6.2 oziroma dekleta 5.6 od 10 možnih točk.

Rezultati analize Tedna slovenske tradicionalne hrane so pokazali, da povprečno na šoli dnevno zavržemo skupaj 100 litrov hrane. Sklepamo lahko, da so učenci sprejeli pripravljen jedilnik, saj je količina zavržene hrane bila enaka povprečju ali celo manjša.

5.1 Družbena odgovornost

Pri analizi anket sva ugotovili, da večino anketiranih učencev ne pozna slovenske tradicionalne hrane, zato meniva da je najina raziskovalna naloga družbeno odgovorna, ker osvešča ljudi o pomenu slovenske tradicionalne hrane.

6 LITERATURA

- 1) <http://okusno.je/clanek/kuhinje-sveta/okusi-sveta/tradicionalne-slovenske-jedi.html> (3.1.2018)
- 2) <http://natureta.si/article/slovenska-kuhinja-skozi-cas/> (3.1.2018)
- 3) <http://okusno.je/clanek/clanek/domace/stajerska-in-pomurje/stajerske-kulinaricne-dobrote.html> (3.1.2018)
- 4) <https://www.kulinarika.net/recepti/16922/sladice/ajdnek/> (3.1.2018)
- 5) <https://www.kulinarika.net/recepti/108/priloge/gluhi-struklji-po-gorenjsko/> (3.1.2018)
- 6) <https://www.kulinarika.net/recepti/4907/enoloncnice/pohorski-lonec/> (3.1.2018)
- 7) <https://www.kulinarika.net/recepti/2109/sladice/gibanica-sladka-/> (3.1.2018)
- 8) <https://www.kulinarika.net/recepti/4149/kruh/belokranjska-pogaca/> (3.1.2018)
- 9) <https://www.kulinarika.net/recepti/9772/mesne-jedi/domace-krvavice/> (3.1.2018)
- 10) <https://www.kulinarika.net/recepti/5195/ostale-jedi/ozenjeni-zganci/> (3.1.2018)

7 VIRI SLIK

1)

https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwj5zc_3zfjYAhUHZFAXHUaqB4QQjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fwww.slotrips.si%2Fslo%2Fkulinarika%2Fpic&psig=AOvVaw3IVW4t2Xyw7CvZ9C1skvdP&ust=1517158473813169 (3. 1. 2018)

2)

<https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwifuaL9zvYAhUREVAKHAdnBjQQjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fwww.turisticnekmetije.si%2Fzgornja-savinjska-dolina&psig=AOvVaw0W56YEiHkdGf2Q0RmeSZJm&ust=1517158764888216> (3. 1. 2018)

3)

https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwi62_G9z_jYAhUFUIAKHZ47D-YQjRwIBw&url=https%3A%2F%2Fwww.kulinarika.net%2Freceipti%2F16922%2Fsladice%2Fajdnek%2F&psig=AOvVaw3bcyMqwULXHsE-rfqFu63n&ust=1517158898834819 (3. 1. 2018)

4)

https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&ved=0ahUKEwjZ2qLyz_jYAhXFJIAKHQ8PCwMQjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fmodrijan.si%2Fslv%2Flayout%2Fset%2Fprint%2FSolski-program%2FSolski-program%2FGradiva-za-ucitelje%2FSrednja-sola%2Fgeografija%2FSlikovno-gradivo-iz-ucbenika-Slovenija-2-4.-letnik-gimnazije&psig=AOvVaw2Qo9FBDT9VBekLpwIWL-jl&ust=1517159002407464 (3. 1. 2018)

5)

<https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjErrWd0PjYAhWIL1AKHZMiCEkQjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fwww.slovens>

[kenovice.si%2Flifestyle%2Fokusi%2Fsladko-slani-struklji&psig=AOvVaw1HjvPFif6_u6W7bFJNj7Ss&ust=1517159100628734](https://www.google.si/search?client=firefox-b&dcr=0&biw=1280&bih=910&tbm=isch&sa=1&ei=uiZyWtztLYTJwAKrv5yICQ&q=pohorki+lonec&oq=pohorki+lonec&gs_l=psy-ab.3..0i13k1.67688.72695.0.72981.13.13.0.0.0.148.1153.11j2.13.0....0...1c.1.64.psy-ab..0.13.1145...0j0i67k1j0i19k1j0i30i19k1.0.2dJ_OyrtzhQ#imgsrc=MS0qa4_x5X1wyM) (3. 1. 2018)

6)

https://www.google.si/search?client=firefox-b&dcr=0&biw=1280&bih=910&tbm=isch&sa=1&ei=uiZyWtztLYTJwAKrv5yICQ&q=pohorki+lonec&oq=pohorki+lonec&gs_l=psy-ab.3..0i13k1.67688.72695.0.72981.13.13.0.0.0.148.1153.11j2.13.0....0...1c.1.64.psy-ab..0.13.1145...0j0i67k1j0i19k1j0i30i19k1.0.2dJ_OyrtzhQ#imgsrc=MS0qa4_x5X1wyM: (3. 1. 2018)

7)

<https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjOhtWK0fjYAhWHZ1AKHR9VBN0QjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fwww.digitalna-kamera.si%2Fptujsko-polje%2F&psig=AOvVaw08eKxLRmVAP9wB1rPM6AVU&ust=1517159326753783> (3. 1. 2018)

8)

<https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjV-8mv0fjYAhVSaIAKHbPECeUQjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fwww.gurman.eu%2Freceipt.php%3FS%3D6%26Article%3D2090&psig=AOvVaw3wnX3lbX45992Nxg2qEo-X&ust=1517159407926120> (3. 1. 2018)

9)

https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwj06bu10_jYAhWC26QKHTY1DL0QjRwIBw&url=https%3A%2F%2Fwww.coolinarika.com%2Freceipt%2Fcurke%2F&psig=AOvVaw1SXQYIMiTTZhBw7JOpiDJC&ust=1517159955498049 (3. 1. 2018)

10)

https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjO9smI1PjYAhWPr6QKHdnzBIYQjRwIBw&url=https%3A%2F%2Fwww.slovenia.info%2Fen%2Fthings-to-do%2Ffood-and-wine%2Fwines-of-slovenia&psig=AOvVaw2R-wre7G2_HQlaNZkkez2O&ust=1517160131771116 (3. 1. 2018)

11)

https://www.google.si/search?q=prlekija&client=firefox-b&dcr=0&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj3_iv7hIPZAhXC6qQKHxKEC4IQ_AUICigB&biw=1280&bih=910#imgrc=ieXVKkEKzCnQ7M: (3. 1. 2018)

12)

<https://www.google.si/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjJmLeh1PjYAhWPy6QKHeiVAjsQjRwIBw&url=https%3A%2F%2Foblizniprste.si%2Fslastna-kosila%2Fdodoli-krompirjevi-zganci-beli-zganci-ozenjeni-zganci%2F&psig=AOvVaw1z29y3zDOEyQHGYpvmqQCu&ust=1517160184678533> (3. 1. 2018)

13) <http://www.ludvik.si/za-starse/jedilnik/> (3. 1. 2018)

8 PRILOGE

8.1 ANKETA

RAZISKOVALNA NALOGA

Pozdravljeni,
sva učenci 9. razreda osnovne šole in v projektu Mladi za napredek Maribora opravljava raziskovalno nalogo o tradicionalni slovenski prehrani. Prosiva te, da si vzameš čas in iskreno izpolniš anketo. Hvala.

1. Spol: Ž M

2. Starost: _____ let

3. Kakšno je tvoje mnenje o slovenski tradicionalni hrani?

- a) vseč mi je
- b) ni mi všeč
- c) delno mi je všeč

4. Kako pogosto doma jeste slovenske jedi/slovensko hrano?

- a) vsak dan
- b) 3-4 krat na teden
- c) večkrat na mesec
- č) večkrat na leto
- d) nikoli

5. Koliko slovenskih jedi bi lahko naštel/katere slovenske jedi poznaš?

6. Katera je tvoja najljubša slovenska jed?

7. Se ti zdi da slovenska hrana sledi načelom zdrave prehrane?

- a) da
- b) ne
- c) delno

8. Ali veš od kod izvira posamezna slovenska jed (iz katere regije)?

Kranjska klobasa: _____

Idrijski žlikrofi: _____

štruklji: _____

Ajdovi žganci: _____

Prekmurska gibanica: _____

Potica: _____

Blejska rezina: _____

9. Ali si že kdaj pripravil kakšno tipično slovensko jed doma?

- a) da
- b) ne

10. S katero oceno bi ocenil slovensko hrano na lestvici od 1 do 10?

- | | |
|------|-------|
| a) 1 | e) 6 |
| b) 2 | f) 7 |
| c) 3 | g) 8 |
| č) 4 | h) 9 |
| d) 5 | i) 10 |

11. Ali meniš da je slovenska hrana svetovno znana?

- a) da
- b) ne

12. Ali poznaš kakšno restavracijo, ki streže slovensko kulinarčno hrano? Če da, katero?
