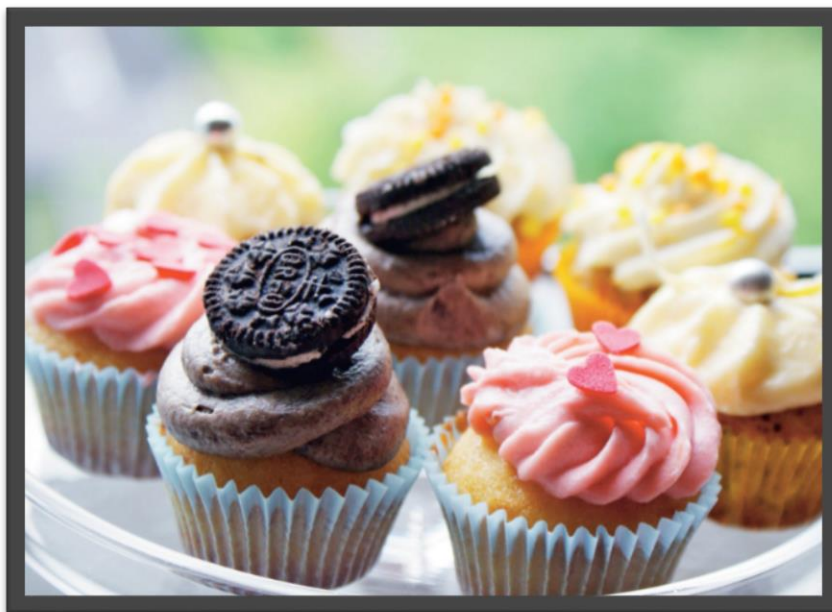


Mestna občina Celje
Komisija Mladi za Celje



Vir: Fabjančič, 2016.

SLAŠČIČARSTVO V STAREM MESTNEM JEDRU CELJA NEKOČ IN DANES

RAZISKOVALNA NALOGA

AVTORICI

Maša Kačičnik, Teja Vodovnik

MENTOR

prof. Klemen Stepišnik

Štore, marec 2016.

Osnovna šola Štore

SLAŠČIČARSTVO V STAREM MESTNEM JEDRU CELJA NEKOČ IN DANES

RAZISKOVALNA NALOGA

Avtorici:

Maša KAČIČNIK

Teja VODOVNIK

Mentor:

prof. Klemen STEPIŠNIK

Mestna občina Celje, Mladi za Celje

Celje, 2016

KAZALO

POVZETEK	4
1. UVOD.....	5
1.1. Predstavitev raziskovalnega problema	5
1.2. Hipoteze.....	5
1.3. Izbor in predstavitev raziskovalnih metod	6
2. TEORETIČNI DEL	8
2.1. Kratka zgodovina Celja.....	8
2.2. Staro mestno jedro	11
2.3. Slaščičarstvo v Celju.....	12
3. RAZISKOVALNI DEL	18
3.1. Predstavitev poteka raziskovalnega dela.....	18
3.2. Predstavitev in utemeljitev rezultatov.....	19
3.2.1. Slaščičarstvo v Celju nekoč (intervju z g. Branetom Mihajlovičem)	19
3.2.2. Slaščičarstvo v Celju danes (intervju z go. Polono Krajnc).....	22
3.2.3. Interpretacija ankete	23
3.2.4. Primerjava cen slaščic nekoč in danes.....	29
3.2.5. Kartografska primerjava lokacij nekoč in danes	33
4. ZAKLJUČEK	36
5. VIRI IN LITERATURA.....	39
SEZNAM SLIK	41
SEZNAM GRAFIČNIH PRIKAZOV	41
PRILOGE	42

POVZETEK

Raziskovalki se v nalogi posvečata slaščičarstvu v starem mestnem jedru Celja skozi čas. S pomočjo različnih raziskovalnih metod analizirata umestitev slaščičarstva v ta prostor nekoč in vlečeta vzporednice v današnji čas. Obenem poskušata ugotoviti, kako se po videzu in ceni razlikuje takratna in sedanja ponudba slaščic oz. kaj jo je sestavljalo. Uvodoma sta si zastavili ter nato v raziskovalnem delu presojali in potrdili tri hipoteze: nekoč je bilo v starem mestnem jedru več slaščičarn kot danes, slaščice so bile preprostejše in ponudba manjša, cene slaščic pa so bile višje zaradi dražjih sestavin. Podatke sta med drugim pridobivali s pomočjo kabinetnega dela, anketiranjem v starem mestnem jedru Celja, terenskim delom in izdelavo zemljevidov ter dvema intervjujema, ki sta omogočila vpogled iz prve roke v pogled slaščičarstva nekoč in danes. Po končanem delu sta ocenili, da jima je uspelo zbrati dovolj podatkov za kakovostno presojo hipotez, vseeno pa puščata odprta vrata za nadaljnje raziskave.

Ključne besede: slaščičarstvo, staro mestno jedro, Celje

ZAHVALA

Radi bi izrekli zahvalo mentorju prof. Klemnu Stepišniku za vso usmerjanje in tehnično pomoč, obenem pa bi se radi zahvalili tudi najinima prijateljicama Aneji Kačičnik in Anji Sirk za pomoč pri terenskem delu in anketiranju.

1. UVOD

1.1. Predstavitev raziskovalnega problema

Raziskovalna naloga z naslovom Slaščičarstvo v starem mestnem jedru Celja nekoč in danes obravnava presek slaščičarske dejavnosti v starem delu Celja skozi čas. Sestavljena je iz dveh večjih delov.

Prvi sklop predstavlja teoretični del. V njem bova poskušali na podlagi več virov obrazložiti temeljne sestavine obravnavane tematike. Predstavili bova vsebinsko, prostorsko in časovno plat naslova. Začeli bova s kratkim zgodovinskim pregledom Celja, ki bo nudil raziskovalno podlago za staro mestno jedro (prostor), nadaljevali pa z razvojem slaščičarske dejavnosti (vsebina) v časovnem obdobju razpoložljivih virov (čas).

Drugi del je raziskovalne narave. Tam bova teoretični okvir nadgradili z raziskovalnimi metodami in z analizo pridobljenih podatkov poskušali ustvariti temelje za kakovostno presojo zastavljenih hipotez. S pomočjo anket in intervjujev bova dobili vpogled v slaščičarstvo nekoč in danes, izgled in ponudbo slaščic, s terenskim delom in kartiranjem v število nekdanjih in sedanjih slaščičarn, s kabinetnim delom pa vpogled v cene slaščic skozi čas.

1.2. Hipoteze

Glede na zastavljen in predstavljen načrt raziskovanja, sva si zastavili naslednje hipoteze:

Hipoteza št. 1:

- V preteklosti je bilo v starem mestnem jedru več slaščičarn kot danes.

Predvidevava, da je bilo nekoč v mestnem jedru več slaščičarn, ker se je predvsem tam odvijalo družabno življenje Celjanov in prišlekov iz okolice. Danes je trend, da se tovrstni obrati zaradi večjega števila in koncentracije ljudi predstavljajo na obrobje mest (npr. trgovske centre), torej izven mestnih središč. Poleg tega je tudi v restavracijah večja ponudba slaščic in tudi te se v večji meri nahajajo izven jedra.

Hipoteza št. 2:

- Slaščice so bile nekoč preprostejše, pa tudi izbira je bila manjša.

Pričakujeva, da so slaščice današnjega časa bolj izpopolnjene, s poudarkom na eksperimentiranju in izgledu. Dandanes poznamo več sestavin, poleg tega so dostopnejše, pa tudi družba je bolj naklonjena izgledu kot nekoč. Predvidevava, da je možnost izbire danes precej večja kot je bila včasih.

Hipoteza št. 3:

- Cene slaščic so bile (v primerjavi z osnovnimi vsakdanjimi živili) nekoč višje kot so danes.

Pri tej hipotezi sva mnenja, da so v današnjem globalnem svetu glede na stanje v preteklosti sestavine dostopnejše, več je proizvajalcev, med njimi pa velja ostra konkurenca. Zaradi tega so cene današnjih sestavin za slaščice nižje in posledično so nižje tudi cene končnih izdelkov.

1.3. Izbor in predstavitev raziskovalnih metod

Za namene raziskovalne naloge sva se poslužili več raziskovalnih metod oz. njihovega prepleta:

- metoda kabinetnega dela,
- metoda terenskega dela,
- metoda anketiranja in intervjuja,
- metoda analize,
- induktivna metoda,
- metoda sinteze,
- kartografska metoda,
- zgodovinska metoda.

Metodo kabinetnega dela sva uporabili v fazi predpriprave na terensko delo in po zaključku tega. V okviru tega sva pripravili anketni vprašalnik, intervju ter kartografsko podlago. Z metodo terenskega dela sva na kraju preučevanja zbirali

potrebne podatke ter ob tem uporabili metodi anketiranja in intervjuja. Za verodostojnejšo anketo sva se odločili za papirnato različico, saj s spletno anketo ne bi mogli zajeti tiste skupine ljudi, ki so naju zanimali – ljudje, ki bivajo v starem mestnem jedru, ga pogosto obiskujejo, se v bližini šolajo ali so tam zaposleni. Za vzorec sva izbrali 200 oseb, podatke pa sva ločeno zbirali po spolu in starosti. Naredili pa sva še nekaj anket več. Tako zbrane podatke sva z metode analize razčlenili ter z metodo indukcije projicirali na celoten obravnavani prostor in čas. Z rabo kartografske metode sva izdelali nujno potreben zemljevid, na terenu preiskali mestno jedro in na njem označili vse slaščičarne. S tem sva dobili osnovo za uporabo zgodovinske metode, ki nama je omogočila primerjavo med stanjem slaščičarstva nekoč in danes.

2. TEORETIČNI DEL

2.1. Kratka zgodovina Celja

Celje sodi med najstarejša slovenska mesta, začetki segajo v halštatsko dobo. Njegova okolica je bila poseljena že v mlajši kameni in bronasti dobi. O prvih zametkih naselja govorimo že v času starejše železne obe. V 1. in 2. stoletju pred našim štetjem so Celje začeli poseljevati Kelti, ki so ustanovili mesto Kelea oz. Keleia. To je bilo najpomembnejše mestno središče južno od Alp. Počasi se je spreminjalo v močno keltsko naselje, v katerem so kovali tudi denar. Leta 15 pred našim štetjem so Keleio zavzeli Rimljani in jo preimenovali v municipium Claudia Celeia. Na pohodu proti Italiji so mesto med letoma 451 in 452 opustošili Huni (Zgodovina Celja, 2016).



Slika 1: Ostanki nekdanje Celeie (vir: Pokrajinski muzej Celje, 2016.)

Okoli leta 217 je Celeio prizadela velika katastrofa – potres ali hudo neurje z velikimi premiki tal, kar je povzročilo preusmeritev toka Savinje, ta pa je uničil južni in najstarejši del. Sledili so nemirni časi vpadov nomadskih ljudstev, kasneje pa je sledil prihod Slovanov (6. stoletje).

V prvi polovici 13. stoletja je bilo Celje pod oblastjo grofov Vovbrških, ki so v tistem času postavili grad. V 14. stoletju je mesto začelo cveteti v vsej svoji veličini, saj so nadvlado nad mestom prevzeli Žovneški gospodje, kasneje celjski grofje. 11. aprila 1451 je Friderik II. Celjski meščanom priznal vse pravice štajerskih mest. Z izumrtjem knezov Celjskih leta 1456 se je zaključilo najpomembnejše obdobje celjske zgodovine.

V času kmečkih uporov so pobesneli kmetje zavzeli celjski grad (1515). Po letu 1785 so meščani začeli rušiti obzidje. Po koncu predmarčnega obdobja (1915) je bilo v Celju kar 33 točilnic in gostiln. Konec 18. stoletja sta bili tam tudi dve delujoči tiskarni. Razvojna prelomnica za Celje je bila železnica Celje – Dunaj in Celje – Trst. V 60. letih 19. stoletja je bilo Celje predvsem turistično naravnano. Po 1. svetovni vojni so na mestnem obrobju zrastle nova naselja (Otok, Jožefov hrib, Dolgo polje).



Slika 2: Obnova mestnega jedra v času med obema vojnama (Vir: Zgodovinski arhiv Celje, 2016.)

V letih pred 2. svetovno vojno je imelo mesto približno 20 000 prebivalcev, med vojno pa je prišlo do upada prebivalstva in ponemčevanja. V povojnih letih se je zaradi delovanja teharskega taborišča nestabilnost nadaljevala, kljub temu pa je postopoma prišlo do napredka – Celje se je razvijalo v pomembno industrijsko mestno središče. Danes velja za hitro razvijajoče se mesto s številnimi kulturnimi, šolskimi in drugimi ustanovami (Cvirn, 2007).



Slika 3: Staro mestno jedro Celja danes (Vir: Dežela Celjska, 2016.)

2.2. Staro mestno jedro

Staro mestno jedro se nahaja na območju med reko Savinjo, Levstikovo ulico, Gregorčičevo ulico in Teharsko cesto.



Slika 4: Staro mestno jedro danes. Kartografija: Avtorici (Vir podlage: Geopedia, 2016.)

Najstarejše stavbe so na jugu in v osrednjem delu mestnega jedra, ta pa se je kasneje širil tudi na sever in vzhod. Iz zraka ga prepoznamo po barvi strehe, hiše so tesno skupaj.

Potek glavnih ulic nakazujejo na rimsko zasnovo mesta. Včasih je bilo v tem delu Celja veliko slaščičarn, danes pa je tukaj kar nekaj gostiln in okrepčevalnic, ki so tako kot nekoč namenjene predvsem druženju. Hkrati pa so tako danes kot v preteklosti pritlični deli namenjeni poslovnim in storitvenim dejavnostim, zgornji deli pa služijo kot bivališča. V današnjem času kljub trudu mestne občine pomen mestnega jedra upada in zamira. Še vedno ostaja mestni problem, prostori so premajhni za bivanje v ozkih ulicah, najemnine so visoke, nakupovalni centri pa so prevelika konkurenca za porast dejavnosti v tem delu mesta (Kovačič, 2014).

2.3. Slaščičarstvo v Celju

Slaščičarstvo je od vedno povezano s pekarstvom, saj je za to dejavnost potrebno podobno znanje ter infrastruktura. Beseda slaščičar ni imela prvotno nič skupnega z današnjim poimenovanjem. Slaščičar v srednjem veku ni pekel slaščic, ampak je delal kot fizični delavec pri pretovarjanju sladkorja v italijanskih in drugih evropskih pristaniščih.

Natančna starost slaščičarske obrti v Celju ni znana. Prvo poročilo o prodaji sladoleda prihaja iz leta 1879. Vemo pa, da naj bi bile prvi približek slaščičarn v Celju tri pekarnе, ki so leta 1871 dobile pravico do peke mandljevih kolačev (Mandoletti) – predhodnik te obrti pa bi lahko bil medičar. Počasi so se iz tega začele razvijati slaščičarne. Razvoj trgovine in ponudba surovin po ugodnejših cenah sta tej obrti omogočila razmah. Lastnik prve slaščičarne v Celju je bil Lovrenc Pokorny na takratni Gledališki ulici 3. V naslednjem stoletju se v Celju pojavijo nove slaščičarne. Po Kadilniku (2008, str. 108) so to bile:

- Slaščičarna J. Killian-a
- Slaščičarna Ane Petriček
- Slaščičarna Rebeuschegg
- Slaščičarna Riharda Kraupnerja
- Slaščičarna Friderik Tertschek

- Slaščičarna Abedina Zečirovića
- Slaščičarna Temlka Naumovića
- Slaščičarna Rugo
- Slaščičarna Pri Kostu
- Slaščičarna Antona Zimška
- Slaščičarna Hasana Bakijevića
- Slaščičarna Rizvana Iberhimija
- Slaščičarna Na na
- Slaščičarna Mignon
- Slaščičarna Zvezda

Celjski slaščičarji so se povezali z medicarji v Združenje slaščičarjev in medicarjev, ki je imelo svoj sedež v Mariboru. Članstvo v tem združenju je bilo bolj ali manj obvezno.

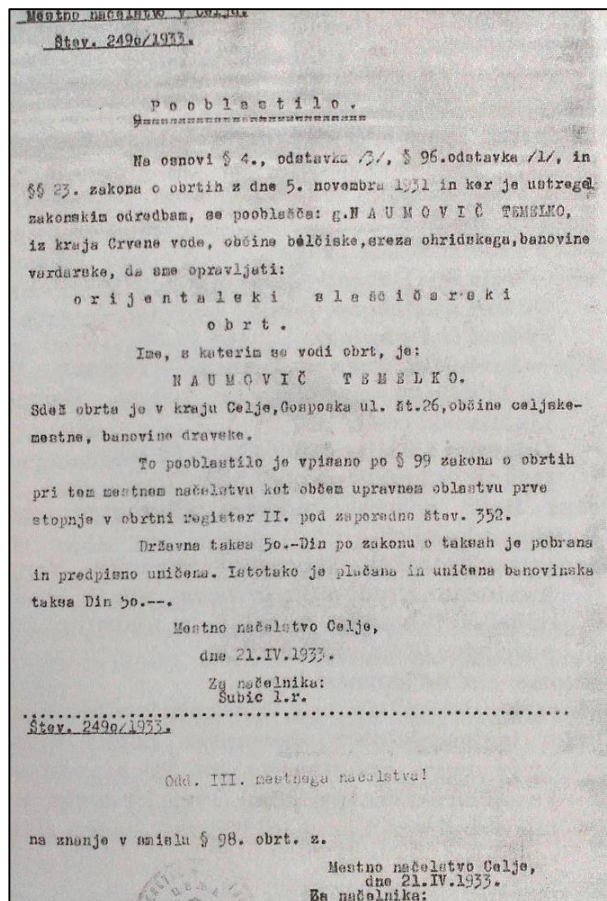
Podatki iz leta 1920 kažejo, da so v takratni nekdanjih slaščičarnah pri pregledu opazili kar nekaj nepravilnosti. Najbolj pereče so bile: pomanjkanje pljuvalnikov, prodaja hrane na mizah brez pokrova (kar je povzročilo prisotnost prahu), umazana tla, premalo zračen prostor, pomanjkanje zdravniških spričeval, stranišča v slabem stanju itd. (Kadilnik, 2008, str. 62).

V Celju so slaščičarji nastopali tudi v vlogi prenašalcev kulture, saj so bile pogosto versko, socialno in nacionalno različni od okolice. S tem so pripomogli k mešanju kulture. V medvojnem času je v mestu potekala promenada elite od železniške postaje proti zahodu preko Krekovega trga do križišča med Prešernovo in Stanetovo ulico, kjer so se kazali vsi pomembneži.

Na tej priljubljeni sprehajalni poti so pogosto stali sladoledarji s svojimi vozički in mamili ljudmi s svojimi izdelki. Slika 5 prikazuje priljubljeno lokacijo tovrstnih prodajalcev na vogalu nasproti železniške postaje. Pozimi pa so namesto sladoleda nudili kekse, turški med in druge slaščice (Kadilnik, 2008, str. 60).



Slika 6: Priljubljeno mesto za sladoledarje
(Vir: Kadilnik, 2008, str. 61.)



Slika 5: Dovoljenje za izvajanje slaščičarske dejavnosti
(Vir: Kadilnik, 2008, 69.)

Slaščičarji so za izvajanje svoje obrti potrebovali dovoljenje mestnih oblasti. Slika 6 prikazuje takšno pooblastilo g. Naumoviču, ki je bil v medvojnem času eden vidnejših mestnih slaščičarjev.

Na sliki 7 se nahaja stavba na celjskem Glavnem trgu 1, kjer je na desni strani pritličnega dela kot prva delovala slaščičarna Ane Petriček, nato pa dolgo lokal Ivana Rebeuschka. Danes se v njej nahaja slaščičarna Polonine sladke skrivnosti (primerjaj s sliko 8). Lokacija ima torej že kar dolgo slaščičarsko tradicijo.



Slika 7: Celjski Glavni trg 1 (Vir: Kadilnik, 2008, str. 112.)



Slika 8: Polonine sladke skrivnosti (Vir: Osebni arhiv ge. Polone Krajnc.)

Spodnji fotografiji prikazujeta lokaciji dveh pomembnih celjskih slaščičarn:



Slika 9: Slaščičarna Mignon na Krekovem trgu (Vir: Wikipedia Commons, 2016.)



Slika 10: Prodaja sladoleda v slaščičarni Zvezda (Vir: Wikipedia Commons, 2016.)



Slika 11: Slaščice nekoč (Vir: Schrott, 1996, str. 163.)

Slika 11 ponazarja, kakšen je bil videz tort nekoč. Kljub temu, da so jih okraševali s figuricami in sladkimi prelivi, pa so bile po videzu in ponudbi precej manj kompleksne od današnjih.

3. RAZISKOVALNI DEL

3.1. Predstavitev poteka raziskovalnega dela

Po analizi razpoložljivih virov, teoretski osnovi in pregledu dosedanjih raziskav, sva pripravili anketni vprašalnik, intervju ter kartografsko podlago. Zatem sva pričeli s terenskim delom, saj sva morali omejiti staro mestno jedro Celja in na njem locirati obstoječe slaščičarne. Pri tem sva kot slaščičarno obravnavali vse lokacije, ki poleg tega, da prodajajo slaščice, jih tam vsaj v določeni meri tudi izdelujejo. S to metodo sva raziskali vse ulice v tem mestnem predelu in na pripravljenem zemljevidu z uporabo kartografske metode označili vse najdene slaščičarne. Ob tem sva pri vsaki tudi ustavili, pogovorili z lastnikom (če je bilo to mogoče) in v njih poskušali pridobiti dodatne napotke (usmeritve) za poglobitev najine naloge. Hkrati sva pridobili tudi informacije o cenah najbolj prodajanih slaščic. Na terenu sva nato izvedli množično anonimno anketiranje in pri tem poskušali zajeti vse skupine prebivalstva po starosti in spolu. Anketa nama je služila tudi kot podlaga za objektivnejšo presojo hipotez ob koncu raziskovanja. Nato sva se dogovorili za intervju z go. Barbaro Krajnc iz netipične slaščičarne Polonine sladke skrivnosti, ki sva jo izbrali za primer slaščičarstva v današnjem času. Za vpogled v tovrstno dejavnost nekoč pa je bil ključen intervju z g. Branetom Mihajlovičem – Kosto, ki je danes znan glasbenik, nekoč pa je nadaljeval očetovo idejo legendarne celjske slaščičarne Pri Kosti. Oboroženi s tako pridobljenimi podatki sva se vrnili nazaj za računalnik. Z uporabo kartografske metode sva izdelali zemljevid nekdanjih in obstoječih slaščičarn. Analizirali sva zbrane podatke iz anketnih vprašalnikov ter intervjujev, nato pa z zgodovinsko metodo in metode indukcije sklepali o celostni podobi slaščičarstva v Celju nekoč in danes.

3.2. Predstavitev in utemeljitev rezultatov.

3.2.1. Slaščičarstvo v Celju nekoč (intervju z g. Branetom Mihajlovičem)

Gospod Mihajlovič, sin lastnika nekdanje slavne slaščičarne »Pri Kosti«, nama je izčrpno predstavil, kako je potekalo delo v njegovi slaščičarni nekoč, kaj jim je tedaj povzročalo težave in kako so se z njimi spopadali.

Ustanovljena je bila že pred 2. svetovno vojno. Izvedela sva, da so bili nato v povojni Jugoslaviji boljši pogoji za ustanovitev slaščičarne in ohranjanja le-te, saj je bil najem prostora cenejši ter davki manjši, zaradi tega pa je bil tudi dobiček večji. Takrat je kot sin prevzel to dejavnost od očeta. Kljub temu, da je bilo treba po določene sestavine v Avstrijo, pa ni bilo toliko težav z birokracijo kot od osamosvojitve Slovenije dalje.



Slika 12: Pred slaščičarno Pri Kosti (Vir: Osebni arhiv g. Braneta Mihajloviča.)

Vse takrat uporabljene surovine so bile naravnega izvora. Izvedeli pa sva tudi, da je bila slovita kremna rezina njegovega pokojnega očeta predhodnica današnje slavne blejske »kremšnite«, saj je pri očetu zaposlena slaščičarka svoje znanje prenesla na Gorenjsko. Takrat so poleg kremnih rezin izdelovali tudi preproste torte in piškote (glej sliki 13 in 14), izbor slaščic je bil precej manjši kot je danes, temu ustrezna pa tudi pestrost okusov. Kupci niso bili tako zahtevni glede videza (čeprav so bile slaščice za tisti čas dovršene), kupovali so jih predvsem zaradi prepoznavnega okusa. Poleg tega niti ni bilo na voljo nekaterih današnjih sestavin. Tako danes kot včasih so imele slaščičarne v določeni meri družabno vlogo, povezovale so ljudi, kupci pa so večkrat čakali na želen izdelek, saj se je pred lokalom vila dolga vrsta željnih slaščic.



Slika 13: V slaščičarni Pri Kosti (Vir: Osebni arhiv g. Braneta Mihajloviča.)



Slika 14: Delo v slaščičarni (Vir: Osebni arhiv g. Braneta Mihajloviča.)

Po osamosvojitveni vojni so sledili težki časi za slaščičarstvo. Slaščičarno Kosta so hoteli ukiniti, lokalna oblast je postavljala visoko najemnino, čeprav lokacije prodati niso želeli. Gospod Mihajlovič pravi, da je bilo delovanje takšne obrti pogosto odvisno od priljubljenosti lastnika pri oblasteh. Sočasno pa so umirale tudi njihove stalne stranke. Obstoječe slaščičarne so podaljšale mini pice in štručke s hrenovko, ki so jih v našem okolju prvič uvedli ravno v tej slaščičarni. Takrat se je starostna skupina strank spremenila, saj so začeli prevladovati dijaki. Tok strank je začasno povečal tudi Kino Dom, ki se je nahajal nasproti, čez cesto.

G. Mihajlovič je z nama prijazno delil tudi fotografije, ki lepo ponazarjajo delo v njegovi slaščičarni in ga lahko posplošiva na celotno dejavnost tistega časa.

3.2.2. Slaščičarstvo v Celju danes (intervju z go. Polono Krajnc)

Za vpogled v stanje današnjega slaščičarstva v mestnem jedru sva se dogovorili za intervju z go. Kranjc, ki je lastnica netipične slaščičarnice Polonine sladke skrivnosti. Povedala nama je, da je v prvi vrsti slaščičarno želela nameniti otrokom, zato je temu primerna tudi okrašenost njene slaščičarnice in slaščic, ki jih v njej vsakodnevno pripravlja. Marsikaj je torej podvrženo videzu. Za ta poklic jo je navdušil mož, ki je rojen v družini, kjer imajo žilico za peko. Pred časom je zbolela in je na televiziji gledala tujo oddajo, v kateri se delali »Cake Pops-e« (tortice na palčki). Navdušile so jo, zato je recept kasneje tudi sama preizkusila in se v tem še posebej izpopolnila. Danes gredo ravno te vrste slaščic najbolj v prodajo.



Slika 15: Cake Pops (Vir: Candiquik, 2016.)

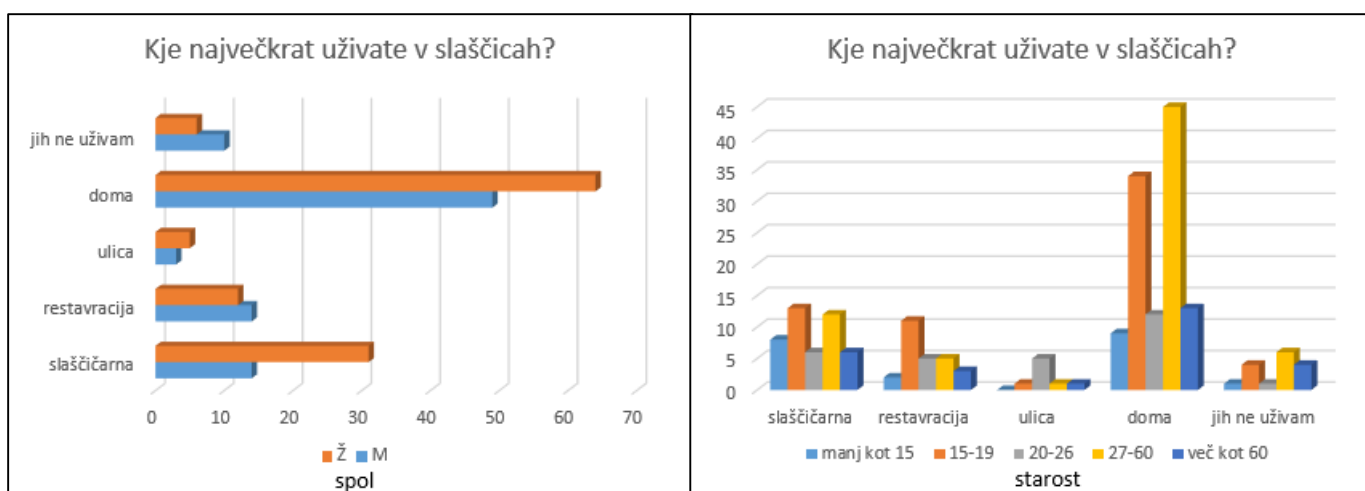
Njena ponudba je sicer precej raznolika, saj najdemo tudi mini tortice, kremne rezine, piškotke in sladoled. Značilno zanjo je prilagajanje kupcem, slaščice po naročilo in po meri, pestrost okusov in barv, kar je ravno nasprotno s stanjem v slaščičarstvu nekoč.

Zanimivo je tudi, da vse slaščice naredi sproti in tako ni izgube z ostanki. Njeno število obiskovalcev je odvisno od letnega časa, poleti ima zelo veliko stran, pozimi pa mali manj. V slaščičarno zahajajo največ otroci, ki so njeni najbolj zvesti obiskovalci, seveda pa zahajajo v njo tudi starejše generacije.

Tudi njeno slaščičarno teži kar nekaj problemov, ima zelo veliko prostorsko stisko, v mislih pa ima tudi širitev (selitev) v sosednje države kot sta Avstrija ali Hrvaška. Gospa Krajnc je mnenja, da so tam ljudje bolj odprti do slaščic, bolj cenijo ročno delo in lažje sprejmejo višjo ceno. Letno porabi okoli 300 kg moke, ki jo dobi po ceni več kot evro na kilogram. Porabijo pa tudi okoli 8000 jajc letno. Veliko surovin kupi v Sloveniji (moko dobi npr. neposredno pri mlinarju), drugo pa kupi v Italiji. V njeni slaščičarni delata samo ona in njen mož, včasih pa jima pomagajo tudi študentke, saj stalna zaposlitev katerega drugega uslužbenca v trenutnem obsegu ne bi bila smotrna odločitev.

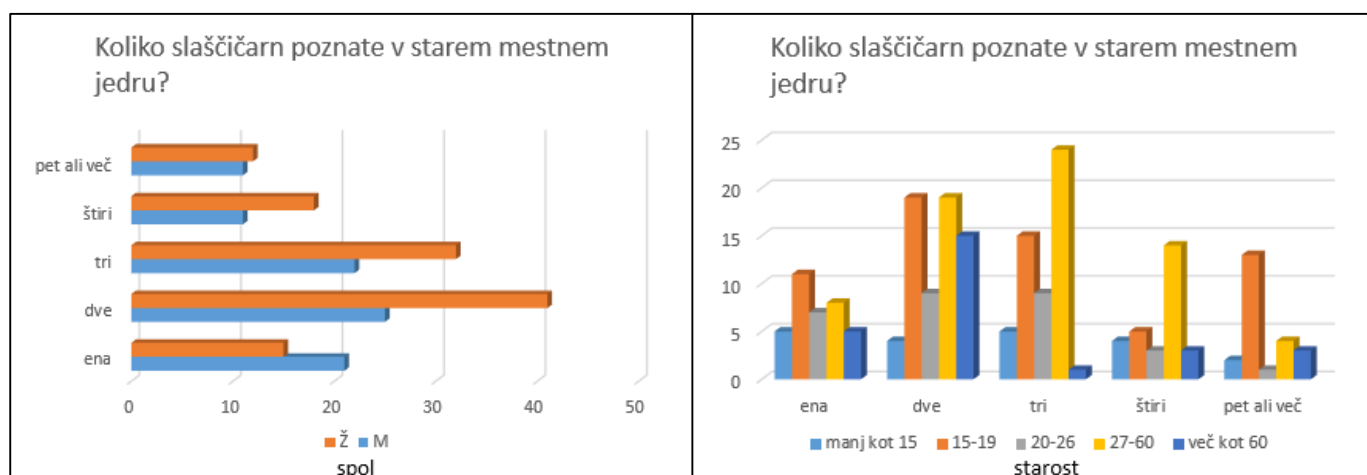
3.2.3. Interpretacija ankete

V anketi sva zajeli 208 oseb, pri tem pa sva posebej zbirali podatke po spolu in starosti. Pri slednji kategoriji sva anketirance razvrstili v glavne razrede po statusu: šolajoče, zaposleno in upokojeno prebivalstvo. Pri šolajočih sva posebej razlikovali med osnovnošolci in srednješolci, saj so slednji precej mobilnejši. Z analizo sva podatke računalniško obdelali, na tem mestu pa bova izluščili ključne ugotovitve po nekaterih ključnih vprašanjih.



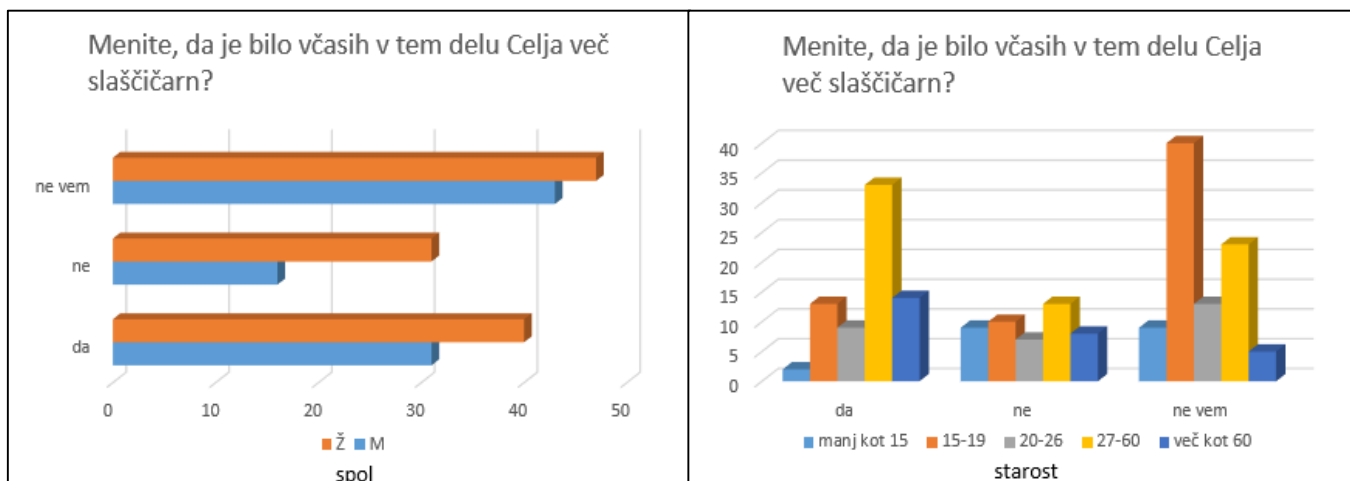
Grafični prikaz 1: Lokacija uživanja slaščic.

Pri tem vprašanju (Grafični prikaz 1) naju je zanimalo, na katerih mestih prebivalci danes največkrat uživajo slaščice. Izkazalo se je, da je najbolj pogosto domače okolje, ki mu sledijo slaščičarne. Pri obeh lokacijah prednjačijo ženske, približno 10 % anketirancev pa sploh ne uživa slaščic. Starostna analiza kaže, da doma uživa sladice predvsem delovno aktivno prebivalstvo, manj pa upokojenci in mladina. Po drugi strani pa se v slaščičarnah v mestnem jedru ustavlja več srednješolcev kot drugih starostnih skupin. Razloge za razmeroma nepričakovane rezultate lahko iščemo v vsakdanji poti srednješolcev v tem delu mestu, zaradi česar so jim slaščičarne bolj pri roki, medtem ko zaposleni v hitrem življenjskem tempu slaščice kupijo drugje (morda ob sprotih nakupih v trgovinah izven mestnega jedra) in jih nato zaužijejo doma.



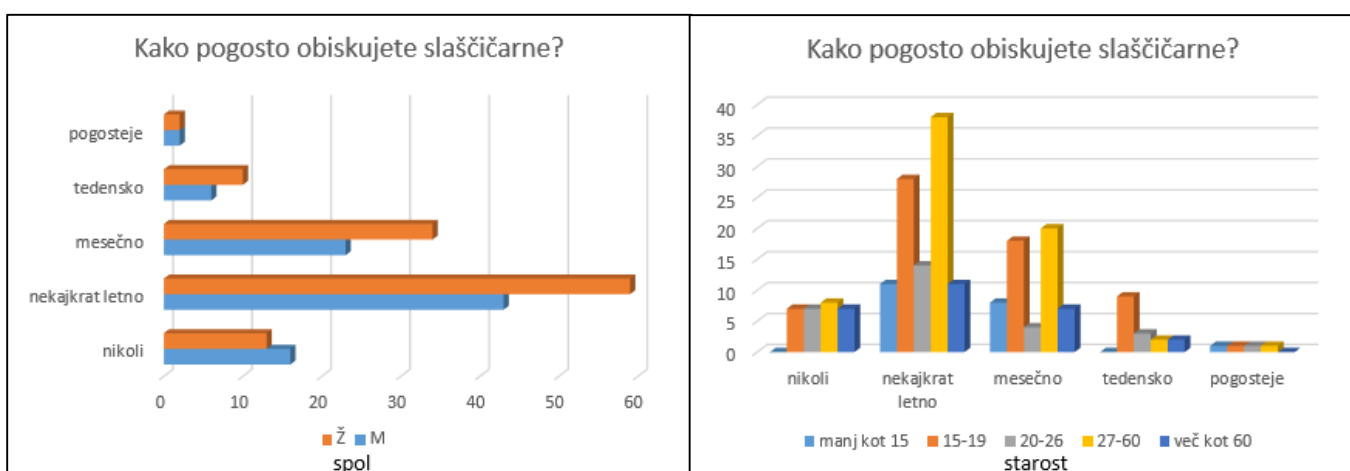
Grafični prikaz 2: Slaščičarne v starem mestnem jedru danes.

Grafični prikaz 2 odraža najino zanimanje, koliko slaščičarn v starem mestnem jedru Celja prebivalci sploh poznajo. Izkazalo se je, da večina prebivalcev pozna dve slaščičarni, redkeje pa pet ali več. Starostna analiza pa kaže, da največ slaščičarn poznata populaciji dijakov in delovno aktivnega prebivalstva. Najmanj pa poznajo slaščičarne šolarji in upokojenci. Razloge za to lahko iščemo v tem, saj se dijaki in zaposleno prebivalstvo največ sprehajajo po mestu na poti iz šole oz. gredo proti domu in bolje poznajo ta okoliš s slaščičarnami kot druge skupine ljudi. Iz analize po spolu je razvidno, da več slaščičarn poznajo predvsem ženske.



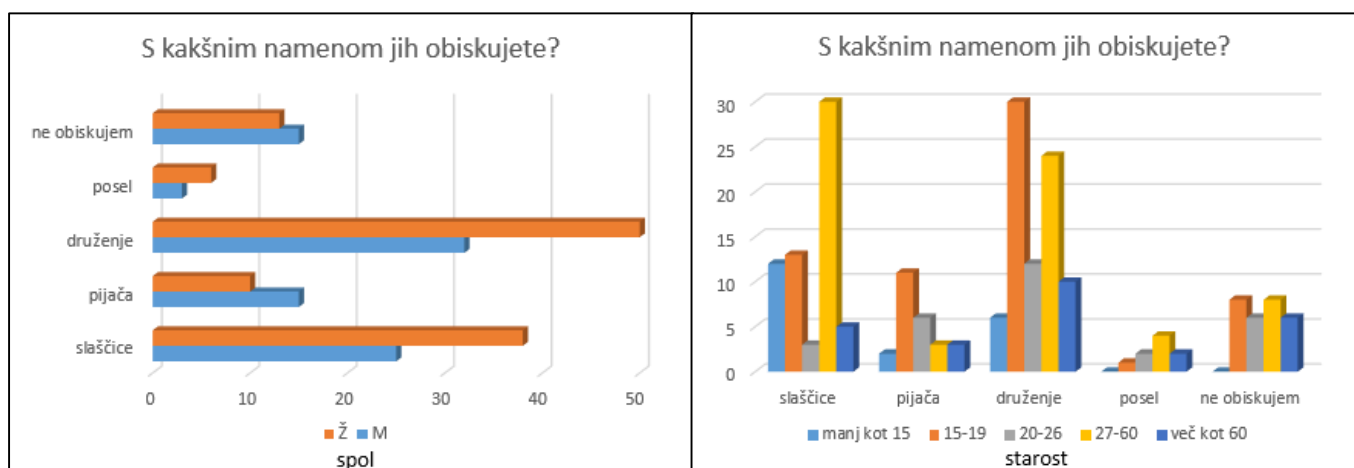
Grafični prikaz 3: Nekdanje število slaščičarn v starem mestnem jedru Celja.

Pri vprašanju o številu slaščičarn nekoč (Grafični prikaz 3) naju je zanimalo ali prebivalci mislijo, da je bilo včasih v tem delu Celja več slaščičarn kot danes. Izkazalo se je, da kar večina populacije nima predstave o številu nekdanjih slaščičarn in se posledično niso želeli opredeliti. Od opredeljenih jih je več, ki so mnenja, da je bilo nekoč večje število teh lokalov. Ti kot znane navajajo slaščičarne Mignon, Zvezda, Na na, Bakijevič, Kosta in Zimšek. Trditev, da je bilo včasih več slaščičarn najbolj zagovarja delovno aktivno prebivalstvo. Dijaki se najbolj sklicujejo k odgovoru ne vem. Precej presenetljiva ugotovitev pa je videti, da anketirani upokojeanci ne izražajo toliko vedenja o nekdanjih slaščičarnah kot delovno aktivno prebivalstvo. Razlogov je več, najverjetnejši pa se nama zdi, da niso vsi delali ali živeli v Celju. Ponovno so ženske tiste, ki poznajo več tovrstnih lokalov.



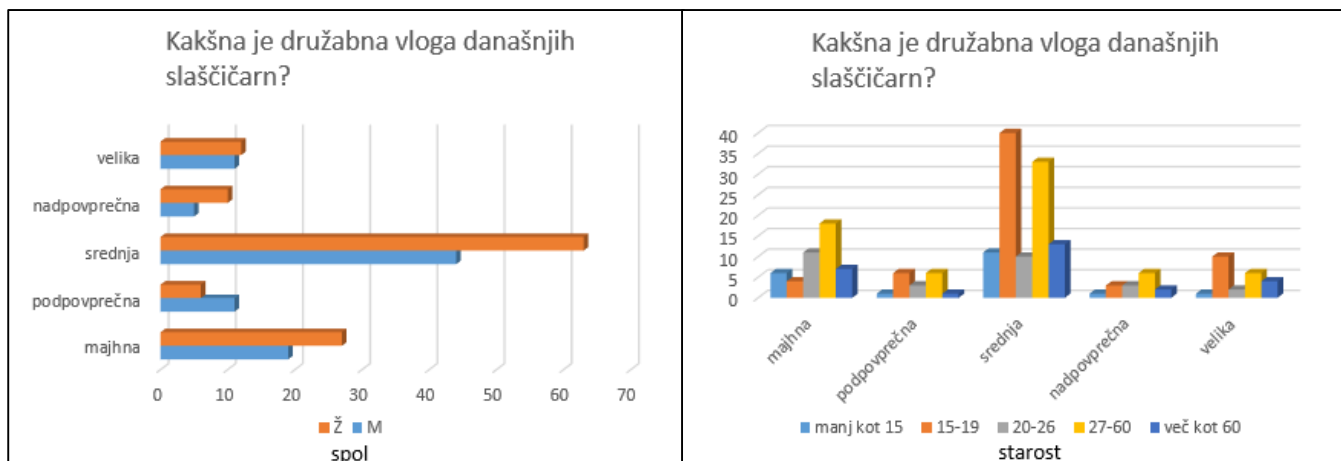
Grafični prikaz 4: Pogostost obiska slaščičarn.

V Grafičnem prikazu 4 se odraža dejstvo, kako pogosto ljudje obiskujejo slaščičarne. Izkazalo se je, da jih največ obišče slaščičarne nekajkrat letno, potem enkrat mesečno, najmanj pa večkrat na teden. Najpogosteje slaščičarno obiskujejo dijaki, na ravni nekajkrat letno zaposleni, najmanj pa šolarji in upokoјenci. Skoraj nihče izmed anketirancev ne hodi pogosteje kot tedensko v slaščičarne. Rezultati so precej pričakovani, saj so ravno dijaki tisti, ki se dnevno nahajajo v starem mestnem jedru. Ponovno prednjačijo pripadnice ženskega spola.



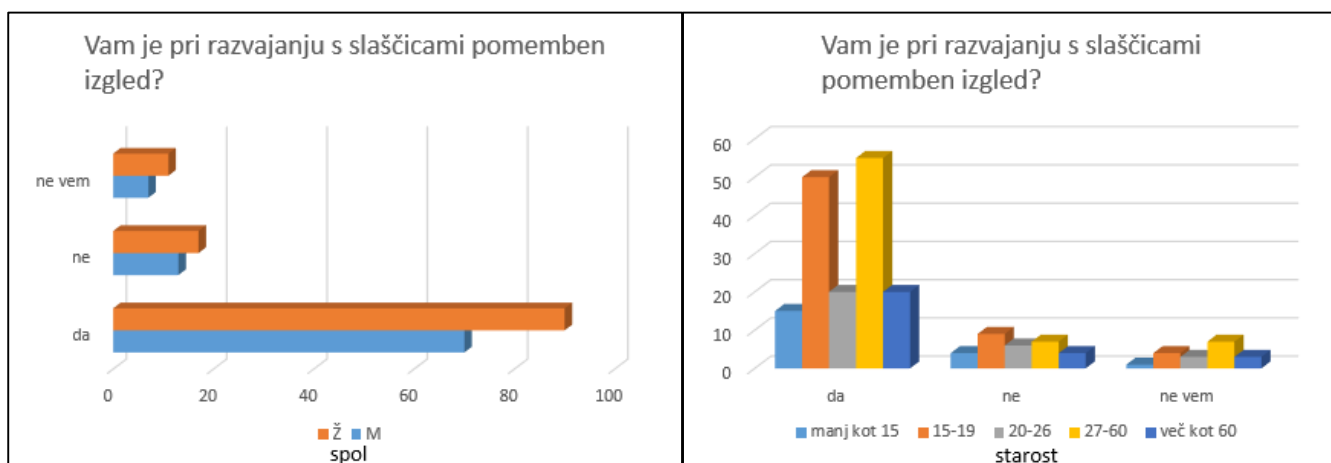
Grafični prikaz 5: Namen obiska slaščičarn.

Pri tem vprašanju (Grafični prikaz 5) naju je zanimalo s kakšnim namenom jih obiskujejo. In izkazalo se je, da jih večina obiskuje za namene druženja in slaščic, najmanj pa zaradi poslovnih odnosov. Delovno aktivne prebivalstvo uporablja slaščičarne za namene uživanja v slaščicah, medtem ko so pri srednješolcih pomembnejši socialni stiki. Seveda pa ne smemo pozabiti tudi deleža ljudi, ki ne obiskujejo slaščičarn v starem mestnem jedru. Med njimi prednjači moški spol. Razloge za to iščeva predvsem v tem, da ljudje v vsakdanjem vrvežu nimajo časa za slaščice, ko pa si ga vzamejo, pa slaščičarno uporabijo v namene druženja. Razlogi bi lahko bili tudi finančne narave ali preprosto, ker določeni skupina ljudi ne uživa v slaščicah. Poleg tega je za delovno aktivno prebivalstvo mestno jedro z avtomobilom težje dostopno oz. ob konicah primanjkuje parkirnih mest.



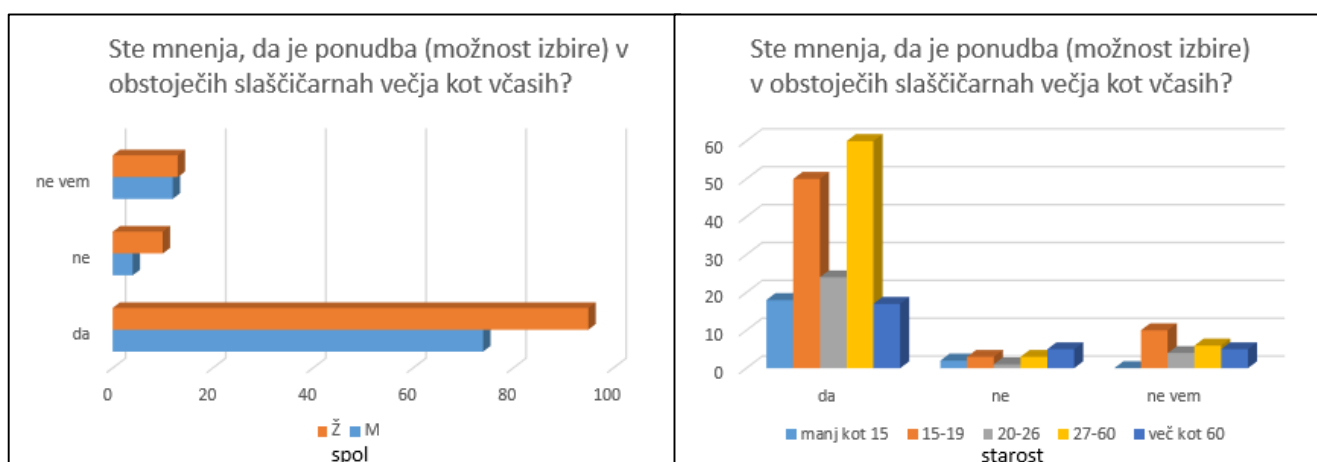
Grafični prikaz 6: Družabna vloga današnjih slaščičarn.

Od anketirancev sva v nadaljevanju želeli izvedeti, kaj si mislijo o družabni vlogi današnjih slaščičarn (Grafični prikaz 6). Izkazalo se je, da večina ljudi misli, da je družabna vloga slaščičarn nekako srednjega pomena. Približno enako število vprašanih meni, da imajo slaščičarne veliko, nadpovprečno (prevladuje ženski spol) ali podpovprečno (prevladujejo moški) povezovalno vlogo. Če pa gledamo na starostna obdobja so rezultati razmeroma podobne narave.



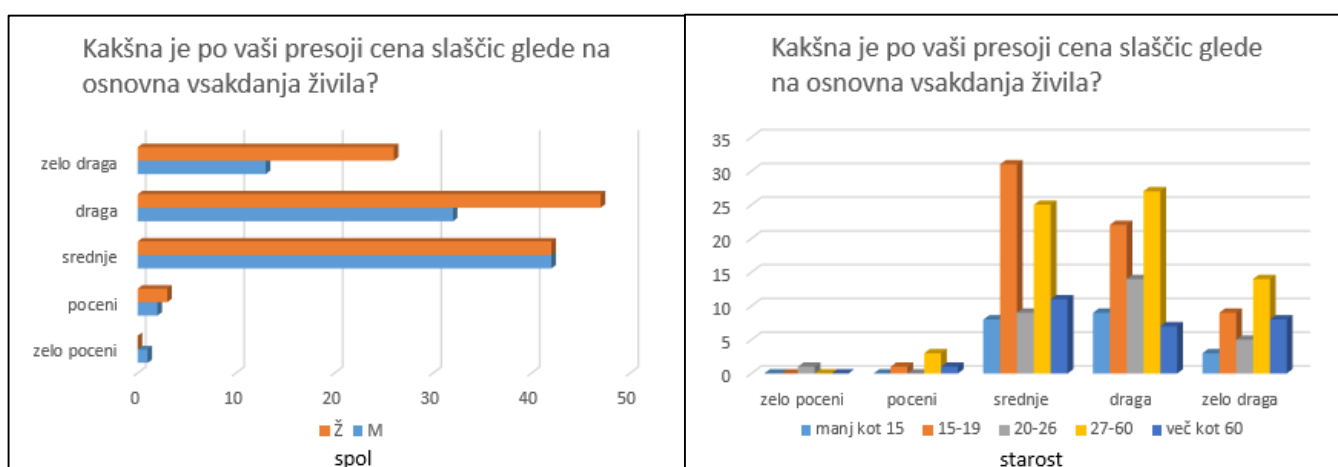
Grafični prikaz 7: Pomembnost videza slaščic.

Pri tem vprašanju (Grafični prikaz 7) naju je zanimalo, če je ljudem pri slaščicah pomemben izgled. Izkazalo se je, da je izgled večini prebivalstva pomemben. V veliki večini je vsem generacijam pomemben izgled, manj pomemben pa je nekaterim dijakom. Razloge za to lahko iščemo v tem, saj dandanes ljudje kupujemo z očmi in nam je zelo važno, kako izdelek zgleda, čeprav to še ne zagotavlja dobrega okusa.



Grafični prikaz 8: Primerjava v ponudbi slaščičarn nekoč in danes.

Grafični prikaz 8 odraža mnenja anketirancev o ponudbi oz. možnosti izbire slaščic nekoč in danes. Kot je razvidno, je prevladujoče mnenje, da je danes večja možnost izbire slaščic kot včasih. Takšno mnenje zagovarjajo predvsem dijaki in zaposleno prebivalstvo, medtem ko so druge skupine manj izrazite.



Grafični prikaz 9: Cena slaščic glede na osnovna živila.

Pri tem vprašanju (Grafični prikaz 9) naju je zanimalo, kakšna so mnenja ljudi o ceni slaščic glede na osnovna vsakdanja živila. Izvedeli sva, da večina ljudi misli, da so slaščice srednje drage, drage ali zelo drage, medtem ko se je za poceni in zelo poceni odločilo zgolj približno 2 % vprašanih. Tudi po starosti so imeli razmeroma enaka mnenja. Razloge za to lahko iščemo v tem, da delovno aktivno prebivalstvo hodi po nakupih in primerja cene osnovnih živil in slaščic, ki so za večino ljudi predraga. Morda pa se niti ne zavedajo zahtevnosti postopka izdelovanja slaščic ali rabe različnih vrste sestavin (npr. tiste naravne so dražje).

3.2.4. Primerjava cen slaščic nekoč in danes

Za primerjavo cen slaščic nekoč in danes bi potrebovali ceno takratnih slaščic, za kar pa podatkov nisva uspeli najti ali pridobiti. Odločili sva se, da bova namesto tega primerjali cene pogostih vsakdanjih živil in sestavin za slaščice v preteklosti glede na cene, ki jih imamo sedaj. Sistematično zbiranje podatkov o cenah živil je na voljo od začetka petdesetih let dalje, zato sva izbrali povprečje cen osnovnih živil med leti 1954 in 1962. Takrat je namreč delovalo nekaj znanih slaščičarn na območju Celja (npr. Pri Kosti).

Pri tem sva si pomagali s statističnim letopisom za leto 1964, ki vsebuje podatke tudi za prejšnja leta, in tistim iz leta 2013. Nato sva preko programa na spletni strani Statističnega urada republike Slovenije (Revalorizacija denarnih zneskov) preračunali cene iz takratne valute (dinarji) v evre. Spletni izračun že upošteva inflacijo in druge vplive ter je kar najboljši približek realnim cenam oz. takšni primerjavi ceni med različnimi obdobji.

1954-64:**Sestavine za slaščice:**

Kokošje jajce: 0,42 evr/kos

Pšenična moka: 1,37 evr/kg

Mleko: 0,74 evr/liter

Olje: 6,04 evr/liter

Beli sladkor: 3,81 evr/kg

Margarina: 2,10 evr/250g

Sol: 0,76 evr/kg

Jedilna čokolada: 24,75 evr/kg

Nekatera druga temeljna živila:

Črni kruh: 0,91 evr/kg

Krompir: 0,39 evr/kg

Riž: 6,48 evr /kg

Fižol: 2,27 evr/kg

Govedina: 5,83 evr/kg

Jabolka: 1,10 evr/kg

Pivo: 1,12 evr/kg

Kava: 47,49 evr/kg

2013:**Sestavine za slaščice:**

Kokošje jajce: 0,18/kos

Pšenična moka: 0,76 evr/kg

Mleko: 0,83/liter

Olje: 1,91/liter

Beli sladkor: 0,97/kg

Margarina: 2,26/250g

Sol: 0,40 evr/kg

Jedilna čokolada: 8,09 evr/kg

Nekatera druga temeljna živila:

Črni kruh: 1,98 evr/kg

Krompir: 0,57 evr/kg

Riž: 2,12 evr /kg

Fižol: 3,21 evr/kg

Govedina: 8,50 evr/kg

Jabolka: 1,15 evr/kg

Pivo: 1,91 evr/kg

Kava: 7,68 evr/kg

Vir: Statistični letopis 1964, 2016.
Revalorizacija denarnih zneskov, 2016.

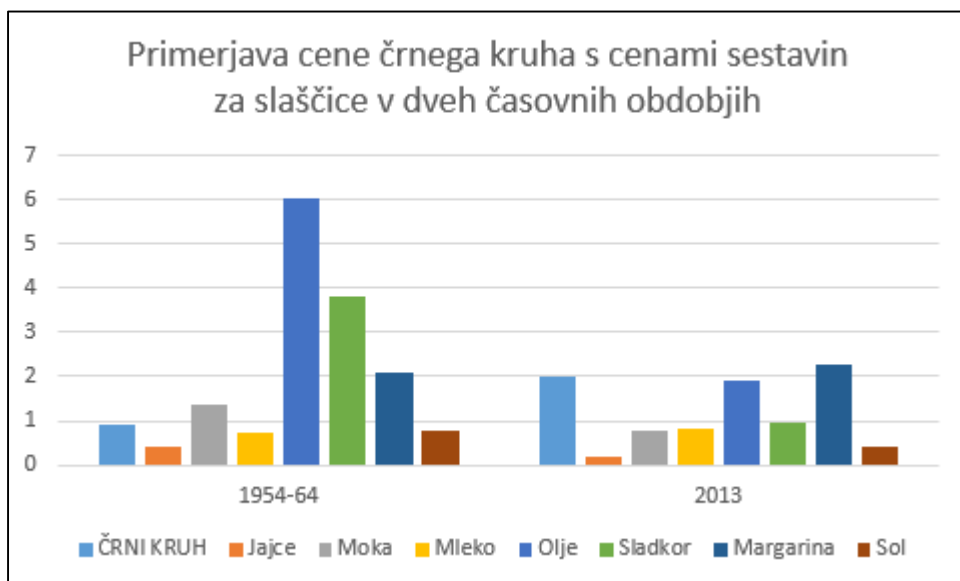
Vir: Statistični letopis 2013, 2016.

Večina osnovnih živil je bila v preteklosti dražjih, kar naju je po eni strani presenetilo, po drugi pa niti ne. Zavedava se namreč, da smo kljub draginji, ki je vsepovsod okoli nas, del globalnega gospodarskega sistema, to pa zaradi konkurence pomeni cenejša živila. Najbolj naju je pretresla razlika v ceni olja, jedilne čokolade, riža ter belega sladkorja, saj si težko predstavljava, da bi za živilo, ki ga uporabljamo v vsakodnevni prehrani odšteli toliko denarja. Po drugi strani pa je razumljivo, da so cene omenjenih živil danes razmeroma nižje, saj je v tistem času Slovenija spadala pod Jugoslavijo in ta je bila v določeni meri samooskrbna (bila je razmeroma zaprta država v času hladne vojne).

Celjski slaščičarji tako niso imeli možnosti neoviranega dostopa do cenejših surovin, ki so prihajale iz bolj razvitih, tržno naravnanih držav. Zato so nekateri cenejše stvari tihotapili iz sosednjih držav (večinoma Avstrije in Italije).

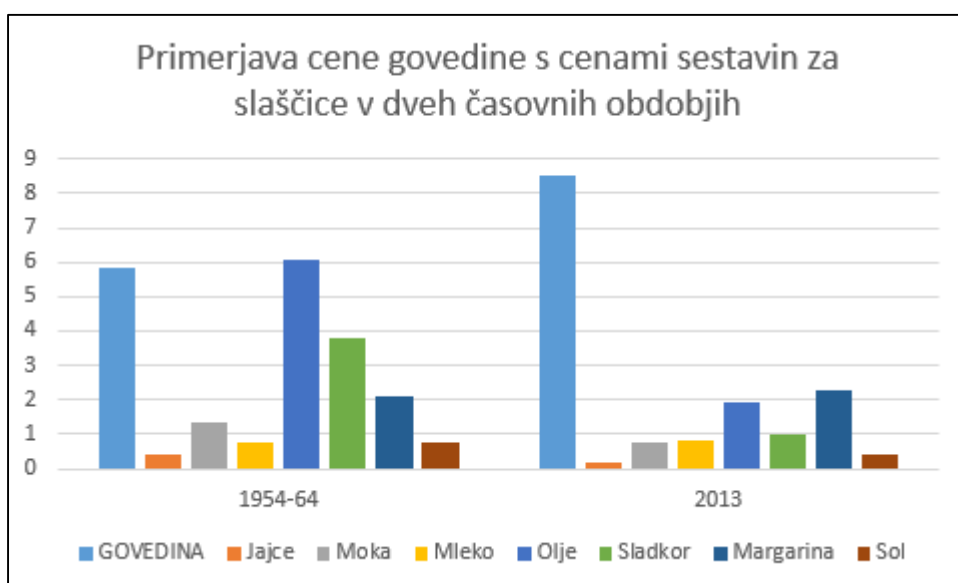
Cene slaščic bova primerjali na podlagi cen temeljnih sestavin za slaščice (npr. čokolada, sladkor, mleko, jajca) glede na druga osnovna živila iz istega obdobja. Če primerjava jedilno čokolado (24,75 €/kg) z govedino (5,83 €/kg) v preteklosti ugotoviva, da je jedilna čokolada skoraj 5-krat dražja kot govedina, olje na približno isti ravni, sladkor pa npr. pol cenejši. Iz teh dveh primerjav lahko razberemo, da so bile takrat cene sestavin za slaščice precej višje, lepo se tudi vidi, katera živila so bila pri nas lažje za dobiti oz. katera težje. Če primerjamo današnjo povprečno ceno jedilne čokolade (8,09 €/kg) in govedine (8,50 €/kg) lahko razberemo, da sta približno na isti ravni, olje nekajkrat cenejše, sladkor pa 9-krat cenejši. Iz tega lahko razberemo, da je zdaj večina sestavin za slaščice cenejša kot druge osnovne sestavine. Ugotovitve lahko prikaževa tudi drugače.

Grafični prikaz 10 (spodaj) primerja ceno črnega kruha s cenami temeljnih sestavin za slaščice v obeh časovnih obdobjih. V petdesetih letih je bilo za kilogram črnega kruha mogoče dobiti 2,2 jajci, 1,2 litra mleka, 0,15 litra olja in 0,24 kg sladkorja. V današnjem času lahko za takšen kruh dobimo 11 jajc, 2,4 litra mleka, 1 liter olja in 2 kg sladkorja. Kljub temu, da imamo danes 2-krat dražji kruh, pa za njegovo ceno dobimo mnogo več sestavin za slaščice.



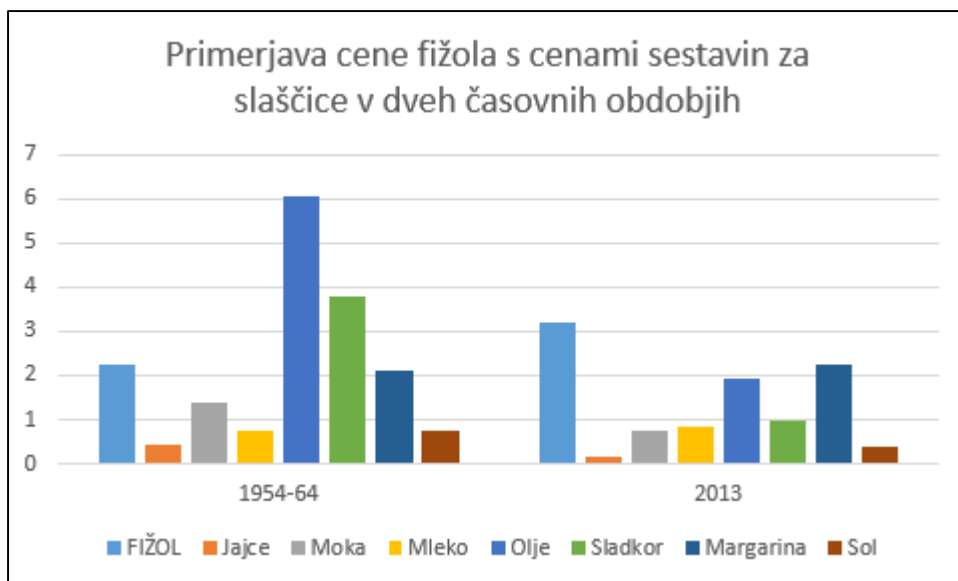
Grafični prikaz 10: Primerjava črnega kruha in sestavin za slaščice.

Naslednji primer je za govedino (Grafični prikaz 11). Nekoč je bilo mogoče za kilogram govejega mesa dobiti 4,25 kg moke, 0,7 kg margarine ali 7,7 kg soli. Danes za enako količino mesa lahko kupimo 11,2 kg moke, 0,9 kg margarine ali 21 kg soli. Ponovno je razvidno, da kljub dražji govedini zanjo dobimo precej več temeljnih sestavin za slaščice.



Grafični prikaz 11: Primerjava govedine in sestavin za slaščice.

Še zadnjič bova ponazorili s fižolom (Grafični prikaz 12). Tokrat je razvidno, da bi včasih za kilogram fižola lahko kupili 5,4 kokošjih jajc, 3 litre mleka, 0,6 kg sladkorja ali 0,25 kg margarine. V današnjem času bi za isto mero fižola dobili 17,8 jajc, 3,7 litra mleka, 3,3 kg sladkorja ali 0,38 kg margarine. Ugotavlja, da se tudi pri primerjavi s fižolom kaže podobna in izrazita razlika med obema obravnavanima časovnima obdobjema.



Grafični prikaz 12: Primerjava fižola in sestavin za slaščice.

Če takole neposredno primerjava ceno slaščic nekoč in danes, lahko skleneva, da so bile včasih slaščice dražje. To trditev utemeljujeva s ceno osnovnih sestavin za slaščice glede na druga vsakdanja živila v posameznem časovnem obdobju. Razmerje med temi živili bi bilo enako, tudi če takratnih dinarjev ne bi preračunali v evre. Seveda pa se kaže razlika v ceni tudi, če neposredno primerjava cene takratnih sestavin z današnjimi. Še posebej izrazita je razlika pri ceni čokolade ali kave, ki ju ravno zaradi tega nisva vključili v grafično primerjavo, saj sva želeli zmanjšati vpliv ekstremov.

3.2.5. Kartografska primerjava lokacij nekoč in danes

Za ugotavljanje števila slaščičarn nekoč in danes ter njihove prostorske razporeditve sva na podlagi terenskega dela in zgodovinskih virov izdelali zemljevida nekdanih in sedanjih slaščičarn v starem mestnem jedru Celja. V preteklosti je bilo na tem območju več slaščičarn, s pomočjo virov sva jih v prostor uspeli umestiti 14. Med njimi so bile najbolj znane Kosta, Bakijevič, Mignon, Na Na itd.



Slika 16: Slaščičarne v starem mestnem jedru Celja nekoč. Kartografija: Avtorici (Vir podlage: Geopedia, 2016.)

Danes je v tem delu mesta le še 8 slaščičarn, med njimi sta tudi slaščičarni Zvezda in Evropa, ki imata korenine že v preteklosti. Razvidno je, da je bilo včasih tukaj na tem območju več slaščičarn, kar je v skladu z najino napovedjo v hipotezi.



Slika 17: Današnje slaščičarne v starem mestnem jedru Celja. Kartografija: Avtorici (Vir podlage: Geopedia, 2016.)

4. ZAKLJUČEK

V raziskovalni nalogi sva se posvetili slaščičarstvu v starem mestnem jedru Celja nekoč in danes. Že na začetku sva imeli precej idej za raziskovanje, a sva nato skupno zanimanje oblikovali v tri hipoteze. V fazi načrtovanja sva izdelali osnutek naloge, se seznanili s potrebnimi raziskovalnimi metodami, ki bi nama lahko prinesli dovolj trdnih in verodostojnih podatkov, da sprejmeva ali ovrževa najine domneve.

Hipoteza št.1:

V preteklosti je bilo v starem mestnem jedru več slaščičarn kot danes.

Prvo hipotezo lahko potrdiva, saj sva s kabinetnim in nato terenskim delom ter kartografsko metodo pokazali, da je bilo v preteklosti res več slaščičarn kot danes. Včasih je bilo kar 14 slaščičarn (odvisno od časovnega obdobja), od tega danes stojita le še Evropa in Zvezda, trenutno pa jih stoji samo še 8. S tem sva potrdili trditev, da se tovrstni obrati zaradi večjega števila in koncentracije ljudi predstavljajo na obrobje mest (npr. trgovske centre), torej izven mestnih središč.

Hipoteza št. 2:

Slaščice so bile nekoč preprostejše, pa tudi izbira je bila manjša.

Tudi drugo hipotezo lahko potrdiva. Na tem mestu se naslanjava na podatke iz obeh intervjujev ter mnenje anketirancev in slikovnega gradiva. Slaščice so bile v preteklosti dosti preprostejše, seveda pa je bilo enako z izbiro, ki je danes precej večja. Večina anketirancev tako meni, da so dandanes slaščice veliko bolj izpopolnjene in zelo estetsko dodelane, slaščičarstvo pa postaja bolj neke vrste umetnost kot proizvodnja. Informacije, ki sva jih dodatno pridobili iz prve roke o slaščičarstvu nekoč (intervju z g. Mihajlovičem) in danes (intervju z go. Krajnc) najine uvodne domneve še dodatno podkrepijo.

Hipoteza št. 3:

Cene slaščic so bile (v primerjavi z osnovnimi vsakdanjimi živili) v nekoč višje kot so danes.

Prav tako lahko potrdiva tudi tretjo hipotezo. Za presojo te trditve so bili ključni podatki, ki jih zbira Statistični urad Republike Slovenije. Na podlagi cene osnovnih vsakdanjih živil in sestavin za slaščice v dveh časovnih obdobjih sva ugotovili, da so bile cene takratnih slaščic dražje kot so danes. To dejstvo sva utemeljili še na grafičen način in ga v raziskovalnem delu tudi podrobno obrazložili.

Meniva, da sva v raziskovalnem delu dovolj natančno predstavili način dela in dobljene rezultate. Ker so vedno možne izboljšave, se zavedava, da bi lahko nalogo nadgradili še s kakšno hipotezo ali drugačnim pristopom. Raziskovanje bi lahko nadaljevali v arhivu, poskušali izbrskati še kakšen zgodovinski vir (npr. neposredne cene slaščic), vzorec anketirancev bi lahko še povečali, pa še kaj drugega. Vseeno sva mnenja, da sva z uporabljenim postopkom v zadostni meri raziskali najino temo in podkrepili zastavljene hipoteze.

V zaključku želiva povedati, da je to za naju prva raziskovalna naloga, ki naju je naučila zelo veliko stvari. Med drugim sva se prvič soočili z anketiranjem ter analiziranjem le tega, pri čemer so se pojavile prve težave. Kar nekaj časa sva porabili za sestavljanje vprašanj, da so se zdela smiselna in primerna za pridobivanje želenih informacij. Pri tem nama je precej svetoval najin mentor in s skupnimi močmi smo anketo spravili na list in se z njimi ter še dvema prijateljicama, ki sta nama pomagali, odpravili v samo staro mestno jedro Celja. Tam smo anketirale mimoidoče vseh starosti in spolov ter se pri tem srečevale tudi z vremenskimi nevšečnostmi. Kljub temu se nismo predale in smo anketirale naprej. Kmalu zatem sva vse glasove prešteli in jih razvrstili v preglednico Microsoft Excela, s pomočjo katerega sva naredili grafikone. To je bilo za naju nekaj novega, zato nama je to povzročalo največ preglavic. Ob tem sva se poigravali z idejo spletne ankete, ki bi nama omogočila večji vzorec, a bi hkrati težje zadostili veljavnosti ankete. Iskali sva namreč točne določene skupine ljudi, ki so dnevno v stiku s starim mestnim jedrom. Naučili sva se tudi, kako z računalniškim programom izdelati podlago za terensko delo, kako izdelati zemljevid in ga nato uporabiti kot vir informacij. Predvsem pa se nama zdi koristno, da sva se

ob zaključku osnovne šole naučili postopka in metod raziskovalnega dela, kar bova lahko s pridom uporabili v srednji šoli.

Vse podatke, ki sva jih vključili v nalogo sva dobili iz knjig, spleta, z anketo, terenskim delom in dvema intervjujema. Raziskovanje je bilo zabavno in hkrati poučno, saj sva prišli do številnih novih spoznanj ne samo o slaščičarstvu, ampak tudi o okolju v katerem živiva. Pri tem smo se večkrat odpravili v staro mestno jedro, seveda pa sva morali za pristno izkušnjo nekaj slaščic tudi preizkusiti.

5. VIRI IN LITERATURA

Candiquik [online]. 2016. [citirano 15. 2. 2016].

Dostopno na tem naslovu:

<<http://candiquik.com/category/recipe/cakepops/>>.

CVIRN, J., 2007. Celje: vodnik. Nazarje, Argos, str. 96.

Geopedia [online]. 2016. [citirano 16. 2. 2016].

Dostopno na tem naslovu:

<http://www.geopedia.si/#T105_x520754.75_y120570_s17_b2/>.

Fabjančič, A., 2016 [online]. Sladko pecivo, 2016. [citirano 4. 1. 2016].

Dostopno na tem naslovu:

<<http://www.flokky.com/>>.

KADILNIK, T., 2008. Sladoled in slaščičarji : družbeni in kulturni značaj sladoleda ter njegov prihod v Celje. Celje, Jezikovno društvo barve jezika, str. 153.

KOVAČIČ, 2014. Prostorska in funkcijska preobrazba starega mestnega središča [online]. 2016. [citirano 15. 1. 2016].

Dostopno na tem naslovu:

<https://prezi.com/ta4a-4txprtj/prostorska-in-funkcijska-preobrazba-starega-mestnega-sredisc/>.

Pokrajinski muzej Celje [online]. 2016. [citirano 1. 2. 2016].

Dostopno na tem naslovu:

<<https://www.pokmuz-ce.si/podmestom/>>.

Revalorizacija denarnih zneskov [online]. 2016. [citirano 17. 2. 2016].

Dostopno na spletnem naslovu:

<<http://www.stat.si/statweb/glavnanavigacija/interaktivno/preracuni/>>.

SCHROTT, H., 1996. Slaščičarstvo. Ljubljana, Tehniška založba Slovenije, str. 212.

Dežela Celjska [online]. 2016. [citirano 11. 1. 2016].

Dostopno na spletnem naslovu:

<<http://www.dezela-celjska.si/sl/celje>>.

Statistični letopis 1964 [online]. 2016. [citirano 17. 2. 2016].

Dostopno na spletnem naslovu:

<http://www.stat.si/StatWeb/doc/letopis/1964/1964_21.pdf>.

Statistični letopis 2013 [online]. 2016. [citirano 17. 2. 2016].

Dostopno na spletnem naslovu:

<http://www.stat.si/StatWeb/doc/letopis/2013/15_13/15-12-13.html>.

Zgodovina Celja [online]. 2016. [citirano 2. 3. 2016].

Dostopno na tem naslovu:

<<http://zgodovinacelja.weebly.com/>>.

Wikipedia commons [online]. 2016. [citirano 14. 1. 2016].

Dostopno na tem naslovu:

<https://commons.wikimedia.org/wiki/Main_Page>.

SEZNAM SLIK

Naslovna slika: Sladko pecivo.....	1
Slika 1: Ostanke nekdanje Celeie	8
Slika 2: Obnova mestnega jedra v času med obema vojnoma	9
Slika 3: Staro mestno jedro Celja danes.....	10
Slika 4: Staro mestno jedro danes. Kartografija: Avtorici	11
Slika 5: Priljubljeno mesto za sladoledarje.....	14
Slika 6: Dovoljenje za izvajanje slaščičarske dejavnosti	14
Slika 7: Celjski Glavni trg 1	15
Slika 8: Polonine sladke skrivnosti.....	15
Slika 9: Slaščičarna Mignon na Krekovem trgu	16
Slika 10: Prodaja sladoleda v slaščičarni Zvezda	16
Slika 11: Slaščice nekoč	17
Slika 12: Pred slaščičarno Pri Kostih	19
Slika 13: V slaščičarni Pri Kostih	20
Slika 14: Delo v slaščičarni	21
Slika 15: Cake Pops	22
Slika 16: Slaščičarne v starem mestnem jedru Celja nekoč.	34
Slika 17: Današnje slaščičarne v starem mestnem jedru Celja.	35

SEZNAM GRAFIČNIH PRIKAZOV

Grafični prikaz 1: Lokacija uživanja slaščic.....	23
Grafični prikaz 2: Slaščičarne v starem mestnem jedru danes.	24
Grafični prikaz 3: Nekdanje število slaščičarn v starem mestnem jedru Celja.	25
Grafični prikaz 4: Pogostost obiska slaščičarn.....	25
Grafični prikaz 5: Namen obiska slaščičarn.	26
Grafični prikaz 6: Družabna vloga današnjih slaščičarn.....	27
Grafični prikaz 7: Pomembnost videza slaščic.....	27
Grafični prikaz 8: Primerjava v ponudbi slaščičarn nekoč in danes.	28
Grafični prikaz 9: Cena slaščic glede na osnovna živila.	28
Grafični prikaz 10: Primerjava črnega kruha in sestavin za slaščice.	31
Grafični prikaz 11: Primerjava govedine in sestavin za slaščice.....	32
Grafični prikaz 12: Primerjava fižola in sestavin za slaščice.	33

PRILOGE

Anketni vprašalnik