



Mestna občina Celje
Komisija Mladi za Celje

HUDINJSKA SLADKA KUHINJA

RAZISKOVALNA NALOGA

AVTORICI:

Urška Golež 8. b

Ines Rinc 8. b

MENTORICA:

pred. učit. zgo. Romana Podbregar

Celje, marec 2017

Osnovna šola Hudinja

HUDINJSKA SLADKA KUHINJA

RAZISKOVALNA NALOGA

Avtorici :

Ines Rinc, 8. b

Urška Golež 8. b

Mentorica:

Romana Podbregar, pred.učit. zgo.

Mestna občina Celje, Mladi za Celje

Celje, marec 2017

KAZALO

1 POVZETEK	4
2 UVOD	6
3 TEORETIČNI DEL.....	7
3.1 Slaščice skozi zgodovino.....	7
3.1.1 Prve civilizacije.....	7
3.1.2 Grki in Rimljani	7
3.1.3 Srednji vek	7
3.1.4 Novi vek in industrijska revolucija	8
3.2. Slaščice skozi zgodovino na Slovenskem	8
3.2.1. Kuharske bukve	8
Mandeljnova torta	9
Jagodna žolica.....	10
3.2.2 Razvoj množičnega slaščičarstva.....	11
3. 2. 3 Slovenska potica	11
Slovenska potica	13
4 RAZISKOVALNI DEL	14
4.1 Opis metod dela.....	14
4.1.1 Predstavitev poteka raziskovalnega dela	14
4.2 Predstavitev in utemeljitev rezultatov	14
4.2.1 Anketiranje učencev.....	14
5.1 Vrste testa, uporabljeni v receptih	19
5.1.2 BISKVITNE MASE.....	20
5.1.3 KVAŠENO TESTO.....	20
5.1.4 VLEČENO TESTO	21
5.2 Pripomočki za peko, ki sva jih uporabljali pri svojem praktičnem delu	22
5.3 Kuharski recepti naših učencev	23
5.3.1 Biskvitne mase	23
5.3.2 Krhko testo.....	29
5.3.3 Kvašeno testo	32
5.3.4 Ostale sladice	33
6 RAZPRAVA	35
6.1 Kaj sva ugotovili?.....	35

6.2 Doseženi cilji	36
7 ZAKLJUČEK.....	37
8 PRILOGE	38
9. VIRI IN LITERATURA	42
9.1 Pisni viri.....	42
9.2 Spletni viri	42

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Razred	14
Graf 2: Peka ali nakup slaščic	15
Graf 3: Mesto nakupa	15
Graf 4: Vrsta peciva	16
Graf 5: Piškoti	16
Graf 6: Biskvitno pecivo	17
Graf 7: Torte.....	17
Graf 8: Ostalo	18

KAZALO SLIKOVNEGA GRADIVA

Slika 1: Slovenska potica	12
---------------------------------	----

KAZALO PRILOG

Anketa 1: Sladki recept	39
Anketa 2: Sladki recepti Hudinje	41

1 POVZETEK

Raziskovalna naloga raziskuje, kako priljubljena je peka slaščic med učenci od 6. do 9. razreda na OŠ Hudinja in, ali učenci raje doma pečejo slaščice, kot jih kupujejo. Več kot polovica učencev peče slaščice doma, največ so to učenci iz šestega in sedmega razreda. Pecivo kupuje največ osmošolcev. Med učenci tretje triade je slaba četrtnina takšnih, ki pečejo pecivo tudi doma. Približno dve tretjini učencev kupuje slaščice v trgovinah, kot so Mercator, Lidl, Tuš, Spar, Hofer, Interspar ... Med anketiranimi je več kot polovica takšnih, ki najraje kupuje piškote. Dobra tretjina učencev ima doma piškote v času praznikov ali ob obisku. Sledijo jim torte, ki jih kupuje slaba tretjina anketiranih, večina iz šestega in osmega razreda. Večina njih kupi torto ob praznovanju rojstnega dneva, biskvitno pecivo kupi približno desetina anketirancev. Kupijo ga v času praznikov ali ko pričakujejo goste in imajo zabavo. Slaba petina anketirancev kupuje slaščice v pekarnah, ki so v bližini njihovih domov, kot so: Šmarjeta, Geršak, Tomi pek in na Drapšinovi. V slaščičarnah Evropa, Marelica, Pohorska slaščičarna, Češnja, Dobnik, Peternel in Podčetrtek kupuje manj kot petina učencev. Izbira nakupa je odvisna od vrste slaščice (torte, piškoti, biskvitno pecivo), namena nakupa in njihove cene.

2 UVOD

Sva učenki 8. a razreda, Urška Golež in Ines Rinc z OŠ Hudinja. Tema raziskovalne naloge je povezana s peko slaščic med učenci predmetne stopnje. Za to temo sva se odločili, ker zelo radi pečeva slaščice, enako velja tudi za najine sošolce. Največkrat jih prinesemo v šolo, ko ima kdo rojstni dan, pri urah angleščine pa predstavljamo recepte različnih slaščic. Ko jih prinesemo v šolo, jih sošolci z velikim užitkom tudi »degustirajo«. Mnogi sošolci prihajajo iz različnih delov bivše Jugoslavije, zato so njihove slaščice manj poznane, vendar so zelo okusne in zanimive.

Pred začetkom raziskovalne naloge sva si postavili nekaj ciljev, ki sva jih želeli realizirati med nastajanjem naloge. Ti cilji so:

- zbrati čim več receptov učencev predmetne stopnje;
- težavnost recepta mora biti primerna starosti učenca, da lahko slaščico pripravi sam;
- jasno napisana navodila za peko in postopki izdelave;
- preizkusiti recepte v praksi in
- izdelati knjižico z zbranimi recepti.

Po razmisleku, sva se odločili, da učencem ponudiva še kratko anketo o tem, ali slaščice kupijo ali jih pečejo doma.

Postavili sva nekaj hipotez:

- večina anketirancev slaščic ne peče doma;
- anketiranci večinoma kupujejo slaščice v trgovinah;
- manjšina anketirancev kupuje slaščice v pekarnah in slaščičarnah.

Raziskovalno nalogo sva razdelili na tri dele. Prvi je teoretičen - pomočjo pisnih virov sva raziskali, katere slaščice so pekli skozi zgodovino. V drugem raziskovalnem delu sva obdelali anketo in naredili grafe. Tretji del je bil praktičen. Spekli sva slaščice in izdelali knjižico z zbranimi recepti. Pri raziskovalnem delu sva uporabljali različne raziskovalne metode. Pri teoretičnem delu naloge sva uporabili metodo pregledovanja pisnih virov, ki sva jih našli na spletu ali v knjižnici. Prav tako sva si pomagali z metodo anketiranja, v katero sva vključili učence od 6. do 9. razreda.

3 TEORETIČNI DEL

3.1 Slaščice skozi zgodovino

3.1.1 Prve civilizacije

Že od nekdaj so ljudje radi jedli slaščice. V prazgodovini so se sladkali z medom. Domnevajo, da je stara Kitajska že več tisoč let pred našim štetjem poznala slaščice. Mnogo bolj so poznane slaščice starega Egipta. V grobnicah faraonov so našli kolače in različno pecivo. Pecivo so podarjali bogovom in je imelo značilno obliko polmeseca ali luninega krajca. Bilo je namenjeno Seleni – boginji Lune. Za pripravo slaščic so uporabljali najboljše surovine, dodatke in sadje, izdelki pa so bili lepo okrašeni. /1/Peki so pekli različno pecivo, sladkali so jih z dateljni ali medom. Med so dobivali v stožčastih lončenih panjih. /2/

3.1.2 Grki in Rimljani

Beseda »biskvit« je latinskega izvora in pomeni dvakrat pečeno testo. Torte so poznali že stari Rimljani in Grki. To so bile okrogle sladke pogače iz kvašenega testa, nadevane z oreščki. Navadnemu testu za kruh so dodali jajca in maslo in jih sladkali z medom. /<http://www.localhistories.org/biscuits.html> Latinsko ime za torto je bilo celo enako kot za kruh, le da so bile torte sladkane. Ponudili so jih ob rojstnih dneh, v Grčiji pa pogosteje na poročnih slavnostih./3/

3.1.3 Srednji vek

V srednjem veku so križarji iz Vzhoda prinesli sladkor. Seveda je bil namenjen le plemičem, in to moškim, saj naj bi povečal spolno moč. Plemkinje so se v tem času raje sladkale s fino karamelno kremo. Ta vrsta slaščice je danes poznana v Dalmaciji in se imenuje rožada, v Italiji pa panacota. Predpostavljajo, da se je sladkor prvič uporabil kot sladilo za slaščice v panforti. Najstarejši recept izhaja iz 1203. leta. Panforte je sestavljen iz integralne in navadne pšenične moke, orehov, lešnikov, različnih oreščkov, sladkorja, kandirane pomarančne skorje, limone, cimeta, nageljevih žbic in popra. Čeprav bi jo danes imeli za slaščico, je v srednjem veku predstavljala hrano za preživetje na dolgih potovanjih ali v vojni. Bil je izredno močnega okusa in zelo kaloričen, pojedel si ga lahko le eno do dve kocki. /4/

/1/ Darinka Gostenčnik, Trajno pecivo 8 - 9/

/2/ Anja Šarič, Življenje v starem Egiptu 14/

/3/<http://www.delacreme.si/14-torte>

/4/ Tamara Ognjević, Artis centra iz Beograda, **Dnevnik** subota, 25. januar 2014.,

Priljubljena slaščica srednjega veka je bil marcipan. Izdelali so ga iz mandeljev in sladkorja. Kraljeva družina Tudorjev se je rada sladkala z marcipanovimi slaščicami, ki so upodabljale različne živali, dvorce ali drevesa. K njihovim tradicionalnim slaščicam spadajo še pudingi, biskvitno pecivo in čajno pecivo, ki so ga ponudili ob čaju. Najstarejši zapisani recept zanj izhaja iz 18. stoletja. /5/

3.1.4 Novi vek in industrijska revolucija

Seveda je potrebno omeniti še čokolado, ki so jo Španci prinesli iz Amerike. Najprej so vročo čokolado pili le v Španiji. Zmleta kakavova zrna so pomešali s sladkorjem in zalili z vročo vodo. V 17. stoletju se je ta okusna slaščica razširila po vsej Evropi. V Angliji se je prva kavarna, kjer si lahko dobil vročo čokolado, pojavila sredi 17. stoletja. Kmalu so vročo vodo zamenjali z mlekom in tako dobili polnejši okus. Prvo tovarno čokolade je leta 1795 v Ameriki odprl Joseph Fry. Od takrat se je čokolada začela množično proizvajati. /6/

3.2. Slaščice skozi zgodovino na Slovenskem

3.2.1. Kuharske bukve

Na Slovenskem je bila peka peciva močno povezana s šegami ob praznikih, delu in dogodkih v življenjskem krogu. Prva kuharska knjiga v slovenščini so *Kuharske bukve*, ki jih je leta 1799 v Ljubljani izdal Valentin Vodnik, ki je iz nemščine prevedel eno izmed takratnih kuharskih knjig in recepte nekoliko priredil za slovenske razmere. Bukve so bile namenjene predvsem mestnim gospodinjam, saj vsebujejo recepte za boljše, dražje in zapletenejše jedi. V njih najdemo tudi recepte za torte in druge sladice. Pol stoletja za Vodnikovimi kuharskimi bukvami (leta 1850) je v prevodu Andreja Zamejica izšla nova, izvorno spet nemška kuharska knjiga z naslovom *Nove kuharske bukve z 200 jedilnimi listki*, ki je bila do leta 1900 še petkrat ponatisnjena. Ko je leta 1868 izšla še *Slovenska kuharica* Magdalene Pleiweis, smo Slovenci dobili prvo izvorno kuharsko knjigo. Avtorica se je leta 1856 poročila z ljubljanskim trgovcem Valentinom Pleiweisom (oče dr. Janeza Bleiweisa), kar je pripomoglo k izidu knjige, ki jo je avtorica sama založila in izdala. Knjiga je bila ponatisnjena kar štirikrat. Kasneje pa jo je dopolnila Felicita Kalinšek, šolska sestra in učiteljica na Gospodinjski šoli v Mariboru. Ta kuharska knjiga še danes velja za eno temeljnih kuharskih knjig pri nas. /7/

/5/ <http://www.localhistories.org/sweets.html/>

/6/ <http://www.localhistories.org/chocolate.html/>

/7/ file:///C:/Users/R%20o%20m%20a%20n%20a/Desktop/RN%2017/Kuharske%20bukve%20in%20kuhinja%20od%2016_%20do%20konca%2019_%20stoletja.htm 12-14

Mandeljnova torta

V pocinkan lonec ubij 6 jajc in 6 rumenjakov ter postavi lonec na trinog nad majhno žerjavico. Raztepi jajca nad njo in pusti, da postanejo malo mlačna. Potlej vzemi z ognja, raztepi jajca, da postanejo prav gosta; dodaj pol libre (28 dag) presejanega sladkorja in drobno zrezano lupino od ene limone. Mešaj, da se zgosti. Dodaj eno libro (56 dag) drobno stolčenih mandeljnov in mešaj tako dolgo, da ne bo nobenih grudic. Nato v plitvi cinasti skledi z lesenim nožem raztepi beljak iz 6-ih ostalih jajc, da se speni. Vmešaj v lonec in tako je torta pripravljena. Oboč in pleh dobro pomasti s surovim maslom ter potresi z ribanim kruhom, notri vlij pripravljeno maso. Pokrij ter daj gori in doli majhno žerjavico. Ko je torta pečena, obreži z nožem okoli oboča, da se oboč od torte loči, nato torto iztresi iz pleha. Plitvo skledo pokrij s krožnikom ter prevrni torto s plehom vred nanj.

Valentin Vođnik, Kuharske bukve, 1799

Jagodna žolica

Pred ta dan namoči 3 1/2 dekagrama (2 lota) vizjega mehurja v poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode; če pa gelatino vzameš in je žolica v skledi, je dva dekagrama 6 1/4 grama (1 1/2 lota) zadosti. Šprudljaj malo beljaka in vlij ga v kotliček k 28 dekagramov cukra in kuhaj, da se očisti in potegne; potem deni notri namočen vizji mehur in poldrugo litrovo četertino vina; ko zavre, skozi snažno ruto jo precedi, potem prilij še poldrugo litrovo četertino jagodnega odcedka, če še kaj manjka do dobrega enega litra (bokal), pa še malo vina prilij. Če hočeš, jo tudi pobarvaj in tako vlivaj v model ali v stekleno skledo, samo nekoliko si jo prihrani, če hočeš pobarvaj in vlij v majhne modelčke; ko se sterdi, v krop pomoči in na snažen okrožnik povezni vsacega posebej, ter z nožem pokladaj v skledo na žolico. Čez noč v merzlo vodo namoči nekaj pinol, rahlo jih zlušči, da sercic ne pokvariš, potem jih še v vodo deni, da se razcvetejo preden na mizo daš, notri natakni razcvetele pinole, če imaš žolico v skledi.

Magdalena Pleiweiss, Slovenska kuharica, 1868

3.2.2 Razvoj množičnega slaščičarstva

Med izdelovalci slaščic na Slovenskem ima najdaljšo neprekinjeno tradicijo ljubljanska izdelovalnica bonbonov in slaščic Šumi (ustanovljena 1876). V samostanu trapistov v Rajhenburgu so 1896 začeli izdelovati čokolado. Leta 1922 sta bili ustanovljeni tovarni čokolade v Lescah in Spodnjih Hočah. Tovarno Sana v Spodnjih Hočah je ustanovila italijansko-slovenska delniška družba, poleg čokolade so izdelovali tudi bonbone. Med vojnoma je čokolado, kakav in bonbone izdelovala tudi tovarna živil Mirim v Mariboru, v Kranju je imel tovarno čajnega peciva Adolf Kern. V tridesetih letih je začela izdelovati pecivo mariborska pekarna Scherbaum, ki jo je po drugi svetovni vojni prevzel živilski kombinat Intes. Po vojni so se večji slaščičarski obrati industrializirali. Tovarna v Lescah je bila večkrat reorganizirana in danes deluje pod imenom Gorenjka v sklopu Žita. Ljubljanski Šumi se je z modernizacijo 1960 preusmeril v industrijsko proizvodnjo in bonbonske izdelke tudi izvažala. Največji slaščičarski obrat v Ljubljani je Zmajčkov butik izvrstnih slaščic, ki je bil kot *Konditor* ustanovljen 1952. V 10 lokalih prodaja mehko pecivo, pekarsko pecivo, kekse, napolitanke in drugo fino slaščičarsko pecivo. Pecivo izdelujejo tudi nekatera pekarska in testeninarska podjetja (Mlinotest v Ajdovščini, Mlinopek v Murski Soboti, Kruh-pecivo v Mariboru, Klasje v Celju, Ptujске pekarne in slaščičarne, Rogla v Slovenskih Konjicah, Peks v Škofji Loki, Pecivo v Novi Gorici). V zadnjem desetletju se je podobno kot v pekarstvu tudi v slaščičarstvu povečalo število zasebnih obrtnih delavnic za izdelavo finega in mehkega peciva./9/

3. 2. 3 Slovenska potica

Star slovenski pregovor pravi: »**Potica je dobra jed, boljše nima celi svet**«. To prvovrstno pecivo je že od nekdaj veljalo za boljšo jed in obenem postalo tesno povezano s prazničnim obredjem in šegami na slovenskih tleh. Potica je izvorna slovenska jed, čeprav poznajo tehnološke inačice te pogače tudi v širšem srednjeveškem prostoru. Med starejšimi navedbami potice sta dve letnici, in sicer 1575 in 1589. V naslednjem stoletju Valvazor v svoji Slavi vojvodine Kranjske navaja zelo podrobna opisa vsaj za dve vrsti potice. Popolne recepte za potico najdemo v kuharskih knjigah 19. stoletja, seveda nemških, ki pa pogosto navajajo, da je potica kranjsko pecivo. Tako je Katharina Prato v svoji kuharski knjigi o južnonemški kuhinji leta 1870 opisala štiri različne potice: z mandljevim, makovim, orehovim in špehovim nadevom. Osem vrst potic najdemo v Slovenski kuharici avtorice Magdalene Pleiweis, medtem ko je v kuharsko knjigo Slovenska kuharica iz leta 1923 (7. izdaja) Felicita Kališnik vključila kar 15 receptov potic. Med najstarejši potici spadata medena in pehtranova, ki velja za najbolj 'našo' tudi v mednarodnem pogledu, sledijo pa ji ocvirkova, makova in seveda danes najbolj množično poznana orehova.

/9//<https://sl.wikipedia.org/wiki/Sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darstvo/>

Potica je razširjena po vseh slovenskih pokrajinah in se razlikuje po imenih in po nadevih, seveda tudi vrstah testa in oblikah. Nekatera imena so splošna (potica, povitica, presnec, povtica, putica), druga spet izhajajo iz različnih nadevov (želševka, luštrkajca, špehovka ...). Sedanja značilna oblika potice, spečene v posebnem lončenem ali kovinskem pekaču (potičniku ali potičnici), je razmeroma mlada in je stara nekaj več kot dvesto let./10/



Slika 1: Slovenska potica

Vir: <https://www.google.si/search?q=potica&biw=1188&bih>

/10/<https://www.dnevnik.si/1042635091>

Slovenska potica

Priprava testa:

V lonček nalijemo 3 žlice mlačnega mleka, dodamo žličko sladkorja in kvas. Zmešamo in postavimo na toplo, da vzhaja. V večjo skledo damo toplo mleko, surovo maslo, 2–3 žlice sladkorja, žličko sladkorja in ogreto moko. To dobro zmešamo in dodamo vzhajani kvas ter dva rumenjaka. Testo s kuhalnico dobro stepamo od 20 do 30 minut. Stepeno testo po vrhu potresemo z moko, pokrijemo in s posodo vred postavimo na toplo, da vzhaja. Ko testo vzhaja, potresemo delovno površino z moko, testo razvaljamo na debelino mezinca in ga obrežemo v pravokotnik. Tako imamo pripravljeno površino za polaganje nadeva.

Sestavine za orehov nadev:

1 kg očiščenih orehovih jedrc, 2,5 dl vročega mleka, 15 dag surovega masla, nastrgana limonina lupina, 25 dag kisle smetane, 2 vaniljeva sladkorja, 2 žlici sladkorja, 2 rumenjaka, trd sneg 2 beljakov, dl ruma.

Priprava orehovega nadeva:

Orehova jedrca drobno zmeljemo in prihranimo 2–3 pesti za potresanje. Jedrca poparimo z vročim mlekom in jih ohladimo. Ohlajenim orehom primešamo limonino lupino, sladkor in vaniljeva sladkorja, kisko smetano, maslo, rumenjaka, rum in nazadnje še trd sneg 2 beljakov. Z nadevom namažemo testo. Namazan nadev potresemo z 2–3 pestmi zmletih orehov. Testo tesno zavijemo v zvitek in ga položimo v okrogel in z maslom namaščen pekač za potico. Konca zvitka se morata dobro stikati. Če je zvitek predolg, ga odrežemo in odrezani del z zadelanima koncema spečemo posebej v manjšem štirioglatem pekaču.

Potico v pekaču pokrijemo s prtičem in postavimo na toplo, da vzhaja. Pred pečenjem potico premažemo z razžvrkljanim jajcem. Pečemo jo v pečici pri 180 stopinj Celzija, in sicer približno 45 minut. Potem temperaturo znižamo na 150 stopinj in pečemo še približno 25 minut. Potico stresemo iz modela tako, da je zgornji del spodaj, in jo ohladimo. Potresemo jo s sladkorno moko in ponudimo narezano na klinaste rezine.

/11/<https://www.dnevnik.si/1042635091>

4 RAZISKOVALNI DEL

4.1 Opis metod dela

4.1.1 Predstavitev poteka raziskovalnega dela

OŠ Hudinja obiskuje 483 učencev. Anketo sva ponudili učencem 6. razreda in tretje triade, torej 190 učencem, izpolnilo pa jo je 152 učencev. Za metodo raziskovalnega dela sva izbrali anketo, s katero sva v najkrajšem času dobili potrebne podatke.

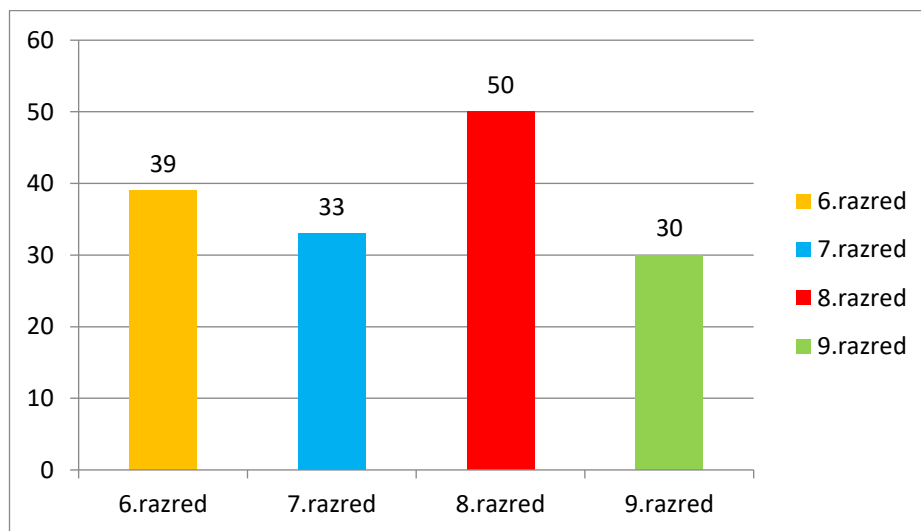
4.2 Predstavitev in utemeljitev rezultatov

4.2.1 Anketiranje učencev

Z anketo sva od učencev naše šole dobili podatke, ki sva jih potrebovali za raziskavo. Pri anketi sva večinoma uporabili zaprti tip vprašanj in vprašanja z dopolnitvenimi odgovori. Anketa je bila anonimna. Učenci so jo izpolnjevali v šoli, saj sva želeli, da si vzamejo čas in dobro preberejo vprašanja in nanje odgovorijo.

4.2.2 Analiza ankete

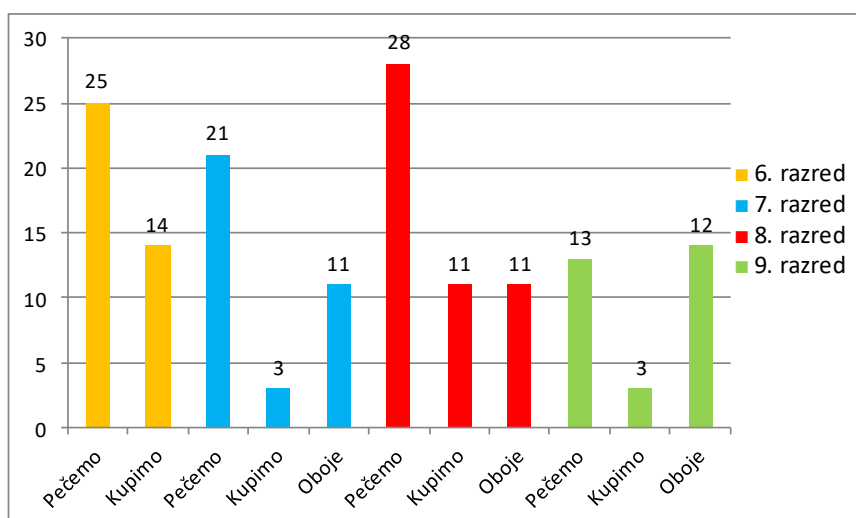
1. Kateri razred obiskuješ?



Graf 1: Razred

V anketi je sodelovalo 39 učencev šestih razredov (26 %), 33 (22 %) učencev sedmih razredov, 50 (33 %) učencev osmih in 30 (20 %) učencev devetih razredov.

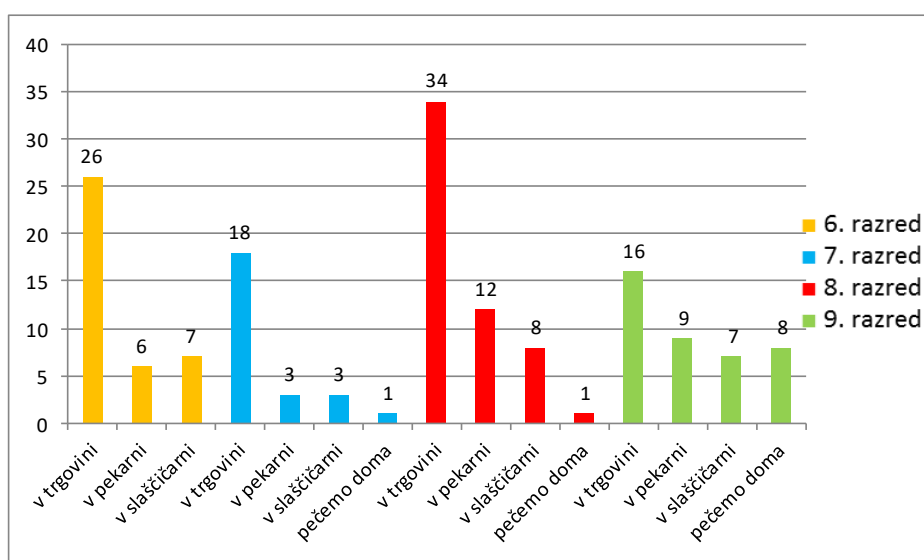
2. Ali slaščice pečete doma ali jih kupite?



Graf 2: Peka ali nakup slaščic

Kar 87 (57 %) učencev peče slaščice doma. Prevladujejo učenci šestega in sedmega razreda. 31 (21 %) anketirancev pecivo kupuje, od tega jih je največ iz osmega razreda. 36 (23 %) učencev kupuje in peče pecivo doma, gre za učence tretje triade.

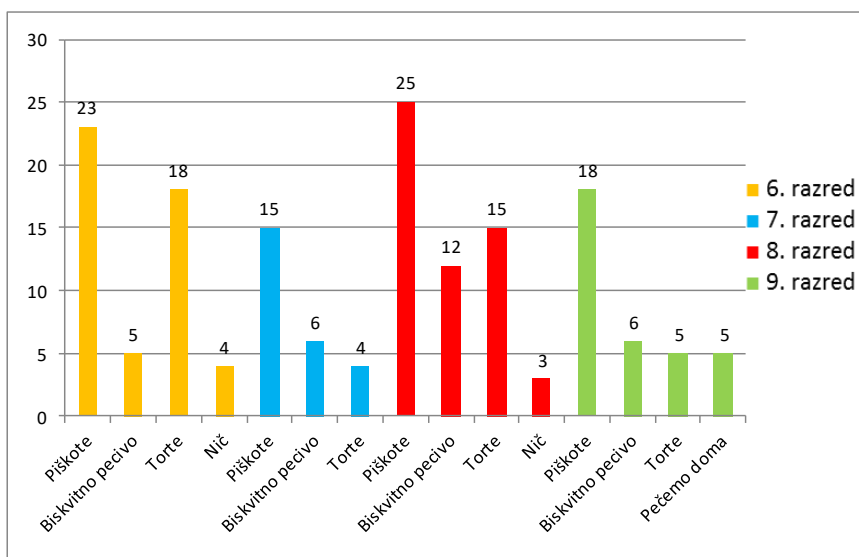
3. Kje kupujete slaščice?



Graf 3: Mesto nakupa

Približno dve tretjini učencev (63 %) kupuje slaščice v trgovini. Prevladujejo trgovine Mercator, Lidl, Tuš, Spar, Hofer, Interspar in Eurospin. Slaba petina anketirancev (21 %) kupuje slaščice v pekarnah Šmarjeta, Geršak, Tomi pek in na Drapšinovi. V slaščičarnah Evropa, Marelica, Pohorska slaščičarna, Češnja, Dobnik, Peternel in Podčetrtrek kupuje 25 (16 %) anketirancev.

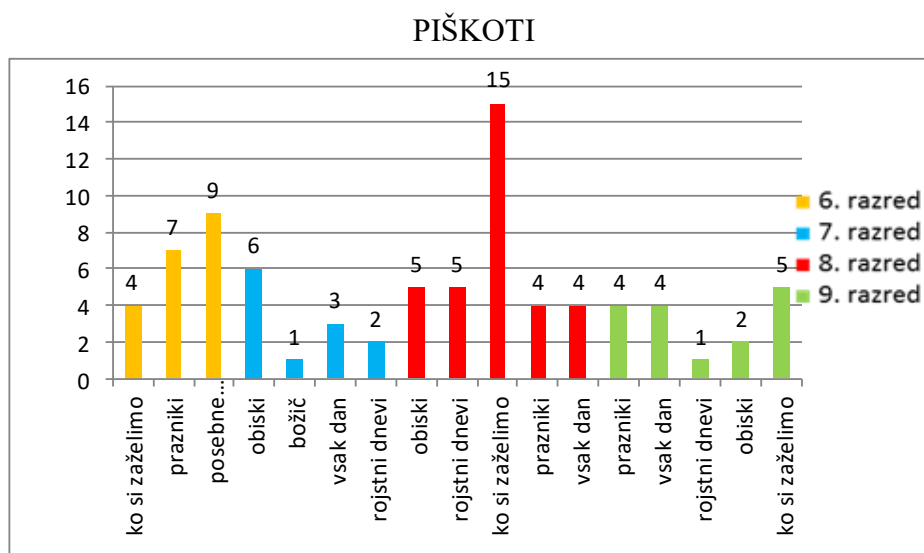
4. Katere vrste peciv kupujete najraje?



Graf 4: Vrsta peciva

Med anketiranimi je več kot polovica (53 %) takšnih, ki najraje kupuje piškote. Odstotek teh je v vseh razredih približno enak. Na drugem mestu so torte, ki jih kupuje 42 (28 %) anketiranih, večina iz šestega in osmega razreda. Biskvitno pecivo kupi 29 (12 %) anketirancev, med katerimi prevladujejo osmi razredi. Pri sedmih učencih (5 %) doma ne kupujejo peciva, trije (2 %) učenci iz osmega razreda pa se niso opredelili.

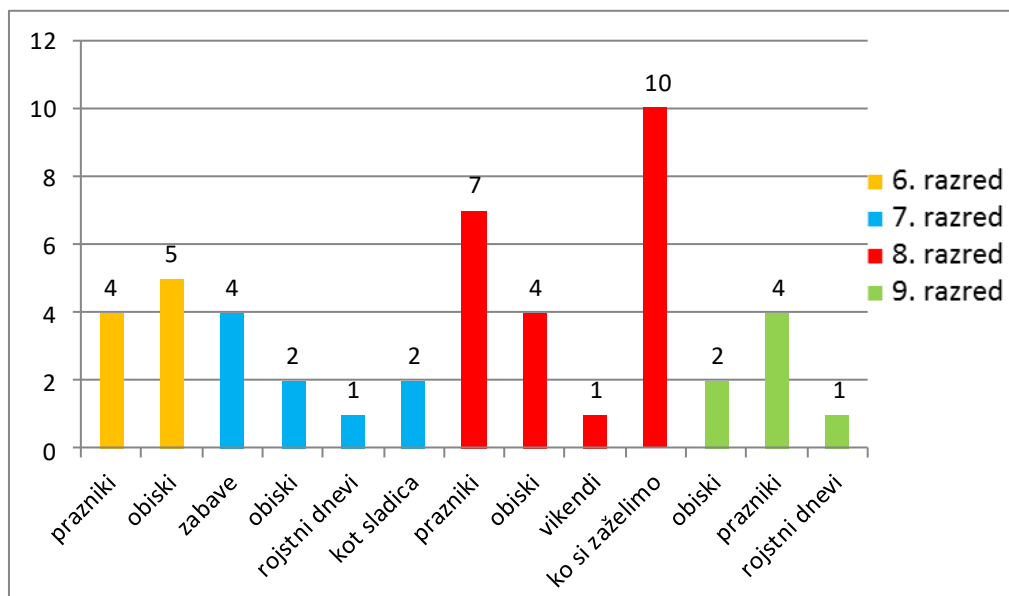
5. Ob katerih priložnostih kupite pecivo?



Graf 5: Piškoti

Na to anketno vprašanje je odgovorilo 81 (53 %) anketirancev. Tretjina jih le - to kupi, ko si jih zaželijo, 16 (19 %) ob praznikih, 13 (16 %) anketirancev pa ob obiskih. Vsakodnevno kupuje piškote 11 (12 %) učencev, ob rojstnih dnevih pa osem (9 %).

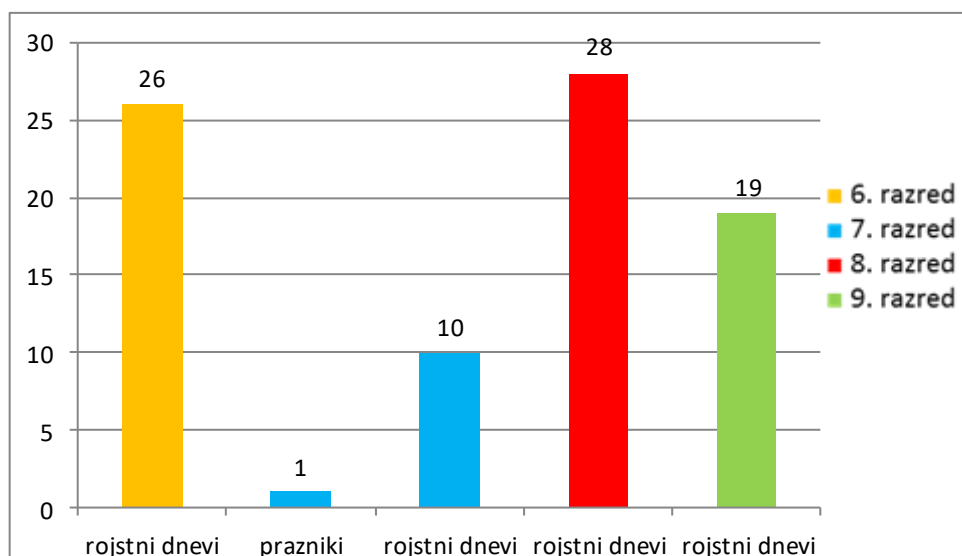
BISKVITNO PECIVO



Graf 6: Biskvitno pecivo

Na to vprašanje je odgovorilo 47 učencev. Največ učencev, to je 15 (33 %), kupuje biskvitno pecivo v času praznikov. 13 (28 %) jih biskvitno pecivo kupuje, ko imajo obiske. 10 (21 %) vprašanih ga kupi, ko si to zaželijo, sledijo pa zabava s 4 (9 %) učenci, ob rojstnem dnevu z dvema (6 %) učencema in ob vikendu z enim (3 %) učencem.

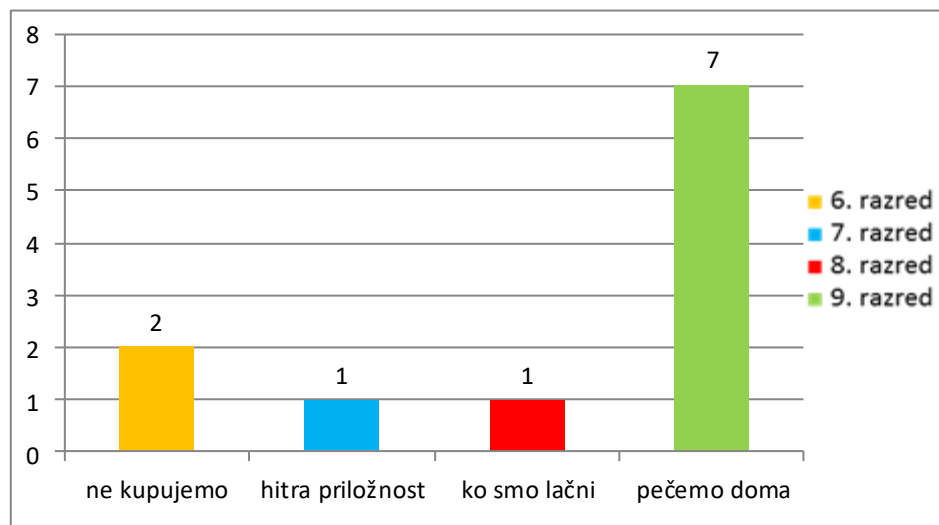
TORTE



Graf 7: Torte

Kar 84 anketiranih kupuje torte. 83 (99 %) jih kupi torto, ko praznujejo rojstni dan. Tak odgovor je seveda pričakovan. Le pri enem učencu (1 %) kupijo torto za praznike.

OSTALO



Graf 8: Ostalo

Enajst učencev (7 %) ni izbralo danih možnosti. Sedem (64 %) jih peče slaščice doma, dva vprašana (18 %) ne kupujeta slaščic, po en učenec (9 %) pa kupi slaščice ob priložnosti ali ko so lačni.

5. PRAKTIČNI DEL

5.1 Vrste testa, uporabljeni v receptih

Pri peki slaščic uporabljamo različne vrste testa. Predstavljeni so tiste najznačilnejši, ki so uporabljeni v receptih. Pri uspešni peki različnega peciva je potrebno upoštevati nekaj osnovnih pravil. Ta so predstavljena pri vrstah testa.

5.1.1 KRHKO TESTO

Značilni izdelki iz krhkega testa so keksi, čajno pecivo, torte, rezine, deserti, minjoni, pite, podlage za torte.

Surovine:

Sestavine krhkega testa so: moka, maščoba, sladkor, jajca, sol in kemična rahljalna sredstva (pecilni prašek, vinska kislina). Dodajamo tudi začimbe, lupinasto sadje, kokosovo moko, kakav, čokolado, marcipan ...

Moka mora biti gladka, uležana. Za posebne vrste krhkega testa lahko dodajamo tudi škrobno moko.

Maščoba mora biti ohlajena. Krhkemu testu daje veznost in prožnost. Lahko uporabljamo maslo, margarino, rastlinsko mast. Maščoba v testu obdaja delce moke in jih tako loči med seboj. S tem prepreči nastanek čvrstega in stabilnega lepka.

Sladkor daje okus in barvo. Zaradi majhnega deleža tekočine se ves sladkor ne raztopi, ampak se porazdeli med maščobo in moko. Drobni kristalni sladkor ali sladkor v prahu imata boljšo sposobnost raztapljanja v maščobi.

Jajca dajejo testu trdnost in po peki ogrodje. Rumenjaki vpliva na barvo in sočnost.

Postopek izdelave krhkega testa

Pri ročni izdelavi vse sestavine hitro zgnetemo. Pri strojni izdelavi najprej umešamo maščobo in sladkor, nato dodamo jajca in mešamo, da zmes postane penasta in naraste. Potem dodamo dodatke in na koncu moko. Mešanje ne sme trajati predolgo, da se testo ne segreje. Testo mora po izdelavi počivati na hladnem. Krhko testo lahko valjamo, izrezujemo, zavijamo, brizgamo. Posamezne kose lahko posujemo z lupinastim sadjem, sladkorjem, namažemo z jajčnim premazom, marmelado. Pecivo iz krhkega testa pečemo pri temperaturi 180 °C. Testo se enakomerno peče, če smo ga enakomerno zvaljali in če ne vsebuje preveč sladkorja (preveč sladkorja povzroča zažiganje testa med peko)./12/

5.1.2 BISKVITNE MASE

Običajni izdelki so rolade, indijančki, otroški piškoti, tortne podlage, rezine, omlete. Mase so gosto tekoče, primerne za mazanje in brizganje. Izdelki iz njih so rahli in luknjičavi. Če je osnovna sestavina pri testu moka, so pri masah osnova jajca, ki določajo količino ostalih sestavin. Osnovna razlika med maso in testom je v konsistenci (mase so običajno tekoče). V primerjavi s testom vsebujejo mase manjšo količino moke. Mase pripravljamo s stepanjem, z mešanjem ali s praženjem.

Surovine:

Sestavine za izdelavo mas so: jajca, sladkor, moka, maščoba, dodatki.

Jajca dajejo biskvitu barvo, aromo, okus. Beljaki služijo kot rahljalno sredstvo, rumenjaki pa maso emulgirajo, jo naredijo bolj sočno.

Sladkor izboljša sposobnost stepanja, vpliva na stabilnost mase, pecivo je bolj sočno. Čvrstost snega izboljšamo z dodatkom tekočega sladkorja. Na stabilnost mas vplivamo tudi, če sladkor dodajamo na začetku stepanja.

Za izdelavo mas se najpogosteje uporablja bela, gladka **moka**. Del moke lahko nadomestimo s škrobom.

Maščobe naredijo biskvit gostejši, bolj aromatičen, sočnejši. Dodajamo maslo, margarino, olje. Pri izdelavi mas uporabljamo tudi različne **dodatke**, kot so: čokolada, kakav, lupinasto sadje, vanilija, cimet.

5.1.3 KVAŠENO TESTO

Izdelki iz kvašenega testa so polnjeno pecivo (potice, krofi, vzhajanci, rogljički) in nepolnjeno pecivo (brioši, pince, pleteni izdelki, božični kolači).

Surovine:

Osnovne sestavine za kvašeno testo so: **moka, kvas, tekočina in sol**. Dodamo mu lahko še sladkor, jajca, maščobo, začimbe in tako dobimo boljše kvašeno testo.

Vrste kvašenega testa

Glede na dodano količino sladkorja in maščobe poznamo **lahko** kvašeno testo, ki vsebuje 10 % sladkorja in 10 % maščobe glede na količino moke. Uporablja se za enostavno polnjeno pecivo, zavitke, potice, sadne rezine, za izdelavo kvašeno listnatega testa. /13/

Srednje težko kvašeno testo vsebuje 15–20 % sladkorja in 15–20 % maščobe glede na količino moke. Uporablja se za vzhajance, krofe, briose.

Postopek izdelave kvašenega testa:

Izdelavo izdelkov iz kvašenega testa lahko razdelimo na tri stopnje:

- ❖ **priprava testa:** priprava moke in drugih sestavin, kjer testo ročno ali strojno mešamo in mesimo
- ❖ **počivanje in vzhajanje testa:** lahko ga polnimo in oblikujemo
- ❖ **peka izdelkov:** boljše kvašeno testo pečemo običajno pri 200–220 °C, od 20 do 30 minut. /14/

5.1.4 VLEČENO TESTO

Vlečeno testo je raztegljivo in prožno testo. Značilni izdelki iz vlečenega testa so zavitki (skutin, jabolčni), štruklji, gibanice (prleška, prekmurska), baklava in burek.

Surovine:

Testo izdelamo iz **moke, vode, soli, maščobe in kisa**. Moka mora vsebovati veliko elastičnega lepka, ki veže veliko tekočine. Sol učvrsti lepek in daje okus. Maščoba je lahko margarina ali olje in testu izboljša prožnost. Jajca izboljšajo krhkost vlečenega testa.

Postopek izdelave vlečenega testa

Vlečeno testo mora biti dobro gnetljivo. Pomembna je pravilna obdelava testa – močno gnetenje in počivanje testa. Bolj je testo pregneteno, bolj je elastično. Po počivanju testo čim bolj raztegnemo in premažemo z raztopljeno maščobo, dodamo nadev in oblikujemo. Izdelke iz vlečenega testa pečemo pri 180–190 °C, od 30 do 40 minut./15/

/14/ Lipovšek A., Sladice, str. 3

/15/ Lipovšek A., Sladice, str. 7

5.2 Pripomočki za peko, ki sva jih uporabljali pri svojem praktičnem delu

Preden se lotimo peke, je dobro, da imamo vse pripomočke že pripravljene, sestavine pa pravilno odmerjene. Recepti, ki sva jih preizkusili, so relativno lahki, je pa bilo potrebno pri peki upoštevati nekaj osnovnih pravil in imeti na voljo nekaj osnovnih pripomočkov. Pri peki sva uporabljali naslednje pripomočke:

- ❖ tehtnico - najboljša je elektronska, saj lahko z njo stehtaš ustrezno količino sestavin;
- ❖ električni mešalnik z metlicama za stepanje in gnetenje;
- ❖ primerne posode za mešanje;
- ❖ merilno posodo za tekoče sestavine;
- ❖ metlico za ročno stepanje in mešalno žlico;
- ❖ valjar;
- ❖ strgalnik za začimbe, limonino in pomarančno lupinico;
- ❖ papir za peko;
- ❖ okrogel in pravokotni pekač;
- ❖ čopič in lopatico za testo.

5.3 Kuharski recepti naših učencev

Med učence sva razdelili obrazce za kuharske recepte slaščic. Opozorili sva jih, da morajo biti recepti prilagojeni njihovi starosti oziroma, da slaščice pečejo sami. Po njihovi oceni so recept označili z tremi stopnjami težavnosti priprave. Dobili sva 17 receptov, ki sva jih preizkusili tudi doma.

Na receptih so težavnostne stopnje označene takole:

- Lahka 🧑
- Srednje težka 🧑🧑
- Težka 🧑🧑🧑

Recepte sva razvrstili po vrstah testa in težavnostni stopnji od lažjega k težjemu.

5.3.1 Biskvitne mase

Enostavno biskvitno testo 🧑

Sestavine:

- 12 žlic moko (6 žlic lahko zamenjamo z orehi / lešniki /kokosom ...)
- 12 žlic sladkorja
- 12 žlic mleka
- 12 žlic olja
- 4 cela jajca
- 1 pecilni prašek

Postopek dela:

Sladkor in jajca zmiksamo, postopoma dodajamo moko, pomešano s pecilnim, olje in mleko. Maso vlijemo v pekač. Pečen biskvit lahko polnimo z različnimi kremami ali namažemo z marmelado.

Temperatura in čas peke: 180° C / 25 - 30 minut.



Bitlesi✳

Sestavine:

- 12 (jušnih) žlic moka (6 žlic lahko zamenjamo z orehi / lešniki /kokosom ...)
- 12 (jušnih) žlic sladkorja
- 12 (jušnih) žlic mleka
- 12 (jušnih) žlic olja
- 4 cela jajca
- 1 pecilni prašek

Preliv:

- 100 g jedilne čokolade
- 2 (jušni) žlici masla
- mleko po potrebi

Postopek dela:

Sladkor in jajca zmiksamo, postopoma dodajamo moko, pomešano s pecilnim praškom, olje in mleko. Maso vlijemo v pekač. Ohlajen biskvit narežemo na manjše kocke. Na pari raztopimo čokolado in maslo, preliv lahko nekoliko razredčimo z mlekom tako, da je tekoč. Pripravimo krožnik s kokosovimi drobtinicami. Biskvitne kocke namočimo v čokoladni preliv in povaljamo v kokosu.

Temperatura in čas peke: 180° C / 30 minut.



Mufini s čokolado in jogurtom ★

Sestavine:

- 70 g jogurta
- 50 g stopljenega masla
- 2 jajci
- 110 g sladkorja
- 250 g moka
- 2 žlički sode bikarbone
- 1 žlička pecilnega praška
- 150 g čokoladnih kapljic
- 1 žlička cimeta

Postopek dela:

Najprej penasto umešamo sladkor in jajca. Dodamo jogurt in maslo ter zopet premešamo. V drugi posodi zmešamo moko, cimet, pecilni prašek in sodo. Suho maso postopoma dodajamo mokri in dobro premešamo. Na koncu dodamo še čokoladne kapljice. Maso naložimo v papirnate skodelice za mafine.

Temperatura in čas peke: 180° C / 20 minut.



Čokoladni mufini ★★

Sestavine:

- 250 g moka
- 100 g sladkorja
- 125 g masla
- 200 g temne oz. jedilne čokolade
- 5 žlic mleka
- 1 pecilni prašek



Postopek dela:

Najprej vse sestavine, razen čokolade, zmešamo v gosto zmes. Nato čokolado narežemo na majhne koščke (po možnosti v obliki kock) in jo primešamo ostali masi. Vzamemo pekač za mafine in vanj damo modelčke (posodice) za mafine. Maso enakomerno porazdelimo v vsak modelček in nato damo pekač v pečico na 200° C za 20 minut. Ko so pečeni, jih vzamemo ven, počakamo, da se ohladijo ter jih serviramo.

Temperatura in čas peke: 200° C / 20 minut.



Skutino pecivo 🍪

Sestavine:

- 70 g ostre moke
- 100 g masla
- 140 g sladkorja
- 3 jajca
- 70 g čokolade
- 3 žlice ruma
- pecilni prašek
- 1 skuta
- 1 kislá smetana
- malo sladkorja



Postopek dela:

Sladkor in maslo skupaj zmiksamo, postopoma dodamo tri jajca, raztopljeno čokolado in nato tri žlice ruma, da dobimo gosto maso. Nato dodamo ostro moko in pecilni prašek, damo v pekač in v pečico za 15 minut. Vzamemo ven in polijemo skutni preliv, nato še pečemo, da skuta zarumeni. Ohladimo in postrežemo.

Temperatura in čas peke: 180° C / 25 - 30 minut.



Pijana nevesta 🍪🍪

Sestavine:

Za biskvit:

- 3 jajca
- 9 žlic sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 10 žlic gladke moke
- 9 žlic mleka
- 9 žlic olja
- 1 pecilni prašek

Preliv:

- 2,5 dl mleka
- 2 žlici sladkorja
- rum po okusu

Krema:

- 1l mleka
- 2 čokoladna pudinga

Preliv po kremi:

- sladka smetana
- čokoladne mrvice

Postopek dela:

V plastični posodici najprej zmešamo jajca, sladkor in vanilijev sladkor, nato pa tem sestavinam dodamo še ostale in jih zmiksamo. Vlijemo na pekač. Biskvit pečemo na 180 stopinjah približno 30 min. Ko je biskvit pečen, v mali posodi pripravimo preliv, ga zagrejemo na zmernem ognju in ga polijemo po biskvitu. Odmerimo dve žlici mleka, ga zmešamo z dvema čokoladnima pudingoma, ostalo mleko zavremo. Skuhan puding prelijemo po biskvitu. Počakamo, da se ohladi. Stepemo smetano, enakomerno namažemo po pudingi in posipamo s čokoladnimi mrvicami.

Temperatura in čas peke: 180° C / 30 minut.



Nutellina torta 🍪🍪

Sestavine:

- 6 jajc
- 12 dag sladkorja
- 18dag moko
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilijev sladkor
- 4-5 žlic Nutelle
- 0,5 l sladke smetane
- 5 žlic nutelle (nadev)
- 2dl vode
- 5 žlic sladkorja (preliv)

Postopek dela:

Jajca ločimo. Rumenjake in ½ sladkorja penasto vmešamo, beljake z drugo polovico sladkorja stolčemo v trd sneg. V rumenjake vmešamo nutello, dodamo 1/3 snega in postopoma presejano moko zmešamo s pecilnim praškom. Nato dodamo preostali sneg in narahlo premešamo vse skupaj. Ko je biskvit pečen in ohlajen, ga razrežemo na 3 plasti. V lončku zavremo vodo, ki smo ji dodali sladkor, nato jo ohladimo in z njo navlažimo vsako plast torte, posebej stolčemo stepeno smetano in dodamo nutello. Vsako plast torte namažemo z 1/3 kreme.

Temperatura in čas peke: 180° C / 30 minut.



5.3.2 Krhko testo

Domači keksi★

Sestavine:

- 200 g moke
- 100 g sladkorja v prahu
- 100 g orehov / kokosa / lešnikov ...
- ½ pecilnega praška
- 1 jajce
- 125 g masla
- marmelada

Postopek dela:

Iz vseh sestavin na hitro zgnetemo krhko testo. Shranimo ga v hladilnik za 1 uro. Testo razvaljamo in izrežemo kekse različne oblike. Kekse lahko namažemo z marmelado in po dva zlepimo skupaj.

Temperatura in čas peke: 180° C / 10 minut.



Linške oči★

Sestavine:

- 600 g moke
- 220 g sladkorja
- 2 vanilina sladkorja
- 4 rumenjaki
- 400 g margarine
- marmelada

Postopek dela:

Iz moke, sladkorja, rumenjakov in margarine naredimo krhko testo. Shranimo ga v hladilnik za 2 uri. Iz njega naredimo piškote in jih napolnimo z marmelado.

Temperatura in čas peke: 220° C / 20 minut.



Kukiji z bonboni 🍪🍪

Sestavine:

- 8 dl moke
- 3 dl arašidov (sesekljanih)
- 5 dl sladkorja
- 3 dl rozin
- 3 dl čokoladnih dražejev
- 2 jajci
- 1 maslo (tekoče)
- 1 žlička sode bikarbone
- 2 žlički vanilijeve arome

Postopek dela:

Vse sestavine dobro zgnetemo. Oblikujemo kroglice, ki jih položimo na pekač in jih sploščimo z vilico.

Temperatura in čas peke: 180° C / 12 minut.



Čokoladno - kokosovi piškoti 🍪🍪

Sestavine:

- 75 g masla
- 160 g sladkorja
- 1 jajce
- 110 g moke
- 1 pecilni prašek
- 50 g kokosove moke
- 125 g čokolade

Postopek dela:

Vse sestavine zmešamo v veliki skledi in jih dobro zgnetemo. Nato naredimo majhne kroglice, ki jih damo na pekač. Pečico segrejemo na 180° C in piškote pečemo 10 do 12 minut. Piškote damo ven in jih pustimo 2 minuti, da se ohladijo.

Temperatura in čas peke: 180° C / 10 - 12 minut.



Makroni z ovsenimi kosmiči☆☆

Sestavine:

- 65 g masla
- 150 g ovsenih kosmičev
- 100 g suhega sadja
- 1 jajce
- 50 g rjavega sladkorja
- 1 vaniliev sladkor
- ščepec soli

Postopek dela:

V ponvi segrejemo maslo, da se stopi, ter dodamo ovsene kosmiče, ki jih pražimo do zlato rumene barve. Vse skupaj ohladimo. Suho sadje narežemo na majhne koščke in v skledo s suhim sadjem dodamo jajce, rjavi sladkor, vaniliev sladkor in sol ter dodamo prepražene kosmiče. Zmes naj počiva 10 minut. Segrejemo pečico na 180° C. Na pekač položimo peki papir in s pomočjo žličke oblikujemo kupčke in v pečici pečemo 18 minut do zlato rjave barve.

Temperatura in čas peke: 180° C / 18 minut.



Jabolčna pita☆☆

Sestavine:

- 350 g moko
- ½ pecilnega praška
- 120 g sladkorja
- Sesekljana limonina lupina
- 150 g masla
- 2 rumenjaka
- 3 žlice kisle smetane

Nadev:

- 4 jabolka
- sladkor
- cimet
- ½ kg skute
- 1 žlica ruma



Postopek dela:

V skledi zmešamo pecilni prašek, sladkor, limono, vanilijo, maslo in moko. Dodamo rumenjaka in kislino smetano ter zamesimo testo. Testo porazdelimo po namaščenem pekaču in po vrhu nadevamo skutin, nato pa še jabolčni nadev. Posladkamo, posujemo s cimetom in okrasimo s testnimi trakci.

Temperatura in čas peke: 180° C / 60 minut.



5.3.3 Kvašeno testo

Miške (dalmatinske fritule) ★★

Sestavine:

- 500 g moke
- 2 jajci
- 1 žlica olja
- 1 žlica ruma
- 1 vrečka suhega kvasa
- 2 žlice sladkorja
- 270ml mlačnega mleka
- 1 vanilijev sladkor
- 800 ml olja

Postopek dela:

Od mlačnega mleka vzamemo 4 žlice, ki jih zmešamo s suhim kvasom. V to zmes dodamo 1 malo žličko moke in sladkorja, premešamo in pustimo 10 min. V skledo vbijemo jajca, dodamo rum, olje, sladkor, vanilijev sladkor in naraščen kvas, vse premešamo. V zmešano zmes dodamo moko in premešamo. Potem malo po malo dodajamo mleko. Mleka damo toliko, da dobimo gladko testo, ki ga pustimo 1 uro počivati, da naraste. V vroče olje pomočimo žlico, z eno žlico vzamemo malo testa in ga iztisnemo v vroče olje. Miške obrnemo, ko dobijo zlato barvo. Ko so pečene, jih posujemo s sladkorjem.

Temperatura in čas peke: cvremo na vročem olju.



5.3.4 Ostale sladice

Rolnice 🍪

Sestavine:

- banane (najmanj 4)
- nutella
- drobtine
- moka
- jajca (najmanj 4)
- sladkor
- kakav
- olje



Postopek dela:

Banane olupimo, izrežemo jih na enake kose in na sredini naredimo luknjo, ki jo napolnimo z nutello. Nato povaljamo v moko, nato še v jajca in drobtine. Cvremo v olju 2 - 3 minute. Povaljamo v pomešan sladkor in kakav. Počakamo, da se ohladijo, ter jih pojemo.

Temperatura in čas peke: cvrenje / 2 – 3 minute.



Ferero kroglice 🍪

Sestavine:

- 100 g čokoladnih napolitank (zmletih)
- 150 g lešnikov (sesekljanih)
- 150 – 200 nutelle

Postopek dela:

100 g čokoladnih napolitank, 150 g lešnikov in 150 g nutelle pregnetemo in oblikujemo kroglice, ki jih polijemo s stopljeno čokolado in povaljamo v sesekljanih lešnikih.

Temperatura in čas peke: /



Panacota 🌟

Sestavine:

- sladka smetana
- mascarpone
- sladkor
- vanilija

Postopek dela:

Stepemo sladko smetano, dodamo mascarpone, sladko, vanilijo in želatino. V posodo zlijemo maso. Najbolje je, da maso pustimo čez noč počivati.

Temperatura in čas peke: /



6 RAZPRAVA

6.1 Kaj sva ugotovili?

Pred raziskavo sva postavili tri hipoteze. Z raziskovalno metodo anketiranja sva prišli do naslednjih ugotovitev:

Hipoteza 1: Večina anketirancev slaščic ne peče doma.

To hipotezo lahko ovrževa. Več kot polovica učencev peče slaščice doma, največ je učencev iz šestega in sedmega razreda. Pecivo kupuje največ osmošolcev. Med učenci tretje triade je slaba četrtina takšnih, ki pečejo pecivo tudi doma.

Hipoteza 2: Anketiranci večinoma kupujejo slaščice v trgovinah.

To hipotezo lahko potrdiva. Približno dve tretjini učencev kupuje slaščice v trgovini. Prevladujejo trgovine Mercator, Lidl, Tuš, Spar, Hofer, Interspar in Eurospin. Med anketiranimi je več kot polovica takšnih, ki najraje kupuje piškote. Vzrok za nakup je največkrat želja po sladkem. Dobra tretjina učencev ima doma piškote v času praznikov ali ob obisku. Zanimivo se nama je zdelo to, da nekateri učenci kupujejo piškote vsakodnevno, in sicer zato, ker so lačni. Na drugem mestu so torte, ki jih kupuje slaba tretjina anketiranih, večina iz šestega in osmega razreda. Večina njih kupi torto ob praznovanju rojstnega dneva, biskvitno pecivo kupi približno desetina anketirancev. Kupijo ga v času praznikov ali ko pričakujejo goste in imajo zabavo.

Hipoteza 3: Manjšina anketirancev kupuje slaščice v pekarnah in slaščičarnah.

To hipotezo lahko potrdiva. Slaba petina anketirancev kupuje slaščice v pekarnah, ki so v bližini njihovih domov, kot so: Šmarjeta, Geršak, Tomi pek in na Drapšinovi. V slaščičarnah Evropa, Marelica, Pohorska slaščičarna, Češnja, Dobnik, Peternel in Podčetrtak kupuje manj kot petina učencev. Izbira nakupa je odvisna od vrste slaščice (torte, piškoti, biskvitno pecivo), namena nakupa in njihove cene.

6.2 Doseženi cilji

Pred izdelavo raziskovalne naloge sva si postavili pet ciljev, ki sva jih v praktičnem delu naloge poskusili tudi uresničiti.

Pri prvem cilju: **Zbrati čim več receptov učencev predmetne stopnje**, sva bili malo razočarani, saj sva pričakovali večji odziv sošolcev. Ko pa sva se lotili peke, sva ugotovili, da je količina receptov kar primerna, saj sva jih izkoristili za peko ob praznikih ali med vikendom.

Drugi cilj: **Težavnost recepta mora biti primerna starosti učenca, da lahko slaščico pripravi sam**, je v receptih dosežen. Vsi recepti so po težavnosti primerni starosti učencem tretje triade. Nadzor staršev bi priporočali le pri cvrtju, in sicer dalmatinskih fritul in rolnic.

Tretji cilj: **Jasno napisana navodila za peko in postopki izdelave**, je prav tako dosežen. Vsa navodila so jasna in preprosta za uporabo. Pomembno je le, da se držiš vrstnega reda, časa in prave temperature.

Četrti cilj: **Preizkusiti recepte v praksi** ni v celoti dosežen, bo pa tekom šolskega leta. Ker sva peko slaščic načrtovali od meseca decembra dalje, nama je za vse recepte, do oddaje naloge, zmanjkalo časa. Bova pa s peko nadaljevali, saj je še kar nekaj veselih dogodkov, kjer bova lahko postregli z najinimi slaščicami.

Peti cilj: **Izdelati knjižico z zbranimi recepti**, sva prav tako dosegli. Zbrane recepte sva predstavili v knjižici, nameravava pa jih objavili tudi na šolski spletni strani.

7 ZAKLJUČEK

Izdelava raziskovalne naloge je bila ves čas zanimiva in zabavna. Pri iskanju literature sva naleteli na različne recepte, ki so jih uporabljali že pred nekaj tisočletji in stoletji. Spoznali sva, da v slaščicah ne uživamo samo danes, ampak so se radi sladkali že stari Grki in Rimljani. V srednjem veku so imele kraljeve družine svoje slaščičarske mojstre, ki so peko slaščic spremenili v pravo umetnost. Najbolj pa sva bili navdušeni, ko sva odkrili recept za mandljevo torto, ki izhaja iz časa Valentina Vodnika oziroma iz njegovih Kuharskih bukev. Ko sva brskali po zgodovini slovenskih slaščic, sva spoznali, da je slovenska kulinarika na tem področju zelo bogata in raznolika in se lahko kosa z ostalo Evropo. Na pristne slovenske slaščice smo Slovenci lahko ponosni, saj ni pokrajine, kjer se ne bi skrival kakšen »sladki biser«.

Ali peči slaščice doma ali jih kupiti? Če imaš veselje do peke in rad ustvarjaš, je seveda prava prva izbira. Razlogov je veliko. Pri peki lahko izraziš svojo kreativnost in s pomočjo osnovnega recepta ustvariš nekaj novega. Vesel si, ko ti slaščica zares dobro uspe in jo družinski člani pohvalijo. Sestavine, ki jih uporabljaš, so sveže, belo moko lahko zamenjaš za bolj zdravo, zmanjšaš količino sladkorja ... Zadnji argument za domače peko slaščic pa je: nobena kupljena slaščica ne more zamenjati omamnega vonja pravkar pečenih piškotov, pite, toplih mafinov, biskvitnega peciva in seveda domače potice.

8 PRILOGE

Temperatura in čas peke:

Temperatura : _____

Čas peke: _____

Posebnosti recepta: _____

Od kod si izvedel za ta recept?

- A) družina
- B) internet
- C) drugo _____

Ali si že kdaj sam naredil to sladico:

- a) da
- b) ne
- c) s pomočjo odrasle osebe

Hvala za sodelovanje!



ANKETA 2: SLADKI RECEPTI HUDINJE

Pozdravljeni,

sva Urška Golež in Ines Rinc, učenki 8. b razreda. Ker radi pečeva slaščice, sva se odločili, da bo najina raziskovalna naloga na to temo. Prosiva te, da odgovoriš na nekaj vprašanj povezanih z anketo.

Razred: 6. 7. 8. 9.

1. Ali doma pečete slaščice/pecivo ali ga kupite?

- a) pečemo
- b) kupimo
- c) drugo: _____

2. Kje kupujete pecivo?

- a) v trgovini (kateri): _____
- b) v pekarni (kateri): _____
- c) v slaščičarni (kateri): _____
- d) drugje: _____

3. Katere vrste peciv kupujete najraje?

- a) piškote (drobno pecivo)
- b) biskvitno pecivo
- c) torte
- d) drugo: _____

4. Ob katerih priložnostih kupite pecivo?

- a) kekse: _____
- b) biskvitno pecivo: _____
- c) torte: _____
- d) drugo: _____

Hvala za sodelovanje!

9. VIRI IN LITERATURA

9.1 Pisni viri

1. Gostenčnik Darinka, Trajno pecivo: učbenik za program Slaščičar, DZS, 2011
2. Lipovšek Antonija, univ. dipl. inž. živ. teh., Sladice, Ministrstvo za šolstvo in šport, Maribor 2010
3. Šarič Anja, Življenje v starem Egiptu, II. gimnazija Maribor, Maribor, 2008
4. Tamara Ognjević, Artis centra iz Beograda, Dnevnik, 25. januar 2014

9.2 Spletni viri

1. <http://www.localhistories.org/sweets.html/> (9. 11. 2016)
2. <http://www.localhistories.org/chocolate.html/>(9. 11. 2016)
3. <http://www.delacreme.si> (27. 12. 2016)
4. file:///C:/Users/R%20o%20m%20a%20n%20a/Desktop/RN%2017/Kuharske%20bukve%20in%20kuhinja%20od%2016_%20do%20konca%2019_%20stoletja.htm (27. 12. 2016)
5. <https://sl.wikipedia.org/wiki/Sla%C5%A1%C4%8Di%C4%8Darstvo/> (15. 1. 2017)
6. <https://www.dnevnik.si/1042635091> (15.1. 2017)