

OSNOVNA ŠOLA VOJNIK

RAZISKOVALNA NALOGA

NAVADE UŽIVANJA KRANJSKE KLOBASE V VOJNIKU

EKONOMIJA IN TURIZEM

Mentorica: Barbara Herlah

Lektorica: Milena Jurgec

Avtorice: Pika Herlah

Špela Gosnik

Nina Pintarič

Vojnik, 2014

KAZALO VSEBINE

KAZALO VSEBINE.....	II
KAZALO SLIK.....	III
KAZALO PREGLEDNIC	IV
KAZALO PRILOG	IV
POVZETEK NALOGE.....	V
SUMMARY TASKS	VI
ZAHVALA	2
1 UVOD.....	3
2 PREGLED OBJAV.....	5
2.1 Zgodovina kranjske klobase.....	5
2.2 Izdelava kranjske klobase in njena priprava	5
2.3 Zaščita kranjske klobase	6
2.3.1 Geografska označba	6
2.3.2 Označba združenja Proizvajalci kranjske klobase - GIZ.....	7
2.4 Zdravstvena priporočila glede uživanja kranjske klobase	8
3 METODOLOGIJA	9
3.1 Merjenje zaužite količine kranjske klobase pri malici.....	9
3.2 Anketa	10
3.3 Raziskovalni pogovor	11
4 REZULTATI.....	12
4.1 Merjenje zaužite količine kranjske klobase pri malici.....	12
4.2 Anketa	13
4.3 Raziskovalni pogovor	19
5 RAZPRAVA	20
6 ZAKLJUČEK.....	23
7 LITERATURA.....	25
PRILOGE.....	2

KAZALO SLIK

Slika 1: Slovenski nacionalni znak zaščitenih kmetijskih pridelkov in živil z geografsko označbo in znak Evropske skupnosti [7,8].	7
Slika 2: Popolna označba, ki jo mora imeti izdelek, ki je v prodaji pod imenom Kranjska klobasa [9].	7
Slika 3: Piramida zdrave prehrane in življenjskega sloga.....	8
Slika 4: Obrok iz preiskovanih živil.....	10
Slika 5: Zaužita količina posameznih jedi pri malici v % deležu načrtovane količine v preiskovanih razredih.....	12
Slika 6: Zaužita količina posameznih jedi pri malici v g na učenca v preiskovanih razredih	12
Slika 7: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % na vprašanje o pogostosti uživanja kranjske klobase.....	13
Slika 8: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % o razlogih zakaj ne uživajo kranjske klobase	14
Slika 9: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % o najpogostejšem obroku oziroma priložnosti, ko uživajo kranjsko klobaso	14
Slika 10: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % o najbolj priljubljenem načinu uživanja kranjske klobase	15
Slika 11: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % glede najpogostejšega mesta uživanja kranjske klobase.....	15
Slika 12: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % glede pripravljenosti zamenjave priljubljene vrste hitre hrane s kranjsko klobaso	16
Slika 13: Deleži odgovorov otrok v % glede poznavanja priporočil o pogostosti uživanja kranjske klobase	16

Slika 14: Deleži odgovorov preiskovanih otrok v % glede mnenja o zaužitju malici s kranjsko klobaso.	17
Slika 15: Deleži odgovorov preiskovanih otrok v % glede njihovi predlogov za spremembe pri malici s kranjsko klobaso.	18
Slika 16: Odgovori odraslih glede pomembnosti dejavnikov pri odločanju o nakupu prave kranjske klobase ali katere druge podobne klobase, v % deležu skupno doseženih točk	18
Slika 17: Odgovori odraslih glede pomembnosti dejavnikov pri odločanju o nakupu določene kranjske klobase, v % deležu skupno doseženih točk	19

KAZALO PREGLEDNIC

Preglednica 1: Prikaz preiskovane populacije pri merjenju količine zaužite hrane	9
Preglednica 2: Prikaz vzorca anketirane populacije v številu in % anketirancev	10

KAZALO PRILOG

Priloga A: Meritve in izračun količine zaužite hrane v g pri malici
Priloga B: Odgovori otrok in odraslih na anketna vprašanja v številu (n) in deležu (%)
Priloga C: Predlog za popestritev ponudbe v picerijah

POVZETEK NALOGE

EKONOMIJA IN TURIZEM

Naslov naloge:	Navade uživanja kranjske klobase v Vojniku
Avtorji:	Pika Herlah, Špela Gosnik, Nina Pintarič
Mentorica:	Barbara Herlah
Lektorica:	Milena Jurgec
Šola:	Osnovna šola Vojnik

Izvleček:

Kranjska klobasa (KK) je eno izmed najbolj prepoznavnih živil, ki predstavljajo Slovenijo v gastronomsko kulinarinem vidiku doma in v tujini. Z metodami anketiranja, merjenja količine zaužite hrane in z raziskovalnim pogovorom smo preučevali priljubljenost, pogostost in načine uživanja KK v Vojniku med otroci in odraslimi. Vzorec za raziskavo je predstavljalo 163 otrok 7.-9. razredov, 72 odraslih in trije ponudniki gostinskih storitev. Ugotovili smo, da pogosto uživa KK 45 % otrok in 25 % odraslih, vendar pa je trikrat več otrok kot odraslih nikoli ne uživa. Otroci so pri malici v povprečju zaužili 102 % načrtovane količine KK in v anketi potrdili, da jim je bila malica všeč. Vsaj občasno bi priljubljeno hitro hrano nadomestilo s KK 68 % otrok in 80 % odraslih. Med kriteriji za odločanje o nakupu klobase so odrasli največji pomen pripisali kakovosti, tako pri odločitvi, ali kupiti pravo KK ali drugo podobno klobaso (27 % kakovost, 17 % cena) kot pri odločanju med različnimi proizvajalci KK (30 % kakovost, 20 % cena). Preučitev gostinske ponudbe v Vojniku je pokazala, da KK ponujajo le v klasični gostilni, v tradicionalnih jedeh, ne pa tudi v piceriji in v ulični prodajalni. Zaključimo lahko, da je KK živilo, ki ponuja možnosti, da bi z malo kreativnosti in aktivnega pristopa lahko preko kulinarike pripomoglo k večji prepoznavnosti Slovenije tudi izven njenih meja.

Ključne besede: kranjska klobasa, gostinstvo in turizem, uživanje kranjske klobase, Vojnik, zaščitena geografska označba

SUMMARY TASKS

ECONOMY AND TOURISM

Title:	Habits of Consuming Kranjska klobasa in Vojnik
Authors:	Pika Herlah, Špela Gosnik, Nina Pintarič
Supervisor:	Barbara Herlah
Lector:	Milena Jurgec
School:	Osnovna šola Vojnik

Abstract:

Kranjska klobasa (KK) is one of the most recognised products that represent Slovenia in the gastro-culinary aspect at home and abroad. Methods used for the study of popularity, frequency and the way of the use of KK in Vojnik among children and adults were the questionnaire, measuring the amount of consumed food and the research interview. Data were obtained from 163 7th-9th-grade schoolchildren, 72 adults and 3 restaurants answered our questions. The research shows that 45 % of the children and 25 % of the adults often eat KK. Comparing adults and children there have been three times more children who have never tried it. Children ate 102 % of the planned intake of KK at the school lunch and in the questionnaire confirmed that they liked the meal. We found out that 68 % of the children and 80 % of the adults would at least occasionally prefer KK to popular fast food. Among the criteria for deciding on the purchase of the sausage was the largest response rate achieved by quality, when deciding whether to buy a sausage with a protected geographical indication or another sausage (27 % quality, 17 % price) as well as when choosing between different manufacturers of KK (30 % quality, 20 % price). The research into the restaurant small businesses in Vojnik showed that they offer KK only in the classic tavern, in traditional dishes, but not in the pizzeria nor in the fast-food takeaway. We can conclude that KK is the product, which with a little creativity and an active approach through the cuisine, could make Slovenia a more recognizable country.

Keywords: Kranjska sausage, kranjska klobasa, Hospitality and Tourism, consumption of Kranjska klobasa, Vojnik, protected geographical indication

ZAHVALA

Največja zahvala gre naši mentorici, Barbari Herlah, za potrpežljivost, za mnoge koristne nasvete ter za pomoč pri računalniški obdelavi podatkov in izdelavi raziskovalne naloge.

Zahvaljujemo se vsem učencem in odraslim, ki so sodelovali pri anketiranju, in predstavnikom gostišč, s katerimi smo se pogovarjali o njihovi ponudbi.

Zahvaljujemo se tudi učiteljicam, Poloni Bastič, ki je pripomogla, da smo lahko izvedli poskus, ki je vključeval šolsko malico, Rebeki Žagar, ki nam je posredovala vsa navodila v zvezi z raziskovalnimi nalogami, Mileni Jurgec za lektoriranje naloge in Nevenki Drogenik za lektoriranje angleškega povzetka.

Posebna zahvala je namenjena sošolki Ani Zeme za pomoč pri razdelitvi anket.

Velika zahvala velja tudi staršem, ki so nas spodbujali, da vztrajamo z raziskovalno nalogo.

Najlepša hvala vsem, ki so nam kakorkoli pomagali in nas podpirali.

1 UVOD

Kranjska klobasa je eno izmed najbolj prepoznavnih živil, ki predstavljajo Slovenijo v gastronomsko kulinaričnem vidiku doma in v tujini. Zato so jo prehranski in etnološki strokovnjaki uvrstili med temeljna živila, ki opredeljujejo gastronomijo Slovenije. Poleg kranjske klobase, ki je simbol za vse mesne jedi, so med takšne predstavnike uvrstili še ribo (kot simbol za vse sladkovodne in morske ribe ter za morskoro hrano), repo, grozd, jabolko in pleteni kruh ali pletenico (kot simbol za sestavine za vse močnate jedi in kot simbol razvitosti žitne kulture v naši državi) [1].

Kranjska klobasa je dimljena klobasa iz svinjskega mesa ter slanine, ki, kot pove njeno ime, prihaja iz zgodovinske pokrajine Kranjske, katere večji del je nekoč obsegal današnje Gorenjsko, Dolenjsko in Notranjsko. Že včasih je bila zelo cenjena zaradi svojega prepoznavnega okusa in je imela velik sloves. O tem govori tudi anekdota, ki jo navaja Bogataj v svoji knjigi o kranjski klobasi [2], ki pripoveduje zgodbo o cesarju Francu Jožefu, kako se je nekoč s kočijo peljal z Dunaja proti Trstu. Ustavil se je v vasi Naklo pri Kranju, v znani gostilni Marinšek, ob deželni cesti. Želel se je okrepčati in vprašal je gostilničarja, kaj mu lahko ponudi. "*Imamo le navadne hišne klobase in nič drugega,*" je ta odgovoril cesarju. Cesar je naročil klobaso in ko jo je pokusil, je navdušeno dejal: "*To pa ni navadna, ampak kranjska klobasa!*" Kranjska klobasa je bila tudi v vesolju, ko jo je astronautka slovenskih korenin Sunita Williams leta 2006 vzela s seboj na Mednarodno vesoljsko postajo, kar je povečalo zanimanje za kranjsko klobaso tudi v Združenih državah Amerike [3].

Raziskati želimo, koliko je kranjska klobasa cenjena v našem domačem okolju danes, koliko je prisotna na jedilnikih in ali bi jo bili pripravljene uživati kot zamenjavo priljubljenim hitrim jedem tujega izvora. Zanima nas, kako sprejemajo kranjsko klobaso mladi naših let v primerjavi s starejšimi, koliko jo poznajo, kdaj in kje jo najpogosteje uživajo, koliko poznajo njene lastnosti in koliko jim je všeč ter ali se zavedajo zdravstvenih priporočil za njeno uživanje. Ugotoviti želimo, kako so otroci zadovoljni z malico, če je na jedilniku kranjska klobasa, in ali se odraslim zdi višja kakovost kranjske klobase bolj pomembna od pričakovane višje cene, ki jo ima na račun kakovosti. Zanima nas tudi, v kakšni obliki in koliko je kranjska klobasa prisotna v gostinski ponudbi v Vojniku.

Glede na naša pričakovanja smo postavili hipoteze:

- H1: Za mlade je kranjska klobasa manj priljubljeno živilo kot za odrasle.
- H2: Največ kranjske klobase otroci in odrasli zaužijejo doma.
- H3: Mladi in odrasli kranjske klobase ne bi zamenjali s priljubljeno hitro hrano.
- H4: Odrasli se zavedajo višje kakovosti kranjske klobase v primerjavi z drugimi podobnimi klobasami in so zanjo pripravljeni plačati višjo ceno.
- H5: V gostinski ponudbi v Vojniku je kranjska klobasa prisotna v tradicionalnih jedeh.

Z našo raziskavo želimo ponuditi temelj, na osnovi katerega bomo lahko gradili boljšo prepoznavnost in višjo cenjenost kranjske klobase ter ob enem ponuditi priložnost za tržno uspešen izdelek, ki ohranja in spoštuje slovensko tradicijo, lahko pa dobi tudi modernejšo preobleko.

2 PREGLED OBJAV

2.1 Zgodovina kranjske klobase

Po ugotovitvah Bogataja [2] prvo navedbo naziva kranjska klobasa po do sedaj znanih pričevanjih najdemo v knjigi znamenite kuharice Katharine Prato ob koncu 19. stoletja, ki govori o načinih kuhanja. Prav ona je leta 1896 kranjsko klobaso uvrstila na 2. mesto med dimljenimi klobasami, takoj za frankfurtericami. Najstarejše navodilo za izdelavo in pripravo kranjske klobase je bilo objavljeno leta 1912 v šesti izdaji knjige Slovenska kuharica, ki jo je napisala Felicita Kalinšek. Po tem vidimo, da je bila že takrat splošno uveljavljena. Najbolj znana in priljubljena je bila v prvi polovici 20. stoletja, zaradi številnih mesarjev, klavcev, prekajevalcev, klobasarjev in trgovcev z mesnimi izdelki, ki so jo izdelovali in prodajali. K večji prepoznavnosti so pripomogli tudi mnogi slovenski izseljenci, ki so ponesli kranjsko klobaso v svet [2].

Toda po drugi svetovni vojni so se prehranjevalne navade začele spreminjati, kakovost kranjske klobase je na račun nižje cene padla in postala je neprepoznavna. Danes ji spet skušamo vrniti veljavo ter ji pridobiti nazaj sloves, ki ga je imela nekoč in ga tudi zasluži [1,2].

2.2 Izdelava kranjske klobase in njena priprava

Kranjsko klobaso smejo izdelovati le pod pogoji, ki jih narekuje Pravilnik o Kranjski klobasi z zaščiteno geografsko označbo [4, 5].

Za pripravo kranjske klobase uporabljamo samo najboljšo svinjino I. in II. kategorije (vrat, hrbet, stegno). Nadev pripravimo iz razdetega svinjskega mesa (75-80 %) in trde slanine (20-25 %), katerima dodamo nitritno sol, stolčen oziroma mlet poper in dehidriran česen. Z njim napolnimo prašičja čreva, ki jih zašpilimo v pare s sklenjenima koncema.

Kranjsko klobaso nato vroče prekadimo z bukovim lesom in pasteriziramo. Tako nastane poltrajna, nekoliko dimljena kranjska klobasa, ki jo moramo pred uživanjem še skuhati. Po izročilu tradicije jo uživamo toplo s kislim (praženim) zeljem ali kislo repo.

Hladno kranjsko klobaso po tradiciji uživamo z žemljo ali kajzerico, gorčico, nastrganim hrenom in vrčkom piva [5].

2.3 Zaščita kranjske klobase

2.3.1 Geografska označba

Skozi okušanje slovenskih lokalnih in tradicionalnih jedi lahko na enega prijetnejših načinov spoznavamo našo deželo in jo tudi predstavljamo tujcem. Zato je pomembno, da ob takšnem spoznavanju ustrezne izdelke prepoznamo. V ta namen je bil vzpostavljen sistem zaščite kmetijskih pridelkov in živil, ki zagotavlja, da so izdelki pristni. Evropska unija je že leta 1992 vzpostavila enoten sistem zaščite kmetijskih pridelkov in živil, ki se mu je s svojo zakonodajo leta 2000 pridružila tudi Slovenija. Na zaščiteno izdelkov kažejo označbe oziroma sheme kakovosti, zaradi katerih lahko izdelek prodajajo le proizvajalci, ki imajo certifikat. To pomeni, da lahko neodvisna kontrolna organizacija pri posameznem proizvajalcu letno kontrolira upoštevanje vseh pravil proizvodnje in drugih pogojev, ki so jasno opredeljeni v zaščiti. Prodajanje zaščitenega kmetijskega pridelka brez certifikata je kaznivo. Shema kakovosti pomeni opredelitev posebnih meril in zahtev, ki presegajo predpisano kakovost [6, 7].

Po Zakonu o kmetijstvu [6] imamo v Sloveniji naslednje sheme kakovosti kmetijskih pridelkov in živil:

- dobrote z naših kmetij,
- ekološki,
- integrirani,
- višja kakovost,
- zajamčena tradicionalna posebnost,
- označba porekla in
- geografska označba.

Kranjska klobasa je označena z zaščiteno geografsko označbo. Ta shema določa izdelke, ki prihajajo iz določene regije, dežele oziroma države. Živila, ki imajo tako označbo (slika 1), imajo poseben sloves, kakovost ali druge značilnosti. Če proizvajalec želi imeti to shemo, mora imeti vsaj eno fazo proizvodnje iz kraja, po katerem se

izdelek imenuje [7]. Ime Kranjska klobasa lahko ima samo klobasa, predelana in pripravljena za trg na geografskem območju in na način, ki sta določena v specifikaciji za Kranjsko klobaso, ki jo potrdi Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano v skladu s predpisom, ki ureja postopke zaščite kmetijskih pridelkov oziroma živil [5].



Slika 1: Slovenski nacionalni znak zaščitenih kmetijskih pridelkov in živil z geografsko označbo in znak Evropske skupnosti [7,8].

Za evropsko označbo zaščitenega izdelka si Slovenija za kranjsko klobaso še prizadeva.

2.3.2 Označba združenja Proizvajalci kranjske klobase - GIZ

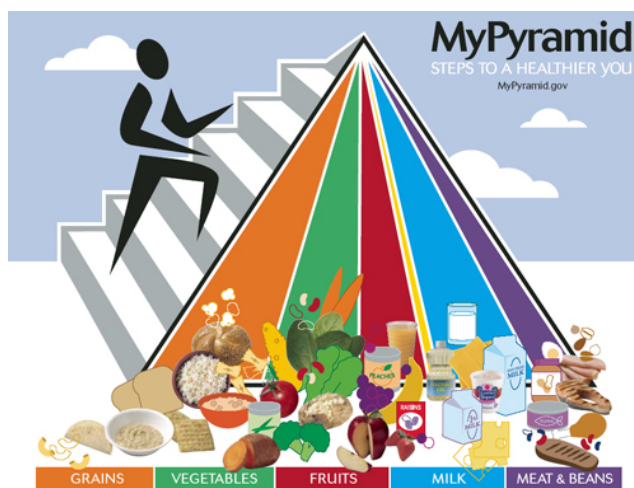
Gospodarsko interesno združenje proizvajalcev kranjske klobase, ki deluje od leta 2005 dalje, je naredilo logotip »kranjska klobasa - zašpiljeno dobra« s ciljem večje prepoznavnosti tradicionalnega slovenskega izdelka. Vsi certificirani proizvajalci enotno uporabljajo enak znak, ki vsebuje logotip skupaj z nacionalnim znakom geografske označbe (slika 2).



Slika 2: Popolna označba, ki jo mora imeti izdelek, ki je v prodaji pod imenom Kranjska klobasa [9].

2.4 Zdravstvena priporočila glede uživanja kranjske klobase

Kot navajajo Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah [10], kranjsko klobaso uvrščamo v skupino mesnih izdelkov, za katera velja priporočilo, da naj jih uživamo v razmeroma majhni frekvenci (največ nekajkrat mesečno), in v zmernih količinah. Podobno lahko razberemo tudi iz piramide zdravega prehranjevanja, ki jo prikazuje slika 3.



Slika 3: Piramida zdrave prehrane in življenjskega sloga

(<http://www.fns.usda.gov/eatsmartplayhardhealthy lifestyle/tools/mypyramidtracker.htm>)

V primerjavi z drugimi klobasami, pripravljenimi na podoben način, ima kranjska klobasa to prednost, da so zahteve po kakovosti uporabljenih sestavin natančno določene in višje, postopki odbire in predelave pa zelo natančno definirani [5, 7].

3 METODOLOGIJA

Za namen svoje raziskave smo uporabili tri različne metode, in sicer: poskus, s katerim smo ugotavljali, koliko ponujene hrane pojedjo učenci 7., 8. in 9. razredov, če je na jedilniku kranjska klobasa, anketiranje otrok (prav tako iz 7., 8. in 9. razredov, ki so bili vključeni tudi v poskus), in odraslih (staršev anketiranih otrok in drugih) ter raziskovalni pogovor s predstavniki gostiln v Vojniku.

Za učence zadnje triade smo se odločili, ker smo predvidevali, da bolj prepoznajo kranjsko klobaso kot mlajši učenci (to smo tudi preverili v anketi, kjer je 80,2 % učencev potrdilo, da poznajo kranjsko klobaso, 15,4 % jih o tem ni bilo prepričanih, 4,3 % pa ne bi prepoznalo kranjske klobase), poleg tega smo predvidevali, da imajo starejši učenci več priložnosti za uživanje hitre hrane in tudi že bolj oblikovano mnenje o njenem uživanju, na kar se je nanašalo nekaj naših vprašanj.

3.1 Merjenje zaužite količine kranjske klobase pri malici

Poskus smo izvedli 6. decembra 2013 na OŠ Vojnik. Ugotavljali smo, kolikšen delež preiskovane hrane je zaužilo 223 učencev 7., 8. in 9. razredov. Vzorec preiskovane populacije prikazuje preglednica 1.

Preglednica 1: Prikaz preiskovane populacije pri merjenju količine zaužite hrane

	Število fantov	Število deklet	Skupno število učencev
7. razred	31	29	60
8. razred	47	45	92
9. razred	33	38	71
7.-9. razred	111	112	223

Na jedilniku za malico je bila kranjska klobasa z zaščiteno geografsko označbo, kislo zelje lokalne pridelave, domač kruh z bližnje kmetije ter čaj. Merjenja zaužite količine tekočin v poskus nismo vključili. Najprej smo zabeležili začetne količine preiskovanih živil in nato, po končani malici, stehali ostanke nezaužite hrane. Načrtovana količina kranjske klobase je bila približno 5 dag na učenca, pri čemer so učenci po želji lahko dobili dodatek, kar so izkoristili učenci 9. razredov. Pridobljene podatke smo vnesli v program Microsoft Excel in rezultate prikazali kot delež načrtovane količine zaužitih

živil v % in kot količino v g zaužitih živil na učenca, ločeno po razredih in kot povprečje zaužite hrane vseh preiskovanih otrok. Preglednica z meritvami zaužitih živil je v prilogi A.



Slika 4: Obrok iz preiskovanih živil

3.2 Anketa

V šoli smo v dneh od 6. do 9. decembra 2013 med preiskovane učence razdelili 177 anket. Dve vprašanji sta se nanašali na oceno malice pri poskusu, zato smo večino anket razdelili na dan poskusa in v dneh takoj za njim. Učenci so izpolnjevali ankete med poukom. Ankete, ki niso bile izpolnjene v celoti ali so bile dvoumne, smo izločili. Tako je končni vzorec predstavljalo 163 otrok. Vsakemu učencu smo dali tudi anketo za odrasle, ki naj bi jo izpolnili njihovi starši. Na ta način smo dobili vrnjenih 35 anket. Da bi vzorec dopolnili, smo 18. decembra 2013 odšli po hišah in blokih v Vojniku in pridobili še 37 pravilno rešenih anket. Tako je končni vzorec predstavljalo 72 vprašalnikov za odrasle (preglednica 2).

Preglednica 2: Prikaz vzorca anketirane populacije v številu in % anketirancev

	Moški	Ženske	Skupaj
	Št. (%)	Št. (%)	Št. (%)
Otroci	74 (45,4)	89 (54,6)	163 (100)
Odrasli	26 (36,1)	46 (63,9)	72 (100)

Otroke in odrasle smo v anketah spraševali, kako pogosto uživajo kranjsko klobaso, ob katerih priložnostih, kako pripravljeno, kje jo uživajo in če bi jo kdaj jedli, na primer z žemljo in kislim zeljem ali gorčico (hrenom), v ponudbi hitre hrane.

Samo otroke smo vprašali, kam bi kranjsko klobaso uvrstili v piramidi zdrave prehrane in pridobili njihovo mnenje o malici s kranjsko klobaso.

Samo odrasle smo vprašali, kakšen pomen dajejo različnim dejavnikom, na osnovi katerih se odločajo, ali bodo kupili pravo Kranjsko klobaso ali kakšno drugo podobno klobaso in o pomenu dejavnikov za nakup določene kranjske klobase.

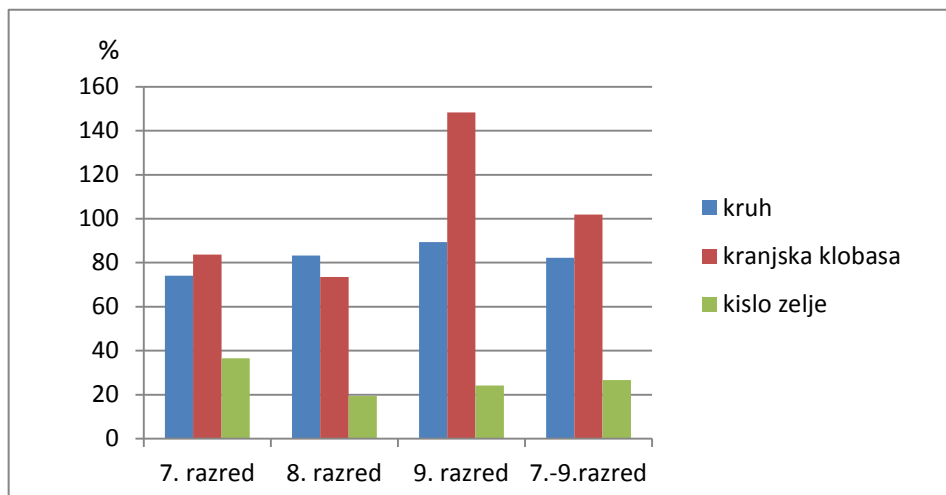
Vse pridobljene podatke smo vnesli v program Microsoft Excel in rezultate prikazali kot delež odgovorov otrok in odraslih v %. Vsi podatki iz ankete so zbrani v prilogi B.

3.3 Raziskovalni pogovor

V Vojniku imamo različne vrste gostinskih obratov: domačo gostilno, picerijo, ulično prodajalno hitre hrane pa tudi ponudbo hrane v okviru kmečkega turizma. V raziskavi smo se odločili raziskati, kakšna je ponudba hrane v domači gostilni, piceriji in v ulični prodajalni hitre hrane. Zanimalo nas je predvsem, ali je na njihovem jedilniku tudi kranjska klobasa in v kakšni obliki.

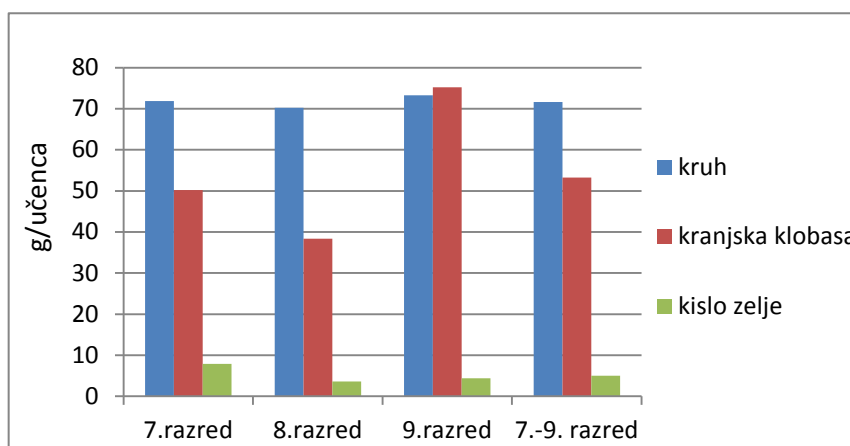
4 REZULTATI

4.1 Merjenje zaužite količine kranjske klobase pri malici



Slika 5: Zaužita količina posameznih jedi pri malici v % deležu načrtovane količine v preiskovanih razredih

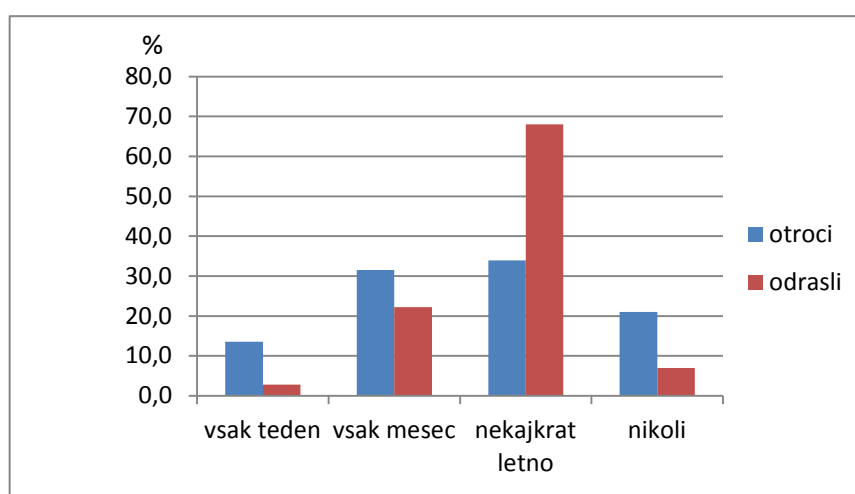
Ugotovili smo, da so sedmošolci pojedli 84 % ponujene količine kranjske klobase, 74 % ponujenega kruha, ter 37 % ponujenega kislega zelja. Osmošolci so zaužili 74 % ponujene količine kranjske klobase, 83 % kruha in 19 % kislega zelja. Devetošolci so pojedli 148 % načrtovane količine kranjske klobase, saj so šli po dodatek, 89 % kruha, ter 24 % kislega zelja. V povprečju so vsi otroci zadnje triade skupaj pojedli 102 % načrtovane količine kranjske klobase, 89 % kruha, in 27 % načrtovane količine kislega zelja. Deleže zaužitih jedi v % prikazuje slika 5.



Slika 6: Zaužita količina posameznih jedi pri malici v g na učenca v preiskovanih razredih

Če rezultate podamo v g zaužite količine živila na učenca, dobimo podobno sliko, vendar z nekoliko drugačnimi razmerji. Pri sedmošolcih je učenec povprečno pojedel 50 g kranjske klobase, 72 g kruha in 8 g kislega zelja. Vsak osmošolec je pojedel povprečno 38 g kranjske klobase, 70 g kruha ter 4 g kislega zelja. Devetošolci so na učenca povprečno pojedli 75 g kranjske klobase, 73 g kruha in 4 g kislega zelja. Vsi učenci zadnje triade skupaj so povprečno zaužili 53 g kranjske klobase, 72 g kruha ter 5 g kislega zelja. Rezultate prikazuje slika 6.

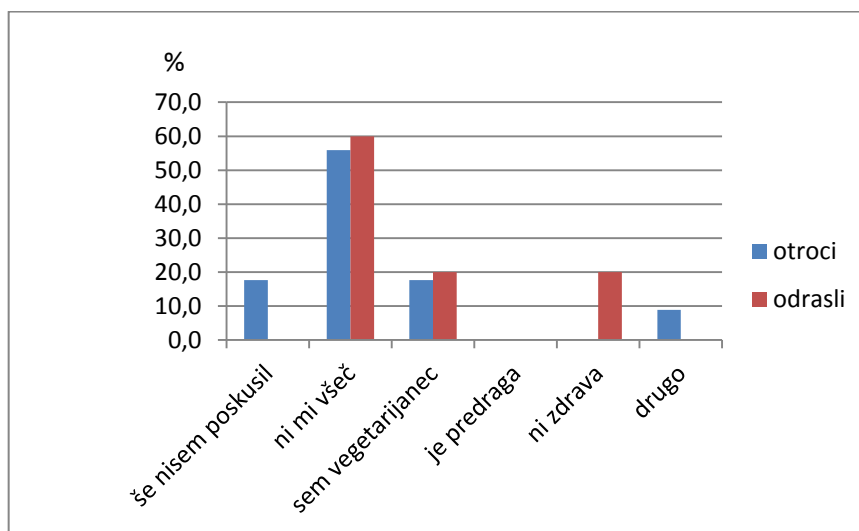
4.2 Anketa



Slika 7: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % na vprašanje o pogostosti uživanja kranjske klobase

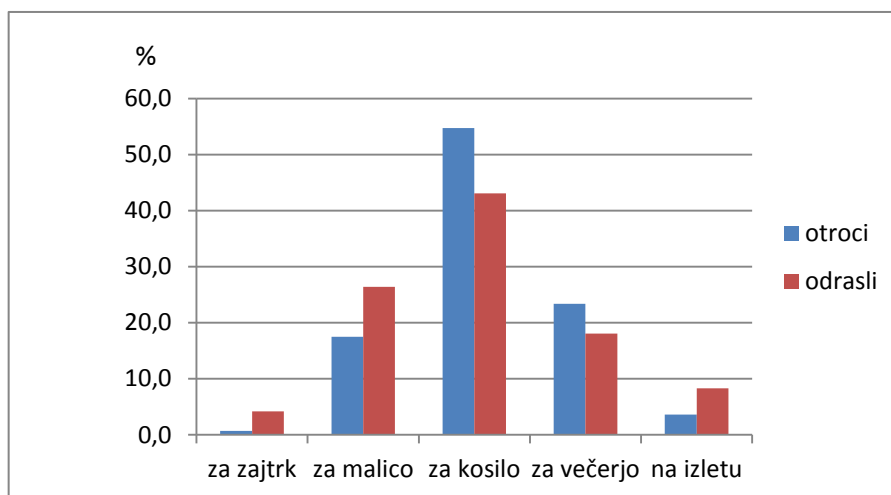
Na vprašanje, kako pogosto uživajo kranjsko klobaso, je 13,6 % otrok odgovorilo, da jo jedo vsak teden, 31,5 %, da jo jedo vsak mesec, 34,0 %, da jo jedo nekajkrat letno in 21,0 %, da je ne jedo nikoli. Na enako vprašanje je 2,8 % odraslih odgovorilo, da kranjsko klobaso uživajo vsak teden, 22,2 %, da jo uživajo vsak mesec, 68,1 %, da jo uživajo nekajkrat na leto in 6,9 %, da je ne jedo nikoli. Odgovore prikazuje slika 7.

Slika 8 prikazuje razloge 21,0 % anketiranih otrok in 6,9 % anketiranih odraslih, zakaj ne uživajo kranjske klobase. Med otroki jih je 17,6 % kot vzrok za to navedlo, da je še nikoli niso poskusili, 55,9 % otrok je odgovorilo, da jim kranjska klobasa ni všeč, 17,6 % otrok je vegetarijanec in 8,8 % otrok je navedlo druge vzroke. Razlogi odraslih so bili, da jim ni všeč (60 %), da so vegetarijanci (20 %) in da ni zdrava (20 %).



Slika 8: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % o razlogih zakaj ne uživajo kranjske klobase

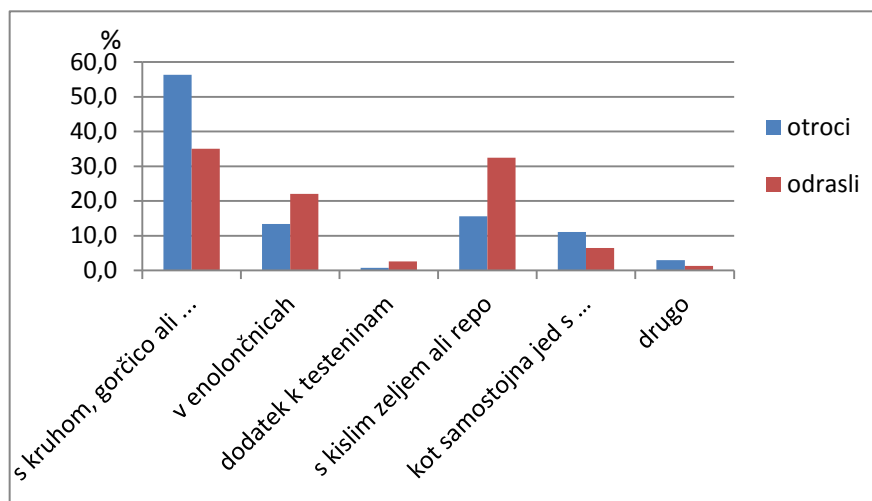
Otroci, ki uživajo kranjsko klobaso so odgovorili, da jih 0,7 % uživa kranjsko klobaso za zajtrk, 17,5 % za malico, 54,7 % za kosilo, 23,4 % za večerjo in 3,6 % na izletu. Odrasli so v 4,2 % odgovorili, da uživajo kranjsko klobaso za zajtrk, v 26,4 % za malico, v 43,1 % za kosilo, v 18,1 % za večerjo in v 8,3 % na izletu, kar prikazuje slika 9.



Slika 9: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % o najpogostejšem obroku oziroma priložnosti, ko uživajo kranjsko klobaso

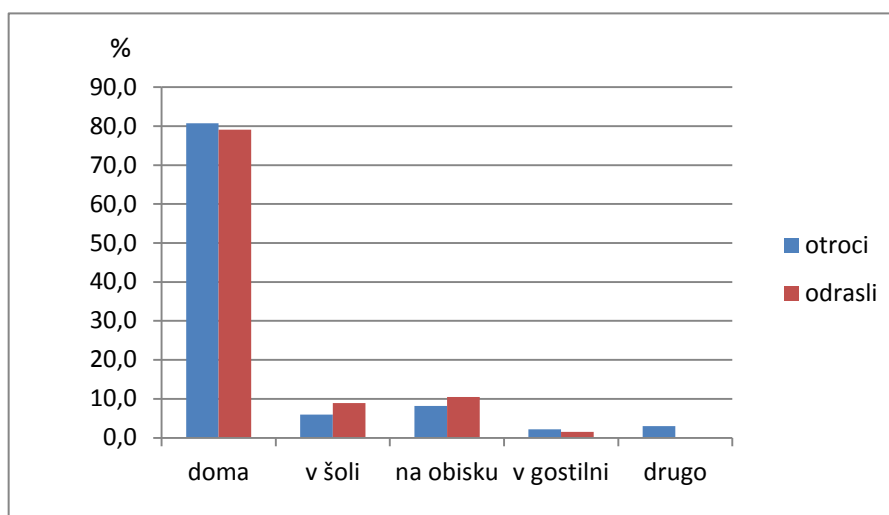
Najbolj priljubljen način uživanja kranjske klobase za 56,3 % otrok in 35,1 % odraslih je s kruhom, gorčico ali drugo omako. Po priljubljenosti jim sledi kranjska klobasa, ponujena z zeljem ali repo (15,6 % otrok, 32,5 % odraslih), za tem v enolončnicah (13,3 % otrok, 22,1 % odraslih). Kot samostojno jed s prilogo bi jo izbralo 11,1 % otrok in

6,5 % odraslih, najmanj anketirancev jo rado uživa kot dodatek k testeninam (0,7 % otrok in 2,6 % odraslih). Odgovore anketirancev nam kaže slika 10.

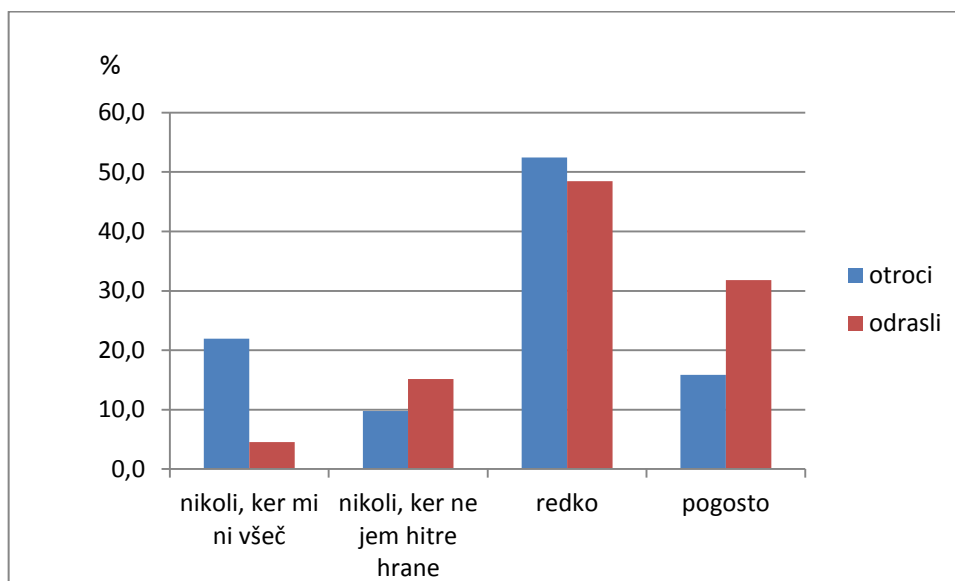


Slika 10: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % o najbolj priljubljenem načinu uživanja kranjske klobase

Iz slike 11 je razvidno, da večina anketirancev, to je 79,1 % odraslih in 80,7 % otrok, uživa kranjsko klobaso doma. V šoli jo uživa 5,9 % otrok, v službi 9 % odraslih, 8,1 % otrok in 10,4 % odraslih jo ponudijo, ko so na obisku, v gostilni jo najpogosteje uživa 2,2 % otrok in 1,5 % odraslih. 3 % otrok je navedlo druga mesta uživanja kranjske klobase, in sicer pri starih starših, na kolinah in na prireditvah.

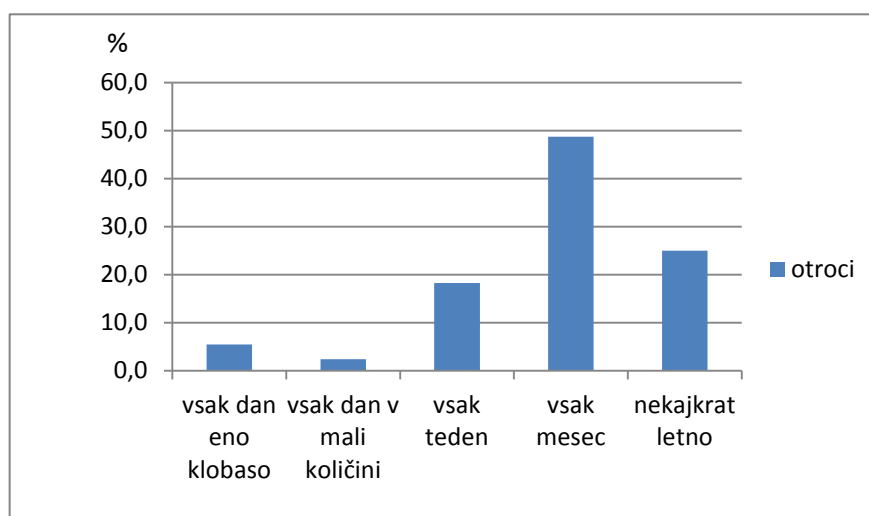


Slika 11: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % glede najpogostejšega mesta uživanja kranjske klobase



Slika 12: Deleži odgovorov otrok in odraslih v % glede pripravljenosti zamenjave priljubljene vrste hitre hrane s kranjsko klobaso

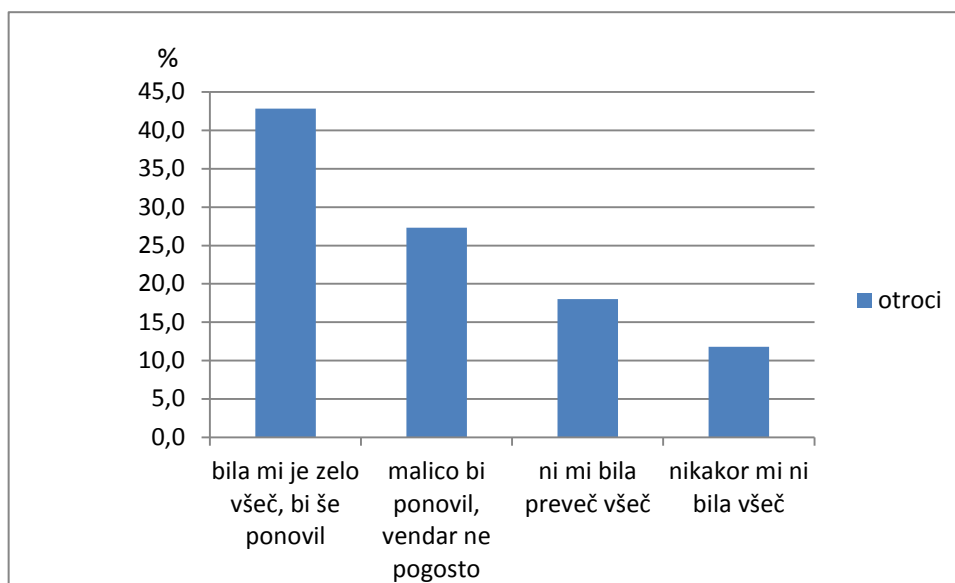
Na vprašanje, če bi kranjsko klobaso z žemljo, gorčico ali kislim zeljem (hrenom) zamenjali s priljubljeno obliko hitre hrane, je 22 % otrok odgovorilo, da je ne bi zamenjali nikoli, ker jim ni všeč kombinacija ali kranjska klobasa, 9,8 % je ne bi zamenjalo nikoli, ker ne jedo hitre hrane, 52,4 % otrok bi redko zamenjalo kranjsko klobaso za hitro hrano, 15,9 % otrok pa bi jo izbralo pogosto. Odrasli v 4,5 % ne bi nikoli izbrali kranjske klobase, ker jim ni všeč kombinacija ali kranjska klobasa, 15,2 % jih ne uživa hitre hrane, 48,5 % odraslih bi jo redko zamenjalo in 31,8 % pogosto. Odgovore otrok in odraslih prikazuje slika 12.



Slika 13: Deleži odgovorov otrok v % glede poznavanja priporočil o pogostosti uživanja kranjske klobase

Otroci so v večini uvrstili kranjsko klobaso v zgornji del piramide zdrave prehrane, prav v vrh (uživati nekajkrat letno) jo je uvrstilo 25,0 % otrok, tik pod vrh (uživati mesečno) jo je uvrstilo 48,8 % otrok, 18,3 % anketiranih je mnenja, da je kranjsko klobaso priporočljivo jesti vsak teden, 2,4 % otrok meni, da naj bi kranjsko klobaso po priporočilih jedli vsak dan v mali količini in 5,5 % otrok je mnenja, da naj bi vsak dan pojedli eno klobaso. Odgovore preiskovanih otrok prikazuje slika 13.

Kot je razvidno iz slike 14, je bila malica s kranjsko klobaso zelo všeč 42,9 % otrok, 27,3 % otrok bi malico ponovilo, ampak ne pre pogosto, 18,0 % otrok malica ni bila preveč všeč in 11,8 % otrok malica nikakor ni bila všeč.



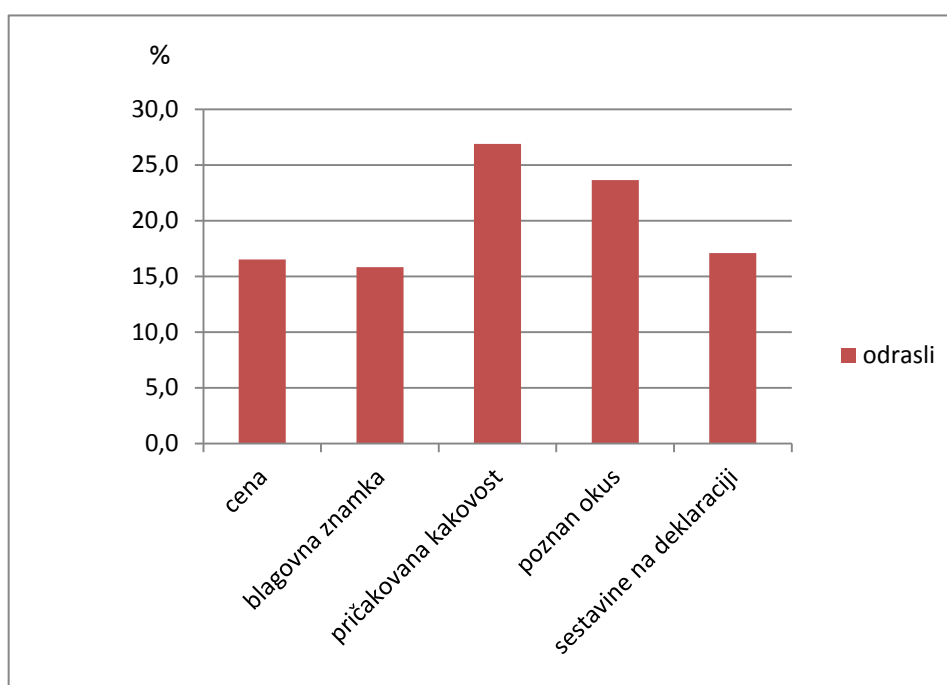
Slika 14: Deleži odgovorov preiskovanih otrok v % glede mnenja o zaužitju malici s kranjsko klobaso

Na vprašanje, kaj bi spremenil pri preiskovani malici, je 33,5 % otrok odgovorilo, da ne bi spremenili nič, 14,9 % otrok bi kranjsko klobaso zamenjalo za drugo klobaso, 32,9 % otrok bi kislo zelje zamenjalo za gorčico ali drugim dodatkom, 11,2 % otrok bi spremenilo vse, 7,5 % pa je imelo druge predloge za spremembo malice. Enajst otrok, ki so obkrožili »drugo«, ne bi nič spremenili, le dodali bi gorčico, 1 otrok bi dodal omako. Rezultate prikazuje slika 15.



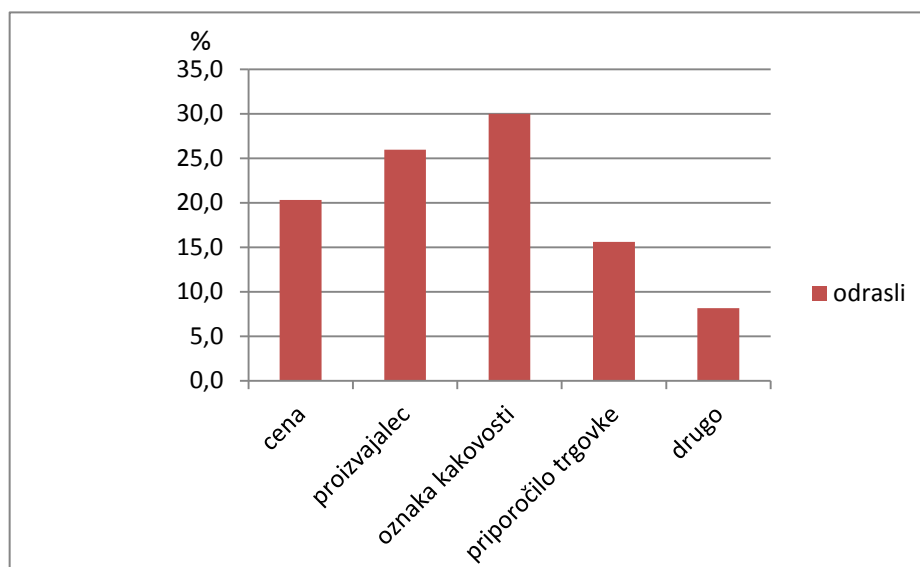
Slika 15: Deleži odgovorov preiskovanih otrok v % glede njihovih predlogov za spremembe pri malici s kranjsko klobaso

Kot najbolj pomemben dejavnik pri odločitvi, ali kupiti pravo kranjsko klobaso ali katero drugo podobno klobaso, je 26,9 % razporejenih točk dosegla pričakovana kakovost, tej je sledil poznan okus (23,7 %), potem sestavine (17,1 %), cena (16,5 %) in nazadnje blagovna znamka (15,0 %). Odgovore odraslih prikazuje slika 16.



Slika 16: Odgovori odraslih glede pomembnosti dejavnikov pri odločanju o nakupu prave kranjske klobase ali katere druge podobne klobase v deležu skupno doseženih točk v %

Pri odločitvi, za nakup katere kranjske klobase bi se odločili, je bila po odgovorih anketirancev najbolj pomembna oznaka kakovosti, ki je dosegla 30,0 % vseh doseženih točk, 26,0 % skupne vrednosti smo pripisali pomenu znanega proizvajalca, 20,3 % vseh točk je dosegla cena izdelka, ki ji je sledil s 15,6 % predlog trgovke, 8,1 % pa so predstavljali drugi dejavniki (šestim anketirancem se je zdel najpomembnejši videz kranjske klobase, ki jo kupujejo, dvema predlog poznavalca, enemu embalaža, dvema okus in dvema, da je domača s kmetije). Rezultate vidimo na sliki 17.



Slika 17: Odgovori odraslih glede pomembnosti dejavnikov pri odločanju o nakupu določene kranjske klobase, v % deležu skupno doseženih točk

4.3 Raziskovalni pogovor

Izvedeli smo, da v piceriji in ulični prodajalni hitre hrane ne prodajajo kranjske klobase, medtem ko je redno na jedilniku v domači gostilni. Tam strežejo kranjsko klobaso vse leto, vsak torek za malico. Pripravljajo jo v pasulju in joti. Kranjske klobase kupujejo od certificiranega proizvajalca. Na vprašanje, ali bi lahko kranjsko klobaso vključili v tematski teden kranjske klobase, se jim je to zdelo povsem primerno, ampak tega še niso izvedli. V piceriji kranjske klobase v svojih jedeh ne uporabljajo, nudijo pa nekatere jedi z drugimi vrstami klobas.

5 RAZPRAVA

Rezultati glede priljubljenosti kranjske klobase med odraslimi in otroki nas nekoliko presenečajo. Kar 45 % otrok je odgovorilo, da uživajo kranjsko klobaso dokaj pogosto, to pomeni vsak teden ali mesec, medtem ko le 25 % odraslih uživa kranjsko klobaso enako pogosto. Preostalih 55 % otrok in 75 % odraslih jo uživa poredko ali nikoli. Odgovori, prikazani na tak način kažejo, da otroci uživajo kranjsko klobaso pogosteje kot odrasli, kar nakazuje, da naše hipoteze o manjši priljubljenosti kranjske klobase pri otrocih v primerjavi z odraslimi ne moremo potrditi. Če upoštevamo samo podatek, koliko otrok nikoli ne uživa kranjske klobase (21 %) v primerjavi z odraslimi (7 %), pa tak rezultat našo hipotezo potrjuje.

Rezultat o večji pogostosti uživanja kranjske klobase pri otrocih si razlagamo tako, da se odrasli bolj kot otroci zavzemajo za zdravo prehranjevanje in se zavedajo, da je kranjska klobasa živilo, ki ga ni priporočljivo uživati prepogosto. Prav tako mislimo, da zdaj, v času krize, ljudje še bolj gledajo na ceno izdelkov in si izdelkov višje kakovosti ne morejo privoščiti. Mogoče so rezultati takšni, ker je bilo med odraslimi anketiranci več starejših ljudi, ki jim kranjska klobasa ne prija več. Eden od razlogov za takšen rezultat bi lahko bil, da morda otroci napačno ocenjujejo pogostost uživanja kranjske klobase in njihovi oceni ne moremo povsem zaupati.

Rezultat o pogostosti uživanja kranjske klobase med odraslimi je na nek način primerljiv z raziskavo Prehrambne navade odraslih prebivalcev Slovenije z vidika varovanja zdravja [10], kjer je 22,6 % odraslih prebivalcev odgovorilo, da uživajo poltrajne salame in klobase, kamor sodi tudi kranjska klobasa, 1-3 krat na mesec.

Možno je tudi, da rezultati kažejo ustrezen prikaz stanja in otroci res uživajo kranjsko klobaso bolj pogosto kot odrasli, čeprav so tako otroci kot odrasli navedli, da jedo kranjsko klobaso največkrat doma in bi iz tega vidika pričakovali podoben rezultat. Vendar pa polovico odraslih ni bilo staršev preiskovanih otrok in tudi zato rezultata ne moremo zavreči kot napačnega, poleg tega v anketi nismo poizvedeli, kolikokrat na teden otroci in njihovi starši obedujejo skupaj.

Da otroci radi uživajo kranjsko klobaso, nas je prepričal tudi poskus, ki je pokazal, da so učenci večino kranjske klobase pojedli, prav tako so tudi v anketi malico ocenili

pozitivno v 70 % (bila jim je zelo všeč, malico bi še ponovili, vendar ne prepogosto) in je v 67 % ne bi spreminjali. Mogoče je k takšni všečnosti malice prispeval tudi domač kruh, ki jo je primerno popestril, zaskrbljujoč pa je nizek delež zaužitega kislega zelja, ki so ga otroci pojedli le 27 % ponujene količine, oziroma 5 g/osebo.

Ugotavljamo, da otroci večinoma pravilno uvrščajo kranjsko klobaso v vrh prehranske piramide, še vedno pa je četrtnina takšnih, ki menijo, da je kranjsko klobaso priporočljivo uživati tedensko in pogosteje.

Odrasli in otroci uživajo kranjsko klobaso največkrat doma, le 19 % otrok in 21 % odraslih jo pogosteje uživa drugje. Menimo, da večina ljudi v našem okolju uživa glavne obroke doma in tako tudi kranjsko klobaso, saj je tam najprijetneje, jedi lahko pripravimo na najljubši način in je tudi najceneje. Da Slovenci na splošno ne obiskujemo pogosto restavracij, lahko preberemo tudi v Strategiji razvoja gastronomije Slovenije [1], kar potrjuje naš rezultat.

Glede na rezultate ankete ugotavljamo, da bi se kranjska klobasa lahko kosala s priljubljeno hitro hrano. Večina anketirancev (68 % otrok in 80 % odraslih) bi izbrala kranjsko klobaso z žemljo in gorčico ali kislim zeljem, če bi bila v ponudbi hitre hrane, vsaj občasno. Ta podatek je lahko koristen tudi za slovensko gostinstvo in turizem, saj bi s kranjsko klobaso lahko izkoristili priložnost za kulinarično prepoznavnost Slovenije in možnost za dodaten zaslužek.

Glede kriterijev odločanja za nakup kranjske klobase smo spraševali le odrasle, ker menimo, da otroci na to nimajo pomembnega vpliva. Opažamo, da je bila kakovost vodilni kriterij odločanja, ali bodo kupili pravo kranjsko klobaso ali drugo manj kakovostno klobaso, kar gre močno v prid kranjski klobasi. O tem, ali vedo, kako prepoznati pravo kranjsko klobaso, jih nismo spraševali. Čeprav bi lahko pričakovali, da bo naslednji kriterij cena, je bila ta šele na četrtem mestu, za pričakovanim okusom in kakovostnimi sestavinami. Tudi ko se odločajo za nakup kranjske klobase med različnimi proizvajalci, se odločajo za tistega, kjer pričakujejo najboljšo kakovost, oziroma so prepoznali kakovost proizvajalca, cena je šele na tretjem mestu kriterijev odločanja, nasvet trgovke jim je pri tem najmanj pomemben.

Naši rezultati so na ta način primerljivi s podatki za celotno slovensko populacijo, kjer je v prvi skupini kriterijev odločanja okus, dobra tekstura, varovanje zdravja in sveže sestavine. Cena je šele v drugi skupini kriterijev pomembnosti pri odločitvi za nakup jedi ali živil [1].

V Vojniku ponujajo kranjsko klobaso le v eni gostilni domačega tipa, in sicer v slovenskih tradicionalnih jedeh, joti in pasulju. Menimo, da bi glede na ugotovljeno priljubljenost kranjske klobase v njej lahko videli izziv tudi gostinci in jo ponudili v več jedeh, ki bi spoštovale tako slovensko tradicijo kot principe sodobne gastronomije, kjer je zelo pomemben tudi princip varovalne prehrane. Seveda pa bi to morali narediti zelo premišljeno, saj je znano, da se Slovenci raje odločajo za že poznano hrano kot za novosti [1].

Pomenljivo se nam zdi, da je imel gostilničar v načrtih tematske tedne afriške, balkanske in še nekaj drugih kuhinj, ne pa tudi slovenske. Ko smo ga pozvale, kaj meni o tednu s kranjsko klobaso, se mu je, kot nam, zdelo povsem primerno in izvedljivo.

V ulični prodajalni hitre hrane v Vojniku prodajajo značilne jedi balkanske kuhinje. Menimo, da bi lahko redno ali vsaj občasno nudili tudi kranjsko klobaso z zeljem, gorčico ali hrenom in domačim kruhom. Menimo, da bi bilo za gostinstvo in turizem koristno, če bi ponujali kranjsko klobaso v vseh slovenskih krajih, kjer imajo lokale s hitro hrano. Tako bi kranjska klobasa postala še bolj prepoznana kot slovenska jed in hkrati bi Slovenija postala še bolj prepoznana navzven zaradi kranjske klobase, ki bi jo bilo možno dobiti v vseh slovenskih krajih v najrazličnejših jedeh.

Mislimo, da bi kranjsko klobaso lahko ponujali v piceriji, saj ponujajo tudi jedi s klobaso, vendar ne s kranjsko klobaso. Lahko bi ponudili pico, ki bi bila obložena na primer s kislim zeljem in kranjsko klobaso in bi bila nekakšna posebnost, morda poimenovana kranjska pica (priloga C).

Prav tako menimo, da bi jo lahko v različnih oblikah ponujali na mnogih množičnih prireditvah, kjer bi lahko nadomestila golaž ali hrenovko.

6 ZAKLJUČEK

Z metodami anketiranja, merjenja količine zaužite hrane in z raziskovalnim pogovorom smo preučevali priljubljenost, pogostost in načine uživanja kranjske klobase v Vojniku med učenci tretje triade in odraslimi. Vzorec za raziskavo je predstavljalo 163 otrok, 72 odraslih in trije ponudniki gostinskih storitev.

Ugotovitve raziskave smo strnili s sklepi, ki potrjujejo ali zavračajo postavljene hipoteze.

Hipoteza 1:

»Za mlade je kranjska klobasa manj priljubljena živilo kot za odrasle.«

Te hipoteze nismo potrdili v celoti, saj pogosto (vsak teden ali mesec) uživa kranjsko klobaso 45 % otrok in 25 % odraslih, vendar pa je v primerjavi z odraslimi (7 %) trikrat več otrok (21 %), ki nikoli ne uživajo kranjske klobase, kar pa hipotezo 1 potrjuje.

V prid všečnosti kranjske klobase pri otrocih govori tudi poskus, v katerem vidimo, da so učenci (predvsem na račun devetošolcev, ki so pojedli še dodatek) zaužili 102 % načrtovane količine kranjske klobase. Tudi anketa je potrdila, da je bila malica 70 % učencev zelo všeč in je v 67 % ne bi bistveno spreminjali. Malice ne bi ponovilo 11 % učencev, kar je polovico manj od tistih, ki so navedli, da kranjske klobase ne jedo.

Hipoteza 2:

»Največ kranjske klobase otroci in odrasli zaužijejo doma.«

Hipotezo 2 smo potrdili, saj je to navedlo 81 % otrok in 79 % odraslih.

Hipoteza 3:

»Mladi in odrasli kranjske klobase ne bi zamenjali s priljubljeno hitro hrano.«

V raziskavi smo ugotovili, da bi 68 % otrok in 80 % odraslih vsaj občasno priljubljeno hitro hrano nadomestilo s kranjsko klobaso, kar ne potrjuje naše hipoteze.

Hipoteza 4:

»Odrasli se zavedajo višje kakovosti kranjske klobase v primerjavi z drugimi podobnimi klobasami in so zanjo pripravljeni plačati višjo ceno.«

To hipotezo smo potrdili, saj je med kriteriji za odločanje o nakupu največji delež odgovorov dosegla kakovost, tako pri odločitvi za nakup certificiranega izdelka ali druge klobase (27 % kakovost, 17 % cena) kot pri odločanju med različnimi proizvajalci kranjskih klobas (30 % kakovost, 20 % cena).

Hipoteza 5:

»V gostinski ponudbi v Vojniku je kranjska klobasa prisotna v tradicionalnih jedeh.«

To hipotezo smo potrdili, saj kranjsko klobaso v Vojniku ponujajo le v klasični gostilni in v tradicionalnih jedeh, ne pa tudi v piceriji in v ulični prodajalni.

Zaključimo lahko, da je kranjska klobasa živilo, ki bi z malo kreativnosti in drugačnega pristopa lahko pripomoglo k večji prepoznavnosti Slovenije tudi izven njenih meja. Poskrbeti bi morali, da bi bilo moč kupiti kranjsko klobaso v vseh slovenskih krajih, pripravljeno na način, kakršen ustreza tipu gostilne. Tako bi njeno precej dobro priljubljenost, ki jo kaže naša raziskava, lahko učinkovito unovčili tako v gostinstvu kot v turizmu.

7 LITERATURA

- 1) UM in STO. 2006. Strategija razvoja gastronomije Slovenije, Maribor, Univerza Maribor in Slovenska turistična organizacija: 269 str.
- 2) Bogataj, J. 2011. Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije, 1. izd., Ljubljana, Rokus: 175 str.
- 3) http://www.festival-kranjske.si/recepti_clanki/clanki/kranjska_klobasa_klobasa_evrope_in_sveta_iz_slovenije.html (14.2.2014)
- 4) Pravilnik o Kranjski klobasi z zaščiteno geografsko označbo. 2008. Uradni list Republike Slovenije, 18, 29: 2715.
- 5) <http://www.kranjskaklobasa.si/proizvodnja/proizvodnja-kranjske-klobase/> (7.2.2014)
- 6) Zakon o kmetijstvu. 2008. Uradni list Republike Slovenije, 18, 45: 4965-4993.
- 7) MKGP. 2010. Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: 31 str.
- 8) Pravilnik o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov in živil. 2011. Uradni list Republike Slovenije, 21, 3: 291-292.
- 9) <http://www.kranjskaklobasa.si/o-projektu-283244/> (14.2.2014)
- 10) Gabrijelčič Blenkuš M., Pograjc L., Gregorič M., Adamič M., Čampa A. 2005. Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah. Ljubljana, Ministrstvo za zdravje Republike Slovenije: 83 str.
- 11) Gabrijelčič Blenkuš M., Gregorič M., Tivadar B., Koch V., Kostanjevec S., Fajdiga Turk V., Žalar A., Lavtar D. Kuhar D., Rozman U. 2009. Prehrambene navade odraslih prebivalcev Slovenije z vidika varovanja zdravja. Ljubljana, Pedagoška fakulteta, 70-71.

PRILOGE

Priloga A: Meritve in izračun količine zaužite hrane v g pri malici

Razred	Začetna masa v g			Končna masa v g			Zaužita masa v g		
	Kruh	Kranjska klobasa	Kislo zelje	Kruh	Kranjska klobasa	Kislo zelje	Kruh	Kranjska klobasa	Kislo zelje
Posoda					122	247			
7. a	1.940	1.200	381	545	357	521			
7. b	1.940	1.200	415	390	256	494			
7. c	1.940	1.200	496	570	338	546			
7. r.	5.820	3.600	1.292	1.505	585	820	4.315	3.015	472
8. a	1.940	1.200	522	310	422	692			
8. b	1.940	1.200	369	370	537	584			
8. c	1.940	1.200	435	566	560	628			
8. d	1.940	1.200	372	51	241	453			
8. r.	7.760	4.800	1.698	1.297	1.272	1.369	6.463	3.528	329
9. a	1.940	1.200	337	256	122	560			
9. b	1.940	1.200	544	47	182	736			
9. c	1.940	1.200	412	314	122	426			
Dodatek	0	1.800	0	0	0	0			
9. r.	5.820	5.400	1.293	617	60	981	5.203	5.340	312
7.-9. r.	19.400	13.800	4.283	3.419	1.917	3.170	15.981	11.883	1.113

Priloga B: Odgovori otrok in odraslih na anketna vprašanja v številu (n) in deležu (%)

Anketno vprašanje	Možni odgovori	Otroci		Odrasli	
		n	%	n	%
1. Spol	Ž	89	54,6	46	63,9
	M	74	45,4	26	36,1
2. Ali bi prepoznal/a kranjsko klobaso?	Da	130	80,2		
	Ne	7	4,3		
	Ne vem	25	15,4		
3. Kako pogosto ješ kranjsko klobaso?	Največ 1x na teden	22	13,6	2	2,8
	Najmanj 1x na mesec	51	31,5	16	22,2
	Nekajkrat na leto	55	34,0	49	68,1
	Ne jem, nikoli	34	21,0	5	6,9
4. Če nikoli ne uživaš kranjske klobase, prosimo, da navedeš razlog.	Nisem še nikoli poskusil	6	17,6	0	0,0
	Ni mi všeč	19	55,9	3	60,0
	Sem vegetarijanec	6	17,6	1	20,0
	Je predraga	0	0,0	0	0,0
	Ni zdrava	0	0,0	1	20,0
	Drugo	3	8,8	0	0,0
5. Ob kakšni priložnosti ješ kranjsko klobaso?	Za zajtrk	1	0,7	3	4,2
	Za malico	24	17,5	19	26,4
	Za kosilo	75	54,7	31	43,1
	Za večerjo	32	23,4	13	18,1
	Na izletu	5	3,6	6	8,3
6. Kako pripravljeno kranjsko klobaso najraje ješ?	S kruhom, gorčico ali ...	76	56,3	27	35,1
	V enolončnicah (ričet, jota, ...)	18	13,3	17	22,1
	Kot dodatek k testeninam	1	0,7	2	2,6
	S kislim zeljem ali repo	21	15,6	25	32,5
	Kot samostojno jed s prilogo ...	15	11,1	5	6,5
	Drugo	4	3,0	1	1,3
7. Kje največkrat ješ kranjsko klobaso?	Doma	76	80,7	53	79,1
	V šoli	18	5,9	6	9,0
	Na obisku	1	8,1	7	10,4
	V restavraciji	21	2,2	1	1,5
	Drugo	15	3,0	0	0,0
8. Kakšno priporočilo velja za pogostost uživanja kranjske klobase?	Vsak dan eno klobaso	9	5,5		
	Vsak dan v majhnih količinah	4	2,4		
	Vsak teden	30	18,3		
	Vsak mesec	80	48,8		
	Nekajkrat letno	41	25,0		
9. Če bi imeli v ponudbi hitre hrane kranjsko klobaso z žemljo in kislim zeljem ali gorčico (hrenom), bi jo jedli?	Nikoli, ker mi ni všeč	36	22,0	3	4,5
	Nikoli, ker ne jem hitre hrane	16	9,8	10	15,2
	Redko	86	52,4	32	48,5
	Pogosto	26	15,4	21	31,8
10. Kaj meniš o današnji malici (domač kruh, kranjska klobasa, kislo zelje)?	Bila mi je zelo všeč, bi večkrat	69	42,9		
	Malico bi ponovil, ne prepogosto	44	27,3		
	Ni mi bila preveč všeč	29	18,0		
	Nikakor mi ni bila všeč	19	11,8		
11. Kaj bi spremenil pri današnji malici?	Nič ne bi spremenil/a	54	33,5		
	Kranjsko klobaso bi zamenjal/a ...	24	14,9		
	Kislo zelje bi zamenjal/a z ...	53	32,9		
	Spremenil/a bi vse, ne bi ponovil/a	18	11,2		
	Drugo.	12	7,5		
12. Kaj vpliva na vašo odločitev, ali boste kupili kranjsko klobaso ali kakšno drugo podobno klobaso? Razvrstite ... od 1 (najmanj ...) do 5 (najbolj pomembno).	Cena			169	16,5
	Blagovna znamka			162	15,8
	Pričakovana kakovost			275	26,9
	Poznan okus			242	23,7
	Sestavine na deklaraciji			175	17,1
13. Kaj vpliva na nakup določene kranjske klobase? Razvrstite ... po pomembnosti od 1 (najmanj pomembno) do 5 (najbolj pomembno).	Cena			172	20,3
	Proizvajalec			220	26,0
	Oznaka za kakovost			254	30,0
	Priporočilo trgovke			132	15,6
	Drugo			69	8,1

Priloga C: Predlog za popestritev ponudbe v picerijah



Slika 1: Ajdova pica s kislim zeljem in kranjsko klobaso