

Mestna občina Celje
Komisija Mladi za Celje

PRAVOPIISNE **NAPAKE NA PREHRAMBNIH **IZDELKIH****

Raziskovalna naloga

Avtorica:

Tea Simič

Mentor:

Črt Močivnik, prof.

Celje, marec 2017



I. osnovna šola Celje

PRAVOPIISNE NAPAKE NA PREHRAMBNIH IZDELKIH

Raziskovalna naloga

Avtorica:

Tea Simič, 8. b

Mentor:

Črt Močivnik, prof.

Mestna občina Celje, Mladi za Celje

Celje, marec 2017

POVZETEK

Namen raziskovalne naloge je opozoriti na pravopisne napake, ki jih zasledimo na etiketah prehrambnih izdelkih. V raziskovalni nalogi izpostavljam pravopisne in slovnične napake na deklaracijah prehrambnih živil tujega in domačega izvora. Zanimalo me je, kje se napake najpogosteje ponavljajo in zakaj ter v kolikšni meri jih ljudje opažajo. Svoje hipoteze sem preverila tudi z anketo, ki je sestavljena iz treh osnovnih vprašanj.

Pravopisne napake so del našega vsakdana. Gre za uporabo male in velike začetnice, zapis dvojnih črk ali zaporedje dveh enakih črk, zapis krajšav, ustrezen besedni red idr. Pravopisnih in slovničnih napak je vse več in zlahka se opazijo, a glede tega nič ne naredimo (to potrjujejo tudi odgovori, zbrani na podlagi anket).

V raziskovalni nalogi iščem odgovore na več vprašanj: zakaj je toliko pravopisnih napak in na katerih deklaracijah jih je več – domačih ali tujih; katere pravopisne napake se najpogosteje pojavljajo; kako se ljudje odzivajo na napake idr.

Z raziskovanjem deklaracij prehrambnih izdelkov sem opozorila na najpogostejše napake, hkrati pa izpostavila zgledne oz. jezikovno ter pravopisno brežhibne primere.

Ključne besede: pravopisne napake, deklaracija, domači in tuji prehrambni izdelki

KAZALO VSEBINE

1	Uvod	1
1.1	Opis raziskovalnega problema in namen.....	1
1.2	Hipoteze.....	2
1.3	Metodologija, opis raziskovalnih metod	2
2	Teoretični del	3
2.1	Pravopis in pravila – primeri rabe.....	3
2.1.1	Pisanje skupaj, narazen, z vezajem.....	3
2.2	Napačna raba ločil.....	6
2.2.1	Pisno znamenje za odstotek, merska enota stopinj Celzija, matematična znamenja	9
3	Analizirane pravopisne napake na prehrambnih izdelkih	11
4	Rezultati analize izdelkov – obdelava podatkov.....	19
5	Anketa – obdelava podatkov in rezultati	21
5.1	Podatki o anketirancih	21
5.2	Podatki o odgovorih na anketi.....	22
6	Sklepne ugotovitve.....	26
7	Zaključek.....	27
	Viri in literatura	28
	Priloga.....	28

1 Uvod

1.1 Opis raziskovalnega problema in namen

Raziskovalna naloga *Pravopisne napake na prehrambnih izdelkih* je povezana z vsakodnevnim srečanjem potrošnikov s pravopisnimi napakami na deklaracijah prehrambnih izdelkov. Pravopisnih pravil, tj. pravil, ki nas učijo, s katerimi črkami zapisujemo glasove v določeni besedi, ali besedo zapišemo z veliko ali malo začetnico, narazen ali skupaj, kako besedo delimo, kako napišemo idr., se naučimo v šoli. Vse to z namenom, da bi bilo napak v vsakdanjem življenju čim manj.

Knjižni jezik je naš skupni jezik. Ima dve različici: knjižni zborni in knjižni pogovorni jezik. Knjižni zborni jezik ima natančno predpisana pravila – napisana so v slovnica, slovarjih, pravopisnih in drugih jezikovnih priročnikih. Knjižnega zbornega jezika se sistematično učimo v šoli na vseh ravneh. Dobro ga morajo obvladati pisci strokovnih besedil, literati in prevajalci. Zadnji predstavljajo pomemben člen, saj v slovenščino prevajajo originalna besedila, napake pa se vseeno pojavljajo.

Pravopisne napake nas spremljajo na vsakem koraku, možno jih je zaslediti na znanih kot tudi manj znanih blagovnih znamkah oblačil, v knjigah, internetu, časopisu, na produktih in prehrambnih izdelkih ... Odločila sem se za raziskovanje slednjih, saj sem že pred začetkom dela opazila, da ljudje kljub precejšnji opaznosti napak na te ne opozarjajo, nekateri pa celo ne vedo, kaj so pravopisne napake, kljub temu da se z njimi srečujemo vsak dan.

Glede na rezultate anket lahko povzamem, da anketiranci pravopisne napake preveč posplošujejo, saj so v veliko primerih navedli, da gre za nepravilno sklanjanje ali pa napačno rabo slovnice. V anketi sem zastavila tudi vprašanje o količini opažanja pravopisnih napak, vendar zbrani odgovori zaradi nepoznavanja področja niso pravi pokazatelj trenutnega realnega stanja.

Da bi ugotovila, kje se nahaja največ napak in zakaj, s tem pa bi tudi potrdila svoje hipoteze, sem izdelke razvrstila glede na izvor – tujega in domačega. Analizirala sem jih 115, od katerih jih je kar 98 (85 %) vsebovalo pravopisne napake.

1.2 Hipoteze

Na osnovi pregleda prehrabnih izdelkov tujega in domačega izvora ter povpraševanja manjše skupine potrošnikov, sem si zastavila naslednje hipoteze:

Hipoteza 1

Izdelki tujega izvora imajo na deklaracijah več pravopisnih napak kot domači izdelki.

Hipoteza 2

Ljudje pravopisne napake opazijo večkrat, a glede tega premalokrat ukrepajo. Potrošniki pogosto berejo deklaracije na prehrabnih izdelkih.

Hipoteza 3

Večina napak se pojavlja tudi v trgovinah oz. na izdelkih, ki produkte tujih podjetij vložijo v svoje originalne »škatle«.

Hipoteza 4

Slabi prevodi in s tem pravopisne napake se pojavljajo na izdelkih, ki niso evropskega izvora.

Z uporabo metodologije oz. raziskovalnih metod sem želela v nadaljevanju ugotoviti, ali te navedene hipoteze držijo ali ne.

1.3 Metodologija, opis raziskovalnih metod

Raziskovalno delo je temeljilo na gradivu prehrabnih izdelkov, ki sem ji poslikala v večjih živilskih trgovinah, kot so Mercator, Spar, Tuš, Lidl, Hofer ... Gradivo sem skrbno pregledala in s pomočjo mentorja določila pravopisne napake na deklaracijah izdelkov. Osredotočena sem bila predvsem na uporabo ločil, neustrezno rabo krajšav ter zapis velike in male začetnice, opazovala sem razmike med besedami in znamenji (npr. znak % za odstotek).

Gradivo sem razvrstila po posameznih trgovinah, označila napake in jih preslikala. Na konkretnih primerih sem zatem opredelila najpogostejše napake. Pri raziskavi sem uporabljala zlasti:

- a) metodo anketiranja,
- b) metodo obdelave podatkov.

Moje raziskovanje je potekalo zlasti na podlagi empiričnega preverjanja stanja. Izdelke, ki so zastopani v analizi, sem zbrala v dvomesečnem obdobju. V tem obdobju sem zbrala 115 prehrambnih izdelkov ter jim določila vse napake, ki so bile prisotne.

Celotno raziskovanje sem preverila z anketo, v kateri je sodelovalo 35 anketirancev, ki so odgovorili na tri vprašanja. S tem sem pridobila tudi osnovna stališča in mišljenja potrošnikov glede pravopisnih napak.

2 Teoretični del

2.1 Pravopis in pravila – primeri rabe

Pravopisne napake, ki sem jih zasledila na prehrambnih oz. živilskih izdelkih, sem razdelila v šest skupin. Za vsako sem napisala po več konkretnih primerov ter dopisala pravila: pisanje skupaj, z vezajem, s pomišljajem; pisanje znamenj; zapisovanje črk; napačna raba ločil; raba velike in male začetnice. Za vsako skupino sem napisala še več podskupin in pravila za uporabno le-teh ter pravilni zapis.

Za opisovanje pravil sem uporabila knjižna vira *Slovenski pravopis* in *Cikcak po pravopisu*, ki sta mi pomagala pri doslednem iskanju napak.

2.1.1 Pisanje skupaj, narazen, z vezajem

Napačno pisanje besed skupaj

PRAVILO: Skupaj pišemo tvorjenke (podredne zloženke), katerih sestavnih delov ne moremo povezati z veznikom *in*. S to napako predstavljam tri izdelke.

- a) Sestavine: 65 % polno mleko, smetana, sladkor ... lešnikova pasta, 0,5 % manjmasten kakavov prah ... (Montervay)

- b) Sestavine: sladkor, dekstroza, 20 % manjmasten kakavov prah ... (Goody Cao)
- c) Sestavine: ... rastlinske maščobe, 7 % manjmasten kakavov prah, sladka sirotka v prahu ...

Z rdečo barvo je označen napačen zapis na treh deklaracijah.

Pravilno je:

- a) Sestavine: 65 % polno mleko, smetana, sladkor ... lešnikova pasta, 0,5 % *manj masten* kakavov prah ...
- b) Sestavine: sladkor, dekstroza, 20 % *manj masten* kakavov prah ...
- c) Sestavine: ... rastlinske maščobe, 7 % *manj masten* kakavov prah, sladka sirotka v prahu ...

Pisanje s pomišljajem

PRAVILO: V teh primerih je pomembno naslednje: pišemo ga namesto predlogov od ... do, kot alinejni pomišljaj na začetku vrstice, za izražanje nasprotij, v matematiki kot minus, za izražanje temperature.

Napačna uporaba **vezaja**. Namesto njega mora biti **pomišljaj**:

- a) Navodilo za pripravo: v kozarec s toplim ali hladnim mlekom (200 ml) dajte **3-4** čajne žličke (10 g) instant kakavovega napitka, premešajte in napitek je pripravljen. (Instant kakavov napitek)
- b) Priprava: v pečici: Pečico predhodno segrejte na 180 °C. Aluminijsko posodo z lazanjo vzemite iz prozorne embalaže in jo dajte v pečico ter pecite **20-25** minut pri temperaturi 180 °C.
- c) Uporabno najmanj do: označeno na pokrovu. Hraniti pri temperaturi **-18 °C**. (Krem sladoled s čokolado, jagodo in okusom vanilje)

Pravilno je:

- a) Navodilo za pripravo: v kozarec s toplim ali hladnim mlekom (200 ml) dajte **3–4** čajne žličke (10 g) instant kakavovega napitka, premešajte in napitek je pripravljen.
- b) Priprava: v pečici: Pečico predhodno segrejte na 180 °C. Aluminijsko posodo z lazanjo vzemite iz prozorne embalaže in jo dajte v pečico ter pecite **20–25** minut pri temperaturi 180 °C.
- c) Uporabno najmanj do: označeno na pokrovu. Hraniti pri temperaturi **-18 °C**.

Na izdelkih se pojavlja veliko podobnih napak, še posebej ob zamenjavi pomišljaja z vezajem. Izpostavila sem tri primere.

Pisanje z vezajem in neuporaba vezaja

PRAVILO: Z vezajem pišemo tvorjenke (priredne zloženske), katerih sestavne dele lahko povežemo z veznikom *in*. Vezaj veže: sorodne besedne zveze, sestavine zloženk, kratice in končna obrazila ter zaimke in prislove v zvezah.

Napačno je:

- a) Sestavine: sladkor, glukozni_fruktozni sirup, kakavova masa, kakavovo maslo, bananina kaša 6 % ... (Penasti desert, oblit s čokolado)
- b) Sestavine: žitarice 54,5 % (pšenična moka, koruzne vlaknine, ovsene vlaknine, ržena moka), sladkor, sončnično olje z visoko vsebnostjo oleinske kisline 15,5 %, kakav v prahu 4 %, glukozno_fruktozni sirup ...
- c) Sestavine: glukozno_fruktozni sirup ... (Kisli sadni gumi bonboni s štirimi okusi)

Pravilno je:

- a) Sestavine: sladkor, glukozni-fruktozni sirup, kakavova masa, kakavovo maslo, bananina kaša 6 % ...
- b) Sestavine: žitarice 54,5 % (pšenična moka, koruzne vlaknine, ovsene vlaknine, ržena moka), sladkor, sončnično olje z visoko vsebnostjo oleinske kisline 15,5 %, kakav v prahu 4%, glukozno-fruktozni sirup ...
- c) Sestavine: glukozno-fruktozni sirup ... (Kisli sadni gumi bonboni s štirimi okusi)

Namesto pomišljaja bi moral biti vezaj.

2.2 Napačna raba ločil

Neuporaba vejice v deklaracijah

PRAVILO: Vejico pišemo med prirednimi deli povedi, če niso zvezani z vezniki *in, pa, ter*, stopnjevalnim *ne-ne, niti-niti* ali ločnim *ali, bodisi*; med nadrednim in odvisnim stavkom.

Izbrala sem primer, v katerem je več ponavljajočih se napak:

- a) Sestavine: Okus limone_Okus maline_Okus jagode_Okus jabolka (Brain blasterz)

Pravilno je:

- a) Sestavine: okus limone, okus maline, okus jagode, okus jabolka ...

Napačna raba pike in neuporaba pike

PRAVILO: Piko pišemo na koncu pripovedne enostavčne ali zložene povedi. Pike ne pišemo v naslovih, v podpisih, v glavah dopisov, za merskimi enotami, na koncu kemijskih simbolov, v kraticah (npr. RS).

Neuporaba pike

- a) Okus jagode, okus jabolka_Sladke možganske pokalice – kisli sladki delčki_
(Brain Blasterz)
- b) Male delce bi lahko pogoltnili ali inhalirali_Hraniti na hladnem in suhem_
(Mlečna čokoladna jajčka z igračko presenečenja)

Pravilno je:

- a) Okus jagode, okus jabolka. Sladke možganske pokalice – kisli sladki delčki.
b) Male delce bi lahko pogoltnili ali inhalirali. Hraniti na hladnem in suhem.

Napačna raba pike

Pika stoji na mestu drugega ločila

- a) Mlečna čokoladna jajčka z igrčko presenečenja (kakavovi delci min. 34 %, mlečni delci min. 17.5%)

Pravilno je:

- a) Mlečna čokoladna jajčka z igrčko presenečenja (kakavovi delci min. 34 %, mlečni delci min. 17,5%)

Pri pisanju decimalnih števil ne ločimo števil s piko, temveč z vejico.

Neuporaba dvopičja

PRAVILO: Dvopičje pišemo v povedi, ko ohlapno misel prvega stavka dopolnjuje, pojasnjuje, razčlenjuje; za besednimi zvezami; med besedilom obrazca in dopolnitvijo ter med imenom avtorja in delom.

Napačno je:

- a) Sestavine_okus limone, okus maline, okus jagode, okus jabolka ... (Brain blasterz)

Pravilno je:

- a) Sestavine: okus limone, okus maline, okus jagode, okus jabolka ... (Brain blasterz)

2.1.3 Raba velike in male začetnice

PRAVILO: Veliko začetnico pišemo, če je prva beseda v povedi, lastno ime, svojilni pridevnik iz lastnih imen, izraz spoštovanja ... Malo začetnico pa uporabljamo pri določilih in poimenovanjih bitij, poimenovanjih rasnih ali jezikovnih pripadnostih, poimenovanja za pripadnike nazorov, gibanj, ver, društev, strank, redov, podjetij, pri zemljepisnih občnih imenih, pri stvarnih občnih imenih.

Napačna raba začetnice na začetku in sredi povedi

Napačno je:

- a) Lazanja **Je** pečena, ko postane sir zlato-rjave barve in se lepo raztopi.
(Lazanja Trattori Alfredo)
- b) **od** te nasičene maščobe: 1,8 g.
Ogljikovi hidrati: 30 g
od teh sladkorji: 0 g. (Suši Nori)
- c) Sestavine **Okus** limone, **Okus** maline, **Okus** jagode, **Okus** jabolka (Brain Blasterz)

Pravilno je:

- a) Lazanja **je** pečena, ko postane sir zlato-rjave barve in se lepo raztopi.
- b) **Od** te nasičene maščobe: 1,8 g.
Ogljikovi hidrati: 30 g
Od teh sladkorji: 0 g. (Suši Nori)
- c) Sestavine **okus** limone, **okus** maline, **okus** jagode, **okus** jabolka

Napačna raba začetnice za dvopičjem

Napačno je:

- a) Sestavine: **K**oruzni škrob, koruzna moka, rastlinsko olje ... (Piškoti brez glutena)
- b) Sestavine: **S**ladkorno zgoščeno mleko s kakavom ...
- c) Priprava: **V** pečici: **P**ečico predhodno segrejte na 180° C. (Lazanja Trattori Alfredo)
- d) Sestavine: **S**ladkor, dekstroza ... (Brain Blasterz)

Pravilno je:

- a) Sestavine: **k**oruzni škrob, koruzna moka, rastlinsko olje ...
- b) Sestavine: **s**ladkorno zgoščeno mleko s kakavom ...
- c) Priprava: **v** pečici: **p**ečico predhodno segrejte na 180° C.
- d) Sestavine: **s**ladkor, dekstroza ...

2.2.1 Pisno znamenje za odstotek, merska enota stopinj Celzija, matematična znamenja

PRAVILO: Ko pišemo znamenja za odstotek, merske enote ipd., moramo med števkami in znamenjem narediti **presledek**.

Zapis znamenja za odstotek (%)

Napačno je:

- a) Mlečna čokoladna jajčka z igračko presenečenja (kakavovi delci min. 34%, mlečni delci min. 17.5%).
- b) Sestavine: voda, popolnoma hidrogenirano rastlinsko olje palmovih jedrc (26%), sladkor (11%), mlečne beljakovine, stabilizatorji: E420ii, E463, emulgatorji: E472e, sojin lectin (E322), E472b, sol, arome, barvilo: E160a.
- c) Mlečni desert z lešniki. Sestavine: 65% polno mleko, smetana, sladkor, posneto mleko v prahu, modificiran škrob, 0,5% lešnikova pasta, 0,5% manj masten prah.

Pravilno je:

- a) Mlečna čokoladna jajčka z igračko presenečenja (kakavovi delci min. 34 %, mlečni delci min. 17,5 %).
- b) Sestavine: voda, popolnoma hidrogenirano rastlinsko olje palmovih jedrc (26 %), sladkor (11 %), mlečne beljakovine, stabilizatorji: E420ii, E463, emulgatorji: E472e, sojin lectin (E322), E472b, sol, arome, barvilo: E160a.
- c) Mlečni desert z lešniki. Sestavine: 65 % polno mleko, smetana, sladkor, posneto mleko v prahu, modificiran škrob, 0,5 % lešnikova pasta, 0,5 % manj masten prah.

Zapis merskih enot

Merska enota je v meroslovju standardna enota pri merjenju fizikalnih količin. Znanstveni sistemi enot delujejo po načelu tehtanja in merjenja in so prvotno razviti v reklamne namene.

Napačno je:

- a) Sestavine: sladkor, kakavovo maslo, MLEKO v prahu, kakavova masa, SIROTKA v prahu; posneto MLEKO v prahu, emulgator (SOJIN lectin (E322)), arome. Lahko vsebuje delce OREŠČKOV.

Neto masa: 60g (Mlečna čokoladna jajčka z igračko presenečenja)

- b) Sadni namaz iz gozdnih sadežev. Neto **240g**. Sestavine: gozdni sadeži v spremenljivih deležih (maline, jagode, robide, borovnice, bezgove jagode), grozdni sladkor, želirno sredstvo: sadni pektin; zgoščen limonin sok.

Izdelano iz **100g** gozdnih sadežev na **100g** končnega izdelka. (100 da Frutta)

Pravilno je:

- a) Sestavine: sladkor, kakavovo maslo, MLEKO v prahu, kakavova masa, SIROTKA v prahu; posneto MLEKO v prahu, emulgator (SOJIN lectin (E322)), arome. Lahko vsebuje delce OREŠČKOV.

Neto masa: **60 g** (Mlečna čokoladna jajčka z igračko presenečenja)

- b) Sadni namaz iz gozdnih sadežev. Neto **240 g**. Sestavine: gozdni sadeži v spremenljivih deležih (maline, jagode, robide, borovnice, bezgove jagode), grozdni sladkor, želirno sredstvo: sadni pektin; zgoščen limonin sok.

Izdelano iz **100 g** gozdnih sadežev na **100 g** končnega izdelka. (100 da Frutta)

Zapis merske enote stopinj Celzija

Napačno je:

- a) Po odprtju pretresite v drugo posodo in hranite v hladilniku pri temperaturi do **+3°C**.
(Breskov kompot)
- b) Zavitek premažite s stopljeno maščobo ali s stepenim jajcem in pecite v prej ogreti pečici pri **180-200°C** PRIBLIŽNO 30 MINUT. Hraniti v hladilniku od **+4°C** do **+8°C**.
(Domače sveže vlečeno testo)

Pravilno je:

- a) Po odprtju pretresite v drugo posodo in hranite v hladilniku pri temperaturi do **+ 3 °C**.
(Breskov kompot)
- b) Zavitek premažite s stopljeno maščobo ali s stepenim jajcem in pecite v prej ogreti pečici **180–200 °C** PRIBLIŽNO 30 MINUT. Hraniti v hladilniku od **+ 4 °C** do **+ 8 °C**.
(Domače sveže vlečeno testo)

Zapis matematičnih znamenj

Napačno je:

- Zavitek premažite s stopljeno maščobo ali s stepenim jajcem in pecite v prej ogreti pečici pri 180-200 °C PRIBLIŽNO 30 MINUT. Hraniti v hladilniku od +4°C do +8°C.
(Domače sveže vlečeno testo)
- Hraniti pri temperaturi od +2°C do +7°C.
- Hraniti pri temperaturi do +7°C.

Pravilno je:

- Zavitek premažite s stopljeno maščobo ali s stepenim jajcem in pecite v prej ogreti pečici 180–200 °C PRIBLIŽNO 30 MINUT. Hraniti v hladilniku od + 4 °C do + 8 °C.
(Domače sveže vlečeno testo)
- Hraniti pri temperaturi od + 2 °C do + 7 °C.
- Hraniti pri temperaturi do + 7 °C.

Ugotovila sem, da največ napak na deklaracijah predstavljajo pisna znamenja za odstotek (neupoštevanje presledka).

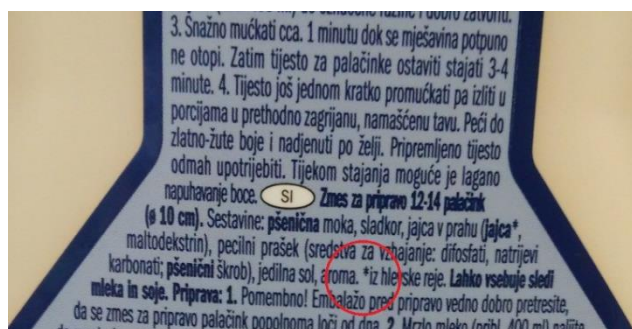
3 Analizirane pravopisne napake na prehrambnih izdelkih

Zbrani zgledi s konkretno slikovno ponazoritvijo

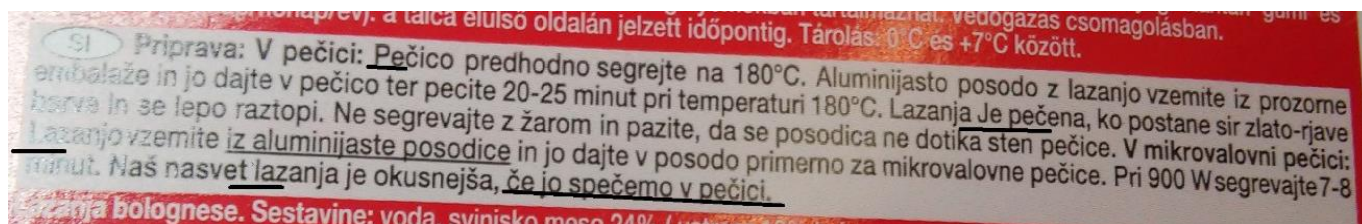
Primeri, podčrtani s krepko rdečo, ponazarjajo, da so v originalu bile najdene napake.

McKennedy

SI Zmes za pripravo 12-14 palačink (e 10 cm). Sestavine: moka, sladkor, jajca v prahu (jajca*, maltodekstrin), pecilni prašek (sredstva za vzhajanje: difosfati, natrijev karbonat, pšenični škrob), jedilna sol, aroma. *iz hlevske reje. Lahko vsebuje sledi mleka in soje.



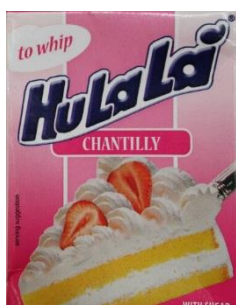
Trattoria Alfredo (lazanja)



SI Priprava: **V** pečici: **P**ečico predhodno segrejte na 180 °C. Aluminijasto posodo z lazanko vzemite iz prozorne embalaže in jo dajte v pečico ter pecite 20-25 minut pri temperaturi 180 °C. Lazanja **J**e pečena, ko postane sir zlato-rjave barve in se lepo raztopi. Ne segrevajte z žarom in pazite, da se posodica ne dotika sten pečice. V mikrovalovni pečici: **L**azanko vzemite iz aluminijaste posodice in jo dajte v posodo, primerno za mikrovalovne pečice. Pri 900 W segrevajte 7-8 minut. Naš nasvet: lazanja je okusnejša, če jo spečemo v pečici.



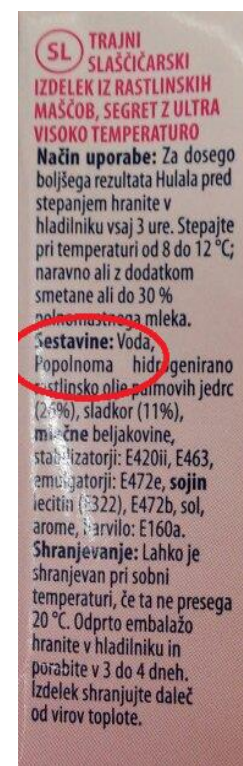
Hulala



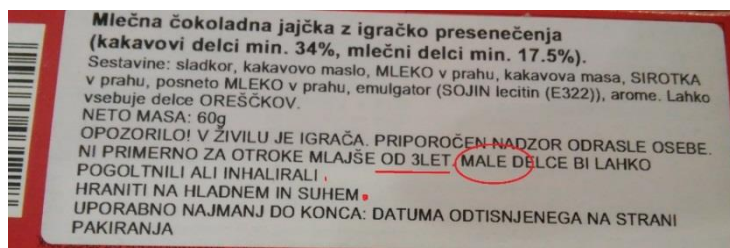
SL Trajni slašičarski izdelek iz rastlinskih maščob, segret z ultra visoko temperaturo.

Način uporabe: Za doseg boljšega rezultata Hulala pred stepanjem hranite v hladilniku vsaj 3 ure. Stepajte pri temperaturi od 8 do 12 °C; naravno ali z dodatkom smetane ali do 30 % polnomastnega mleka.

Sestavine: **V**oda, **P**opolnoma hidrogenirano rastlinsko olje palmovih jedrc (**26%**), sladkor (**11%**), mlečne beljakovine, stabilizatorji: E420ii, E463, emulgatorji: E472e, sojin lecitin (E322), E472b, sol, arome, barvilo: E160a. Shranjevanje: **L**ahko je shranjevan pri sobni temperaturi, če ta ne presega 20 °C. Odprto embalažo porabite v 3 do 4 dneh. Izdelek shranjujte daleč od virov toplote.



Mlečna čokoladna jajčka z igračko presenečenja



Mlečna čokoladna jajčka z igračko presenečenja (kakavovi delci min. 34%, mlečni delci min. 17.5%).

Sestavine: sladkor, kakavovo maslo, MLEKO v prahu, kakavova masa, SIROTKA v prahu; posneto MLEKO v prahu, emulgator (SOJIN lectin (E322)), arome. Lahko vsebuje delce OREŠČKOV.

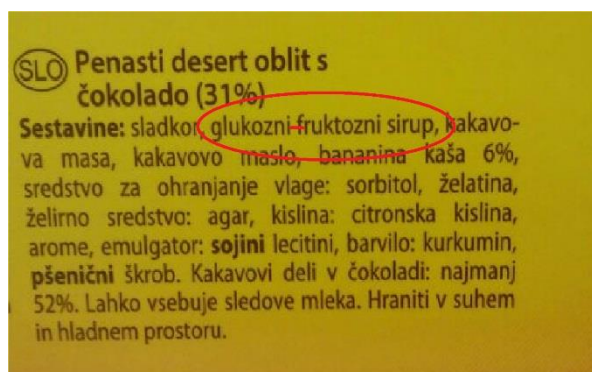
Neto masa: **60g**

Opozorilo! V živilu je igračka. Priporočen nadzor odrasle osebe. Ni primerno za otroke mlajše **od3let**. Male delce bi lahko pogoltnili ali inhalirali_

Hraniti na hladnem in suhem_

Uporabno najmanj do konca: datuma odtisnjenege na strani pakiranja_

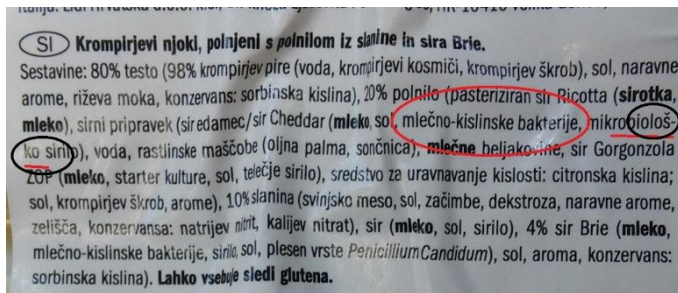
Schoko-Bananen



SLO Penasti desert, oblit s čokolado (31%)

Sestavine: sladkor, **glukozni fruktozni** sirup, kakavova masa, kakavovo maslo, bananina kaša **6%**, sredstvo za ohranjanje vlage: sorbitol, želatina, želirno sredstvo: agar, kislina: citronska kislina, arome, emulgator: sojini lecitini, barvilo:

Chef select Gnocchi

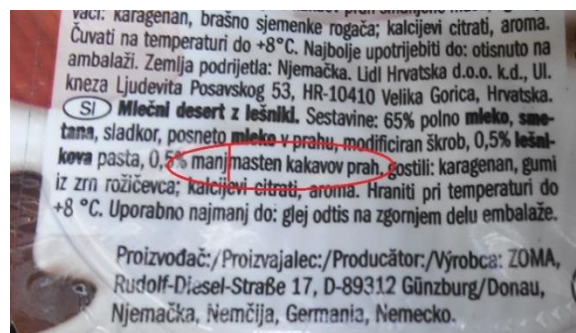


SI Krompirjevi njoki, polnjeni s polnilom iz slanine in sira Brie

Sestavine: **80%** testo (**98%** krompirjev pire (voda, krompirjevi kosmiči, krompirjev škrob), sol, naravne arome, riževa moka, konzervans: sorbinska kislina), **20%** polnilo (pasteriziran sir Ricotta (sirotka, mleko), sirni pripravek (sir edamec/ sir Cheddar (mleko, sol, mlečno-kislinske bakterije, mikrobiološko sirilo), voda, rastlinske maščobe (oljna palma, sončnica), mlečne beljakovine, sir Gorgonzola ZOP (mleko, starter kulture, sol, telečje sirilo), sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina; sol, krompirjev škrob, arome), **10%** slanina (svinjsko meso, sol, začimbe, dekstroza, naravne arome, zelišča, konzervansa: natrijev nitrat, kalijev nitrat), **4%** sir Brie (mleko, mlečno-kislinske bakterije, sirilo, sol, plesen vrste *Penicillium Candidum*), sol, aroma, konzervans: sorbinska kislina). Lahko vsebuje sledi glutena.

Monteravy

SI Mlečni desert z lešniki. Sestavine: **65%** polno mleko, smetana, sladkor, posneto mleko v prahu, modificiran škrob, **0,5%** lešnikova pasta, **0,5% manjmasten** prah, gostili: karagenan, gumi iz zrn rožičevca; kalcijevi citrati, aroma. Hraniti pri temperaturi do **+8 °C**. Uporabno najmanj do: glej odtis na zgornjem delu embalaže.



Demae Ramen (japonska juha)



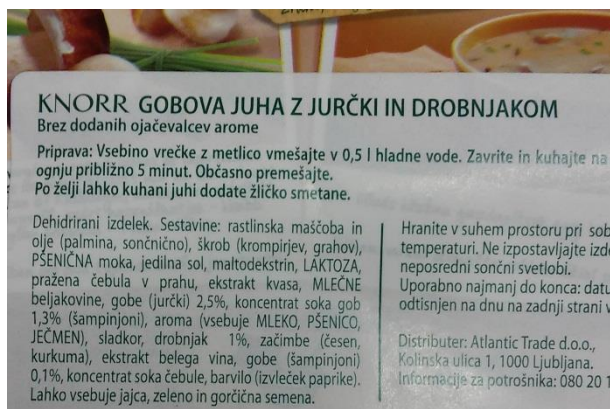
Sestavine: Rezanci **91,5%** (_ pšenična moka, palmino olje, sol, sredstvo za obdelavo moke (E500, E451), stabilizator E501, gostilo E412, antioksidant E308), začimbni prah **7,3%** (sol, ojačevalca **arome**(E621, E635), sladkor, piščančje meso v prahu(_6,2% v začimbem prahu), začimbe, solna omaka v prahu (soja, pšenica, sol, maltodekstrin), por, ojačevalci arome E631, ekstrakt kvasa, repično olje, **repično olje**, začimbe, barvilo: ekstrakt paprike, česnovno olje).

Vsebuje: sojo, sezam in gluten, ter sledi zelene, rib, rakov, mehkužcev, mleka in gorčice

KNORR Gobova juha z jurčki in drobnjakom

KNORR Gobova juha z jurčki in drobnjakom

Dehidrirani izdelek. Sestavine: rastlinska maščoba in olje (palmina, sončnično), škrob (krompirjev , grahov), pšenična moka, jedilna sol, maltodekstrin, LAKTOZA, pražena čebula v prahu, ekstrakt kvasa, MLEČNE beljakovine, gobe (jurčki) **2,5%** koncentrat soka gob **1,3%** (šampinjoni), aroma (vsebuje MLEKO, PŠENICO, JEČMEN), sladkor, drobnjak **1%** začimbe (česen, kurkuma), ekstrakt belega vina, gobe (šampinjoni) **0,1%** koncentrat soka čebule, barvilo (izvleček paprike). Lahko vsebuje jajca, zeleno in gorčična semena.



Pražene alge Sushi Nori

Sestavine: morske alge **100%**

Neto količina: 14 **gr**

Poreklo: Kitajska

OPOZORILO: Pakiranje vsebuje vrečko, ki vsebuje sestavine za vpijanje vlage.

Po odprtju embalaže to vrečko odvržemo.

Uporabno najmanj do: datuma na pakiranju, spodaj zadaj.

Povprečna hranilna vrednost na 100 g izdelka:

Energijska vrednost 1541 kJ/364 kcal

Maščoba: 5,3 g

od te nasičene maščobe: 1,8 g.

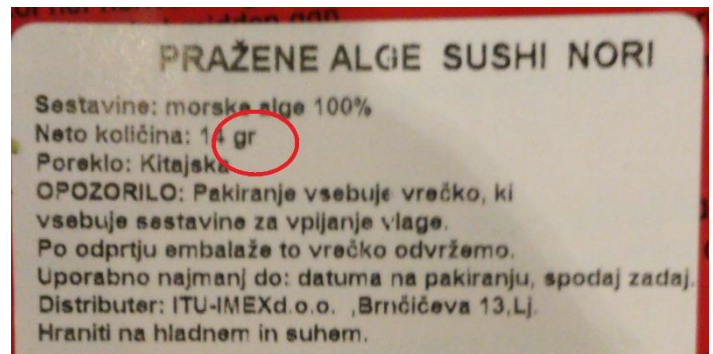
Ogljikovi hidrati: 30 g

od teh sladkorji: 0 g.

Beljakovine: 49 g

Sol: 1,5 g

Povprečna hranilna vrednost na 100 g izdelka:	
Energijska vrednost:	1541 kJ/ 364 kcal
Maščoba:	5.3 g
od te nasičene maščobe:	1.8 g
Ogljikovi hidrati:	30 g
od teh sladkorji:	0 g
Beljakovine:	49 g
Sol:	1.5 g
Art :SA01	



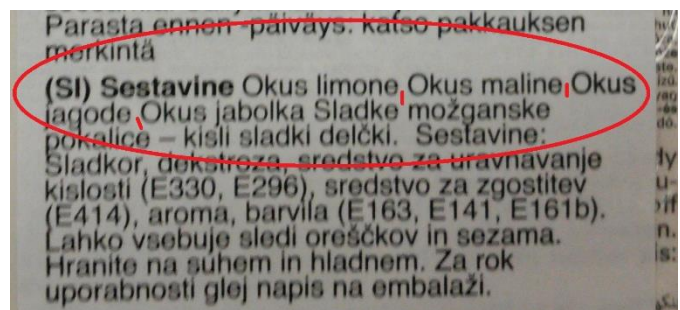
Brain Blasterz

(SI) Sestavine_ Okus limone_ Okus maline_

Okus jagode_ Okus jabolka_ Sladke možganske pokalice- kisli sladki delčki.

Sestavine: **Sladkor**, dekstroza, sredstvo za uravnavanje kislosti (E330, E296), sredstvo za zgostitev (E414), aroma, barvila (E163, E141, E161b). Lahko vsebuje sledi oreščkov in sezama. Hranite na suhem in hladnem.

Za rok uporabnosti glej napis na embalaži.



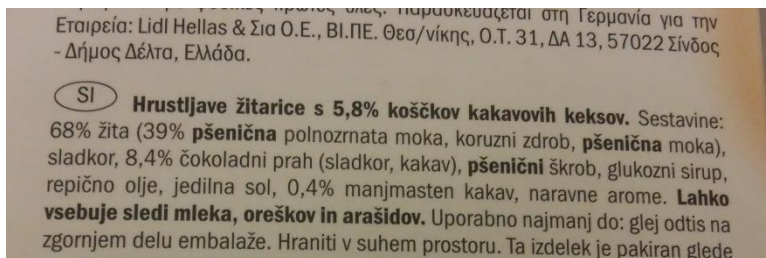
100 da Frutta



Sadni namaz iz gozdnih sadežev Neto 240g

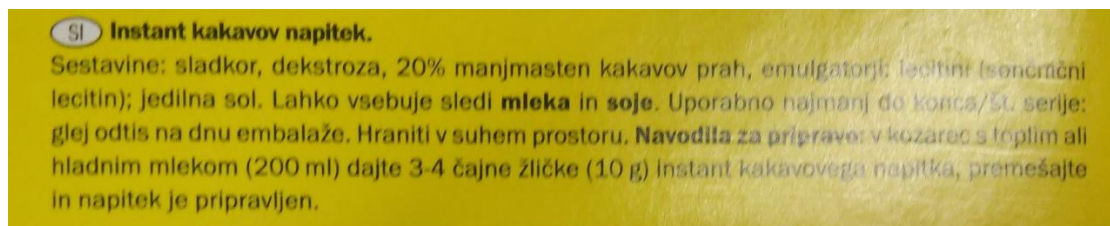
Sestavine: gozdni sadeži v spremenljivih deležih (maline, jagode, robide, borovnice, bezgove jagode), grozdni sladkor, želirno sredstvo: sadni pektin; zgoščen limonin sok. Izdelano iz 100g gozdnih sadežev na 100g končnega izdelka. Odprt izdelek hraniti v hladilniku. Po odprtju porabiti v nekaj dneh. Uporabno najmanj do datuma, odtisnjena na pokrovu.

Cereal Cookie



Hrustljave žitarice s 5,8% koščkov kakavovih keksov. Sestavine: 68% žita (39% pšenična polnozrnata moka, koruzni zдроб, pšenična moka), sladkor, 8,4% čokoladni prah (sladkor, kakav), pšenični škrob, glukozni sirup, repično olje, jedilna sol, 0,4% manjmasten kakav, naravne arome. Lahko vsebuje sledi mleka, oreškov in arašidov. Uporabno najmanj do: glej odtis na zgornjem delu embalaže. Hraniti v suhem prostoru. Ta izdelek je pakiran glede

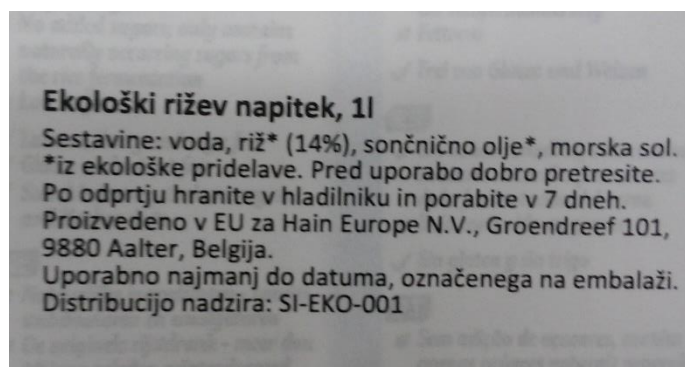
Trattoria Alfredo (lazanja)



SI Instant kakavov napitek

Sestavine: sladkor, dekstroza, **20% manjmasten** kakavov prah, emulgatorji: (sončnični lecitin); jedilna sol. Lahko vsebuje sledi mleka in soje. Uporabno najmanj do konca/št. Serije: glej odtis na dnu embalaže. Hraniti v suhem prostoru. Navodilo za pripravo: v kozarec s toplim ali hladnim mlekom (200 ml) dajte **3-4** čajne žličke (10 g) instant kakavovega napitka, premešajte in napitek je pripravljen.

Rice dream



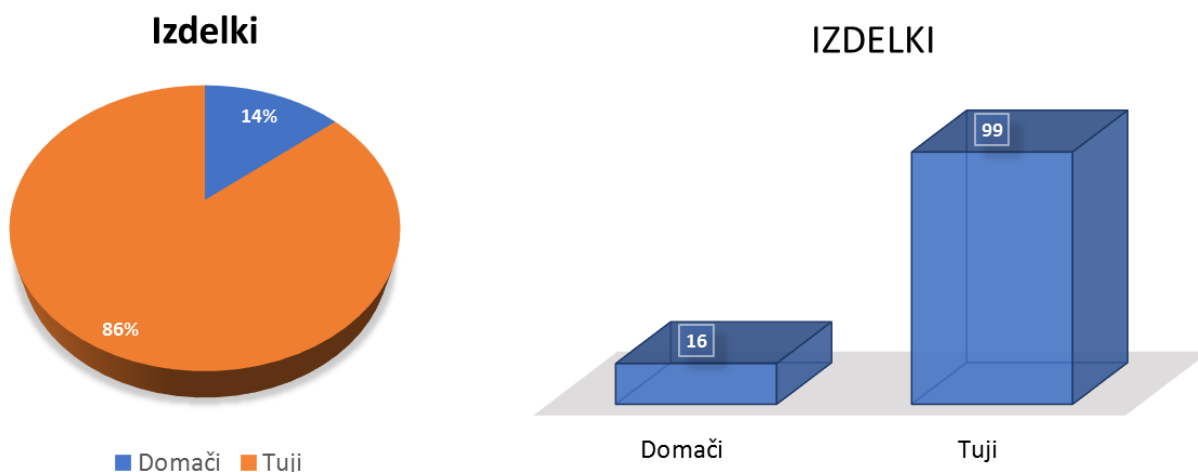
Ekološki rižev napitek, 1l

Sestavine: voda, riž* (**14%**), sončnično olje*, morska sol. ***iz** ekološke pridelave. Pred uporabo dobro pretresite. Po odprtju hranite v hladilniku in porabite v 7 dneh. Proizvedeno v EU za Hain Europe N.V., Groendreef 101, 9889 Aalter, Belgija.

Uporabno najmanj do datuma, označenega na embalaži.

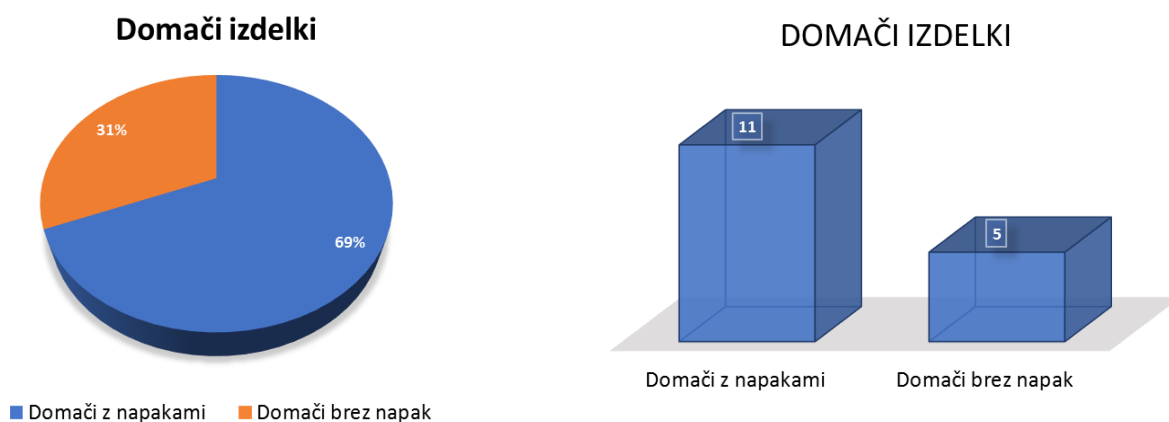
4 Rezultati analize izdelkov – obdelava podatkov

Analizirala sem 115 izbranih izdelkov iz petih različnih živilskih trgovin. Vse zbrane podatke sem pretvorila v tortne diagrame, v katerih so zapisani rezultati v odstotkih, in v stolpične diagrame, v katerih so rezultati zapisani v številkah.



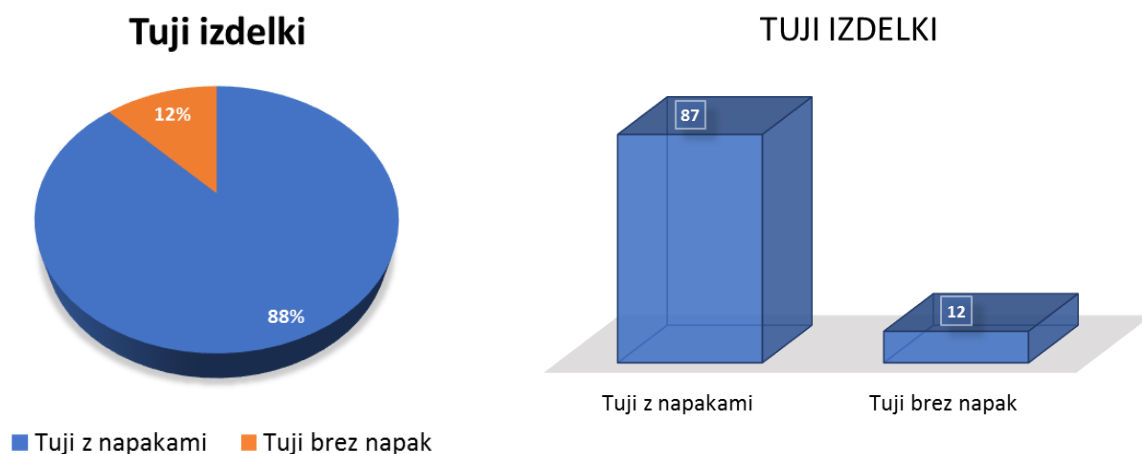
Graf 1: Analizirani izdelki, razvrščeni glede na izvor

Prvi diagram prikazuje, koliko raziskanih izdelkov je bilo tujih in koliko domačih. Raziskala sem 99 izdelkov (86 %) tujega izvora in 16 izdelkov (14 %) domačega izvora.



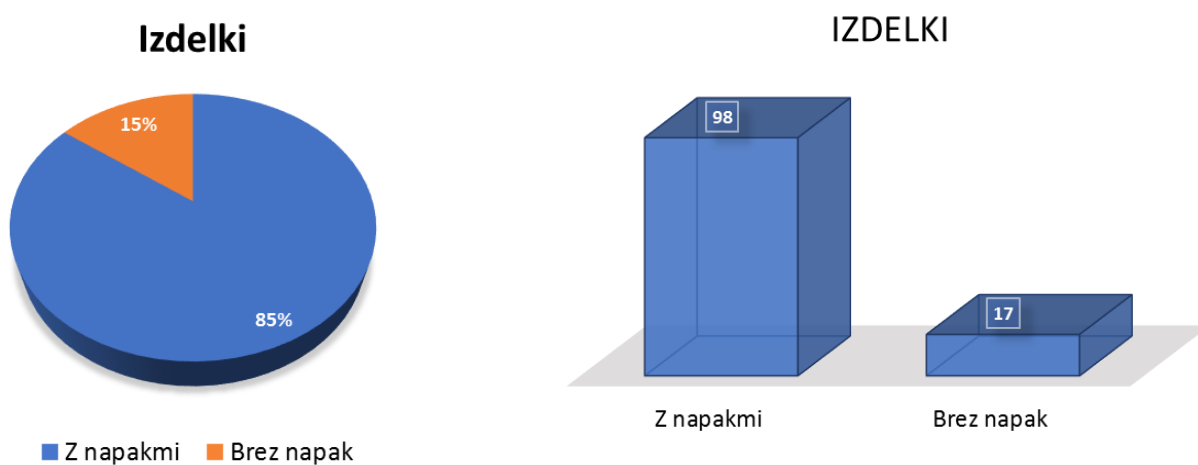
Graf 2: Domači izdelki, razvrščeni glede na napake

Z drugim prikazom sem določila, kolikšen del domačih izdelkov je vseboval napake. Ugotovila sem, da je bilo od 16 izdelkov jezikovno brezhibnih le 5. Kljub temu da so izdelki domači, se pojavljajo pravopisne napake, seveda v malo manjši meri kot pri tujih izdelkih.



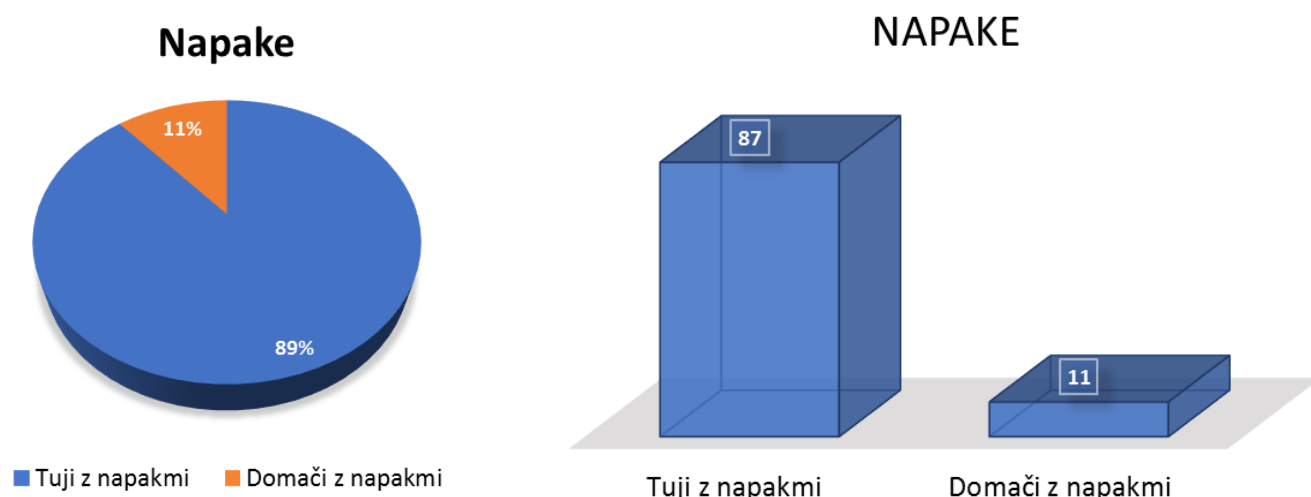
Graf 3: Tuji izdelki, razvrščeni glede na napake

Tretji prikaz je podoben drugemu, le da je ta v povezavi s tujimi izdelki. Kot sem pričakovala, je bilo kar 87 izdelkov (88 %) z napakami in le 12 (12 %) brez napak.



Graf 4: Izdelki, razdeljeni v skupino z napakami in v skupino brez napak

Četrti prikaz izraža skupno število vseh napak na tujih kot tudi domačih izdelkih. Pregledanih je bilo 115 izdelkov. Kar 98 izdelkov (85 %) je vsebovalo napake. 15 % izdelkov je bilo brez napak, kar je zelo malo. Ugotovila sem, da je glede pravopisnih napak ozaveščenih zelo malo potrošnikov.



Graf 5: Tuji izdelki in domači izdelki z napakami

Prikazano je, koliko napak je bilo najdenih na izdelkih tujega izvora in koliko na izdelkih domačega izvora. Izkazalo se je, da je 89 % napak na tujem in 11 % napak na izdelkih domačega izvora, kar je potrdilo prvo zastavljeno hipotezo.

5 Anketa – obdelava podatkov in rezultati

5.1 Podatki o anketirancih

Anketirala sem 35 potrošnikov. Z anketo sem poskušala ugotoviti, kdo vse opaža napake. Glede na to, da se v osnovi šoli učimo o pravopisnih napakah in kako jih prepoznamo, sem pričakovala, da bodo anketiranci v starosti 10–18 let odgovorili na vprašanje »Ali ste že kdaj opazili pravopisne napake na prehrambnih izdelkih?« pritrnilno (tj. da so jih opazili), a veliko jih je odgovorilo, da jih še niso. Anketiranci od 19 do 45 let in od 45 do 65 let pa so odgovorili, da jih opažajo.

<u>Št. anketirancev:</u>	35	
<u>Spol:</u>	Ž: 30	M: 5
<u>Starost:</u>	10–18 let:	9
	19–45 let:	11
	45–65 let:	15
	Več kot 65 let:	0
<u>Stopnja izobrazbe:</u>	1. stopnja – nedokončana OŠ	0
	2. stopnja – OŠ	9
	3. stopnja – nižje poklicno izobraževanje	0
	4. stopnja – srednje poklicno izobraževanje	1
	5. stopnja – gimnazijsko, srednje poklicno-tehnično... izobraževanje	5
	6. stopnja – višje strokovno izobraževanje	6
	7. stopnja – visoko strokovno izobraževanje...	14
	8. stopnja – doktorat	0

Tabela 1: Prikaz podatkov o anketirancih

5.2 Podatki o odgovorih na anketi

V tem delu imam zastavljena vprašanja, ki izhajajo iz ankete in se vrstijo zaporedoma; sledijo odgovori potrošnikov na zastavljeno vprašanje.

1. *Kaj so pravopisne napake? Navedite vsaj en primer.*

Pri prvem vprašanju so anketiranci sami odgovorili, kaj so pravopisne napake. Vprašanje sem jim zastavila z namenom, da bi ugotovila, koliko jih sploh ve, kaj so pravopisne napake.

Izpostavila bom nekaj primerov odgovorov.

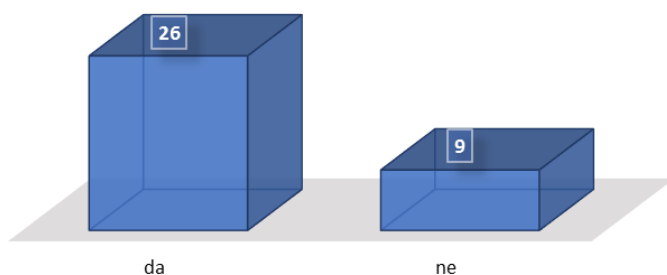
1. Pravopisne napake temeljijo na nepravilni uporabi slovnice.
2. Pravopisna napaka je tista slovnična napaka, ki ni v skladu s slovničnimi pravili, npr. s, z, uporaba dvojine, ustrezno zaporedje črk.

3. Napake pri pisanju.
4. Nepravilne sklanjatve, nepravilni prevod na deklaracijah, vrstni red v stavku.

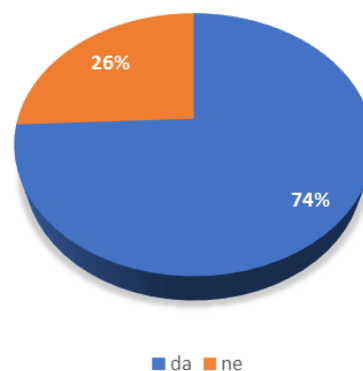
Ti odgovori so seveda nepopolni, ker se pravopisne napake nanašajo na napačno uporabo začetnic, ločil, itd. in ne samo npr. na sklanjatve – značilne napake v oblikoslovju (nepravilno sklanjanje besed in uporaba knjižnega jezika). Glede na to, da je bilo kar 14 anketirancev s sedmo stopnjo izobrazbe, so slabo definirali pojem *pravopisne napake*. Večina tudi ni navedla primera.

2. Ali ste že kdaj opazili pravopisne napake na prehrambnih izdelkih?

OPAŽANJE PRAVOPISNIH NAPAK NA PREHRAMBNIH IZDELKIH



Opažanje pravopisnih napak na prehrambnih izdelkih

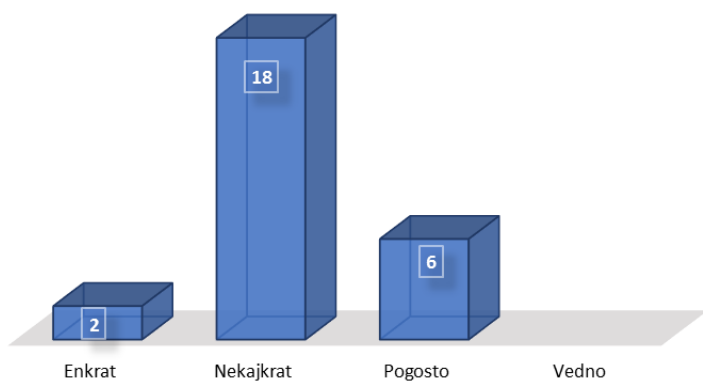


Graf 6: Opažanje pravopisnih napak na izdelkih

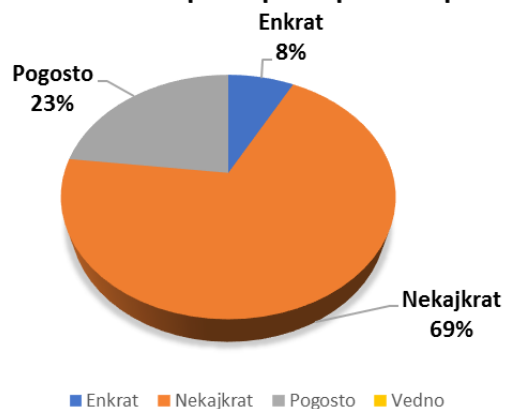
Z vprašanjem *Ali opazate pravopisne napake?* sem ugotovila, da kar 74 % (tj. 26 anketirancev) opazja napake, ostalih 26 % (9) pa jih ne, kar je precej veliko glede na rezultate ankete.

2.1 Kolikokrat ste jih opazili?

KOLIKOKRAT STE OPAZILI PRAVOPISNE NAPAKE?



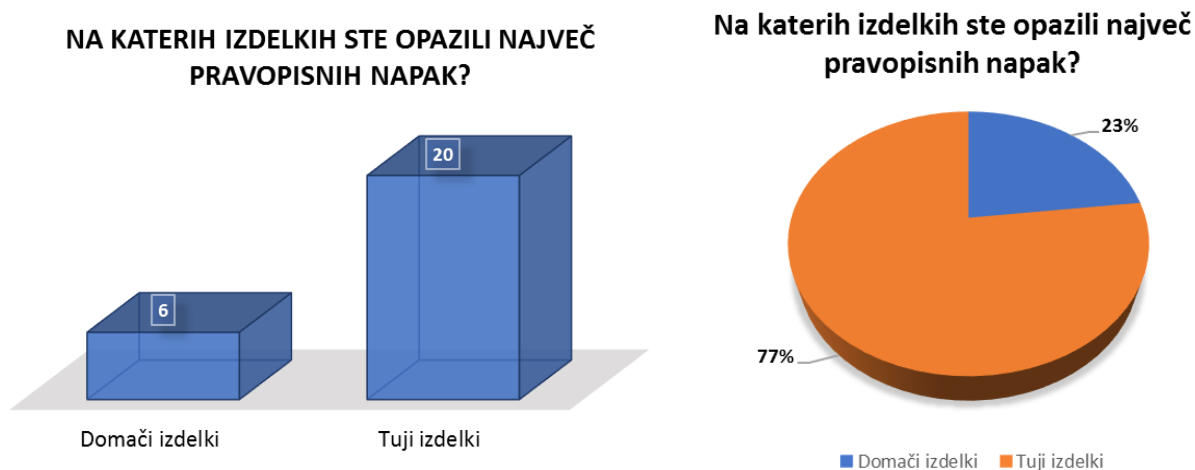
Kolikokrat ste opazili pravopisne napake?



Graf 7: Rezultati opažanja napak

Z drugim vprašanjem sem želela ugotoviti, kolikokrat ljudje opažajo pravopisne napake. Kar 69 % jih je napisalo, da so nekajkrat opazili pravopisne napake, 23 % pogosto, 8 % samo enkrat in 0 % vedno, kar je potrdilo mojo hipotezo glede opažanja napak na deklaracijah prehrabnih izdelkov.

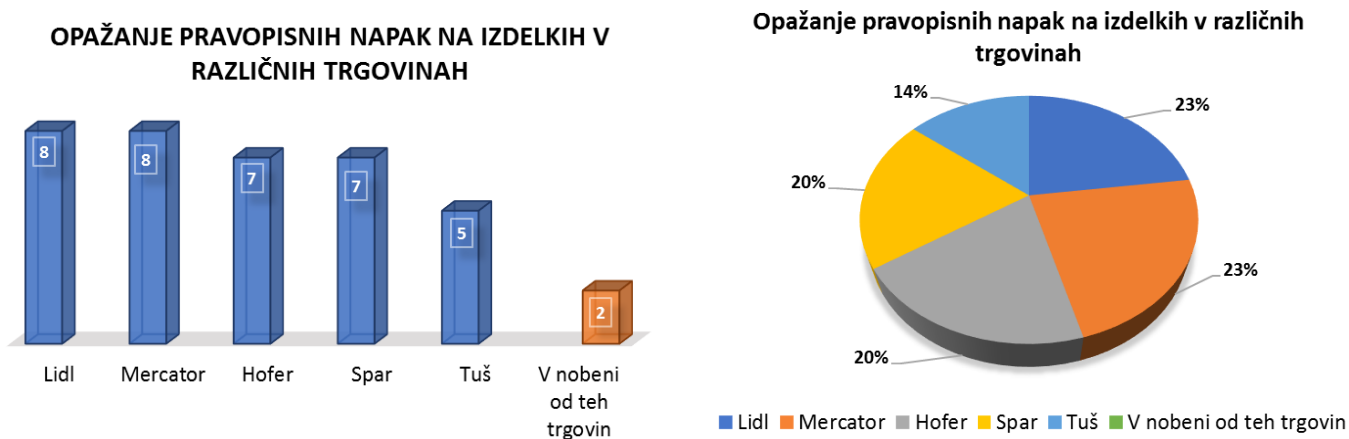
2.2. Na katerih izdelkih ste največkrat zasledili pravopisne napake?



Graf 8: Opažanje napak na izdelkih tujega in domačega izvora

Moja prva hipoteza temelji na poreklu oz. izvoru živila. Želela sem ugotoviti, na katerih izdelkih je največ napak – domačih ali tujih. S temi rezultati sem ugotovila, da jih je seveda na tujih, tj. 77 % živil, ki so jih opazili anketiranci, ter le 23 % na domačih izdelkih.

3. V kateri trgovini z živali ste največkrat zasledili pravopisne napake?

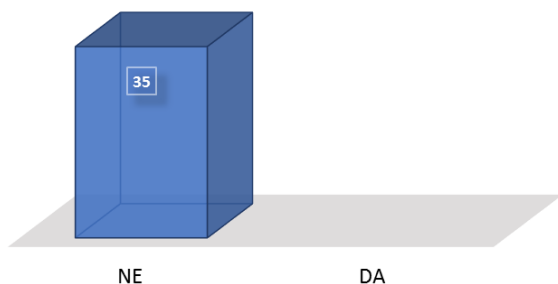


Graf 9: Opažanje napak na izdelkih v različnih trgovinah

Tretje vprašanje je temeljilo na opažanju pravopisnih napak na izdelkih v različnih trgovinah. Te so: Lidl, Hofer, Mercator, Spar, Tuš in ostale. Največ jih je za prisotnost napak odgovorilo za Lidl in Mercator (kjer je že 900 vrst pristnih domačih izdelkov) (23 %), zatem Hofer (kjer je v ponudbi vedno več izdelkov slovenskih proizvajalcev oz. slovenskega porekla) in Spar (20 %), sledijo pa jim še Tuš (14 %) in ostale trgovine.

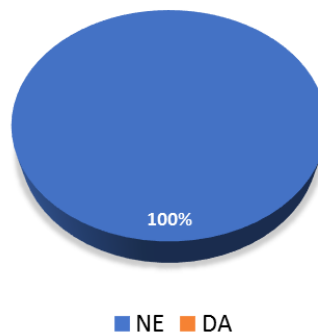
4. Ali zaposlene v trgovini oz. proizvajalce opozorite na pravopisne napake?

ALI ZAPOSLENE V TRGOVINI OZ. PROIZVAJALCE ŽIVIL OPOZORITE NA PRAVOPISNE NAPAKE



Graf 10: Opozarjanje na pravopisne napake

Ali zaposlene v trgovini oz. proizvajalce živil opozorite na pravopisne napake



Zadnje vprašanje je bilo namenjeno temu, da ugotovim, koliko ljudi bi glede pravopisnih napak ukrepalo. Izkazalo se je, da vseh 35 anketirancev (100 %), od teh je 26, ki so opazili napake, ni nikoli opozorilo proizvajalcev oz. zaposlenih v trgovini glede nepravilnega oz. neustreznega zapisa na deklaraciji.

6 Sklepne ugotovitve

V sklepnih ugotovitvah želim preveriti, ali moje hipoteze držijo ali ne.

H 1: Navedena hipoteza v celoti drži, to potrjujejo tudi rezultati analize izdelkov. 87 izdelkov (89 %) tujega izvora je vsebovalo napake, le 11 (11 %) pa je bilo domačega izvora. Poleg analize izdelkov temu pritrjuje tudi rezultat ankete – potrošniki so opazili največ napak na živilih tujega izvora (77 %) in najmanj na živilih domačega izvora (23 %).

H 2: Tudi ta hipoteza v celoti drži, saj jo potrjujejo rezultati ankete. Potrošniki so v največji meri opazili pravopisne napake **nekajkrat** (69 %), **pogosto** jih je opazilo 23 %, **enkrat** le 8 % anketirancev. V zastavljenem vprašanju »Ali kdaj opozorite prodajalce ali trgovce glede najdenih pravopisnih napak?« pa je 35 anketirancev odgovorilo ne, kar pomeni, da trgovcev in proizvajalcev na napake ne opozarjajo.

H 3: Ta hipoteza ne drži. Glede na rezultate ankete in na raziskovanje, ki sem ga opravila, sem ugotovila, da so končni rezultati zelo različni. Torej, v anketi je 23 % anketirancev odgovorilo, da največ napak opažajo v trgovinah Lidl in Mercator. V raziskavi pa je bilo največ najdenih napak na deklaracijah izdelkov v Lidlu, v Mercatorju pa ne tako zelo. Raziskavo sem naredila tudi v Sparu, ki nekatere izdelke dajo v svoje »originalne škatle« in ugotovila, da se pri njih število napak ne razlikuje od števila drugih, torej so napake v največji meri enake. Največ napak je bilo torej najdenih na izdelkih trgovine Lidl.

H 4: Ta hipoteza drži, saj sem raziskovala izdelke, ki niso le evropskega izvora, temveč tudi neevropskega izvora. Izdelke iz tujine sem skrbno pregledala ter določila napake, ki so bile najpogostejše. Za primer sem vzela izdelek Sushi Nori, ki je kitajskega porekla. Napake so se pojavljale pri merskih enotah in znamenjih za odstotek, kjer niso naredili presledkov ali pa so napačno izrazili maso (namesto g za gram so zapisali gr). Napake so bile pri veliki in mali začetnici (Opozorilo: Pakiranje vsebuje vrečko, ki vsebuje sestavine za vpijanje vlage). Precejšen skupek napak sem zasledila tudi pri japonskem izdelku Demae Ramen.

7 Zaključek

Raziskovanje pravopisnih napak na prehrambnih izdelkih mi je bilo v izredno veselje, saj sem spoznala področje, ki je pomembno za vse potrošnike. Deklaracije so namenjene posamezniku in javnosti. Zagotavljati morajo jezikovno pravilnost, saj je vse zapisano v knjižnem zbornem jeziku. Pomembno je, da pravila slovenščine dosledno upoštevamo. To je bil tudi največji razlog za raziskavo pravopisnih napak na prehrambnih izdelkih.

Raziskovanje pravopisnih napak je proces, ki se nikoli ne konča. Priročnik *Cikcak po pravopisu* mi je bil v izredno pomoč, saj sem z njim lahko ugotovila, katera pravila veljajo za določeno pravopisno situacijo in kako se odražajo v praksi.

Vse deležnike – potrošnike, trgovce in proizvajalce, ki niso seznanjeni s pravili – je potrebno dosledno opozarjati in jih osveščati.

Drži pa tudi to, da *gradiv za raziskovanje ne bo nikoli zmanjkalo*.

Viri in literatura

Deklaracije prehrambnih izdelkov

Danica Cedilnik, 1995: *Cikcak po pravopisu: za boljšo slovenščino na delovnem mestu*. Žalec.

Jožef Skaza, 2000: *EPIS – pravopisni priročnik*. Dobrna: Eknjiga.

Srednješolski plonk, PLONK slovenščina – jezik.

Irena Stramljič Breznik [et al.], 2008: *Tako je bolje: priročnik z nasveti, kako odpraviti nekatere najpogostejše jezikovne težave v prodajnih katalogih trgovcev*. Maribor: Filozofska fakulteta, Oddelek za slovanske jezike in književnosti.

Jože Toporišič [et al.], 1990: *Slovenski pravopis. 1. Pravila*. Ljubljana: DZS.

Jože Toporišič, 1992: *Enciklopedija slovenskega jezika*. Ljubljana: Cankarjeva založba.

Jože Toporišič, 2000: *Slovenska slovnica*. Maribor: Obzorja.

Jože Toporišič [et al.], 2001: *Slovenski pravopis*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.

Priloga

Anketa – Pravopisne napake na prehrambnih izdelkih (na naslednji strani)



I. osnovna šola Celje

RAZISKOVALNA NALOGA

“PRAVOPISENE NAPAKE NA PREHRAMBNIH IZDELKIH”

ANKETA

Spoštovani anketiranec, spoštovana anketiranka,
za potrebe raziskovalne naloge te prosim/vas prosim, če izpolniš/izpolnite
anketo o pravopisnih napakah na prehrambnih izdelkih. Anketa je anonimna.

Označite s križcem.

SPOL: M Ž

STAROST: 10–18 let 19–45 let 45–65 let več kot 65 let

STOPNJA IZOBRAZBE (obkrožite):

- a) 1. stopnja izobrazbe – nedokončana OŠ
- b) 2. stopnja izobrazbe – OŠ
- c) 3. stopnja izobrazbe – nižje poklicno izobraževanje
- č) 4. stopnja izobrazbe – srednje poklicno izobraževanje
- d) 5. stopnja izobrazbe – gimnazijsko, srednje poklicno-tehnično izobraževanje, srednje tehnično oz. drugo strokovno izobraževanje
- e) 6. stopnja izobrazbe – višje strokovno izobraževanje
- f) 7. stopnja izobrazbe – visoko strokovno izobraževanje, univerzitetno diplomsko izobraževanje, magisterij
- g) 8. stopnja izobrazbe – doktorat

1. Kaj so pravopisne napake? Navedite vsaj en primer.

2. Ali ste že kdaj opazili pravopisne napake na prehrabnih izdelkih? **(označite)**

DA NE

*Če ste, kolikokrat?

Enkrat Nekajkrat Pogosto Vedno

*Na katerih izdelkih ste največkrat opazili pravopisne napake?

Na domačih izdelkih. Na tujih izdelkih.

3. V kateri trgovini z živili ste največkrat zasledili pravopisne napake?

- a) Lidl
- b) Hofer
- c) Mercator
- d) Spar
- e) Tuš
- f) V nobeni od navedenih trgovin.

4. Ali zaposlene v trgovini oz. proizvajalce živil opozorite na pravopisne napake?

DA NE

Hvala za sodelovanje.