

**Gibanje MLADI RAZISKOVALCI KOROŠKE**

**(Področje: DRUGA PODROČJA)**

**»KRUH NAŠ VSAKDANJI«**

**Avtorica: Zala Paradiž**

**Mentorica: Helena Korat**

**Kraj in leto izdelave: Podgorje pri Slovenj Gradcu, 2016**

**Šola: Osnovna šola Podgorje pri Slovenj Gradcu**

## Vsebina

<b>1. Povzetek in ključne besede</b> .....	3
<b>2. Uvod</b> .....	4
2.1 Namen raziskovalne naloge.....	6
2.2 Raziskovalna vprašanja .....	7
2.3 Raziskovalne hipoteze .....	7
<b>3. Teoretični del</b> .....	8
3.1 Kaj je kruh? .....	8
3.2 Pomen kruha.....	8
3.3 Kruh v Sloveniji nekoč.....	9
3.3.1 Kruh v Pomurju .....	11
3.3.2 Kruh v Podravju .....	12
3.3.3 Kruh v Posavju .....	13
3.3.4 Kruh na Štajerskem .....	15
3.3.5 Kruh v Ljubljanski kotlini z okolico .....	16
3.3.6 Kruh na Gorenjskem .....	17
3.3.7 Kruh na Koroškem .....	19
3.3.8 Kruh na Dolenjskem in v Beli krajini .....	20
3.3.9 Kruh v Zasavju .....	21
3.3.10 Kruh na Notranjskem .....	22
3.3.11 Kruh na severu Primorske .....	23
3.3.12 Kruh na jugu Primorske .....	25
3.4 Kruh v trgovinah Slovenj Gradca danes.....	26
<b>4. Praktični del</b> .....	29
4.1. Rezultati telefonske ankete prebivalcev Podgorja in bližnje okolice .....	30
4.1.1 Hipoteza 1 .....	30
4.1.2 Hipoteza 2 .....	32
4.1.3 Hipoteza 3 .....	33
4.1.4 Hipoteza 4 .....	34
<b>5. Zaključek</b> .....	36
<b>6. Viri</b> .....	38
<b>7. Kazalo tabel, slik in grafov</b> .....	39
<b>8 Priloge</b> .....	40

## 1. Povzetek in ključne besede

Raziskovalno delo te naloge je nastalo iz radovednosti o kruhu. Branje literature o tem pomembnem živilu me je pripeljalo do spoznanja, da je pridelava kruha v Sloveniji tako zelo pestra in raznolika, kakor je pestra in raznolika njena pokrajina in ljudje. Vrste, načini priprave, oblike in priložnosti, povezane s kruhom, predstavljajo kulturno dediščino naroda in prav je, da jo poznamo. Vsaka od dvanajstih geografskih enot ima svoje geografske posebnosti, ki so tesno povezane s pridelavo kruha. Čeprav so okoliščine (hribovit svet, manj plodna zemlja, neugodne klimatske razmere ...) ponekod manj ugodne, je bila težnja ljudi skozi vse čase, da si priskrbijo žito za vsakdanji kruh. Katera vrsta kruha se je pekla, je bilo odvisno ravno od tega, katera vrsta žita je na določenem področju dobro kljubovala vsem neprijetnim dejavnikom in prinašala zadovoljiv pridelek.

S svojo radovednostjo sem pokukala tudi v večje trgovine Slovenj Gradca, in sicer v Eurospin, Mercator, Spar in Hofer. Na podlagi vprašalnika sem ugotovila, da je ljudem v okolici Slovenj Gradca ponujeno veliko vrst kruha (v eni izmed omenjenih trgovin kar 23). Omenjene trgovine ga skupaj na dan spečejo 380 kilogramov. Slovenj Gradec pa ima tudi druge trgovine in pekarnice, ki prodajajo kruh. Kupci največkrat posegajo po belem kruhu.

Tudi danes je kruh za mnoge osnovno živilo. Vsaj tako je potrdila anketa, izvedena na področju mojega domačega kraja, Podgorja. S telefonsko anketo sem zajela 82 gospodinjstev in izvedela, da jih 40 % peče kruh doma. Kar nekaj jih ima to prednost, da imajo doma krušno peč. Večina anketirancev najpogosteje kupi beli kruh. Zelo spodbuden je podatek, da ima večina anketiranih Podgorčanov spoštljiv odnos do kruha, saj ga zelo redko zavržejo.

Dokler imamo dovolj kruha, pomeni, da nam ničesar ne manjka, saj je kruh nekdaj pomenil svobodo in blaginjo. Mislim, da tudi danes ni drugače.

**Ključne besede:** kruh, vrste kruha, doma pečen kruh, količina kruha, prodaja kruha

## ***Summary***

The research part of work in this research paper started out of curiosity about bread. Reading literature about this important food led me to the discovery that the production of bread in Slovenia is as varied and diverse as it is its landscape and the people who live there. Different sorts, ways of preparation, forms and opportunities, related with bread, represent the cultural heritage of the nation and it is important for us to be familiar with it. Each of twelve geographical units has its own specific geographical features, which are closely connected with the production of bread. Even though the conditions (hilly landscape, less fertile soil, unfavourable climate conditions..) are in some places less favourable, there was constant tendency from people throughout longer periods of time, to provide cereal used for everyday bread. What sort of bread was baked depended on which sort of cereal prospered in a certain area and brought adequate harvest.

Curiously I took a peek at some of the largest shopping centres in Slovenj Gradec ( Eurospin, Mercator, Spar and Hofer). Based on my questionnaire I discovered that they offer people in Slovenj Gradec several different sorts of bread (in one store even as many as 23). On average each shopping centre bakes 380 kilogrammes of bread every day. There are also other stores and bakeries in Slovenj Gradec that sell bread. Customers usually buy white bread.

Even nowadays bread presents basic food for a lot of people. That was also confirmed by a survey carried out around the area of my home town, Podgorje. By the help of a telephone questionnaire I incorporated 82 households and found out that 40 % bake their own bread at home. Quite a few have the advantage of having a farmhouse stove. The majority of the respondents usually buy white bread. There is an encouraging fact that the majority of interviewed inhabitants of Podgorje have a very respectable attitude towards bread and they very rarely throw it away.

As long as we have enough bread, it means we lack nothing, because having enough bread has always signified freedom and welfare. I believe it is still the same nowadays.

**KEY WORDS:** bread, sorts of bread, home-baked bread, the quantity of bread, the selling of bread

## 2. Uvod

Nekoč je bil kruh osnova za preživetje. Starejši ljudje, naše babice in dedki, imajo do kruha prav poseben odnos – spoštljiv, kakor da jih kruh spominja na čase, ko ga niso imeli v izobilju. *Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga*, pravi star slovenski rek. Danes pa se mi zdi, da nikogar več ne gane, kadar je kruh na tleh ali celo v smeteh. Mlajše generacije že zdavnaj nimajo več takšnega odnosa do kruha, kakor so ga imeli ljudje v preteklosti.

Vendar ne gre samo za različen odnos do kruha, ki se sčasoma spreminja, gre tudi za to, da se spreminja kruh sam, in sicer od načina priprave testa do peke.

Ko sem pričela razmišljati o kruhu in njegovem spreminjanju skozi čas, me je zanimalo, kaj kruh pravzaprav je, kaj je njegov pomen, kateri kruh so pekli v Sloveniji in s čim je raznolikost vrst pravzaprav povezana. Prav tako bi bilo zanimivo vedeti, koliko vrst kruha je na razpolago nam danes. Področje mojega zanimanja se mi je zdelo sprva dokaj široko in preobsežno, toda odločila sem se, da s pomočjo različnih virov potešim svojo radovednost in hkrati obogatim svoje znanje o tem tako pomembnem in nepogrešljivem živilu, ki mora danes biti v vsakem gospodinjstvu, v vsaki trgovini, restavraciji, bolnišnici, šoli, v vsakem hotelu, vrtcu ...

Danes imamo o kruhu na razpolago številne vire. Knjižne police so polne knjig na temo kruha. Ponujajo predvsem zanimive recepte in spodbujajo k peki kruha doma, takšne so na primer knjige *Bio kruh in pecivo* avtorice Tatjane Angerer, *Od zrna pšenice do kruha in potice* avtorice Gabrijele Presinger, *Kruh na Slovenskem* avtorjev Stanka Renčlja, Marije Prajner in Janeza Bogataja in številne druge.

Svoje delo ne želim omejiti zgolj na že obstoječe informacijske vire (strokovna literatura, članki, internetni viri ...). Želim namreč tudi raziskati, koliko gospodinjstev v mojem kraju še vedno pripravlja kruh doma (ne da kupi domačega, ampak ga pripravi v lastni izvedbi), katero vrsto kruha pečejo najpogosteje, kakšen odnos imajo do kruha ... Prav tako me bo zanimala tudi tista skupina Podgorčanov, ki kruh kupuje – kje ga kupujejo, katero vrsto najpogosteje, kaj vpliva na izbor kruha ipd.

## **2.1 Namen raziskovalne naloge**

V teoretičnem delu svoje raziskovalne naloge želim ugotoviti, kaj pravzaprav je kruh in kakšno vlogo (pomen) ima. Predvsem me zanima zgodovina in raznolikost kruha v Sloveniji, in sicer po geografskih enotah. Raziskati želim, katere vrste žita so sejali na določenem področju in katere vrste kruha so pekli. Prav tako bi rada pri vsaki geografski enoti izpostavila en krušni izdelek, ki je značilen za določeno pokrajino. Zanima pa me tudi, kako je s kruhom danes, in sicer koliko vrst kruha ponujajo določene trgovine v Slovenj Gradcu, koliko ga prodajo na dan, katera vrsta kruha je najbolj prodajana, ali prodajajo tudi včerajšnji kruh, ali imajo na voljo dietni in brezglutenski kruh. Viri za te podatke bodo trgovine same – Spar, Mercator, Hofer in Eurospin.

V praktičnem delu me bo zanimalo, kako je s peko kruha v mojem domačem kraju. S pomočjo vnaprej pripravljene ankete, ki jo bom izvedla telefonsko, želim ugotoviti, koliko anketiranih gospodinjstev peče kruh doma (kje ga peče) in koliko ga kupuje; kje dobi moko za peko kruha, oziroma kje kupuje kruh in katero vrsto kruha pečejo najpogosteje, oziroma katero vrsto kruha kupujejo najpogosteje ter kaj vpliva na izbor kupljenega kruha. Izvedeti želim, kakšen odnos imajo krajani mojega kraja do kruha (ali ga kdaj zavržejo), kaj jim kruh pomeni (ali zanje kruh še predstavlja osnovno živilo) in ali vedo, katera vrsta kruha je najznačilnejša za Koroško.

## **2.2 Raziskovalna vprašanja**

Glej prilogo 1 in prilogo 2.

Raziskovalna vprašanja so navedena na vprašalnem listu oziroma na listu za izvedbo telefonske ankete, ki je k tej raziskovalni nalogi priložen kot priloga. Na prilogi 1 so vprašanja telefonske ankete, namenjena prebivalcem Podgorja in okolice. Na prilogi 2 so vprašanja, s katerimi sem odšla do omenjenih slovenjgraških trgovin.

## **2.3 Raziskovalne hipoteze**

Hipoteza 1:

Predvidevam, da manj kot polovica anketiranih gospodinjstev peče kruh doma, in sicer peče največkrat mešanega, moka pa ne pridela doma, ampak jo kupi v trgovini.

Hipoteza 2:

Predvidevam, da je večina anketiranih gospodinjstev, ki peče kruh doma, kmečkih in peče kruh v krušni peči.

Hipoteza 3:

Predvidevam, da večina anketiranih gospodinjstev, ki kupuje kruh, le-tega kupi v trgovini, največkrat pa seže po belem, ker je dober.

Hipoteza 4:

Predvidevam, da večina anketirancev ve, da je za Koroško najznačilnejši rženi kruh, in ima kruh za osnovno živilo ter ga redko zavrže.

## 3. Teoretični del

### 3.1 Kaj je kruh?

Slovar slovenskega knjižnega jezika razlaga besedo kruh kot »pečeno živilo iz moke, vode, kvasa« (<http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html>). Kuharska enciklopedija pravi, da je kruh »izdelek iz pečenega testa, zamesenega iz moke, tekočine, kvasa (ali droži<sup>1</sup>) in kuhinjske soli« (Novak, 2009, str. 494). V Pravilniku o kakovosti pekovskih izdelkov piše, da je kruh »pekovski izdelek, izdelan z mesenjem, oblikovanjem, vzhajanjem in peko testa, zamesenega predvsem iz krušnih žit ali mešanic za kruh z možnostjo uporabe mlevskih izdelkov iz drugih žit in žitom podobnih surovin oziroma poljščin in drugih sestavin« (Uradni list RS, št. 11/2015).

### 3.2 Pomen kruha

Danes mlajše generacije težko razmišljamo o »usodnem« pomenu kruha, saj ga imamo v izobilju. Poleg tega so nam na razpolago številna druga živila, ki imajo po naših merilih (predvsem je to okus) prednost pred kruhom. Težko si predstavljam, da bi si kdo izmed mojih vrstnikov v trgovini kupil žemljo. Še ne tako dolgo nazaj (v času mladosti moje mame) pa je žemlja bila prava poslastica. Mladi danes večinoma segamo po čokoladi, čokoladnih keksih, čipsu ...

Zgodovina dokazuje, da je kruh pomenil srečo in blaginjo. Če ga ni bilo, je to pomenilo revščino, bedo in vojno. Kruh je delil ljudi na revne in bogate, lačne in site, na tiste, ki so bili podložni, in tiste, ki so gospodarili. Kruh je bil merilo blaginje in predmet spoštovanja (<http://svetdobrot.naspletu.com/kruh/okruhu.html>).

Janez Vajkard Valvasor je v Slavi Vojvodine Kranjske svoj plemiški stan označeval kot takšen, ki je vedno premogel beli kruh. Le-ta mu je predstavljal »sredstvo« za določitev družbenega položaja (Renčelj, 1993, str. 8).

---

<sup>1</sup> Droži so nadomestek za kvas (<http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html>).



### 3.3 Kruh v Sloveniji nekoč

Kruh je v določeni kulturi narodno bogastvo, ki ga je treba ohraniti. Slovenija je izredno raznolika, pestra in bogata dežela, ne zgolj geografsko, jezikovno, kulturno ... pač pa tudi na področju kulinarike. Izjema ni niti kruh.

Zanimivo je, da kruh kot osnovno živilo ni najstarejša jed na Slovenskem. V nekaterih pokrajinah sploh ni bil razširjen; marsikje je bil prava redkost, na primer ponekod na Primorskem, v Trenti, v Suhi krajini in na Dolenjskem. Ljudje so si pogosto za poročno pričo ali botra izbrali mlinarje iz doline zgornje Krke. Ti so namreč k svečanemu obredu vedno prinesli beli kruh (Renčelj, 1993, str. 5).

Prvi zapisi o uživanju kruha pri nas segajo v 13. stoletje. Nekvašen kruh naj bi poznali mnogo prej; najmanj 5 tisoč let. Pekovska obrt se je na našem ozemlju razvila v času srednjega veka. Do 17. stoletja je bila tako razširjena, da so peke, ki so goljufali pri odmerjanju moke, zaprte v posebne kletke, »potapljali« v Ljubljani. Ta dogodek se je ohranil na podlagi zapisa Janeza Vajkarda Valvasorja. V 19. stoletju je na območju Trsta in okolice bila prodaja kruha močno razširjena. Ženske iz okoliških vasi so doma pekle kruh in ga prodajale v mestih. Imenovali so jih krušarice. Bile so prave mojstrice v peki krušnih izdelkov. Na noč so napekle do tri peke, pred prazniki pa celo do pet (Renčelj, 1993, str. 6,7).

Zgodovina kruha tako nosi s seboj številne neprecenljive kulturne in narodnostne vrednosti, ki jih je vredno oživiti. Prav vsaka pokrajina v Sloveniji ima svojo zgodovino kruha in svoje tipične krušne dobrote. Vse to je tesno povezano z geografsko lego določene pokrajine, podnebjem in rodovitnostjo prsti. Glede na naštetu so določene vrste žita uspevale na nekaterih območjih bolje kakor drugod. Povsem logično je, da so ljudje za setev izbirali ravno tiste vrste žit, ki so dobro obrodile in so bile odporne na podnebne posebnosti določene pokrajine.

Vendar pa si ljudje večkrat niso mogli privoščiti obilje kruha, čeprav so pridelali zadostno količino žita. Pridelke so namreč morali prodati, da bi z denarjem kupili druge pomembne stvari ali celo plačali davek.

Geografska in podnebna razgibanost ter pestrost zemeljskega površja na Slovenskem sta vzrok številnim raznolikostim kulture kruha, ki se kažejo od pokrajine do pokrajine. V knjigi *Kruh na Slovenskem* razdelijo avtorji – Stanko Renčelj, Marija Prajner in Janez Bogataj –

Slovenijo na 12 geografskih enot, in sicer na:

- Pomurje,
- Podravje,
- Posavje,
- Štajersko,
- Ljubljansko kotlino z okolico,
- Gorenjsko,
- Koroško,
- Dolenjsko,
- Zasavje,
- Notranjsko,
- S Primorsko in
- J Primorsko (Renčelj, 1993, str. 11–100).

V nadaljevanju želim ugotoviti, katere vrste žita so v preteklosti v določeni pokrajini najbolj uspevale, katere vrste kruha so včasih pekli na domačijah in kateri krušni izdelek je bil poseben in prepoznaven v določeni pokrajini.

### 3.3.1 Kruh v Pomurju

Pomurje se ponaša s prostranimi ravninami, zato si zasluži ime žitnica Slovenije (Renčelj, 1993, str. 11).

Ljudje si na tem področju niso privoščili bogatega kruha, saj so najboljše žito (pšenico in rž) prodali, da bi plačali davke in kupili obleko. Zato so v kruh poleg rži vmešali še ajdo, ječmen, koruzo ... (<http://cZR.si/files/tradpekakruhaweb.pdf>).

Najpogostejše vrste kruha, ki so jih pripravljali iz pridelanega žita, prikazuje spodnja tabela.

**Tabela 1: Vrste kruha v Pomurju**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
rženi	rž
krompirjev	pšenica in krompir
zmesni <sup>2</sup>	rž, pšenica
koruzni	koruza, rž
koruzni	koruza, pšenica
koruzni	koruza
ječmenov	ječmen in pšenica
ječmenov	ječmen
ajdov	ajda, pšenica

Pomurci so pravi mojstri v oblikovanju kruha, in sicer ga pletejo v različne oblike in lepo okrasijo. Takšen kruh imenujejo vrtanek.



**Slika 1: Vrtanek; pletena oblika**  
(<https://goo.gl/KvuZN4>)

<sup>2</sup> Zmesni kruh je polnovreden kruh iz različnih žit.

### 3.3.2 Kruh v Podravju

V ta del Slovenije sodi območje Haloz, Lenarta in obronki Pohorja. Območje je dovolj ravno za rodovitna žitna polja. Tabela prikazuje vrste kruha, ki so jih včasih pekli. Vrsta kruha je bila odvisna predvsem od tega, katero vrsto žita so si lahko privoščili (Renčelj, 1993, str. 19).

**Tabela 2: Vrste kruha v Podravju**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
zmesni	rž, pšenica, koruza, ječmen
zmesni	rž, pšenica
rženi	rž
koruzni	koruza
ovseni	oves
krompirjev	rž, pšenica, krompir
zmesni	ječmen, rž, koruza, ajda
soržični	rž in pšenica
pšenični	pšenica

Poleg naštetih vrst kruha so na tem območju pravi mojstri za pripravo sadnega kruha, ki ga pripravijo iz suhih hrušk, sliv, rozin, orehov, fig, marelic in čokolade (Renčelj, 1993, str. 23).



**Slika 2: Sadni kruh (<https://goo.gl/QQiETq>)**

Praznična specialiteta je bel kruh iz pšenične moke, ki mu dodajo jajca, vanilijo, limono in sončnice (Renčelj, 1993, str. 24).

### 3.3.3 Kruh v Posavju

Posavje zajema območje Brežic, Krškega, Sevnice in Bizeljskega. V nižinah ob Savi je bil pridelek žit zanesljivejši kakor v gričevnatem svetu (Renčelj, 1993, str. 25).

Tabela prikazuje vrsto kruha in žit, ki so rasla na tem geografskem območju.

**Tabela 3: Vrste kruha v Posavju**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
soržični <sup>3</sup>	rž in pšenica
zmesni	rž, pšenica, ječmen, koruza, ajda
zmesni	pšenica, koruza, ječmen
koruzni	pšenica in koruza
pirin	pšenica in pira
ječmenov	ječmen in pšenica
ajdov	ajda in pšenica
zmesni	pšenica, koruza, ajda
zmesni	koruza, pšenica, rž

V Posavju pečejo dober ajdov in koruzni kruh. Obe moki prej poparijo z vročo vodo, nato dodajo še delež pšenične moke (Renčelj, 1993, str. 27).

Kruh se popari zato, ker ti dve moki nimata glutena oziroma lepka.

---

<sup>3</sup> Soržica je mešan posevek rži in pšenice; skupaj so jo sejali in skupaj želi (<http://url.sio.si/kW8>).



Slika 3: Koruzni kruh (<https://goo.gl/56bFYj>)



Slika 4: Ajdov kruh (<https://goo.gl/7m67wC>)

Za praznike v Posavju pečejo navadno boljši kruh, in sicer iz bele moke. Testo zamesijo z mlekom; dodajo mu še jajca in maščobo. Pečejo ga v obliki hlebcev in pletenic. Včasih so pletenice okrasili s figuricami (Renčelj, 1993, str. 30).

### 3.3.4 Kruh na Štajerskem

Ravninski svet Štajerske je bil namenjen njivam, in sicer so sejali ječmen, pšenico, koruzo, rž, ajdo, oves, sirek<sup>4</sup> in piro. Hmeljarstvo, intenzivna živinoreja in škoda, ki jo je povzročala divjad, so vplivali na zmanjševanje setve žita na tem območju (Renčelj, 1993, str. 33, 34). Spodnja tabela je prikaz raznolikih vrst kruha na Štajerskem.

**Tabela 4: Vrste kruha na Štajerskem**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
zmesni črni nizek	ječmen, pšenica, koruza
zmesni	ječmen in rž
zmesni	oves, rž, pšenica
soržični	pšenica in rž
zmesni	koruza in pšenica
koruzni	bela koruza <sup>5</sup>
pečenjaka	koruzna moka, mleko in jajce
zmesni	pšenica, koruza, ajda, ječmen
zmesni	ajda, pšenica
beli	pšenica, jajce, mleko

Pečenjak so pekli v posebnih lončenih posodah na tri noge. Beli kruh (pšenica, jajce, mleko) so pekli za svete tri kralje. Imel je poseben pomen. Hiši naj bi prinašal srečo in zdravje, zato so ga jedli vsi člani družine, ponudili pa so ga celo živalim pri hiši. Košček so ga vrgli tudi v vodnjak (Renčelj, 1993, str. 34, 35).

---

<sup>4</sup> »Sirek je rod številnih trav, med katerimi so nekatere vzgajane kot žitarice, od katerih je mnogo uporabljenih kot živalska krma oz. so zasajene po pašniških področjih« (<https://sl.wikipedia.org/wiki/Sirek>).

<sup>5</sup> Bela koruza je posebna sorta koruske, ki je še danes ohranjena.

### 3.3.5 Kruh v Ljubljanski kotlini z okolico

Na tem področju so izredno pestre podnebne razmere in tudi tla so raznolika. V dolinah in na položnih gričevjih so sejali krušna žita, in sicer rž, pšenico, ječmen, oves (Renčelj, 1993, str. 41).

Naslednja tabela prikazuje, da je bil kruh na tem področju dokaj raznolik.

**Tabela 5: Vrste kruha v Ljubljanski kotlini in okolici**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
soržični	rž, pšenica
ajdov	ajda in pšenica
koruzni	koruza, rž, pšenica
pšenični	pšenica
zmesni	koruza in pšenica
pšenični	pšenica in pira
črni	pšenica, koruza, rž, ječmen, proso
zmesni	ječmen, pšenica, rž
ječmenov	ječmen
zmesni	soržica, ajda in krompir
zmesni	soržica, prosena kaša in krompir

Pšenični kruh je bil na mizi samo ob praznikih. Na tem področju so imeli dovolj lesa. Prodajali so ga in kupovali krušna žita. Kruhu so radi dodajali proso, celo proseno kašo. Zaradi prosa je bil dober, sladek, a nizek. Zmesni kruh so pekli največkrat iz t. i. beraške moke – iz ječmena, pšenice in rži (Renčelj, 1993, str. 41).

Poprtnik je kruh, ki so ga pekli in okraševali v starih časih ob božiču. Ponudili so ga na božični večer, silvestrovo in večer pred svetimi tremi kralji (<http://url.sio.si/kWB>).

Pripravljali so ga iz bele moke, soli, sladkorja, rumenjakov, vanilijevega sladkorja, ruma, limonine lupine in mleka (Renčelj, 1993, str. 43).





Slika 5: Poprtnik (<http://url.sio.si/kWA>)

Prvi zapisi o poprtniku na Slovenskem segajo v 17. stoletje. Med seboj se razlikujejo od kraja do kraja, in sicer od poimenovanja, načina okraševanja, oblike ... Ime poprtnik je dobil zaradi tega, ker ga je gospodinja na praznični večer postavila na mizo in ga pokrila s prtom. Jedli so ga s čajem. Danes poprtnik nadomeščajo potice (<http://url.sio.si/kWB>).

### 3.3.6 Kruh na Gorenjskem

Ravninski del Gorenjske in njen razgiban svet je včasih nudil pestro izbiro žit. Tu uspevajo ajda, pšenica, rž, ječmen, oves, proso. Koruza na tem območju ne dozori. Najpogosteje so v višjih legah skupaj sejali pšenico in rž (Renčelj, 1993, str. 41). Vrste kruha, ki so ga pekli na Gorenjskem, so naštet v spodnji tabeli.

**Tabela 6: Vrste kruha na Gorenjskem.**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
soržični	rž, pšenica
rženi	rž
ječmenov	ječmen
zmesni	rž in ječmen
zmesni	rž in ajda
zmesni	rž, ječmen, oves, bob

Velikokrat so kruhu dodajali krompir in proseno kašo, da ga je bilo več. Ajdovo moko so prej poparili, in sicer kar s kuhanim krompirjem. Za Gorenjsko sta značilna koruzni in zmesni kruh (rž in pšenica) z zaseko (Renčelj, 1993, str. 50).



**Slika 6: Koruzni kruh (<http://url.sio.si/kWF>)**

Star kruh niso zavrgli, pač pa so ga narezali na kocke, poparili z vročo vodo, odcedili in zabelili z maslom. Tako pripravljenega so uporabili za malico. Za praznike so pekli boljši kruh – iz bele moke, jajc, mleka in kupljenega kvasa, pa tudi sadnega z zmletim suhim sadjem in orehi. Gospodinje so na območju Dražgoš pekle tudi medene kruhke (dražgoški kruhki) in jih ob praznikih prodajale. Naredile so jih iz ržene moke in medu (Renčelj, 1993, str. 53, 54). Na tem območju so posebnost loški medenjaki, ki jih izdelujejo v Škofji Loki in njeni okolici. Podobni so dražgoškim kruhkom (<http://url.sio.si/kWJ>).



**Slika 7: Loški medenjaki (<http://url.sio.si/kWK>)**

### 3.3.7 Kruh na Koroškem

Korošci so na svoja polja večinoma sejali rž, pa tudi rž in pšenico skupaj. Pridelovali so tudi ječmen. Ostre zime so bile krive, da je bil pridelek žit večkrat nezanesljiv. Na Koroškem uspevata tudi oves in ajda (Renčelj, 1993, str. 57). Sledi tabela vrst koroškega kruha.

**Tabela 7: Vrste kruha na Koroškem**

VRSTA KRUAHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
rženi	rž
beli	pšenica
soržični	rž in pšenica
ječmenov	rž in ječmen
ovseni	oves in rž
zmesni	rž, koruza, ajda
zmesni	rž, pšenica, koruza
koruzni	koruza, pšenica

Korošci so večinoma pekli rženi kruh iz čiste ržene moke. Belega so imeli na mizah samo ob praznikih, pa tudi koruzni je bil zelo redko. V teh krajih so cenili soržični kruh. Bil je lep, okusen in je pomenil blaginjo. Kjer je primanjkovalo žita, so kruhu dodajali krompir (Renčelj, 1993, str. 58).



**Slika 8: Rženi koroški kruh (<http://goo.gl/a8bftc>)**

### 3.3.8 Kruh na Dolenjskem in v Beli krajini

Podnebje je na tem področju ugodno za setev vseh žit. Tu uspevajo rž, pšenica, ječmen, oves, ajda, koruza, proso (Renčelj, 1993, str. 57). Katere vrste kruha so pekli iz omenjenih žit, je razvidno iz spodnje tabele.

**Tabela 8: Vrste kruha na Dolenjskem in v Beli krajini**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
zmesni	koruza rž, pšenica, ajda
zmesni	koruza, pšenica, ajda, ječmen
ovseni	oves
ajdov	ajda, rž, pšenica
zmesni	koruza, proso, rž, ječmen
soržični	pšenica, rž, koruza

Tudi na tem območju so za praznike pekli boljši kruh, razne pogače, šarklje in še posebej velike hlebce. Domača posebnost iz teh krajev je kruh z maslenimi tropinami. Pripravi se iz pšenične, ječmenove, ajdove, koruzne, ržene moke in iz maslenih tropinic, ki nastanejo s segrevanjem smetane (Renčelj, 1993, str. 68,70 ).

### 3.3.9 Kruh v Zasavju

Na tem območju je teren zelo razgiban in manj primeren za pridelovanje žit. Kmetje so večinoma sejali rž in pšenico, in sicer na isto njivo. Sejali so tudi ajdo in koruzo. (Renčelj, 1993, str. 71, 72).

Spodnja tabela dokazuje, da so zaradi neugodnega terena za žito tu pekli manj vrst kruha v primerjavi z drugimi geografskimi enotami.

**Tabela 9: Vrste kruha v Zasavju**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
soržični	rž, pšenica
ajdov	ajda, pšenica
koruzni	koruza, rž, pšenica

Kadar je bilo slabo leto, so gospodinje moki dodajale krompir. Tako so na eno peko pridobile dodaten hlebec kruha za lačna usta (Renčelj, 1993, str. 72 ).



**Slika 9: Krompirjev kruh (<http://goo.gl/DVz50d>)**

### 3.3.10 Kruh na Notranjskem

V to geografsko enoto sodi območje Postojne, Pivke, Ilirske Bistrice, Cerknice in Bloške planote. Njive so posevali z ržjo, ječmenom, ajdo, koruzo, ovsom, piro, pšenico, prosom in koruzo. Sejanje pire ima tukaj dolgotrajno tradicijo, saj so jo sejali že pred 1. svetovno vojno (Renčelj, 1993, str. 79, 80).

Iz omenjenih žit so pekli številne vrste kruha, ki jih prikazuje naslednja tabela.

**Tabela 10: Vrste kruha na Notranjskem**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
rženi	rž, pšenica
koruzni/fermentonov <sup>6</sup>	koruza, pšenica
pirin	pira in krompir
ovseni/ovsenjak/špičast kruh <sup>7</sup>	oves
zmesni	koruza, pšenica
pisani ajdov kruh	ajda, pšenica
beli kruh	pšenica

Včasih, ko je bilo malo hrane, družine pa so bile večje, so se trudili, da bi nasitili lačna usta, zato so h krušnemu testu dodajali makoncovno – plodove gozdne rastline mokovec (Renčelj, 1993, str. 80).



**Slika 10: Mokovec (<http://goo.gl/BXItyZ>)**

<sup>6</sup> Koruzi na Notranjskem rečejo fermenton.

<sup>7</sup> Zaradi ovsa je ovseni kruh zbadal, zato so mu rekli špičast kruh.

### 3.3.11 Kruh na severu Primorske

Svet je v tem delu Slovenije geografsko izredno razgiban. Ravnice, visoka hribovja, dolge in ozke doline so posevali z ržjo, ajdo, ovsom, koruzo, ječmen in pšenico. Največ je bilo ajde, najmanj pa pšenice (Renčelj, 1993, str. 85, 86).

Iz omenjenih žit so pekli številne vrste kruha, ki jih prikazuje spodnja tabela.

**Tabela 11: Vrste kruha na severu Primorske**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
koruzni	koruza
rženi	rž
ječmenov	ječmen
zmesni	ječmen, koruza
koruzni/sirkov	koruza, pšenica
krompirjev	krompir, razna žita
ajdov	ajda, pšenica
zmesni	rž, pšenica

Za praznike so pekli boljši kruh, in sicer v obliki hlebcev ali pletenic. Gospodinje so testo za praznični kruh pripravile iz polbele moke. Za 1. november so iz ostankov moke in z raznimi nadevi pripravile prešce (Renčelj, 1993, str. 88, 89).

»Prešce so majhni hlebčki kruha ... Slovenci smo imeli včasih zanimivo navado, ki spremlja praznik vseh svetih. Ob tem prazniku so gospodinje iz ostankov različnih vrst moke spekle večje število hlebčkov. Razdelile so jih otrokom in beračem pred cerkvijo ali pokopališčem ... Marsikateri revni družini so prešce, zbrane ob tem prazniku, pomagale preživeti zimo. Nekatere gospodinje so napekle tudi več sto hlebčkov. Veljalo pa je, da je treba razdeliti vse, drugače bi se prihodnje leto pridelkom na polju slabo godilo (<http://goo.gl/cpzEcB>).«



**Slika 11: Prešca (<https://goo.gl/3I8UVF>)**



### 3.3.12 Kruh na jugu Primorske

Svet Krasa in Istre ne nudi bogatih možnosti za pridelovanje žita, zato je bilo s kruhom potrebno ravnati varčno. Pridelovali so rž, pšenico, ječmen, veliko ajde in na boljših tleh tudi nekaj koruze (Renčelj, 1993, str. 91).

Najpogosteje so pekli vrste kruha, ki jih prikazuje spodnja tabela.

**Tabela 12: Vrste kruha na jugu Primorske**

VRSTA KRUHA	IZ ŽIT/-a in drugih živil
pšenični	pšenica
rženi	rž
zmesni	pšenica, rž in ječmen
koruzni	koruza, poparjena z mlekom
pšenični	pšenica, krompir
ajdov	ajda, pšenica

Kruh ni bil na mizi vsak dan. Če so si hoteli za praznike privoščiti boljši kruh, so morali vse leto varčevati z moko. Praznični kruh so pripravili iz mleka, smetane, jajc, masla in sladkorja. Gospodinje so ga večkrat spletle v pletenice in lepo okrasile (Renčelj, 1993, str. 93).



**Slika 12: Pletenica (<https://goo.gl/A7Ar3Q>)**

### 3.4 Kruh v trgovinah Slovenj Gradca danes

Danes je skrb za pripravo kruha v gospodinjstvih povezana zgolj s tem, da nekdo od domačih kupi v trgovini kruh in ga prinese domov. Kako naj pripravimo njive za setev, katero vrsto žita naj sejemo, kako bomo žito poželi in ga pripravili za mletje, ni več skrb majhnih kmečkih gospodinjstev ampak velikih proizvajalcev. Zanima pa me, koliko vrst kruha ponujajo večje trgovine v Slovenj Gradcu, koliko ga prodajo na dan, katera vrsta kruha je najbolj prodajana, ali prodajajo tudi včerajšnji kruh, imajo morda kakšno posebno vrsto kruha, na primer dietnega ali brezglutenskega.





Odpravila sem se v večje trgovine v Slovenj Gradcu (Mercator, Spar, Eurospin in Hofer) ter odgovornim osebam postavila naslednja vprašanja:

- Koliko vrst kruha imate na razpolago v vaši trgovini?
- Koliko kruha spečete na dan?
- Koliko ga prodate?
- Katera vrsta kruha je najbolj prodajana?
- Ali v vaši trgovini prodajate včerajšnji kruh?
- Ali je v vaših prodajalnah na voljo dietni kruh?
- Ali je v vaših prodajalnah na voljo brezglutenski kruh?

Ker so se poslovodje posameznih trgovin sklicevali na to, da so nekatere številke dokaj relativne, saj je prodaja odvisna od marsičesa, sem jim zagotovila, da pri rezultatih ankete ne bom imenovala določene trgovine. Zato sem se odločila, da za posamezne trgovine v tabelah uporabim barve, tako da ima vsaka trgovina samo naključno izbrano barvo, nepovezano s tipično barvo trgovine.





Na vprašanje: *Koliko vrst kruha imate na razpolago v vaši trgovini?* sem dobila različne odgovore. Najmanjša izbira je v trgovini, ki ponuja 6 vrst kruha. Ostale trgovine ponujajo več vrst, in sicer 10, 12 in celo 23 vrst.

**Tabela 13: Vrste kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu**

TRGOVINA				
VRSTE	23	6	12	10





Vprašanje: *Koliko kruha spečete na dan?* je znova prineslo različne odgovore. Dnevne količine spečenega kruha v trgovinah so sledeče: 30 kilogramov, 65 kilogramov, 80–100 kilogramov in 100 kilogramov. V dveh primerih gre kar za 70 kilogramov razlike.

**Tabela 14: Količina spečenega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu**

TRGOVINA				
SPEČEN	100 kg/dan	80–100 kg/dan	65 kg/dan	30 kg/dan





Na vprašanje: *Koliko kg kruha prodate na dan v vaši trgovini?* sem dobila znova različne odgovore. Trgovine na dan prodajo 30 kilogramov, 50 kilogramov, 100 kilogramov in 200 kilogramov. Do razlike med prodanimi in spečenimi kilogrami kruha pride zaradi tega, ker nekatere trgovine dobijo kruh od drugod.

**Tabela 15: Količina prodanega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu**

TRGOVINA				
PRODAN	100 kg/dan	200 kg/dan	50 kg/dan	30 kg/dan





Vprašanje: *Katera vrsta kruha se najbolj prodaja?* pa je prineslo v vseh trgovinah enak odgovor. Stranke namreč v vseh omenjenih trgovinah najraje kupujejo beli kruh.

**Tabela 16: Vrsta najbolj prodajanega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu**

TRGOVINA				
VRSTA	beli	beli	beli	beli





Na vprašanje: *Ali v vaši trgovini prodajate včerajšnji kruh?* sem dobila tri pritrdilne odgovore. Samo v eni trgovini od omenjenih trgovin ne prodajajo včerajšnjega kruha. Oseba, s katero sem se pogovarjala o tem, je dejala, da je njihova trgovina vključena v posebno humanitarno akcijo, zato ves kruh, ki ostane, podarijo v humanitarne namene.

**Tabela 17: Prodaja včerajšnjega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu**

TRGOVINA				
VČERAJŠNJI	DA	DA	DA	NE





Vprašanje: *Ali je v vaših prodajalnah na voljo dietni kruh?* je prineslo dva pozitivna in dva negativna odgovora.

**Tabela 18: Ponudba dietnega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu**

TRGOVINA				
DIETNI	NE	NE	DA	DA

Podobni odgovori so bili podani na vprašanje: *Ali je v vaših prodajalnah na voljo brezglutenski kruh?* V dveh trgovinah stranke lahko kupijo brezglutenski kruh, v dveh pa ne.

**Tabela 19: Ponudba brezglutenskega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu**

TRGOVINA				
BREZGLUTENSKI	NE	DA	NE	DA

## 4. Praktični del

Praktični del je namenjen raziskavi o kruhu, in sicer v moji vasi Podgorje in bližnji okolici. Raziskovalna hipoteze in vprašanja so opredeljeni v *Uvodu*.

Časi se hitro spreminjajo. Včasih je doma dišalo po kruhu, danes pa diši v pekarnah in trgovinah. Zaradi pomanjkanja časa, hitrega tempa življenja, pa tudi dokaj ugodnih cen ljudje raje kupijo že pripravljen kruh in pekovske izdelke. Zato me zanima, kako je s peko kruha v moji bližnji okolici.

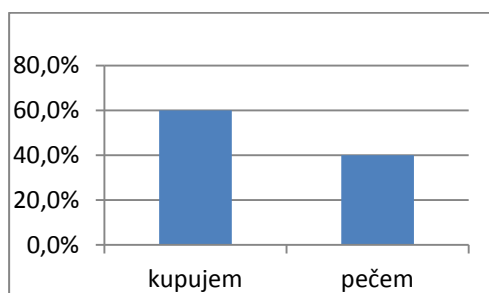
Ker je tu prebivalstvo vaško, predvidevam, da še vedno nekaj gospodinjstev pripravlja kruh doma. V Podgorju in okolici je veliko kmetij, zato predvidevam, da kmetje pečejo kruh v krušni peči, saj je včasih vsaka kmetija imela krušno peč, in ta tako rekoč ostane v hiši, razen takrat, ko mladi gospodarji staro hišo podrejo in postavijo novo, ki nima krušne peči. Drugače je s pridelavo žita, saj se v mojem kraju in njegovi okolici veliko kmetov ukvarja s hmeljarstvom, zato predvidevam, da moko za kruh kupujejo v trgovini. Zanimajo me tudi tista gospodinjstva, ki kruh kupujejo. Predvidevam, da najpogosteje kupijo beli kruh, in sicer v trgovini. Menim, da se pri izbiri kruha odločajo na podlagi okusa. Rada bi izvedela, ali prebivalci Podgorja in okolice vedo, da je ravno rženi kruh najznačilnejši za Koroško, in kakšen odnos ter stališče imajo do kruha.

Do rezultatov, s katerimi bom zavrгла oziroma potrdila v začetku podane hipoteze, sem prišla na podlagi telefonske ankete. Anketirala sem 82 prebivalcev Podgorja in okolice. Dobljene rezultate bom predstavila s pomočjo stolpčnih grafov.

## 4.1. Rezultati telefonske ankete prebivalcev Podgorja in bližnje okolice

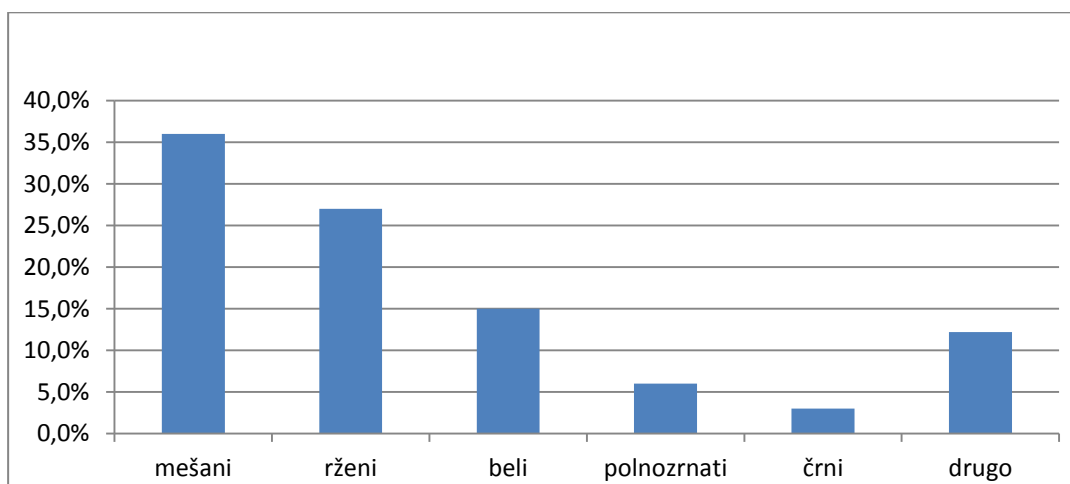
### 4.1.1 Hipoteza 1

Na anketno vprašanje *Ali pečete kruh doma ali ga kupujete?* je 40 % anketiranih gospodinjstev potrdilo peko kruha v lastni izvedbi, 60 % pa ga kupuje.



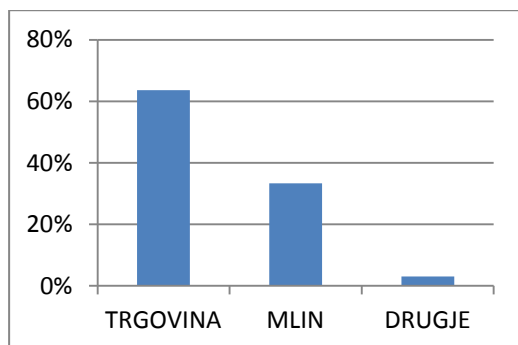
Graf 1: Peka kruha doma

Tisti, ki doma pečejo kruh, imajo veliko prednost pri izbiri vrste kruha. Uporabljajo lahko več vrst moke, dodajajo olja, semena ... Vprašanje *Katero vrsto kruh pečete najpogosteje?* je prineslo sledeče odgovore. 36 % anketiranih pripravlja doma mešani kruh, 27 % rženega, 15 % belega, 6 % polnozrnatega in 3 % črnega. 12 % pripravlja drugo vrsto kruha.



Graf 2: Najpogostejše vrste doma pečenega kruha

Danes, ko se zaradi zdravja vse bolj oglašuje biološko pridelana hrana, postaja tudi nabava moke zelo pomembna. Kar nekaj gospodinjstev si priskrbi moko v mlinu. Večina anketiranih (64 %), ki je odgovarjala na vprašanje: *Kje nabavite moko za kruh?*, kupuje omenjeno živilo kar v trgovini, 33 % v mlinu in 3 % drugje.



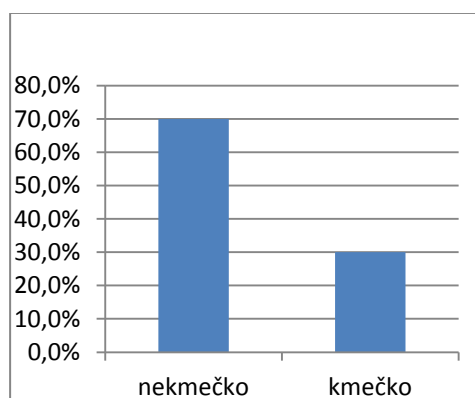
**Graf 3: Nabava moke za kruh**

**Hipoteza 1:** *Predvidevam, da manj kot polovica anketiranih gospodinjstev peče kruh doma, in sicer peče največkrat mešanega, moke pa ne pridelata doma, ampak jo kupi v trgovini, je potrjena.*

#### 4.1.2 Hipoteza 2

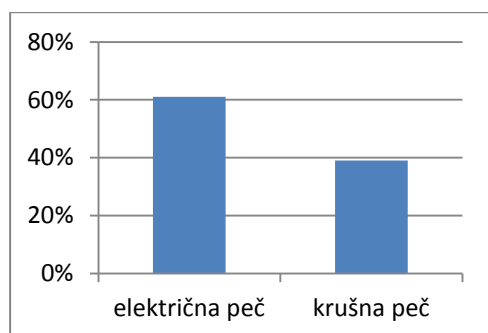
Na podlagi vprašanj *Ali živite na kmetiji?*, (*Ali pečete kruh doma?*) in *Ali pečete sproti v električni pečici ali imate krušno peč?* sem presojala 2. hipotezo.

V Podgorju in okolici je veliko kmetij. Včasih je bila večina kmečkih gospodinjstev v naši domovini samooskrbna s kruhom. Anketa je pokazala, da je danes večina gospodinjstev v Podgorju (70 %), ki peče kruh doma, nekmečkih in le 30 % je kmečkih.



**Graf 4: Peka kruha v kmečkih in nekmečkih gospodinjstvih**

Krušna peč je v sodobnih gospodinjstvih redkost, vendar se vse bolj spet uveljavlja. Kruh, spečen v krušni pečici, je okusnejši od kruha, ki ga spečemo v električni pečici. Uporaba slednje pa je enostavnejša, hitrejša in bolj zanesljiva. Temperatura v krušni pečici je različna, odvisna od drv (velikost drv, vrsta drv ...). Kar 39 % anketiranih ima doma krušno peč, 61 % pa peče kruh v električni pečici.



**Graf 5: Uporaba krušne in električne peči**

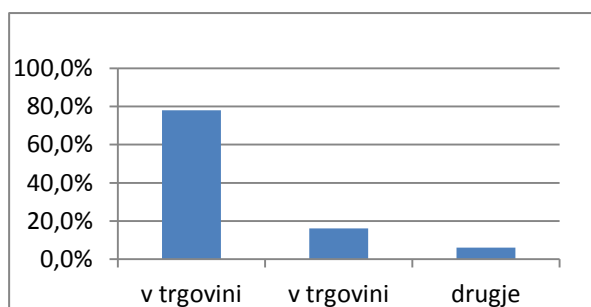
**Hipoteza 2:** *Predvidevam, da je večina anketiranih gospodinjstev, ki peče kruh doma, kmečkih in peče kruh v krušni pečici, je ovržena.*



### 4.1.3 Hipoteza 3

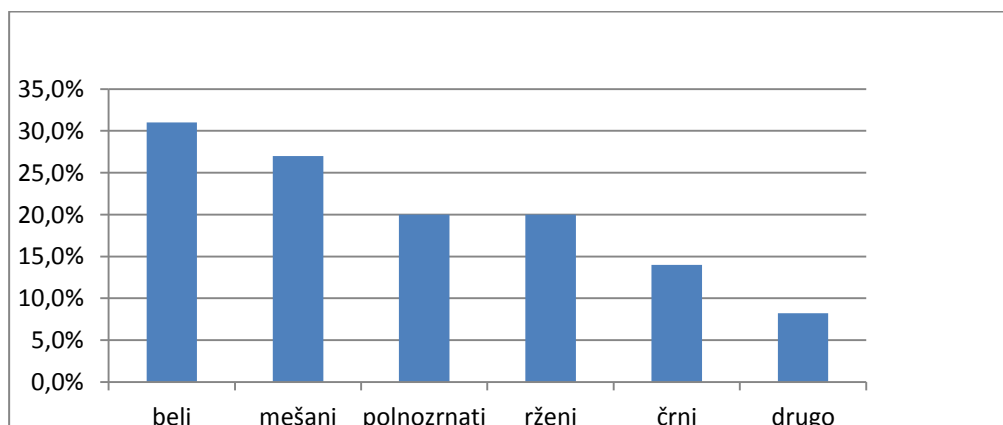
Hipotezo 3 sem preverjala z vprašanji *Ali kupite kruh v pekarni ali v trgovini?, Katero vrsto kruha kupite najpogosteje? in Kaj najbolj vpliva na vaš izbor kruha – cena, okus ali zdravje?*

Danes ima veliko trgovin svojo pekarno, v kateri pečejo za svoje stranke svež kruh. Večina anketirancev (78 %) kupuje kruh v trgovini, le 16 % v pekarni, 6 % pa drugje. Podatki so pridobljeni na podlagi vprašanja: *Ali kupite kruh v pekarni ali v trgovini?*



**Graf 6: Kruh kupujem v trgovini/pekarni**

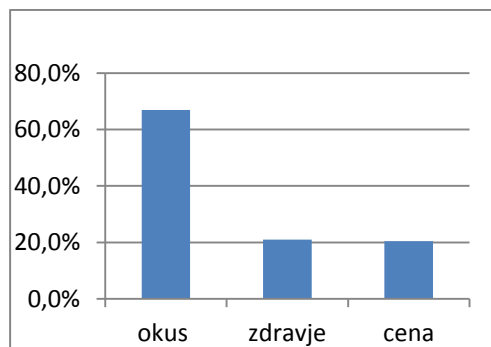
Včasih je bil beli kruh redkost, kazal pa je na blaginjo. Danes ni tako. Kakor kaže spodnji graf, največ anketiranih (31 %), ki so odgovarjali na vprašanje: *Katero vrsto kruha kupite najpogosteje?*, kupuje ravno beli kruh. 27 % kupuje mešanega, 14 % črnega, 20 % kupuje polnozrnatega in prav toliko rženega. 8 % je takšnih, ki kupijo katero drugo vrsto.



**Graf 7: Najpogosteje kupljena vrsta kruha**

Danes, v času gospodarske krize, mora veliko gospodinjstev skrbno načrtovati porabo vsakega evra. Vendar samo 12 % anketiranih izbira kruh na podlagi cene. Nekoliko več (21 %) izbere kruh, ki je po njihovem mnenju najboljši za zdravje. Večini (67 %) pa je

najpomembnejši okus. Anketiranci so na vprašanje: *Kaj najbolj vpliva na vaš izbor kruha?* imeli ponujene tri možne odgovore: *cena, okus, zdravje*.



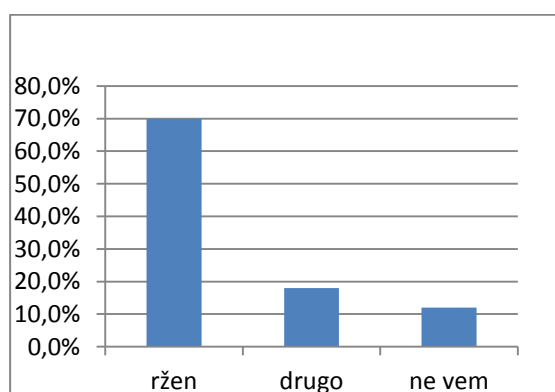
**Graf 8: Dejavniki pri izbiri kruha**

**Hipoteza 3:** *Predvidevam, da večina anketiranih gospodinjstev, ki kupuje kruh, le-tega kupi v trgovini, največkrat pa seže po belem, ker je dober, je potrjena.*

#### 4.1.4 Hipoteza 4

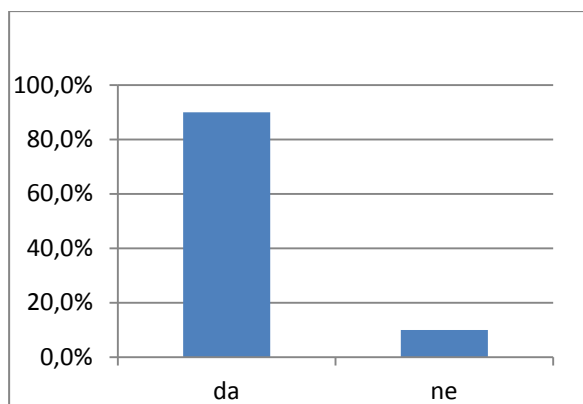
Hipotezo 4 sem preverjala z vprašanji: *Ali veste, kateri kruh je najznačilnejši za Koroško? Ali se vam zdi kruh osnovno živilo? Ali kdaj kruh zavržete?*

Na vprašanje: *Ali veste, katera vrsta kruha je najznačilnejša za Koroško?* so anketiranci podali različne odgovore, toda večina (70 %) jih je odgovorila pravilno. 18 % je navedlo napačen odgovor, medtem ko 12 % anketirancev ni vedelo odgovora.



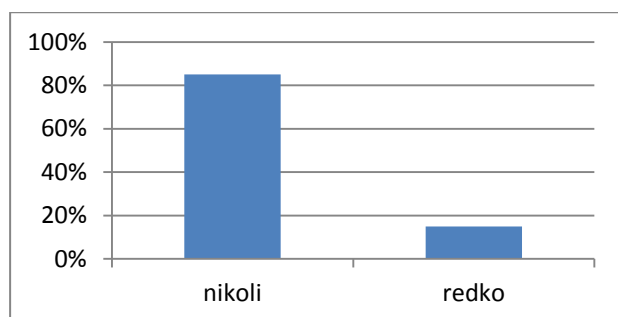
**Graf 9: Najznačilnejši koroški kruh**

Kljub temu da živimo v izobilju, 90 % anketiranih smatra, da je kruh osnovno živilo, medtem ko se 10 % anketiranih s to trditvijo ne strinja. Anketiranim je bilo zastavljeno vprašanje: *Se vam zdi kruh osnovno živilo?*



**Graf 10: Je kruh osnovno živilo?**

Še vedno se žal dogaja, da nam kruh kdaj ostane. Najraje jemo svežega. Težko je načrtovati porabo kruha do zadnjega kosa. Na vprašanje: *Ali kruh kdaj zavržete?* je 85 % anketiranih prebivalcev Podgorja odgovorilo z *ne*. Ostalim 15 % se zgodi, da kruh kdaj zavržejo.



**Graf 11: Stran vržen kruh**

**Hipoteza 4:** *Predvidevam, da večina anketirancev ve, da je za Koroško najznačilnejši rženi kruh, in ima kruh za osnovno živilo ter ga redko zavrže, je potrjena.*

## 5. Zaključek

V teoretičnem delu svoje raziskovalne naloge sem prišla do zame novih, zanimivih spoznanj o kruhu. Kruh je še vedno osnovno živilo in je skozi zgodovino bil pokazatelj blaginje in sreče. Slovenija je zelo raznolika dežela, kar se odraža v številnih vrstah žit in posledično v številnih vrstah kruha. V dvanajstih geografskih enotah se pojavljajo naslednje vrste žita: **rž, pšenica, koruza, bela koruza, ječmen, ajda, oves, pira, proso in sirek**. Zanimivo je, da so h kruhu dodajali tudi druga živila, kot so: **krompir, mleko, jajca, bob in mokovec**<sup>8</sup>. Krompir, bob in mokovec so dodajali zaradi količine (s tem so pridobili dodaten hleb na peko), jajca in mleko pa zaradi boljšega okusa.

V tem delu sem tudi raziskala, katere vrste žita uspevajo v določeni geografski enoti in za vsako enoto izpostavila po eno značilnost, povezano s kruhom. V Pomurju so pravi mojstri v ustvarjanju pletenih oblik iz krušnega testa, v Podravju pripravljajo odličen sadni kruh, Posavje je znano po koruznem kruhu, beli praznični kruh so na Štajerskem ponudili vsem, celo živalim, saj naj bi prinašal zdravje in srečo. Ljubljanska kotlina z okolico se lahko pohvali z bogato tradicijo v peki prazničnih poprtnikov. Gorenjska je znana po medenih kruhkih, medtem ko je Koroška znana po rženem kruhu. Zasavje je tisti del Slovenije, kjer so kruhu radi dodajali krompir. Domača posebnost Dolenjske in Bele krajine je kruh z maslenimi tropinami. Na Notranjskem so kruhu dodajali makoncovno (plodove rastline mokovec). Na severnem delu Primorske so pekli majhne hlebčke kruha, imenovane prešce. Na jugu Primorske pa so praznični kruh spletali v pletenice.

Zanimalo me je tudi, kako je danes s peko in ponudbo kruha v bližini mojega kraja. Obiskala sem večje trgovine v Slovenj Gradcu, in sicer Mercator, Spar, Hofer in Eurospin. Ugotovila sem, da omenjene trgovine prodajo največ belega kruha. Vse trgovine (razen ene) prodajajo včerajšnji kruh. Ponudba vrst kruha se od trgovine do trgovine razlikuje, in sicer od 6 pa do 23 vrst. Tudi glede dnevne količine spečenega kruha so številke zelo različne – gibajo se od 30 do 100 kilogramov. Prav tako so različne količine prodanega kruha na dan, ki se gibajo med 30 do 200 kilogramov. Do razlike med prodanimi in spečenimi kilogrami kruha pride zaradi tega, ker nekatere trgovine dobijo kruh od drugod. Ena od anketiranih trgovin ne ponuja dietnega kruha. Ena izmed njih pa nima brezglutenskega kruha.

---

<sup>8</sup> Glej stran 19.

V praktičnem delu sem se z raziskavo o kruhu osredotočila na svoj domači kraj, Podgorje, z okolico in v zvezi s tem postavila 4 hipoteze. Na podlagi telefonske ankete sem 3 hipoteze potrdila in 1 ovrgla.

Ugotovila sem, da 40 % anketiranih gospodinjstev mojega kraja kruh še vedno peče doma, in sicer največkrat mešanega (36 %). Večina jih moko za doma pečen kruh kupi v trgovini (64 %). Te ugotovitve so potrdile moja predvidevanja, ki sem jih postavila v hipotezi 1:

*Predvidevam, da manj kot polovica anketiranih gospodinjstev peče kruh doma, in sicer peče največkrat mešanega, moko pa ne pridela doma, ampak jo kupi v trgovini.*

Večina anketiranih gospodinjstev, ki peče kruh doma, je nekmečkih. Več kot polovica (61 %) peče kruh v električni pečici; ostali (39 %) ga pečejo v krušni peči. Ti podatki so ovrgli moja predvidevanja, postavljena v hipotezi 2: *Predvidevam, da je večina anketiranih gospodinjstev, ki peče kruh doma, kmečkih in peče kruh v krušni peči.*

Tisti, ki kruh kupujejo, nakup opravijo največkrat v trgovini in ne v pekarni. Največkrat kupijo belega, in sicer se za to vrsto odločijo, ker je po njihovem mnenju dober. Okus je tako glavni dejavnik za izbiro vrste kruha, sledi zdravje in na koncu cena. S temi podatki sem potrdila hipotezo 3: *Predvidevam, da večina anketiranih gospodinjstev, ki kupuje kruh, tega kupi v trgovini, največkrat pa seže po belem, ker je dober.*

Večina anketiranih (70 %) ve, da je za Koroško najznačilnejši rženi kruh. Za 90 % anketiranih je kruh osnovno živilo. Večina anketiranih (85 %) kruha nikoli ne zavrže. Ti podatki so potrdili moja predvidevanja, izražena v hipotezi 4: *Predvidevam, da večina anketirancev ve, da je za Koroško najznačilnejši rženi kruh, in ima kruh za osnovno živilo ter ga redko zavrže.*

Raziskava o kruhu me je navdala s hvaležnostjo, saj sem ugotovila, da je kruh dragocena hrana. Dejstvo, da ga imamo v izobilju in da ga ljudje še vedno smatrajo za osnovno živilo ter imajo večinoma spoštljiv odnos do njega, nosi v sebi sporočilo za mlajše generacije. Ko si bom v prihodnje odrezala kos kruha, se bom spomnila na nova spoznanja, ki sem jih pridobila s svojim raziskovalnim delom. Svoje sovrstnike pa bom z zgledom in z besedami opominjala, kadar bodo njihova dejanja ali besede omalovaževale to osnovno živilo.

## 6. Viri

Budna, S. Moka: zmeša, soržica, ržada in tritikala. V: *Slovenske novice* [online]. Pridobljeno 31. 1. 2016 s spletne strani <http://goo.gl/jor7zS>.

*Ko zadiši po kruhu*. Murska Sobota: Center za zdravje in razvoj. Pridobljeno 31. 1. 2016 s spletne strani <http://cZR.si/files/tradpekakruhaweb.pdf>.

*Kruh* [2016]. Slovar slovenskega knjižnega jezika. Pridobljeno 3. 2. 2016 s <http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html>.

*Kruh iz krušne peči*. Pridobljeno 31. 1. 2016 s spletne strani <http://svetdobrot.naspletu.com/kruh/okruhu.html>.

Novak, B. (2009). *Kuharska enciklopedija*. Ljubljana: Modrijan.

*Poprtnik med najstarejšimi znamenji božične praznične peke*. Pridobljeno 3. 2. 2016 s spletne strani <http://url.sio.si/kWB>.

Renčelj S., Prajner M., Bogataj J. (1993). *Kruh na Slovenskem*. Ljubljana: Kmečki glas.

*Škofjeloški kruhki* [2016]. Wikipedija Prosta enciklopedija. Pridobljeno 3. 2. 2016 s <http://url.sio.si/kWJ>.

Uradni list RS, št. 11/2015<sub>Z</sub> dne 20. 2. 2015.

Zavod Ivana Cankarja za turizem, šport in kulturo. *Okusi Cankarjevih časov*. Pridobljeno 8. 2. 2016 s spletne strani <http://goo.gl/cpzEcB>.

## 7. Kazalo tabel, slik in grafov

Tabela 1: Vrste kruha v Pomurju.....	11
Tabela 2: Vrste kruha v Podravju.....	12
Tabela 3: Vrste kruha v Posavju.....	13
Tabela 4: Vrste kruha na Štajerskem.....	15
Tabela 5: Vrste kruha v Ljubljanski kotlini in okolici.....	16
Tabela 6: Vrste kruha na Gorenjskem.....	17
Tabela 7: Vrste kruha na Koroškem.....	19
Tabela 8: Vrste kruha na Dolenjskem in v Beli krajini.....	20
Tabela 9: Vrste kruha v Zasavju.....	21
Tabela 10: Vrste kruha na Notranjskem.....	22
Tabela 11: Vrste kruha na severu Primorske.....	23
Tabela 12: Vrste kruha na jugu Primorske.....	25
Tabela 13: Vrste kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu.....	26
Tabela 14: Količina spečenega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu.....	27
Tabela 15: Količina prodanega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu.....	27
Tabela 16: Vrsta najbolj prodajanega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu.....	27
Tabela 17: Prodaja včerajšnjega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu.....	28
Tabela 18: Ponudba dietnega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu.....	28
Tabela 19: Ponudba brezglutenskega kruha v anketiranih trgovinah v Slovenj Gradcu.....	28
Slika 1: Vrtanek – pletena oblika.....	11
Slika 2: Sadni kruh.....	12
Slika 3: Koruzni kruh.....	14
Slika 4: Ajdov kruh.....	14
Slika 5: Poprtnik.....	17
Slika 6: Koruzni kruh.....	18
Slika 7: Loški medenjak.....	18
Slika 8: Rženi koroški kruh.....	19
Slika 9: Krompirjev kruh.....	21
Slika 10: Mokovec.....	22
Slika 11: Prešča.....	24
Slika 12: Pletenica.....	25
Graf 1: Najznačilnejši koroški kruh.....	30
Graf 2: Peka kruha doma.....	30
Graf 3: Peka kruha v kmečkih in nekmečkih gospodinjstvih.....	31
Graf 4: Je kruh osnovno živilo?.....	32
Graf 5: Najpogosteje kupljena vrsta kruha.....	32
Graf 6: Kruh kupljen v pekarni/trgovini.....	33
Graf 7: Dejavniki pri izbiri kruha.....	33
Graf 8: Stran vržen kruh.....	34
Graf 9: Najpogostejše vrste doma pečenega kruha.....	34
Graf 10: Uporaba krušne in električne peči.....	35
Graf 11: Najpogostejše vrste doma pečenega kruha.....	35

## 8 Priloge

### Priloga 1

#### **Raziskovalna vprašanja telefonske ankete**

Ali živite na kmetiji?  
Ali veste, kateri kruh je najznačilnejši za Koroško?  
Ali pečete kruh doma ali ga kupujete?

#### ***Kruh kupujem:***

Ali se vam zdi kruh osnovno živilo?  
Ali kupite kruh v pekarni ali v trgovini?  
Katero vrsto kruha kupite najpogosteje?  
Kaj najbolj vpliva na vaš izbor kruha? Cena, okus ali zdravje.  
Ali kdaj kruh zavržete? Nikoli, redko ali pogosto.

#### ***Kruh pečem doma:***

Ali se vam zdi kruh osnovno živilo?  
Katero vrsto kruha pečete najpogosteje?  
Ali pečete sproti v električni pečici ali imate krušno peč?  
Ali nabavite moko za kruh v trgovini ali mlinu?  
Ali kdaj kruh zavržete? Nikoli, redko ali pogosto.

### Priloga 2

#### **Vprašalnik za trgovine**

Koliko vrst kruha imate na razpolago v vaši trgovini?  
Koliko kruha spečete na dan?  
Koliko kg kruha prodate na dan v vaši trgovini?  
Katera vrsta kruha je najbolj prodajana?  
Ali v vaši trgovini prodajate včerajšnji kruh?  
Ali je v vaših prodajalnah na voljo dietni kruh?  
Ali je v vaših prodajalnah na voljo brezglutenski kruh?