

RAZISKOVALNA NALOGA

Osnovna šola Gustava Šiliha Laporje

OD ZRNA DO MIZE

Etnologija

Mentorica: Renata Kovačič

Avtorici: Tea Kavkler,
Ines Bračič

Lektorica: Danica Štumerger Novosel,
Jasmina Šulenta

Laporje, februar 2008

ZAHVALA

Iskreno se zahvaljujeva mentorici, gospe Renati Kovačič, za pomoč, potrpežljivost in usmerjanje pri delu ter gospe Danici Š. Novosel in gospe Jasmini Šulenta za lektoriranje naloge.

Zahvaljujeva se vsem učencem, sorodnikom in ostalim, ki so korektno izpolnili anketne vprašalnice in jih vrnili. Iskrena hvala tudi gospe Mariji Kavkler in gospe prodajalki iz trgovine Šela v Laporju, s katerima sva izvedli intervju.

Posebna zahvala gre tudi sošolki Maji Obrovnik, ki nama je razložila vse nejasnosti pri računalniškem delu.

POVZETEK

S to raziskovalno nalogo sva žeeli podrobnejše raziskati kruh v vsakdanjem življenju in zanimivosti o zgodovini kruha.

Zanimalo naju je predvsem, ali je kruh osnovno živilo povsod po svetu, kakšna je zgodovina kruha in od kdaj ga poznamo, ali ljudje ločijo med štruco in kruhom, ali ljudje kruh, kljub temu da je postal zelo drag, kupujejo ali ga pečejo doma, ali gospodinje pečejo kruh doma, ali so ljudje kruh včasih bolj spoštovali kot ga danes, kaj se napravi s kruhom, ki ga v trgovinah ne prodajo.

Pri svojem delu sva uporabljali različne metode dela: delo z viri in literaturo, raziskovalni intervju in anketo ter metodo analize.

Ugotovili sva, da kruh ni osnovno živilo po vsem svetu; izvor kruha sega več kot 5000 let v preteklost; večina anketiranih ljudi loči med štruco in hlebecem; večina ljudi kruh kupuje, kljub podražitvam; gospodinje kruh pečejo doma; da so včasih ljudje kruh bolj spoštovali kot ga danes in da kruh, ki ga v trgovinah ne prodajo predelajo in ponovno uporabijo.

KAZALO

1	UVOD	5
2	TEORETIČNI DEL.....	6
2.1	Zgodovina kruha	6
2.2	Proizvodnja kruha	7
2.3	Kruh po svetu – »S trebuhom za kruhom«	7
2.4	Kruhomat – hitro in enostavno do kruha.....	8
2.5	Vrste kruha.....	9
2.5.1	Pšenični kruh	9
2.5.2	Beli, ajdov, koruzni in rženi kruh	10
2.5.3	Posebne vrste kruha	10
2.6	Zanimivosti	11
2.7	Kakovost kruha	11
2.8	Prostornina kruha	12
2.9	Najpogostejše napake in bolezni kruha	12
3	EMPIRIČNI DEL	13
3.1	Intervju z gospo Marijo Kavkler	13
3.2	Intervju z gospo prodajalko iz trgovine Šela v Laporju	14
3.3	Analiza ankete	15
4	RAZPRAVA IN ZAKLJUČEK.....	23
5	VIRI IN LITERATURA	25

1 UVOD

K pisanju raziskovalne naloge naju je vzpodbudila razprava na televiziji o nepremišljenem ravnanju s kruhom, ki je naše osnovno prehrambeno živilo. Kruh imava obe zelo radi, zato sva žeeli izvedeti kaj več o njem.

Pri pisanju raziskovalne naloge sva uporabili različne raziskovalne metode: delo z viri in literaturo, anketo in raziskovalni intervju ter metodo analize.

Postavili sva naslednja raziskovalna vprašanja:

- Ali je kruh osnovno živilo povsod po svetu?
- Kakšna je zgodbina kruha in od kdaj ga poznamo?
- Ali ljudje ločijo med štruco in kruhom?
- Ali ljudje kruh, kljub temu da je postal zelo drag, kupujejo ali ga pečejo doma?
- Ali gospodinje pečejo kruh doma?
- Ali so ljudje kruh včasih bolj spoštovali kot ga danes?
- Kaj se napravi s kruhom, ki ga v trgovinah ne prodajo?

Postavili sva naslednje hipoteze:

- Kruh je osnovno živilo povsod po svetu.
- Izvor kruha sega nekaj stoletij v preteklost.
- Večina ljudi ne razume bistvene razlike med hlebcem in štruco.
- Večina ljudi kruh kupuje, kljub temu da je drag.
- Gospodinje kruh raje kupujejo.
- Včasih so ljudje bolj spoštovali kruh kot ga danes.
- Kruh, ki ga v trgovini ne prodajo, ponovno predelajo in uporabijo.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 Zgodovina kruha

Čeprav kruha ponekod sploh niso poznali, je beseda »kruh« postala pojem za hrano nasploh. Vrsta in količina kruha sta bili merili življenske ravni in družbene pripadnosti. Posebno gostoljubje je gostu izrazil tisti, ki mu je ponudil kruh ali kozarec vina. S kruhom pa so označevali tudi lastnost posameznika: »Ta je dober kot kruh.« V preteklosti sta peka in priprava kruha pomenili temelj načrtovanja prehrambenega ritma, predvsem pa družinske ekonomije na deželi in v mestih. Že v srednjem veku se je zaradi kruha izoblikoval poseben poklic ali obrtniška dejavnost pekov.

V količini kruha se opazi, kakšna je bila letina. Peka kruha je bila ustaljen delovni proces, ki se je ponavljal za vsak praznik. K moki so začeli dodajati razna semena, fižol in tudi krompir na koncu 18. stoletja, v obdobjih hude lakote pa tudi lubje in nekatero jagodičevje.

Med najstarejše krušne izdelke sodijo predvsem »nekvašene vrste kruha«. Danes poznamo v taki obliki mlince. Obstajajo pa tudi drugi izrazi za tak kruh: »presnec«, »tepec«, »gibice« ... Nekvašen kruh so pripravljali še nekaj let po 2. svetovni vojni v nekaterih kmetijsko pasivnih območjih, sicer pa so Slovenci že pred tem pridelovali »kvašen kruh«. Kvas so si pridelali doma, imenovali pa so ga »kravajc«, »drože«, »trdi kvas« ...

Beli kruh je bil od vseh vrst kruha na mizi najmanjkrat, za slavnostne priložnosti pa se je vseeno pojavil na mizi. V marsikaterih revnejših okoljih je na praznične dni predstavljal najboljšo jed, torej neke vrste sladico. Seveda pa so v letih fevdalizma in ob slabih letinah pogosto stradali.

Slovenski pregovor pravi: »Kruha ne naredi moka, ampak roka.« Številne posameznice pa še vedno uresničujejo sporočilo tega pregovora. To so na primer članice društva »KMEČKIH ŽENA« [1]

2.2 Proizvodnja kruha

Osnova za izdelavo kruha je priprava kvašenega testa.

Proizvodnja kruha poteka v naslednjih fazah:

- priprava in doziranje surovin,
- mesitev testa,
- vzhajanje testa ali fermentacija,
- oblikovanje,
- vzhajanje oblikovanih kosov testa,
- peka,
- ohlajevanje in skladiščenje ohlajenih izdelkov. [9]

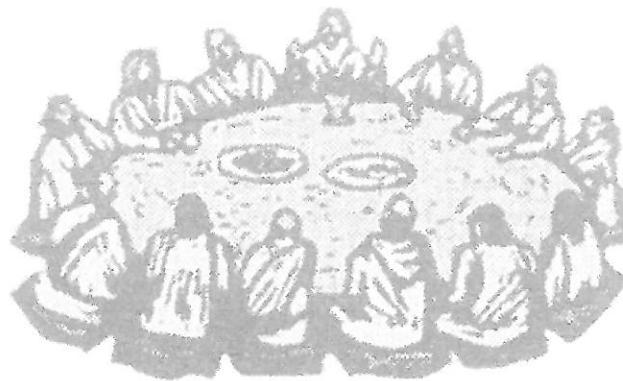


Slika 1: Pečenje kruha v krušni peči

2.3 Kruh po svetu – »S trebuhom za kruhom«

Na Vzhodu je v ospredju riž in ne kruh. Na Kitajskem pa že pogosteje naletimo na kak hlebec kruha s številnimi zrnatimi dodatki. Čez Himalajo, na indijski podcelini najdemo pečene ploščate nekvašene rotilje ali bolj sušene kot pečene čapatije. Bolj ko se skozi Azijo približujemo nekdanjemu rodovitnemu polmesecu, bolj postaja kruh drugačnega okusa. V nemških deželah vzdržujejo tradicijo kislih temnih kruhov z začimbami. Tam poznajo najmanj 300 vrst kruha in štirikrat toliko raznovrstnih krušnih peciv. Germani so ga in ga še vedno najraje mesijo s kislim testom in začimbami. To je tako imenovan »shujševalni kruh«, ker s čimerkoli ga jemo, je okus vedno po kislem kruhu, zato je najokusnejši kar sam. Pri nas si pri peki kislega kruha pomagajo z jabolčnikom (Koroška, Štajerska) ali pa kar z odličnim

doma pridelanim pivom (Bavarska in okolica). V Združenih državah pa prodajajo predvsem kruh, ki je narezan na rezine in zapakiran v vrečko, in če z vso močjo stisnemo skupaj in spustimo, se kruh spet povrne v prvotno obliko. Seveda pa ponekod prodajajo tudi kruh v nekoliko bolj zdravi obliki. [3]



Slika 2: Jezus lomi kruh

2.4 Kruhomat – hitro in enostavno do kruha

Kruhomat je praktična naprava, ampak pripomore k temu, da vedno manj gospodinjstev peče kruh na bolj »romantičen način«. Vanj damo vse potrebne sestavine, ga vklopimo in nato sam vse postori namesto naših rok. V njem lahko spečemo prav vse vrste kruha, razen tistih s kislim testom, ker zahteva drugačen način priprave [4].



Slika 3: Kruhomat

2.5 Vrste kruha

Kruh ločimo glede na vrsto uporabljenih surovin in način izdelave. Poznamo:

- pšenični kruh,
- koruzni kruh,
- rženi kruh,
- ajdov kruh,
- mešani kruh,
- kruh iz drugih krušnih žit,
- kruh posebnih vrst. [5]



Slika 4: Vrste kruha

2.5.1 Pšenični kruh

Poznamo **pšenični beli kruh**, ki ga izdelujejo iz pšenične bele moke tipa 400 in 500, **pšenični polbeli kruh** iz polbele moke tipa 850 in **pšenični črni kruh** iz črne moke tipa 1100. Poznamo tudi **pšenični polnozrnat** kruh iz polnozrnate pšenične moke oziroma polnozrnatega pšeničnega drobljenca.

2.5.2 Beli, ajdov, koruzni in rženi kruh

Na Slovenskem je imel beli kruh izrazit praznični pomen. Zato so za vsakodnevno rabo uporabljali druga žita ter koruzzo. Zelo je bil priljubljen rženi kruh (rženjak), med nižjimi družbenimi sloji pa ovseni kruh (ovsenjak). V navadi so bile tudi mešanice žit ali druge zmesi. Koruzni kruh sodi v Sloveniji med najmlajše, saj se koruza uveljavlja šele v drugi polovici 16. stoletja. To kažejo tudi različna narečna poimenovanja koruze. [1]

2.5.3 Posebne vrste kruha

Posebne vrste kruha so:

- mlečni kruh, v katerem polovico vode nadomestijo z mlekom,
- kruh s pšeničnimi kalčki, ki vsebuje najmanj 10 % pšeničnih kalčkov,
- kruh s semenami, ki vsebuje najmanj 2 % semen,
- kruh s suhim sadjem, ki vsebuje najmanj 10 % rozin in lupinastega ali suhega sadja,
- kruh z zrni, ki vsebuje vsaj 10 % zrn, žit ali soje,
- maščobni kruh, ki vsebuje najmanj 5 % maščob in se po njih tudi imenuje,
- kruh z vrtninami, ki vsebuje vsaj 2 % suhih vrtnin,
- druge vrste kruha, ki dobijo ime po dodatkih.[6]



Slika 5: Koruzni kruh

2.6 Zanimivosti

Nekaj temeljnih, izmišljenih pravil kruhojedstva, ki kljub pričakovanjem dajejo okusne rezultate:

- Kruh je tako aromatičen, da prevzame del ali večino arome jedi, s katerimi ga jemo ali jo damo na kruh.
- Kruh je dovolj okusen, da ga jemo brez kakršnih koli dodatkov.
- Kruh se ne pokvari, le posuši se.
- Starejši kot je kruh, okusnejši postaja.
- Iz kruha lahko brez večje spremnosti pripravimo kruhovo solato.
- Kruh ni kratkočasne narave, ker ga žvečimo in žvečimo in še enkrat končno le prežvečimo.
- Kruh ima vsaj približno 6000-, če ne kar 7000-letno preteklost in izvira tam nekje iz Egipta.[7]



Slika 6: Štruca in hlebec sta najpogosteji oblici kruha

2.7 Kakovost kruha

Pri določanju vrste kruha so pomembne njegove lastnosti, kot so videz, konsistenco, barvo, vonj in okus.

Pri analizi kruha ocenujemo:

- prostornino kruha,
- zunanjji videz,
- kakovost skorje,
- videz sredice,
- vonj skorje in sredice ter
- okus skorje in sredice.[8]

2.8 Prostornina kruha

Glede na količino porabljene moke izračunamo prostornino. Pri določanju prostornine ugotavljamo, koliko cm^3 kruha dobimo iz 100 g moke. Lahko pa jo določimo tudi na podlagi specifične teže ali njegove lastne mase.

$$\text{Specifična teža} = \frac{\text{masa kruha (g)}}{\text{volumen kruha (cm}^3\text{)}}$$

Večjo prostornino ima kruh, ki ima bolj razvito luknjičavost, tisti kruh, ki ima luknjičavost manj razvito, pa ima manjšo prostornino, saj je manj zvit. [8]

2.9 Najpogosteje napake in bolezni kruha

Tako imenovane napake kruha nastanejo zaradi neustrezne kakovosti surovin, neustrezne izdelave in tudi nepravilnega ravnanja po peki. Najpogosteja napaka kruha je, da ima premajhen volumen, razpokano, preveč ali premalo zapečeno skorjo pa tudi nepravilnosti v obliki. Pogoste so tudi napake sredice.

Najpogosteji bolezni kruha sta PLESNIVOST in NITKAVOST. Plesnivost nastane zaradi širjenja najrazličnejših plesni. Najdemo jo na starem kruhu, zato ne povzroča škode. Nitkavost pa povzročajo bakterije. Razvijejo se v še čisto svežem kruhu in razgradijo sredico, tako da kruh ni več užiten. Bolezen opazimo, ko kruh prerežemo. Tak kruh je zdravju škodljiv. [9]



Slika 7: Zavržena hrana iz trgovin, med njimi tudi ogromne količine kruha in krušnih izdelkov

3 EMPIRIČNI DEL

Intervjuje sva opravili z gospo Marijo Kavkler, ki je članica Aktiva kmečkih žena Laporje, in s prodajalko v trgovini Šela v Laporju..

3.1 Intervju z gospo Marijo Kavkler

Gospa Marija Kavkler živi in dela na svoji kmetiji v Hošnici.

1. Ali znate peči kruh?

Seveda, saj ga pečem zelo pogosto in tudi jedo ga vsi radi. To delo mi je eno izmed ljubših, zato ga delam zelo rada.

2. Kdo vas je naučil peči kruh in kdaj?

Kruh je pekla tudi moja mama, ampak bilo nas je veliko, še posebej otrok. In v mojih časih kruha nismo imeli ravno v izobilju. Pa vendar sem rada gledala, kako dodaja sestavine in mesi kruh. Že takrat sem se naučila veliko o kruhu, zato sem se želeta izučiti za kuharico. To pa zaradi financ ni bilo mogoče.

3. Ali pečete več vrst kruha?

Da, vendar ohranjam klasiko. Raje pečem kruh, ki ni tako »zakompliciran«. Velikokrat spečem tudi koruznega. Najpogosteje pa spečem črnega.

4. Kje pečete kruh?

Največkrat ga spečem v krušni peči, pogosto pa tudi v pečici. Kadar ga pečem v krušni peči, ponavadi zamesim večjo količino testa in pripravim več kruha, približno šest ali sedem hlebov. Če pa kruh pečem v pečici, pa naredim le eno štruco, ki je najpogosteje bela.

5. Imate kakšno posebno skrivnost, ki jo uporabite pri peki?

Nimam nobene posebne skrivnosti, vendar sem prepričana, da lahko dober kruh naredi vsak, ki ima vsaj malo volje in potrpljenja.

6. Kateri kruh imate Vi najraje?

Rada imam vse, ampak najljubši mi je mešani kruh.

Informator: gospa Marija Kavkler, Hošnica 70, Laporje

3.2 Intervju z gospo prodajalko iz trgovine Šela v Laporju

1. Katere vrste kruha prodajate?

Prodajamo več vrst kruha. Črnega, belega, rženega, polbelega, koruznega ... Imamo jih tudi različnih oblik, kot na primer hleb, štruca ali pa žemlja.

2. Katerega kruha prodate največ in koliko le-tega na dan?

Največ prodamo črnega. Na dan pa ga prodamo približno pet do sedem kilogramov.

3. Koliko kruha ljudje običajno kupijo? Polovico ali celega?

Največkrat kupijo celega.

4. Kaj naredite s kruhom, ki ga ne prodate?

Pošljemo ga nazaj tistim, ki so nam ga poslali. Kruh nato predelajo v razne izdelke, kot so drobtine.

5. Ali je pri vas dražji črni kruh ali beli?

Nobeden posebej ne izstopa. Prej bi rekla, da so si cene enake ali podobne.

6. Kateri kruh se zdi vam najboljši?

Meni se zdita najkakovostnejša polnozrnati in črni kruh.

Informator: uslužbenka v trgovini Šela, Laporje

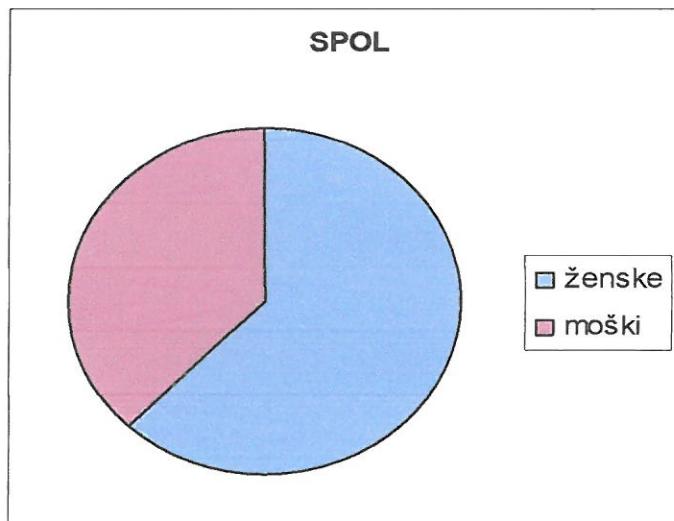


Slika 8: Kruh na policah v trgovini

3.3 Analiza ankete

1. Spol:

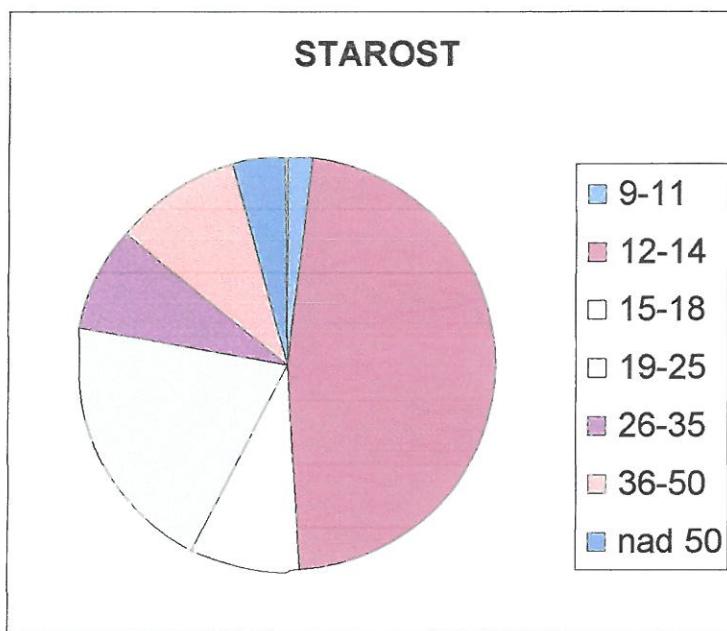
- a.) M (38 %)
- b.) Ž (62 %)



Graf 1: Med anketiranimi je sodelovalo več oseb ženskega spola.

2. Starost:

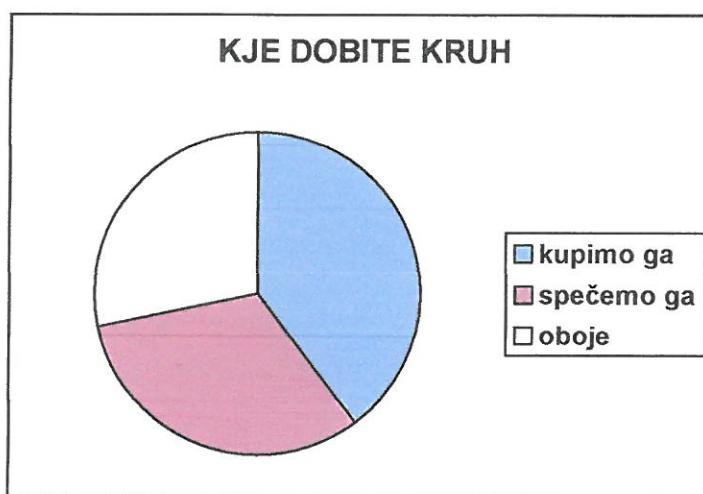
- a.) 9–11 (2 %)
- b.) 12–14 (46 %)
- c.) 15–18 (10 %)
- d.) 19–25 (20 %)
- e.) 26–35 (8 %)
- f.) 36–50 (10 %)
- g.) Nad 50 (4 %)



Graf 2: Na vprašanje je odgovarjalo največ ljudi starih med 12 in 14 let (46 %) ter 19 in 25 let (20 %).

3. Kje dobite kruh?

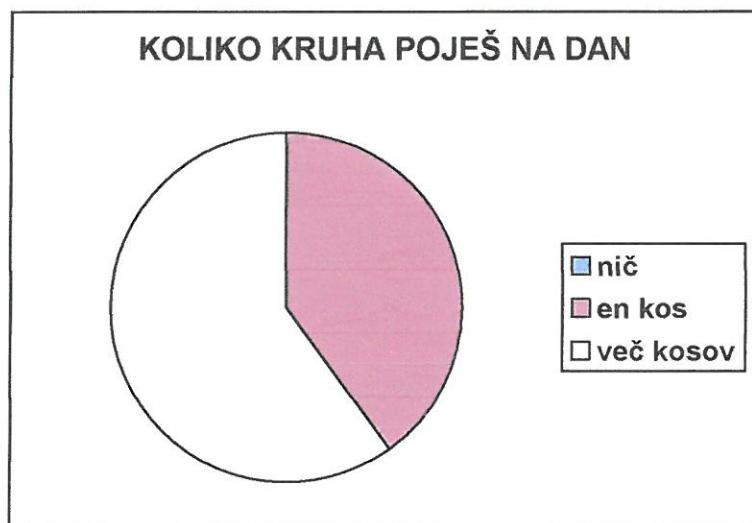
- a.) Kupimo ga. (42 %)
- b.) Spečemo ga. (34 %)
- c.) Drugo: oboje. (24 %)



Graf 3: Izmed vprašanih ljudi jih največ kruh kupi (42 %), nekateri (34 %) ga pečejo doma, nekateri pa ga občasno kupijo, občasno pa spečejo.

4. Koliko kruha poješ na dan?

- a.) Nič. (0 %)
- b.) En kos. (40 %)
- c.) Več kosov. (60 %)



Graf 4: Večina anketiranih poje več kosov kruha na dan.

5. Koliko vrst kruha poznaš?

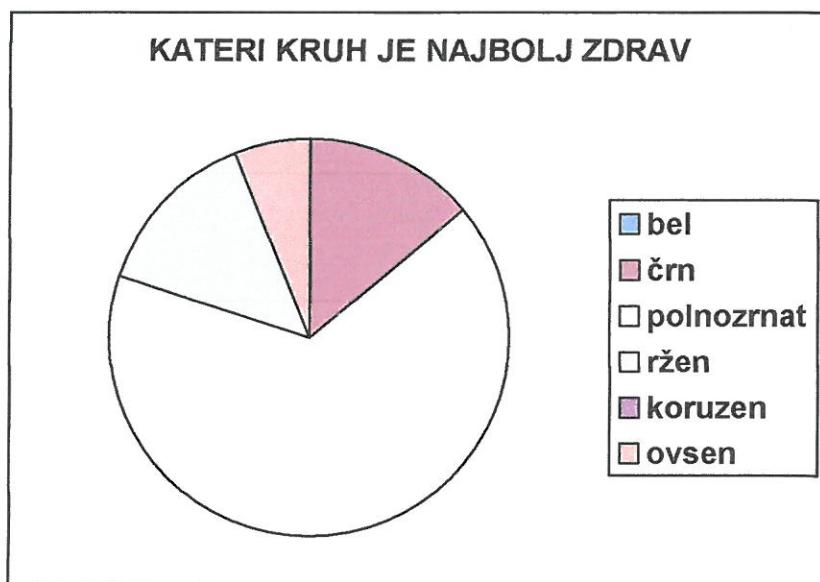
- a.) Eno. (0 %)
- b.) Dve. (0 %)
- c.) Več. (100 %)



Graf 5: Vsi anketirani poznajo več vrst kruha.

6. Kateri kruh meniš, da je najbolj zdrav?

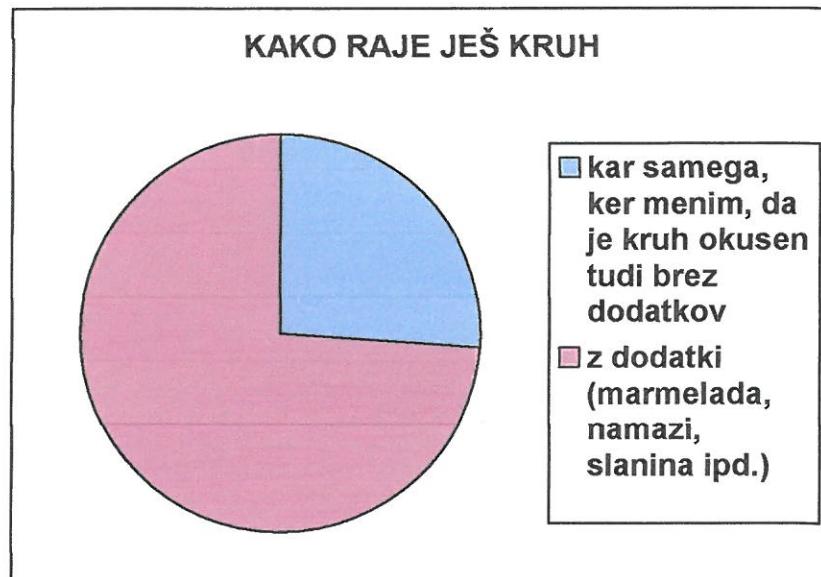
- a.) Beli. (0 %)
- b.) Črni. (14 %)
- c.) Polnozrnati. (66 %)
- d.) Rženi. (14 %)
- e.) Koruzni. (0 %)
- f.) Ovseni. (6 %)



Graf 6: Večina (66 %) anketiranih meni, da je najbolj zdrav polnozrnati kruh.

7. Kako raje ješ kruh?

- a.) Z dodatki (marmelada, namazi, slanina ipd.) (74 %).
- b.) Kar samega, ker menim, da je kruh okusen tudi brez dodatkov (26 %).



Graf 7: Anketirani v večini raje jedo kruh z dodatki.

8. Razloži razliko med hlebecem in štruco!

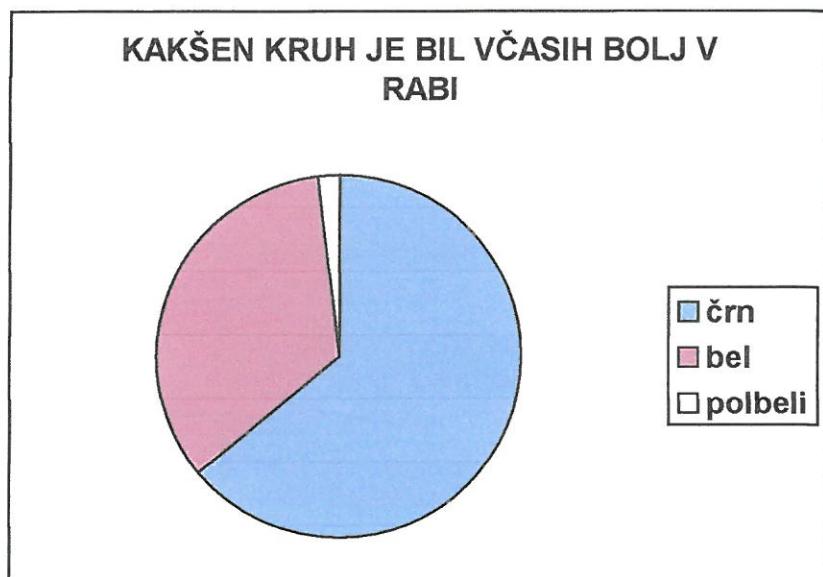
- a.) Hlebec je okrogel in štruca podolgovata (68 %).
- b.) Hlebec je večji in štruca manjša (16 %).
- c.) Ne vem (16 %).



Graf 8: Večina anketiranih je razliko med hlebom in štruco razložila z obliko; hleb je okrogel, štruca podolgovata.

9. Misliš, da je bil včasih bolj v rabi črni ali beli kruh?

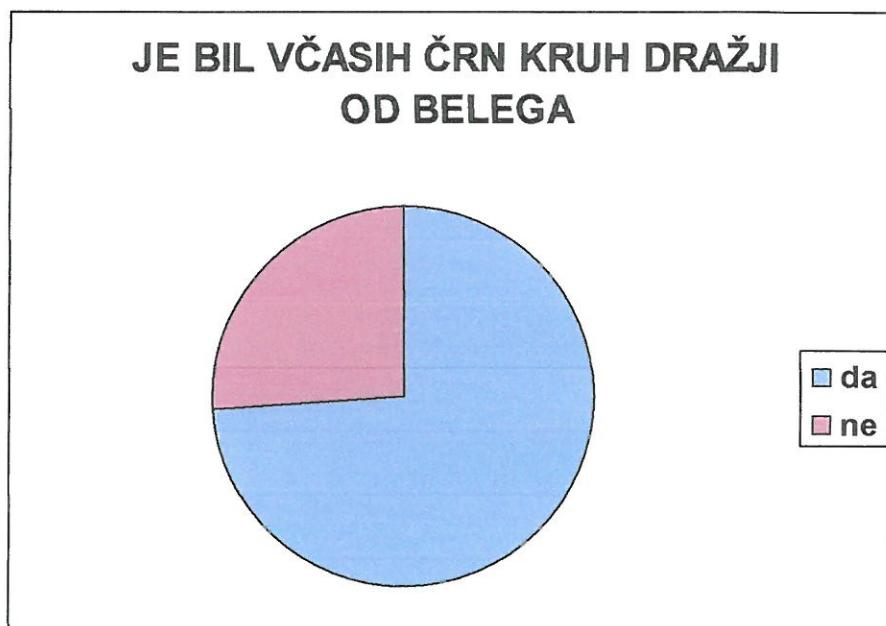
- a.) Črni kruh. (84 %)
- b.) Beli kruh. (12 %)
- c.) Polbeli kruh. (4 %)



Graf 9: Večina meni, da so ljudje včasih pogosteje uživali črni kruh.

10. Meniš, da je bil tudi včasih črni kruh dražji kot beli?

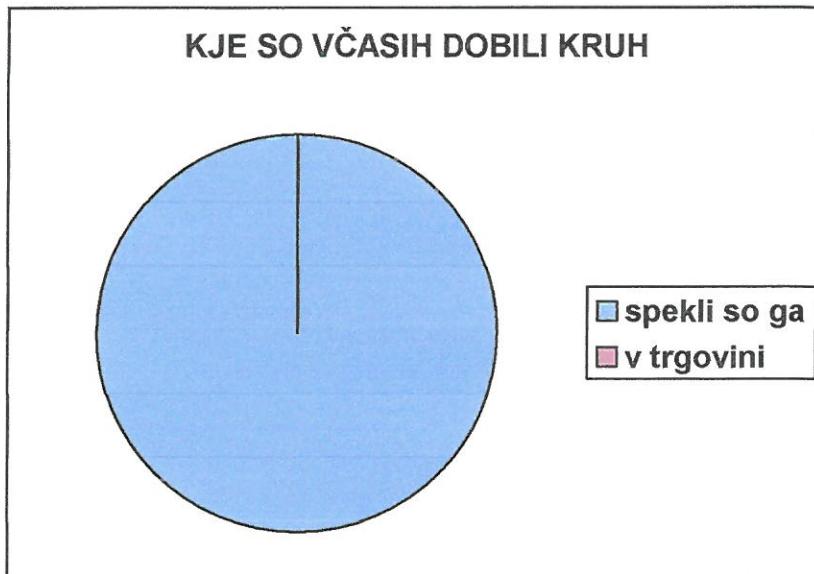
- a.) Da (34 %).
- b.) Ne (66 %).



Graf 10: Anketirani menijo, da je bil včasih beli kruh dražji.

11. Kje meniš, da so včasih dobili kruh?

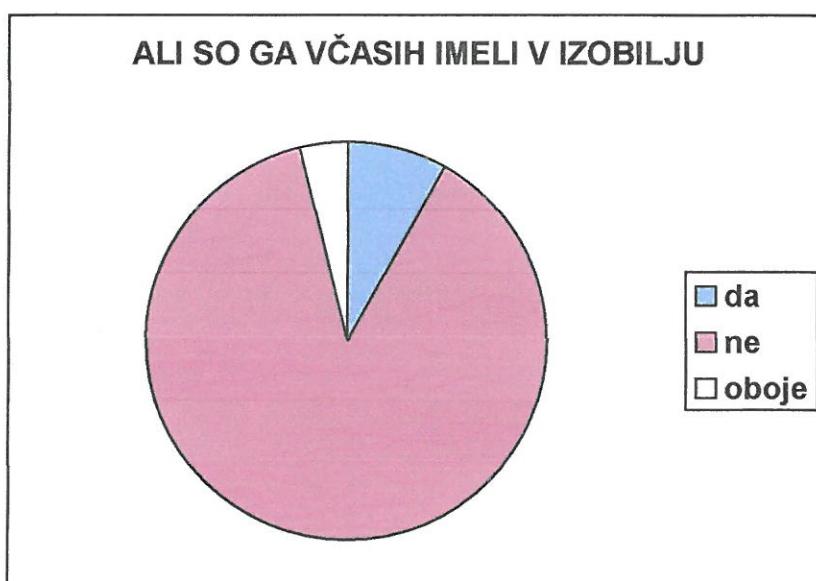
- a.) Spekli so ga (100 %).
- b.) V trgovini (0 %).



Graf 11: Vsi anketirani so enotnega mnenja, da so včasih kruh pekli doma.

12. Ali misliš, da so ga imeli v izobilju?

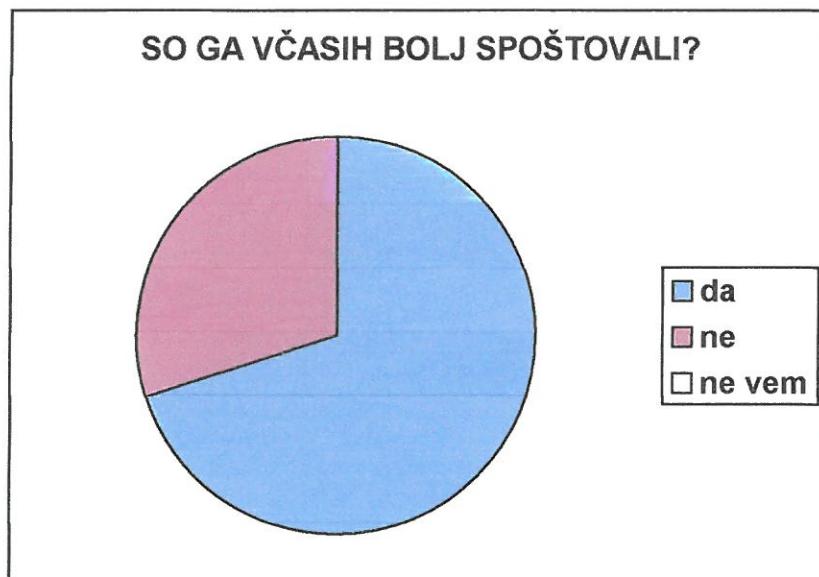
- a.) Da (4 %).
- b.) Ne (94 %).
- c.) Oboje (2 %).



Graf 12: Večina anketiranih meni, da kruha včasih ni bilo v izobilju.

13. Ali so ga bolj spoštovali kot mi danes?

- a.) Da (70 %).
- b.) Ne (30 %).
- c.) Ne vem (0 %).



Graf 13: Večina (70 %) anketiranih meni, da so kruh včasih bolj spoštovali kot ga danes.

4 RAZPRAVA IN ZAKLJUČEK

Kruh slovi po svetu kot hrana, ki je v vsaki deželi in kraju bolj ali manj prisotna. Je osnovno živilo in ga na prehranjevalni piramidi zasledimo med najbolj zdravo hrano. Sestavine so enostavne, saj so kvašen kruh pekli že v Egiptu pred 5000 leti. Še pred kvašenim kruhom pa so pred milijoni let pekli kruh brez kvasa. Danes so v takšni obliki najpogosteji mlinci.

Poznamo več vrst kruha: pšenični, rženi, ajdov, koruzni, mešani, pa tudi kruh posebnih vrst in kruh iz drugih krušnih žit. Za izdelavo kruha potrebujemo naslednje sestavine: kvas, moko, vodo in sol. Seveda pa lahko dodamo tudi surovine po svojem okusu.

Kruh lahko naredimo ali kupimo v različnih oblikah. Najpogosteji sta hlebec in štruca. Kruh pa najdemo tudi v obliki žemlje, kite, marjetice, različnih modelov ... Kakovost kruha določimo po senzoričnih lastnostih, kot so videz, okus, vonj, barva in konsistenco. Seveda pa morajo biti značilne za posamezno vrsto kruha.

Kruh napadajo tudi bolezni in v nalogi sva posebej izpostavili *plesnivost* in *nitkavost*.

Iz intervjuja z gospo Kavkler sva ugotovili, da je peka kruha v njeni družini že tradicija, saj jo je peči kruh naučila mama. Tako še danes ohranja klasičen način peke kruha v krušni peči, čeprav ga pogosto speče tudi v pečici.

Gospa prodajalka pa nama je v intervjuju zaupala, da v njeni trgovini prodajajo veliko vrst kruha (črni, beli, koruzni itd) ter v različnih oblikah (hlebec, štruca, kite, žemlje itd). Na dan največ prodajo črnega celega kruha. Neprodan kruh vrnejo, kjer ga kasneje predelajo v razne izdelke, kot so drobtine.

S pomočjo ankete sva ugotovili, da več ljudi kruh kupi, kot ga speče doma. Anketiranci poznajo več vrst kruha in menijo, da je najbolj zdrav polnozrnati. Večina jih pozna razliko med hlebcem in štruco. Prepričani so, da je bil včasih bolj v rabi črni kruh, saj je bil beli dražji. Menijo tudi, da so v glavnem pekli kruh doma. Ker ga ni bilo v izobilju, so ga tudi bolj spoštovali.

Nekaj hipotez, ki sva jih zastavili v uvodu, sva z različnimi metodami raziskovanja potrdili, nekaj pa tudi ovrgli.

Hipotezo, da je kruh osnovno živilo povsod po svetu, sva ovrgli, saj je v azijskih deželah osnovno živilo riž.

Tudi hipotezo, da kruh sega le nekaj stoletij v našo zgodovino, sva ovrgli, saj sva ugotovili, da so kruh poznali že pred več kot 5000 leti.

Hipotezo, da večina ljudi ne razume bistvene razlike med hlebcem in štruco, sva zavrgli, saj kar 68% anketirancev pozna razliko.

Pravilno sva predvidevali in potrdili hipotezo, da večina ljudi kruh, kljub podražitvam, kupuje (42%), medtem ko ga 24% ali kupi ali speče.

Na podlagi intervjiju sva sklepali, da večina gospodinj kruh raje speče in tako sva najino hipotezo ovrgli.

Potrdili sva hipotezo, da so včasih ljudje bolj spoštovali kruh kot danes, saj 70% anketirancev meni, da so včasih kruh bolj spoštovali.

V intervjiju s trgovko sva ugotovili, da kruh, ki ga v trgovini ne prodajo, ponovno predelajo v uporabne prehrambene izdelke. Tako je bila zastavljena hipoteza potrjena.

Priprava te raziskovalne naloge nama je pomagala, da sva se rešili dvomov, ki sva jih imeli o kruhu. Upava pa, da bodo vsi na svetu s kruhom ravnali, kot si zasluži. Prizadevali si bova prenesti pridobljeno znanje tudi na mlajše, da bodo začeli drugače razmišljati o kruhu in hrani nasploh.

5 VIRI IN LITERATURA

1. Bogataj, J. (2003). Krušni zakladi Slovenije. Ljubljana: Založba Kmečki glas. 7–13.
2. Šfiligoj, Z. (2006). Živilsko področje. Ljubljana: DZS. 99.
3. Cortese, D. (2007). Semena tretje moči. Ljubljana: Založba Kmečki glas. 41–44
4. Cortese, D. (2007). Semena tretje moči. Ljubljana: Založba Kmečki glas. 49
5. Šfiligoj, Z. (2006). Živilsko področje. Ljubljana: DZS. 100–101
6. Šfiligoj, Z. (2006). Živilsko področje. Ljubljana: DZS. 102
7. Cortese, D. (2007). Semena tretje moči. Ljubljana: Založba Kmečki glas. 40–41
8. Šfiligoj, Z. (2006). Živilsko področje. Ljubljana: DZS. 103
9. Šfiligoj, Z. (2006). Živilsko področje. Ljubljana: DZS. 104
10. Vir fotografij (Slika 6). Dostopno na spletni strani:
<http://images.google.si/imgres?imgurl=http://www.panpek.hr/katalog/kruh/22a.jpg&imgrefurl=http://www.panpek.hr/proizvodi/kruh.htm&h=99&w=200&sz=3&hl=sl&start=3&tbnid=qfeNPMVeimxq-M:&tbnh=51&tbnw=104&prev=/images%3Fq%3D%25C5%25A1truca%26gbv%3D2%26hl%3Dsl> Prevzeto dne 28. 02. 2008.
11. Vir fotografij (ostale slike): www.google.si/slike/kruh Prevzeto dne 28. 02. 2008

Priloga 1: Anketni vprašalnik

V okviru raziskovalne naloge OD ZRNA DO MIZE raziskujeva, kako dobro poznate kruh, kakšen odnos imate do njega in kaj veste o njegovi zgodovini. Vljudno vas prosiva, da odgovorite na naslednji vprašalnik. Že vnaprej se vam zahvaljujeva za sodelovanje.

Spol: M Ž

Starost: 9–11 12–14 15–18 19–25 26–35 36–50 Nad 50

1. Kje dobite kruh?

- a) Kupimo ga.
- b) Spečemo ga.
- c) Drugo: _____

2. Koliko kruha poješ na dan?

- a) Nič.
- b) En kos.
- c) Več kosov.

3. Koliko vrst kruha poznaš?

- a) Eno.
- b) Dve.
- c) Več.

4. Ali veš, katere sestavine vsebuje kruh? Napiši jih vsaj nekaj.

5. Kruh lahko naredimo iz več vrst moke. Katera žita za moko poznaš?

6. Kateri kruh meniš, da je najbolj zdrav?

(Obkroži samo en odgovor.)

- | | |
|-----------------|-------------|
| a) Beli. | d) Rženi. |
| b) Črni. | e) Koruzni. |
| c) Polnozrnati. | f) Ovseni. |

7. Kako raje ješ kruh?

- a) Z dodatki (marmelada, namazi, slanina ipd.).
- b) Kar samega, ker menim, da je kruh okusen tudi brez dodatkov.

8. Razloži razliko med hlebcem in štruco!

9. Misliš, da je bil včasih bolj v rabi črni ali beli kruh?

- a) Črni kruh.
- b) Beli kruh.

10. Meniš, da je bil tudi včasih črni kruh dražji kot beli?

- a) Da.
- b) Ne.

11. Kje meniš, da so včasih dobili kruh?

- a) Spekli so ga.
- b) V trgovini.

12. Ali misliš, da so ga imeli v izobilju?

- a) Da.
- b) Ne.

13. Ali so ga bolj spoštovali kot mi danes?

- a) Da.
- b) Ne.
- c) Ne vem.

Za odgovore se vam najlepše zahvaljujeva.

Ines Bračič in Tea Kavkler