

Hrvatska tradicionalna slatka jela

Hrenić, Karlo

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University North / Sveučilište Sjever**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:122:494582>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-05**



Repository / Repozitorij:

[University North Digital Repository](#)





Sveučilište Sjever

Završni rad br. 45

Hrvatska tradicionalna slatka jela

Karlo Hrenić,

Koprivnica, prosinac 2022.



Sveučilište Sjever

Prehrambena tehnologija

Završni rad br. 45

Hrvatska tradicionalna slatka jela

Student

Karlo Hrenić

Mentor

izv. prof. dr. sc. Natalija Uršulin-Trstenjak

Koprivnica, prosinac 2022.

Prijava završnog rada

Definiranje teme završnog rada i povjerenstva

ODJEL	Odjel za prehrambenu tehnologiju		
STUDIJ	preddiplomski stručni studij Prehrambena tehnologija		
PRISTUPNIK	Karlo Hrenić	MATIČNI BROJ	3524/336
DATUM	04.09.2022.	KOLEGIJ	Gastronomija i dijetetika
NASLOV RADA	Hrvatska tradicionalna slatka jela		
NASLOV RADA NA ENGL. JEZIKU	Croatian traditional sweet dishes		
MENTOR	dr.sc. Natalija Ursulin-Trstenjak	ZVANJE	izv. prof.
ČLANOVI POVJERENSTVA	1. izv. prof. dr. sc. Bojan Sarkanj - predsjednik		
	2. dr. sc. Marija Kovač, pred. - član		
	3. izv. prof. dr. sc. Natalija Uršućin-Trstenjak - mentor		
	4. Ivana Dodlek Sarkanj, pred.- zamjenski član		
	5.		

JK

MM

Zadatak završnog rada

BROJ	45/PREH/2022		
OPIS	<p>Svakodnevna konzumacija hrane i pića temeljna je sastavnica u životima svakog živog bića. Bilo da se radi o zdravoj ili nezdravoj hrani, ljudi posežu za raznim namirnicama koje naposljetku zadovoljavaju njihove potrebe. Upravo iz tih potreba ljudi, koje se razlikuju od mjesta do mjesta unutar Hrvatske, ali i svijeta, možemo govoriti o gastronomiji, odnosno vještini pripremanja dobrih i kvalitetnih slatkih i slanijih jela te kušanju istih. Ovaj rad govori upravo o gastronomiji tradicionalnih slatkih jela sa svih područja Republike Hrvatske, točnije s područja središnje Hrvatske, Dalmacije, Istre, Kvarnera te Slavonije i Baranje.</p> <p>U ovom radu će se:</p> <ul style="list-style-type: none">- navesti utjecaji, važnost i obilježja tradicionalne gastronomije s područja Republike Hrvatske- navesti i opisati tradicionalna jela po područjima Republike Hrvatske od Dalmacije, Istre i Kvarnera pa sve do Slavonije i Baranje te središnje Hrvatske- spomenuti posebno vrijedna i zaštićena hrvatska tradicionalna slatka jela te opisati priprema istih- predstaviti provedeno istraživanje na temelju prikupljenih anketa- prikazati i usporediti dobiveni rezultati- iznijeti sveobuhvatni zaključak na temelju istraživanja i teme samog rada		
ZADATAK URUČEN	15.09.2022.	POTPIS MENTORA	

Predgovor

Zahvaljujem svojoj dragoj mentorici i profesorici izv. prof. dr. sc. Nataliji Uršulin-Trstenjak na stručnim savjetima, motivaciji i vodstvu kod pisanja završnog rada. Zahvaljujem i svim drugim profesorima Sveučilišta Sjever na znanju i vještinama koje su mi prenijeli. Hvala svim kolegicama i kolegama, prijateljicama i prijateljima te mojoj obitelji na iznimnom razumijevanju i velikoj podršci za vrijeme studiranja.

Sažetak

Za prepoznatljivost različitih zemalja zaslužna su tradicionalna jela koja se pripremaju na tim područjima. Tradicionalna prehrana naroda govori o njegovoj povijesti i kulturi, o bogatstvu različitosti i samom narodu. Hrvatska gastronomija jedna je od najzanimljivijih na području Europe jer je raznolika i spaja utjecaje srednjoeuropske, mediteranske i orijentalne kuhinje. Dobro su sačuvana različita jela koja su se u prošlosti pripremala na hrvatskom prostoru, a različiti dijelovi Hrvatske imaju određene gastronomske posebnosti prema kojima se razlikuju od drugih područja. Važan dio hrvatske tradicionalne gastronomije su slatka jela koja su se pripremala u različitim dijelovima Hrvatske, s obzirom na utjecaje na tom području i dostupne namirnice. Dio slatkih jela jako je vrijedan pa kako bi se sačuvala vještina pripreme takvih jela za buduće naraštaje ta su jela upisana u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske koji prikazuje popis zaštićene baštine. Rad prikazuje rezultate istraživanja o poznavanju hrvatskih tradicionalnih slatkih jela koja dolaze s različitih područja Hrvatske. Istraživala se razina poznavanja hrvatskih slatkih tradicionalnih jela, postoji li spremnost da se kušaju hrvatska slatka tradicionalna jela, koja je razina poznavanja hrvatskih tradicionalnih slatkih jela s različitih područja, koja je razina poznavanja hrvatskih slatkih jela koja su dio Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske te postoji li znanje o slatkim jelima čiji je sastojak heljdino brašno.

Ključne riječi: hrvatska gastronomija, tradicionalna slatka jela, Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, poznavanje slatkih jela

Summary

Traditional meals that are prepared in different areas are responsible for different countries to be recognizable. Traditional nutrition of a nation speaks of its history and culture, about the richness of diversity and people themselves. Croatian gastronomy is one of the most interesting ones in Europe because it is diverse and it blends the influences of middle European, Mediterranean and oriental cuisine. Different meals that were prepared on Croatian ground in the past are well preserved, and different parts of Croatia have certain gastronomical particularities which make them differ from other areas. An important part of Croatian traditional gastronomy is sweet meals that were prepared in different parts of Croatia, depending on the influences on that area and available food. A part of these sweet meals is very valuable so to preserve the skill of preparing such meals for future generations those meals are enlisted in the Cultural Property Registry of the Republic of Croatia that displays the list of protected heritage. The paper portrays the results of the research on knowing Croatian traditional sweet meals that come from different areas of Croatia. The research examined the level of knowing Croatian sweet traditional meals, whether there is a willingness to taste Croatian sweet traditional meals, the level of knowing Croatian traditional sweet meals from different areas, the level of knowing Croatian sweet meals that are a part of the Cultural Property Registry of the Republic of Croatia and if there is knowledge about sweet meals that contain buckwheat flour.

Keywords: Croatian gastronomy, traditional sweet meals, the Cultural Property Registry of the Republic of Croatia, knowing sweet meals

Sadržaj

1. UVOD	1
2. OBILJEŽJA I POSEBNOSTI HRVATSKE GASTRONOMIJE	3
2.1. Tradicionalna obilježja i utjecaji na razvoj hrvatske gastronomije	3
2.2. Temeljna obilježja hrvatske gastronomije	4
3. HRVATSKA TRADICIONALNA SLATKA JELA.....	7
3.1. Tradicionalna slatka jela s istarskog i kvarnerskog područja.....	7
3.2. Tradicionalna slatka jela s područja Dalmacije	8
3.3. Tradicionalna slatka jela Slavonije i Baranje.....	9
3.4. Tradicionalna slatka jela središnje Hrvatske.....	10
4. ZAŠTIĆENA I POSEBNO VRIJEDNA HRVATSKA TRADICIONALNA SLATKA JELA... 12	
4.1. Oznake kvalitete tradicionalnih prehrambenih proizvoda	12
4.2. Priprema tradicionalnih slatkih jela kao dio Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske	13
5. PRIKAZ REZULTATA ISTRAŽIVANJA	16
5.1. Cilj istraživanja	16
5.2. Hipoteze	16
5.3. Metodologija.....	16
5.4. Rezultati istraživanja.....	17
5.5. Rasprava.....	24
6. ZAKLJUČAK.....	27
7. POPIS LITERATURE	28
8. POPIS TABLICA	30
9. POPIS GRAFIKONA	30
10. PRILOZI.....	31

1. UVOD

Iako se hrana danas više ne promatra isključivo kao sredstvo za zadovoljenje osnovnih prehrambenih proizvoda, već joj se pridaje mnogo pažnje, pretpostavka je da je čovjek prvu kuhanu hranu kušao sasvim slučajno. Pretpostavlja se da je zbog slučajnog požara ili vatre hrana bila izložena nenamjernom kuhanju pa je čovjek uočio kako je termički obrađena hrana ukusnija od sirove te da se lakše probavlja. S vremenom je čovjek ovladao vještinom kuhanja, a kuhanje je postalo društvena vještina koja se prenosi s jednog na drugi naraštaj i koja se dijeli s ostalim pripadnicima vlastitog naroda [1]. Kuhanje je danas vještina koja se cijeni u svim dijelovima svijeta, a priprema jela te namirnice koje se koriste za pripremu jela razlikuju se među narodima diljem svijeta.

Brojne zemlje svijeta velik dio svoje prepoznatljivosti duguju tradicionalnim jelima koja pripremaju njihovi stanovnici. Uz Italiju se tako veže pizza, uz Španjolsku tapas, uz Japan sushi, a uz Tursku kebab [1]. Prehrana jednoga naroda smatra se gastronomsko-kuharskim, ali i ekonomskim, socijalnim, moralnim, vjerskim i zdravstvenim pojmom. Govor o gastronomiji nekoga naroda govori o njegovoj povijesti i kulturi, o bogatstvu različitosti te o samom narodu [2].

Hrvatska gastronomska tradicija jedna je od najbogatijih i najzanimljivijih na europskom području zato što je utemeljena na vrlo zdravim namirnicama te zato što se u njoj stapaju različitosti srednjoeuropske, mediteranske i orijentalne kuhinje [3]. U hrvatskoj kuhinji dobro su sačuvana različita jela koja se na ovim prostorima pripremaju od davnina, a svako područje ima određene gastronomske posebnosti prema kojima se razlikuje od drugih područja.

„Bogata paleta domaćih proizvoda i široki spektar tradicionalnih jela tvrdoglavo su se odupirali modernizaciji i stereotipnim obrascima prehrane, što je dovelo do očuvanja načina pripreme koji nutritivno ne osiromašuje namirnice u jelima” [3]. U ovome završnom radu govori se o hrvatskim tradicionalnim slasticama ili slatkim jelima. Osim što su u hrvatskim jelima sačuvani načini pripreme tih jela, a u njima se koriste namirnice specifične za ova područja, posebno vrijedna hrvatska slatka tradicionalna jela i njihova priprema upisana su u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske da bi se znanja o njima sačuvala za buduće generacije.

Hrvatske tradicionalne slastice još se pripremaju na području, a za svaki dio Hrvatske postoje određena specifična slatka jela, ovisno o području i utjecajima te namirnicama koje su bile dostupne za pripremu tih jela. Provedeno je istraživanje na 70 ispitanika kojemu su ciljevi bili istražiti kako ispitanici ocjenjuju svoju razinu poznavanja hrvatskih slatkih tradicionalnih jela, jesu li spremni kušati hrvatsko slatko tradicionalno jelo koje još nisu kušali, istražiti u kojoj su mjeri upoznati s hrvatskim tradicionalnim slatkim jelima s različitih područja, mogu li prepoznati hrvatska slatka jela koja su dio Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske te mogu li navesti hrvatska tradicionalna slatka jela čiji je sastojak heljdino brašno.

Zaključci rada su da ne postoji dovoljno znanje o hrvatskim tradicionalnim slatkim jelima, o tradicionalnim slatkim jelima s različitih područja i o jelima koja su dio Registra kulturnih dobara, da hrvatska tradicionalna slatka jela čiji je sastojak heljdino brašno nisu dovoljno poznata.

2. OBILJEŽJA I POSEBNOSTI HRVATSKE GASTRONOMIJE

2.1. Tradicionalna obilježja i utjecaji na razvoj hrvatske gastronomije

Gastronomija nekog naroda dio je povijesti tog naroda, kulture i baštine. „Kroz povijest, generacije ljudi izgrađivale su svoje lokalne identitete, usavršavali vještine i znanja u pripremi hrane te čuvale od zaborava specifične lokalne proizvode, recepture i metode proizvodnje“ [4]. Hrvatska nacionalna gastronomija dio je Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske [5]. Dokaz je to da je prepoznata važnost tradicionalne gastronomije. „Gastronomija jednog kraja sastavni je dio kulturnog identiteta tog naroda, a gastronomska regionalnost pridonosi raznolikosti koja čini jednu zemlju bogatijom i zanimljivijom“ [2]. Tradicionalna gastronomija privlačna je posjetiteljima i može učiniti da se jedno područje razlikuje od drugoga.

U svakom segmentu hrvatske gastronomije vidljivi su utjecaji prehrambenih navika i običaja drugih naroda, s kojima su Hrvati bili u kontaktu i od kojih su preuzimali namirnice i recepte. Na razvoj gastronomije dalmatinskog područja nastala je kroz stoljetne kontakte i prožimanja naroda i različitih kultura na uskom prostoru na istočnoj jadranskoj obali. Dalmatinska kuhinja nastala je kao spoj mediteranskih, venecijanskih, turskih i srednjoeuropskih utjecaja. S jedne strane, na dalmatinsku je kuhinju snažno utjecala Venecija jer je Split bio pod venecijanskom vlašću od 1420. godine do 1797. godine. Nakon toga bio je pod austrijskom, zatim francuskom pa opet austrijskom vlašću, a svaka vlast utjecala je i na razvoj gastronomije. Na pučka jela Dalmatinske zagore utjecao je osmanlijski Bliski istok, a vidljivi su i balkanski utjecaji [6].

Na gastronomiju sjeverozapadne i sjeveroistočne Hrvatske utjecale su gastronomije Franačkog Carstva i Austro-Ugarske Monarhije. Istočna Slavonija odaje mađarske i panonske utjecaje, a u Zapadnoj su vidljivi utjecaji njemačke, austrijske, turske, češke, bosanske i apeninske kuhinje. Međimurska kuhinja pamti europske utjecaje koji su pristigli iz Italije, Ugarske i Austrije, Njemačke, Portugala i Španjolske. Zagrebačke kuhinje čuvaju austrougarske utjecaje [3].

Za prepoznatljivost Hrvatske važna je tradicionalna gastronomija koja se odnosi na prehranu naroda jer se tradicija u gastronomiji može iskoristiti kao poticaj za stvaranje identiteta i prepoznatljivosti. Hrvatska još uvijek nije šire gastronomski prepoznata, ni među turistima [5].

2.2. Temeljna obilježja hrvatske gastronomije

Hrvatsku gastronomsku kartu dijeli se na tri područja: panonsku, dinarsku i jadransku, a među navedena tri gastronomska područja zamijetila je značajne razlike u prehranbenim navikama. U panonskoj zoni najzastupljenija su mesna jela i jela od tijesta, a manje su zastupljena mliječna jela. Kada se kuhaju juhe i variva, koristi se zaprška, juhe se kuhaju od mesa ili povrća, a kuha se na svinjskoj masti koja se koristi i kod konzerviranja mesa. Često se jede svinjetina od koje se pripremaju suhomesnati proizvodi: krvavice, kobasice, kulen, šunke, slanina. U svakodnevnoj prehrani najzastupljenije su tjestenine (trganci, valjušci, krpice, rizanci), kaše od zrnja i žganci od kukuruza. Sirevi se izrađuju od kravljeg i ovčjeg mlijeka, a u Podravini im se dodaje češnjak ili paprika. Pripremaju se pekmezi, od šljiva se priprema rakija šljivovica, od meda se radi alkoholno piće gverc, medica ili medovina. Od slatkih jela, pripremaju se slatka tijesta – gibanice i bazlamače koje se nadjevaju orasima, sirom ili makom, štrukli ili sitni kolačići različitih vrsta. Panonija se ponosi fiš paprikašom i čobancem, Zagorje štruklima i puricom z mlincima, a orahnjača i licitari dio su gastronomije ovoga kraja koji se nije promijenio ni sa suvremenim prehranbenim trendovima [1].

U slavonskoj kuhinji zastupljene namirnice su fazan, šaran, bukovača, snetina i salama od slatkovodne ribe, a pripremaju se juha od fazana, srneći odrezak, fiš, šaran na rašljama i pašteta od fazana. U središnjoj hrvatskoj zastupljene namirnice su zob, sir, vrhnje, maslo, kisele paprike nadjevane zeljem, repa, pastrva, smuđ, meso iz lodrice, gusje meso i prerađevine i krvavice, a pripremaju se kiselo zelje sa zapečenom krvavicom, svinjski kotlet u moštu, pastrva u kukuruznoj krupici, gusja krepka juha s povrćem i savijača od višanja [3].

Dinarska kuhinja prijelaz je između kontinentalne kulinarske tradicije i primorske kulinarske tradicije. Gorske su zime hladne pa je hrana kalorična, ima dosta mliječne, mesne i teže biljne hrane. Koristi se kozje, ovčje i kravlje mlijeko, može se kuhati, kiseliti ili siriti, a od njega se pripremaju i sirevi (poznati je škripavac). Koristi se maslo, od mesa ovčetina, svinjetina, govedina i kozletina, a nekad i sušeno meso puha. Svakodnevno su se jela pripremala od graha, kupusa i kaša, a često se jeo krumpir pečen u kori (pole krumpira). Od slatkih jela, dinarska kuhinja tradicionalno poznaje uštipke pržene na masti, beskvasnu savijaču od sira (povitica) ili s kvascem (štrokalj). Od pića, tradicionalno se konzumira rakija šljivovica, rasol, sok od divljih krušaka i sok s javorova debla [1].

I danas se u Lici i Gorskom kotru čuvaju tradicionalna jela. „Uobičajeni specijaliteti što se danas nude u Lici i Gorskom kotaru su: janjetina, kuhana ili pečena na ražnju, sarme, kruh

ispod peke začinjen domaćom svinjskom mašću i čvarcima, varivo od graha s korabom, pole, ovčetina sa svježim kupusom, jabuke u tijestu, tradicionalni kolač masnica i nezaobilazna drenova rakija drenjula“ [1]. Status kultne namirnice u ličkoj kuhinji ima poznati lički krumpir, poznata je divlja pastrva koja obitava samo u vrlo čistim vodama, lička janjetina isto je jako poznata, a obilježje ličke kuhinje je i kiseli kupus koji se jede zimi u različitim kombinacijama. Namirnice ličke kuhinje su borovnice, kupine, pastrva, basa, odrezak od divljači, planinske gljive, kiselo mlijeko, a najpoznatija tradicionalna jela su prirodne marmelade, domaći kruh, hrbat od jelena s borovnicama, lička juha s janjećom jetricom i bijeli ili žuti žganci [3].

Jadranska kuhinja temelji se na lakšim, uglavnom biljnim jelima. Kuhinjom dominiraju lešo kuhano povrće i maneštre, koriste se samonikle biljke, a ovčetina i kozletina se kuhaju na lešo ili na žgvacet (gulaš). Za proslave se koristila govedina, najčešće u paštici. Svinjetina se koristi za pripremanje pancete i pršuta i drugih jela. Riba se priprema na različite načine, koristi se najčešće ovči sir, konzerviran u ulju. Od slatkih jela, pripremaju se uštipci, fritule, kroštule, sirnica za Uskrs. U jadranskoj kulinarskoj regiji vidljive su velike razlike između priobalja, otoka i zaleđa [1]. Namirnice koje su od davnih dana zastupljene u dalmatinskoj kuhinji na području Zadra su kiseli motar, sušeni morski pas, višnja maraska i paški sir, a tradicionalna jela su paški sir s motarom, torta od maraške i sira, maneštrun od sipe, hobotnica s lećom i njoki s pršutom [3].

U dalmatinskoj kuhinji na području Šibenika koriste se mušula, ugor, srdela, grdobina, žižula, jakovska kapica i pršut, a pripremaju se brudet od ugora, tjestenine s priljepcima, srdele na pruću od vinove loze, paštica s njokima i fileti incuna u soku od limuna. Splitski dio dalmatinske kuhinje koristi kiselu ljutiku, varenik, lastovski jastog, rogoč i blitvu, a pripremaju se divlji zec, vitalac, samaštrani jezik, kolač od rogača i gregada (riba, školjke i mekušci). Dubrovačko područje poznato je po kamenicama, jeguljama, soli, dubrovačkom siru i konavoskoj kaštradini, a pripremaju se kotonjata, mantala, slani črnici, govedina s kaduljom i sirove kamenice s limunom [3].

Istarska kuhinja temelji se na namirnicama iz mora, ali i nekim s kopna. Meso od boškarina, autohtonog istarskog goveda koje može biti teško do tone, dio je tradicionalne istarske kuhinje. Sezonski specijalitet su istarske šparoge, a seoska gospodarstva nude istarske sireve, pršute, domaće tjestenine, janjeći žgvacet s njokima, ombolo, kobasice s kiselim kupusom, istarsku supu od crnog vina, maslinova ulja, soli i papra s dodatkom prepečenog kruha, rakovicu iz pulskog akvatorija spremljenu na salatu, cukerančice, labinske

slatke krafne i ostale specijalitete. Ne smiju se zaboraviti ni tartufi koji doprinose jedinstvenosti istarske kuhinje [3].

Kvarnerski škamp jedna je od najpoznatijih namirnica toga područja, a jedu se i namirnice s Krka, Cresa, Raba i Lošinja, od kojih je jedna od najpoznatijih otočka janjetina. Na Krku se spremaju krčke šurlice, posebna vrsta tjestenine, a Lošinj je poznat po mineštri, juhi od koromača. Rab nudi različite delicije od kojih je najpoznatija slastica rapska torta. U kvarnerskoj kuhinji zastupljen je i marun, cijenjena sorta kestena koja se koristi u pripremi različitih delicija i kojemu je posvećena lovranska Marunada, manifestacija koja slavi sezonu maruna. Kvarnerska kuhinja poprima i dio kuhinje Gorskog kotra iz koje preuzima kontinentalne specijalitete, divljač, žabe, puhove, gljive i šumsko voće. Na kuhinju ovog dijela Hrvatske važan utjecaj ostavila je blizina Italije i višestoljetna povezanost s njom [3].

3. HRVATSKA TRADICIONALNA SLATKA JELA

Dio svakog dobrog hrvatskog ručka, mali gastronomski detalj kojim završava dobar objed, svakako je desert. Hrvatska obiluje tradicionalnim slatkim jelima, a priprema nekih od tih jela sačuvana je i u brojnim modernim domaćinstvima. U ovome poglavlju predstavljen je dio hrvatskih tradicionalnih slatkih jela, prema dostupnoj literaturi, a jela su podijeljena s obzirom na geografsko područje u kojemu su se javila na četiri skupine: tradicionalna slatka jela s istarskog i kvarnerskog područja, tradicionalna slatka jela s područja Dalmacije, tradicionalna slatka jela Slavonije i Baranje te tradicionalna slatka jela središnje Hrvatske. Nisu predstavljena jela koja su dio Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske koja su predstavljena u kasnijem poglavlju.

3.1. Tradicionalna slatka jela s istarskog i kvarnerskog područja

Istarske i kvarnerske slastice su slične jer se većina slatkih jela koja se pripremaju u Istri može pronaći i na kvarnerskom području. U Istri se pripremaju cukerančići, najpoznatiji je pazinski cukerančić. Cukerančići su specifični za pazinsko područje i područje središnje Istre [7].

U Istri se, na temelju inspiracije došle iz Austro-Ugarske Monarhije, pripremaju njoki sa šljivama koji se poslužuju uvaljani u krušne mrvice prepržene na maslacu te posipane mješavinom cimeta i šećera [8]. Njoki ili knedli sa šljivama pripremaju se i u drugim dijelovima Hrvatske.

Najpoznatije istarske slastice su fritule i kroštule i smatra ih se autohtonom istarskom slasticom iako se u nekom obliku jedu na cijelom području jadranskog priobalja. Fritule imaju različite nazive: fritule, blenci, blinci, frite, friti, fritole, frituli, fritulice, mlinci, mulinci i ulenjaki. Kroštule nazivaju i fĳoketi, fĳoki, groštule, hrostule, hrostuli, hroštule, kroštule, kroštuli i štrajbi. Fritule i kroštule se u različitim dijelovima Istre pripremaju u različitim prigodama, a popularne su zbog jednostavnosti pripreme [9]. U Istri se pripremaju kašuni, slastica napravljena od samljevenih smokava, groždica, marelica i šljiva oblikovana u stošce i prelivena tamnom čokoladom [10].

Na području Kvarnera konzumirao se karamelizirani šećer, koji se koristio kao lijek protiv kašlja, ali djeca su ga jela i kao slatkiš. Slastice koje se jedu u karnevalsko vrijeme napravljene su od tijesta prženog u ulju, a nazivaju se kroštuli, a jedu se i fritule. Pripremali su se kuglofi čija je priprema preuzeta iz austrijske kuhinje, a za kvarnersko područje specifična slastica su i pohane jabuke Pohane jabuke pripremale su se tako da se jabuka ogulila, umočila u vodu s limunom da ne pocrni, a zatim se rezala na ploške te uvaljavala u brašno, jaja i mrvica i pržila u masti ili ulju [12].

Oko Grobnika su se pripremale supice (pohane kriške kruha posute šećerom), frituli, pohane jabuki z medon, škrtavi presnac (kolač od staroga kruha), grašnjaki (kolačići od tankog tijesta nadjeveni nadjevom od kestena, šećera, kave, ruma i kakaa, a zatim prženi u vrelom ulju), štrudel od jabuk (savijača od debelog tijesta punjena omekšalim jabukama), pandišpanja z zavajunon (biskvitni kolač preliven kremom od žumanjaka i bijelog muškara) [12].

3.2. Tradicionalna slatka jela s područja Dalmacije

Dalmatinska kuhinja razvila se pod utjecajem različitih gastronomija [6]. Dio dalmatinske gastronomije su slatka jela od kojih su se neka pripremala u svakodnevnim prigodama, a neka su se pak pripremala u posebnim prilikama. „Inače su dalmatinske slastice vrlo jednostavne i dopadljive, a uglavnom se sastoje od suhog voća – smokava, grožđica i badema. Najpoznatiji su osim paprenjaka deserti rafioli, mandulat, rožata, sirnice i bobići – bomboni koji se jedu za Svsvete i Dušni dan od Trsta do Boke“ [1].

Poznata dalmatinska poslastica koja se priprema na dalmatinskim otocima i u primorju su fritule. Postoje različiti recepti za pripremu fritula, a radi se o slastici od tijesta koja se prži u vrelome ulju [13]. Fritule – dalmatinske pršurate ime su dobile po pršuri, tavi u kojoj su se pržile fritule [14]. Fritule su se u splitskim kuhinjama pripremale u Badnjoj noći, u tijesto su se dodavale grožđice, malo domaće voćne rakije ili ruma i naribana korica domaćeg limuna i naranče, a kada su fritule pržene, uvaljaju se u fini mljeveni šećer u prahu [6].

Dalmatinskoj je kuhinji poznata rožata, oblik pudinga ili kreme koja na vrhu ima rastopljenu karamelu. Tradicionalno se šećer ugrijavao i topio do karameliziranja, a onda se karameliziranim šećerom oblagala posuda u koju se lijevala smjesa nastala miješanjem jaja, mlijeka, šećera, korice limuna ili naranče, likera i drugih začina. Nakon toga rožata se pekla u pećnici (ili se kuhala na pari). Jelo se jelo ohlađeno [14]. Postoji podatak da je rožata bila poznata već 1300. godine, ali pod imenom fratrov puding [1].

Osim rožate, kuhao se i paridžot, naročito u splitskim kuhinjama. Paridžot se kuha od mlijeka koje je aromatizirano ružmarinovom grančicom, a radi se o kremi kojoj su temelj jaja. U kipućem aromatiziranom mlijeku kuhaju se žličnjaci od bjelanjaka, kuhani žličnjaci stavljaju se u posudu čije je dno prekriveno keksima koji su navlaženi travaricom i aromatizirani naribanom limunovom koricom, a zatim se zaliju kremom od žumanjaka koja je kuhana na ostatku aromatiziranog mlijeka. Gotovi paridžot pospe se ribanom čokoladom, ohladi se na sobnoj temperaturi, a zatim se dodatno hladi u hladnjaku te jede uz desertno vino ili prošek [6].

U dalmatinskim su se krajevima tradicionalno pripremale i savijače koje su bile osobito popularne među muškarcima. „Većina muškaraca nije sklona slatkišima, ali se dobroj savijači i obraduju, jer najviše vole to dobro, zdravo i ukusno jelo, koje se većinom sastoji od voća (jabuka, grožđa, trešanja itd.)“ [13].

Limunčini (kandinirane korice od limuna) i narančini (kandinirane korice od naranče) jednostavan su desert koji se može konzumirati samostalno ili dodavati drugim jelima, a tradicionalno se priprema na dalmatinskom području [14].

U gastronomiji slatkih jela Vele Luke svojom posebnosti dominira lumbija. Lumbija je slastica koja se smatra gastronomskim unikatom, a osim neobičnim izgledom, izdvaja se i neobičnim okusom u koji je utkana povijest naroda i mjesta i koji pokazuje suživot mještana s prirodom. Tradicionalno se pripremala za Sve svete i Mrtvi dan [2].

Lumbija je kolač čiji je neizostavni dio maslinovo ulje koje mu daje sočnost, puninu i poruku, a iako su sastojci za lumbiju poznati, ne postoji točan normativ zato što se recepti s normativom razlikuju od obitelji do obitelji, u kojima se prenose s generacije na generaciju, a svaka obitelj ima svoju malu tajnu zbog koje se njihova lumbija razlikuje od lumbija drugih obitelji [2].

Otok Hvar poznat je po tradicionalnom slatkom jelu starigradski paprenjak. Pretpostavka je da ovaj dalmatinski desert, kolač od meda s puno začina, ali bez papra, datira u 16. stoljeće [1].

3.3. Tradicionalna slatka jela Slavonije i Baranje

Dio svakog djetinjstva provedenog u Slavoniji su tačkrle. Tačkrle, tašci ili taške su jastučići ili torbice koji se pripremaju od krumpirovog tijesta. U najvećem broju slučajeva pune se pekmezom od šljiva, ali pune se i makom, orasima ili vrhnjem [15]. Od krumpirovog tijesta rade se i knedle ili gomboce u šljivama koje su poznate na slavonskom području još od

vladavine Turaka. Knedle sa šljivama najčešće se poslužuju uvaljane u prepržene krušne mrvice pomiješane sa šećerom [16].

Dio baranjskih slastica priprema se od tjestenine. Tradicionalna šokačka tjestenina poslužuje se u slatkim, ali i slanim varijantama. Od slatkih jela s tjesteninom poznata je tjestenina s makom (rezanci s makom), a jede se i tjestenina s orasima [17]. U nekim dijelovima tjestenina se prelijevala i medom.

U slasticama ovoga područja u prošlosti su prevladavali različiti oblici dizanog tijesta s nadjevima od oraha, pekmeza, maka i sira. Jela su se i lisnata tijesta punjena voćem, radili su se kolačići od svinjskog sala, salenjaci. Slavonski kolačići s dodatkom papra, paprenjaci, bili su četvrtastog oblika, a na gornjoj strani imali su ukras jer su se oblikovali u posebnim drvenim kalupima [18].

Šufnudle, šiškrle, luleki ili valjušci su jelo preuzeto iz austrijske kuhinje, a može se služiti u slatkoj i slanoj varijanti. Rade se od krumpirovog tijesta, a ako se poslužuju kao slatko jelo, uvaljane su u prepečen krušne mrvice i poslužene uz džem [19].

Gužvara je kolač od dizanog tijesta koji se puni nadjevom od oraha, maka, rogača ili kakaa, a kolač je poznat pod imenima gužvara, masnica, savijača, gibanica, štrudla, torta, orehnjača, i makovnjača [20].

3.4. Tradicionalna slatka jela središnje Hrvatske

Na području Podravine pripremala su se zlevanke ili cicvare koje su mogle biti tenke ili digane. Digane su bile posipane orasima ili pekmezom i prelivene vrhnjem. Pripremala se mazanica, starinska podravska savijača koja ima listove od lisnatog tijesta polivene mašću, jajetom i vrhnjem, a u nju se moglo dodati malo pekmeza. Štrukli ili štruklje u području Podravine bili su punjeni sirom, naribanim jabukama, tikvama i makom, zeljem, višnjama i trešnjama. Posebna vrsta štrukli u Podravini su štrukli s hajdinskom ili prosenom kašom te dodatkom bučinog ulja (kašnjaki ili posni štrukli). Štrukli sa sirom bili su kuhani štrukli, dok su ostale vrste bile pečene. Digani kolači (makovnjača, orahnjača, s grožđicama, rožičkima, pekmezom, sirom, čokoladom) pekli su se u obliku štruca. Poznati podravski kolačići su prkači, kolačići napravljeni od prhkog tijesta, modlicama izrezani u različite oblike. Pekli su se paprenjaci, licitarski kolači, medenjaci, salenjaci, kuglofi, krafli i ostale slastice [21].

Priprema slastica u Prigorju se cijenila kao poseban oblik umijeća. Žene su imala posebne bilježnice u koje su zapisivale recepte za slastice, brižljivo ih čuvale i prema potrebi ih dopunjavale ili mijenjale. U prigorskim obiteljima, do gotovo sredine 20. stoljeća, kolači su

se u mnogim obiteljima još pekli kao i kruh i meso, u krušnoj peći. Kolači se uglavnom nisu pekli kroz tjedan, a ako je domaćica kroz tjedan odlučila ispeći kolač, radilo se o jednostavnijim vrstama kolača kao što su jednostavne zlevanke koje su se brzo pripremale. Omiljeni kolač prigorskog kraja, koji se pekao u svim prigodama, bio je tenki kolač koji se nalazi i pod nazivima tenka gibanica, kravujica, kravajica i perica. Iako postoji puno naziva za tenki kolač, osnovni recept za njegovu pripremu svugdje je identičan. Za pripremu tenkog kolača potrebna je žlica masti, sol, brašno i mlaka voda od kojih se priprema tijesto, a u nadjev se stavljaju jaja, vrhnje, sir, kukuruzno brašno te rastopljena mast [22].

U prigorskom kraju pripremale su se i različite vrste gibanica. Gibanica je kolač od dizanog tijesta nadjeven različitim vrstama nadjeva: orasima, rogačom, makom, pekmezom ili sirom. U Prigorju je kroz povijest omiljeni nadjev bio rogač koji Prigorci nazivaju rožičak. Kao slastica u ovome se kraju konzumirala i bundeva ili buća, tikva izrazito narančaste boje mesa, koja se pekla u pećnici narezana na komade dok nije omekšala, a neki su ju prije jela prelijevali medom [22].

Primjeri ostalih slastica koje su se tradicionalno pripremale u Prigorju su: kukuruzna zlevanka, zlevanka od sira, štrudlin, pita od oraha, pita od jabuka, pita od meda, pita od ružička, pita od rakije, bela pita, sitni kolači od putra, kuhan-pečen kolač, medenjaki, paprenjaki, salenjaki, buftlini, kraflini, fanjki (poderane gače), pohani cvjetovi bazge, kuglof i drugi (Habuš Skendžić, 2013). Na varaždinskom području istaknuti su vidovečki gibanik, autohotno jelo koje se pripremalo u vidovečkom kraju i u prošlosti je bilo glavno jelo, a ne desert kao danas, a radi se od heljdinog brašna i tikve ili repe i sira. U Trnovcu Bartolovečkom poznata je trnovečka makovnjača, a u Varaždinu varaždinski medenjaci [23].

4. ZAŠTIĆENA I POSEBNO VRIJEDNA HRVATSKA TRADICIONALNA SLATKA JELA

Tradicionalna jela u Republici Hrvatskoj mogu se zaštititi oznakama: zaštićena oznaka izvornosti, zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalni specijalitet. Dio slatkih jela s područja Republike Hrvatske jako je vrijedan i potrebno je sačuvati vještinu pripreme takvih jela za buduće naraštaje pa su ta jela upisana u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske koji prikazuje popis zaštićene baštine. U ovome poglavlju govori se o oznakama kvalitete tradicionalnih hrvatskih prehrambenih proizvoda te se izdvajaju slatka jela upisana u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske.

4.1. Oznake kvalitete tradicionalnih prehrambenih proizvoda

Tradicionalni prehrambeni i poljoprivredni proizvodi štite se u Europskoj uniji pomoću tri oznake: zaštićena oznaka izvornosti, zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalni specijalitet, a Republika Hrvatska danas ima 35 proizvoda označenih zaštićenom oznakom izvornosti i zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla [4]. Oznake i kriteriji dodjele oznaka vidljivi su iz tablice.

Tablica 4.1.1. Oznake izvornosti hrvatskih prehrambenih proizvoda

Izvor: Vučković, M. Hrvatski zaštićeni poljoprivredni i prehrambeni proizvodi. 2022:

Ministarstvo poljoprivrede; Zagreb

	ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI (ZOI) - za proizvode čiji naziv je zaštićen i registriran na razini Europske unije <i>Oznaka koju nosi proizvod koji je u cijelosti proizveden u određenom zemljopisnom području primjenom priznatih vještina i korištenjem sirovina i sastojaka koji također potječu iz tog područja. Kvaliteta proizvoda označenog ovom oznakom izravno je povezana prirodnim i ljudskim čimbenicima zemljopisnog područja proizvodnje.</i>
	ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (ZOZP) - za proizvode čiji naziv je zaštićen i registriran na razini Europske unije <i>Oznaka koju nosi proizvod koji je svojom kvalitetom i ugledom povezan s točno određenim zemljopisnim područjem u kojem se provodila ključna odnosno najmanje jedna faza u proizvodnji tog proizvoda.</i>
	ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET (ZTS) - za proizvode čiji naziv je zaštićen i registriran na razini Europske unije <i>Oznaka koju nosi proizvod koji može biti proizveden bilo gdje, ali je proizveden po tradicionalnoj recepturi, tradicionalnim postupcima i metodama proizvodnje ili korištenjem tradicionalnih sastojaka.</i>

Na listi hrvatskih proizvoda zaštićenih oznakom izvornosti i zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla od slatkih se poljoprivrednih proizvoda nalazi voće neretvanska

mandarina, slavonski med i zagorski bagremov med, a od slatkih jela rudarska greblica i zagorski štrukli. Dio proizvoda je zaštićen samo u Republici Hrvatskoj jer je pravilo da proizvod, prije nego što dobije zaštitu na razini Europske unije, treba zaštititi na nacionalnoj razini. Od proizvoda s prijelaznom nacionalnom zaštitom kojima predstoji registracija u Europskoj uniji, na listi slatkih poljoprivrednih proizvoda su goranski medun, istarski med, komiški rogač i dalmatinski med te slastica lumblija [4].

Oznake izvornosti prehrambenih proizvoda važne su jer su tradicionalni prehrambeni proizvodi važni u gastronomiji svake zemlje, a ako se radi o ekonomskoj koristi, uočeno je kako potrošači rado odabiru i konzumiraju tradicionalne prehrambene proizvode, autohtone na nekom području [4].

4.2. Priprema tradicionalnih slatkih jela kao dio Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske

Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske prikazuje popis materijalnih i nematerijalnih kulturnih dobara na području Republike Hrvatske. U Registar kulturnih dobara kao nematerijalna baština upisana su znanja i vještine vezane za pripremu odabranih tradicionalnih jela [24]:

1) Priprema blagdanske pogače lucišćak (zaštićeno kulturno dobro)

Blagdanska pogača lucišćak datira u razdoblje između 19. stoljeća n. e. i početka 20. stoljeća n. e., pripremala se u Varaždinskoj županiji, u gradu Klenovniku, u naselju Plemenščina. Pogača lucišćak ili Lucin kolač pripremala se prije zore na Dan sv. Lucije. Radila se od različitih vrsta brašna, bez kvasca, posipavala se orasima koji su se tukli u drvenom tukaču, a imala je okrugli oblik i bila je vrlo tanka. Pogaču su članovi obitelji jeli ujutro, nakon buđenja i vjerovali su da će im ona dati zdravlje i snagu u idućoj godini pa su komadiće davali i životinjama u štali.

2) Priprema blagdanskog božićnog kruha koledo (zaštićeno kulturno dobro)

Priprema blagdanskog božićnog kruha koledo datira u razdoblje između 19. stoljeća n. e. i početka 21. stoljeća n. e., pripremao se u Varaždinskoj županiji, u gradu Klenovniku, u naselju Plemenščina. To je božićni kruh napravljen od više vrsta brašna, ukrašavao se orasima i smatralo se da u obitelj donosi zdravlje i moć.

3) Priprema tradicijskog jela zagorski domaći štrukli (zaštićeno kulturno dobro)

Zagorski domaći štrukli pripremaju se na području Krapinsko-zagorske županije, štrukli mogu biti slatko ili slano jelo, kuhano ili pečeno i s različitim nadjevima (sir, tikva, mak...).

- 4) Umijeće pripreme tradicijske slastice starogrojski paprenjok (zaštićeno kulturno dobro).

U Starom Gradu (na Hvaru), u Splitsko-dalmatinskoj županiji, pripremala se slastica starogrojski paprenjok. Slastica datira u razdoblje između 18. i 21. stoljeća nove ere. Slasticu spominje Petar Hektorović, a sastoji se od meda, brašna, šafrana, prošeka i maslinovog ulja. Kolačići su različitog oblika, ukrašeni su bjelanjkom tučenim sa šećerom i limunovim sokom.

- 5) Priprema kolača rudarske greblice (zaštićeno kulturno dobro)

Na području Zagrebačke županije, od sredine 16. do početka 21. stoljeća, u naselju Rude u Samoboru pripremao se kolač rudarska greblica. Rudarska greblica u skromnijim je vremenima rudarima bila ručak koji su nosili sa sobom na posao.

- 6) Priprema slastice bregofska pita (zaštićeno kulturno dobro)

U Koprivničkim Bregima, u Koprivničko-križevačkoj županiji, od 19. stoljeća pripremala se bregofska pita. Pita se izrađuje za blagdane i važne dane.

- 7) Priprema tradicijskog jela dolska torta hrpačuša (zaštićeno kulturno dobro)

Dolska torta hrpačuša pripremala se u razdoblju od 19. stoljeća u naselju Dol, u Postirama u Splitsko-dalmatinskoj županiji. Torta ima jedinstven izgled, a ime je dobila po kamenu „hrpačuša“ koji se pronalazi u Dolu, a kojemu je nalik. Pretpostavlja se da se torta pripremala i prije 19. stoljeća, iako prvi sačuvani zapisi o ovoj slastici dolaze iz tog razdoblja.

- 8) Umijeće pripreme tradicijske slastice torta Makarana (zaštićeno kulturno dobro)

Torta Makarana pripremala se od 19. stoljeća u Makarskoj, u Splitsko-dalmatinskoj županiji. Torta se priprema za blagdane i posebno važne dane, okruglog je oblika, površina joj je prekrivena trakicama od tijesta i reže se u rombove. Osnovni recept je nepromijenjen iako se izrada torte malo mijenjala kroz povijest, a neizostavni sastojci torte su šećer, mljeveni i prepečeni bademi, strugana korica domaćih limuna i maraskino.

- 9) Priprema tradicijskog kolača pogača z oreji (zaštićeno kulturno dobro)

U Đurđevcu u Koprivničko-križevačkoj županiji od kraja 18. st.n.e. do početka 21. st.n.e. pripremala se pogača z oreji. Kolač se pripremao u jesen i zimu, tijesto je žilavo, a kora hrskava, a tijesto se obrađivalo preklapanjem.

- 10) Umijeće pripreme kumpeta, ćuptera - tradicijske slastice od mošta iz Makarskoga primorja te Imotske i Vrgorske krajine (zaštićeno kulturno dobro)

Kumpet je tradicijska slastica od mošta vezana za vinogradarsku tradiciju u Hrvatskoj, a pripremala se u različitim krajevima te je poznata pod različitim nazivima - kumpet na

Makarskome primorju, mantala na Pelješcu, Konavlima i Dubrovačkome području, ćufter u Imotskom te Vrgorcu. Slastica se u različitim područjima pripremala od različitih vrsta vina.

11) Umijeće pripreme tradicijske slastice Pazinski cukerančić (zaštićeno kulturno dobro)
U Pazinu, u Istarskoj županiji, od 19. stoljeća pripremao se pazinski cukerančić, mali svadbeni kolačić koji ima karakterističan oblik – ima tri ili četiri savijena roga. Kod pripreme kolačić se umakao u bijelo vino, najčešće malvaziju, a u pripremi se koristio prehrambeni amonijak.

12) Priprema tradicijskog kolača - podravska mazanica (zaštićeno kulturno dobro)
Podravska mazanica dolazi iz Virja, iz Koprivničko-križevačke županije, a to je starinski kolač od vučenog tijesta punjen nadjevom. Mazanica se jela u svim prigodama, radnim danom i blagdanom.

13) Umijeće pripreme rapske torte (zaštićeno kulturno dobro)
Rapska torta je simbol otoka Raba. Vještina izrade prenosi se usmenim putem te promatranjem izrade rapske torte. Osnovni sastojci su badem, jaja, šećer, vanilija i liker od višanja, maraski ili ruža. U tijesto se dodaje i korica limuna ili naranče. Torta se oblikuje u spiralni zavnuti puž ili izduženi pravokutnik.

14) Samoborska kremšnita: prenošenje umijeća, praksi i tradicije slastičarskoga obrta (zaštićeno kulturno dobro)
Samoborska kremšnita je najpoznatija varijanta kremšnite u Hrvatskoj. Recept za samoborsku kremšnitu osmislio je, na temelju recepta poznatih zagrebačkih slastičarnica, slastičar Đuro Lukačić.

15) Koludraška štrika (zaštićeno kulturno dobro)
Slastica koludraška štrika dolazi s otoka Paga, a datira u 19. stoljeće te se izrađuje u samostanu benediktinki sv. Margarite u Pagu. Slična je rapskoj torti, malo se razlikuje u sastojcima; uz bademe idu i orasi, uvijek se dodaje liker maraskino, a prekriva se tijestom te se nadjev ukrasi prevlačenjem vilice da se dobiju pruge. Izrađuje se u obliku trake i srca.

Svaka od petnaest slastica koje se ubrajaju u zaštićena kulturna dobra iz Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske predstavlja tradicionalno slatko jelo s područja Republike Hrvatske koje ima osobitu važnost i vrijednost u hrvatskoj gastronomskoj tradiciji. Zbog velike vrijednosti i izvornosti, ova se jela štite upisom u Registar.

5. PRIKAZ REZULTATA ISTRAŽIVANJA

5.1. Cilj istraživanja

Ciljevi istraživanja bili su istražiti:

- Kako ispitanici ocjenjuju svoju razinu poznavanja hrvatskih slatkih tradicionalnih jela
- Jesu li ispitanici spremni kušati hrvatsko slatko tradicionalno jelo koje još nisu kušali
- Istražiti u kojoj su mjeri ispitanici upoznati s hrvatskim tradicionalnim slatkim jelima s različitih područja
- Mogu li ispitanici prepoznati hrvatska slatka jela koja su dio Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske
- Mogu li ispitanici navesti hrvatska tradicionalna slatka jela čiji je sastojak heljdino brašno

5.2. Hipoteze

Hipoteze su:

1. Ispitanici ocjenjuju svoju razinu poznavanja hrvatskih tradicionalnih slatkih jela dobrim ocjenama i pokazuju spremnost na kušanje jela koje još nisu kušali.
2. Ispitanici su dobro upoznati s hrvatskim tradicionalnim slatkim jelima s različitih dijelova Hrvatske: Istre i Kvarnera, Dalmacije, Slavonije i Baranje, središnje Hrvatske.
3. Ispitanici mogu prepoznati hrvatska slatka jela koja su dio Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske.
4. Ispitanici znaju navesti slatka tradicionalna jela koja sadrže heljdino brašno.

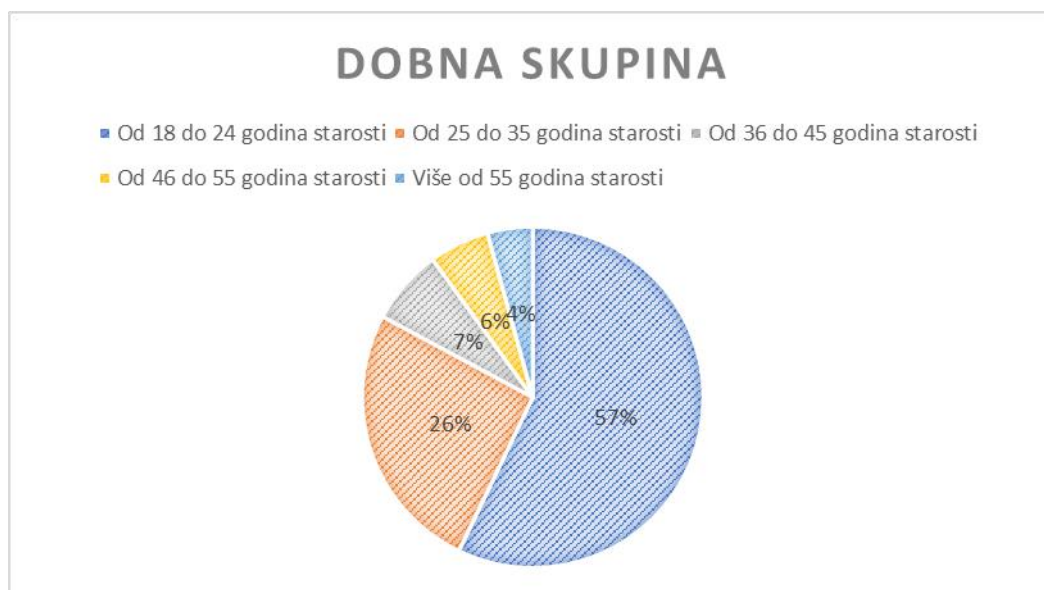
5.3. Metodologija

Istraživanje je postavljeno u obliku ankete na Facebook stranici autora rada i plasirano u Facebook grupe Starozagrebački recepti i Kaj bi danas kuhali. Odazvalo se 70 ispitanika. Ispitanici su odgovarali anonimno i nisu trebali upisati svoju e-mail adresu ili neki od drugih podataka pomoću kojih bi ih se moglo identificirati s prikupljenim odgovorima.

Instrument je anketa koja je napravljena nakon izrade teorijskog dijela rada, a usklađena je sa sugestijama mentorice. Anketa je predviđena za ispunjavanje na internetu, sadrži 13 pitanja (zaokruživanje, ocjenjivanje, dopisivanje odgovora). Četiri pitanja su korištena da se saznaju obilježja ispitanika, a kroz devet pitanja ispituju ih se pitanja koja služe za provjeravanje hipoteza i ispunjavanje istraživačkih ciljeva.

5.4. Rezultati istraživanja

Prvo pitanje je „Označite kojoj dobnoj skupini pripadate“. Grafikon 1. Dobna skupina navodi rezultate odgovora na prvo pitanje.

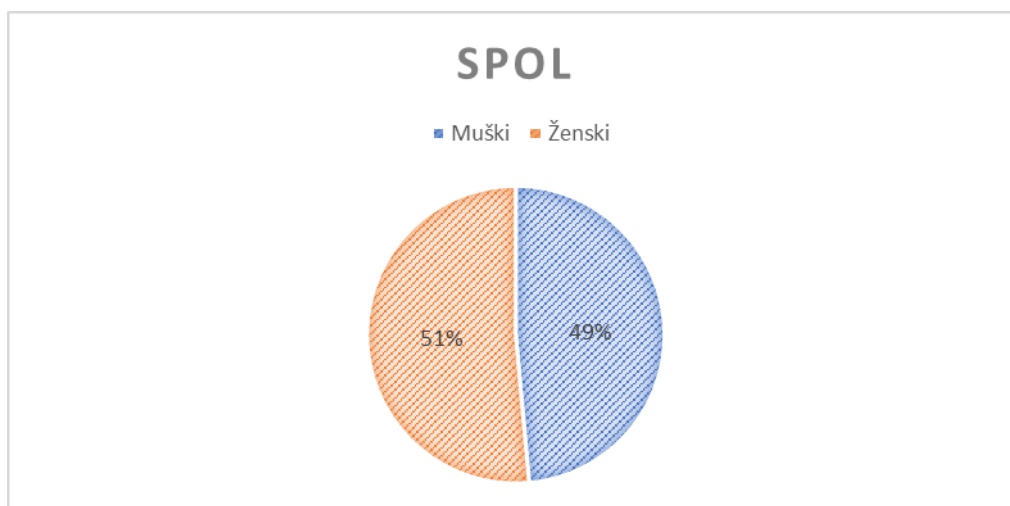


Grafikon 5.4.1. Dobna skupina

Izvor: Autor

Najviše ispitanika ima od 18 do 24 godina (57 %) i od 25 do 35 godina starosti (26 %). Najmanje ispitanika ima više od 55 godina starosti (4 %). Između 36 i 45 godina starosti ima 7 % ispitanika i između 46 i 55 godina starosti 6 % ispitanika. Prevladavaju ispitanici koji zajedno imaju između 18 i 35 godina starosti (83 %) ispitanika. Uzrok većem broju mlađih ispitanika je postavljanje ankete za ispunjavanje na društvenu mrežu, na vlastitu stranicu na Facebooku, koju prati najviše mlađih ispitanika.

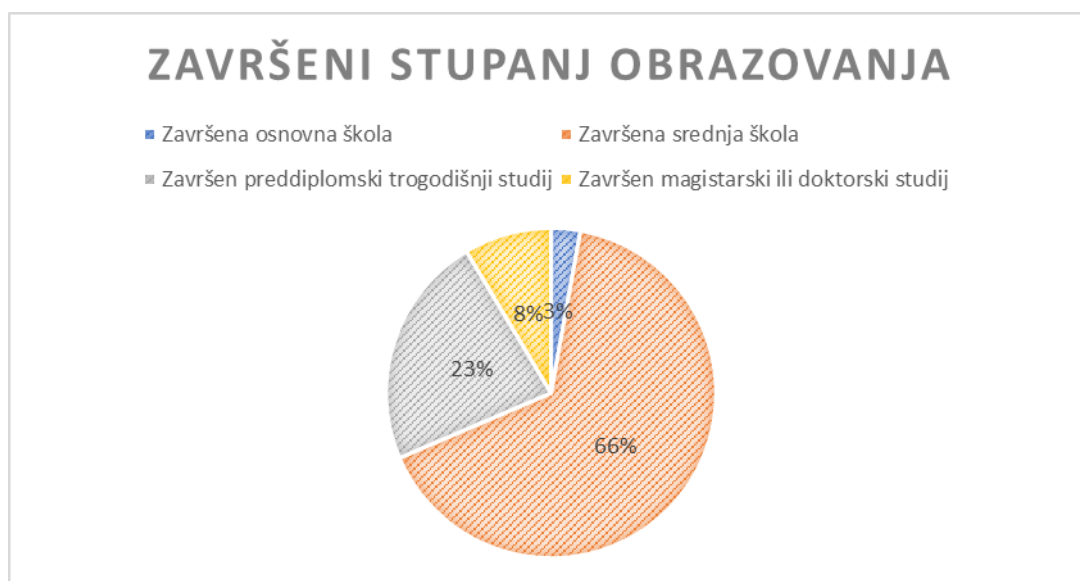
Drugo pitanje je „Označite kojeg ste spola“. Grafikon 2. Spol navodi rezultate odgovora na drugo pitanje.



Grafikon 5.4.2. Spol

Izvor: Autor

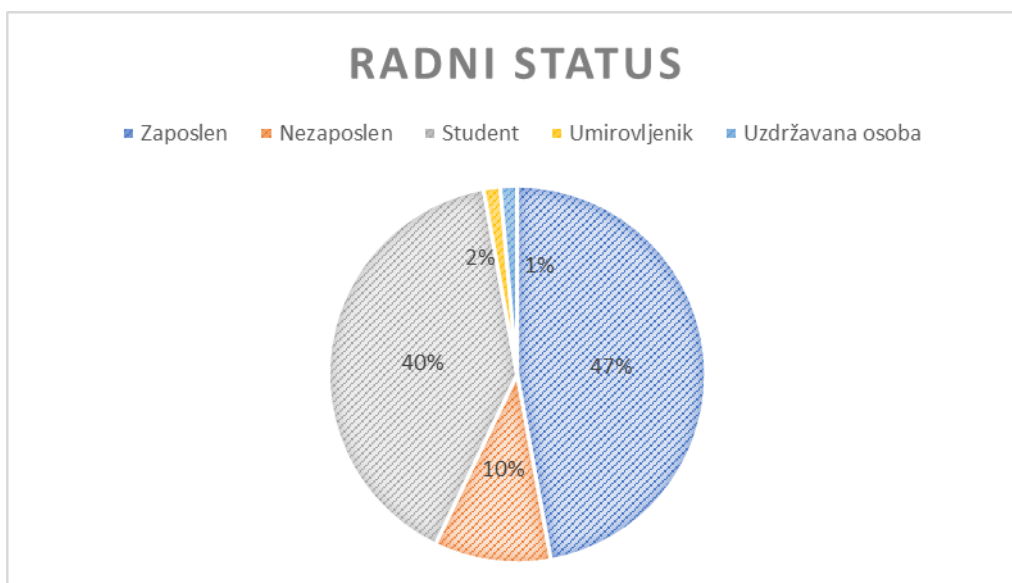
Više je ženskih ispitanika (51 %) od muških ispitanika (49 %). Treće pitanje je „Označite Vaš završeni stupanj obrazovanja“. Grafikon 3. Završeni stupanj obrazovanja navodi odgovore na treće pitanje.



Grafikon 5.4.3. Završeni stupanj obrazovanja

Izvor: Autor

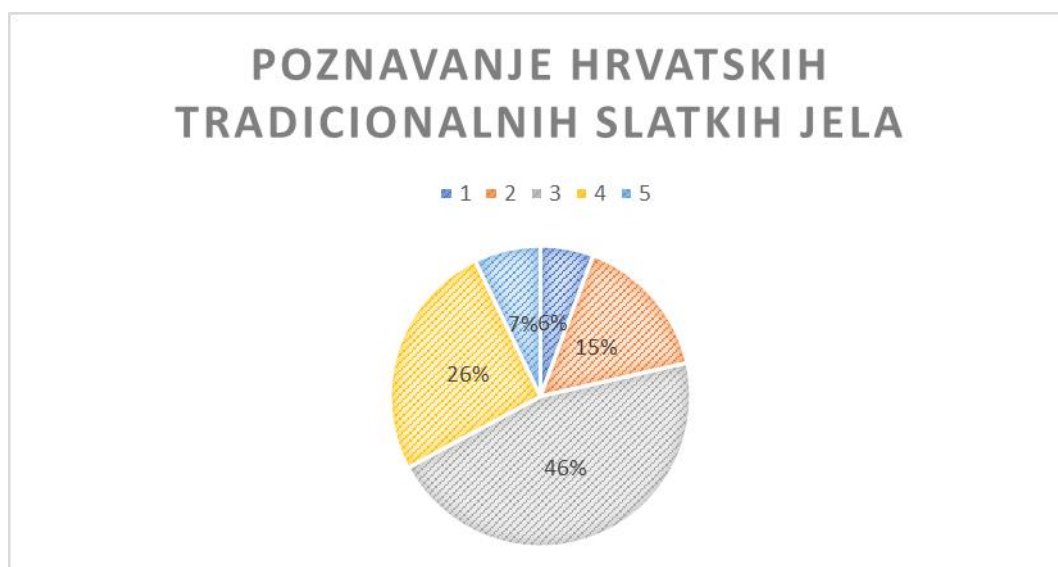
Najviše ispitanika je završilo srednju školu (66 %), a preddiplomski trogodišnji studij je kao završeni stupanj obrazovanja označilo 23 % ispitanika. Da su završili magistarski ili doktorski studij reklo je 8 % ispitanika, a 3 % je završilo osnovnu školu. Četvrto pitanje je „Kakav je Vaš trenutni radni status?“. Grafikon 4. Radni status navodi odgovore na četvrto pitanje.



Grafikon 5.4.4. Radni status

Izvor: Autor

Najviše ispitanika je označilo odgovor da su zaposleni (47 %) ili studenti (40 %). Nezaposlenih je 10 %, 2 % umirovljenih i 1 % uzdržavanih. Rezultati se isto mogu povezati s načinom plasiranja ankete jer na društvenoj mreži Facebook i pratiteljima autorove Facebook stranice nema puno umirovljenih osoba. Peto pitanje je „Kojom ocjenom biste ocijenili svoje poznavanje hrvatskih tradicionalnih slatkih jela?“. Grafikon 5. Poznavanje hrvatskih tradicionalnih slatkih jela navodi odgovore na peto pitanje.

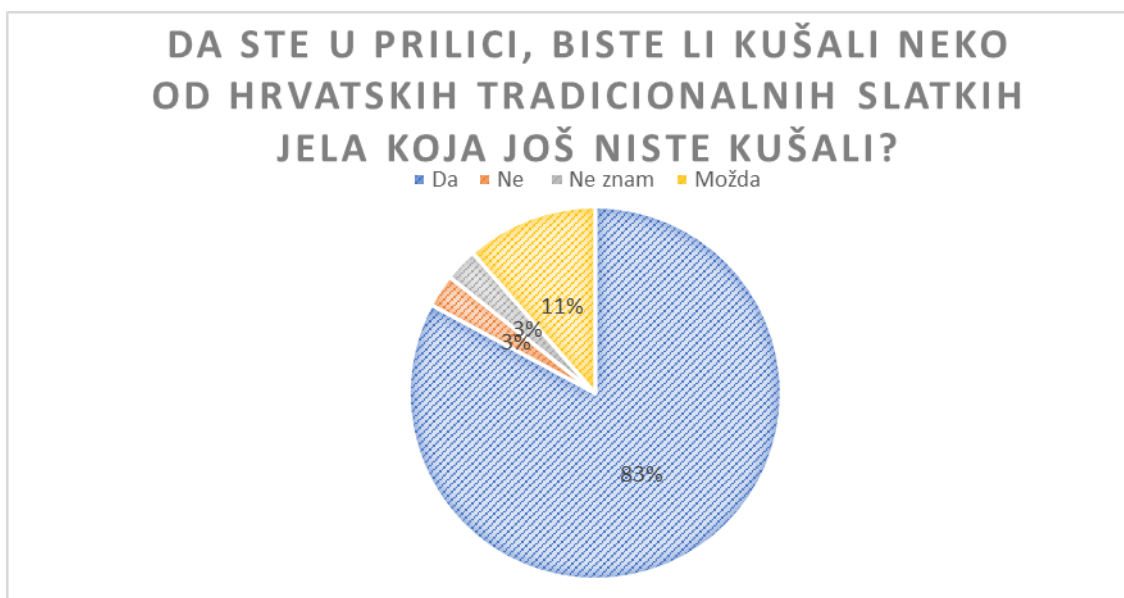


Grafikon 5.4.5. Poznavanje hrvatskih tradicionalnih slatkih jela

Izvor: Autor

Najviše ispitanika odabralo je srednju ocjenu 3 (46 %), a najmanje najveću ocjenu 5 (7 %) i najnižu ocjenu 1 (6 %). Ocjenu 4 odabralo je 26 % ispitanika, a ocjenu 2 je odabralo

15 % ispitanika. U prosjeku, izračunatom prema načinu aritmetičke sredine, ispitanici su odabrali ocjenu 3,1. Poznavanje hrvatskih tradicionalnih slatkih jela je dobro ili srednje. Šesto pitanje je „Da ste u prilici, biste li kušali neko od hrvatskih tradicionalnih slatkih jela koja još niste kušali?“. Grafikon 6. Spremnost kušanja hrvatskih tradicionalnih slatkih jela navodi odgovore na šesto pitanje.



Grafikon 5.4.6. Spremnost kušanja hrvatskih tradicionalnih slatkih jela

Izvor: Autor

Najviše ispitanika, većina sudionika u istraživanju, kušala bi neko hrvatsko tradicionalno jelo koje još nisu kušalu (83 %). Nesigurno je 11 % ispitanika koji su odabrali da bi možda kušali, a 3 % ispitanika ne bi kušalo i 3 % ispitanika ne zna bi li kušalo neko tradicionalno slatko hrvatsko jelo koje još nisu kušali.

Sedmo pitanje je „U sljedećoj tablici, ocjenama od 1 do 5 procijenite koliko ste općenito upoznati s gastronomijom navedenih dijelova Republike Hrvatske“. Tablica 2. Koliko su ispitanici upoznati s gastronomijom dijelova Repulike Hrvatske navodi odgovore na sedmo pitanje.

Tablica 5.4.1. Koliko su ispitanici upoznati s gastronomijom dijelova Republike Hrvatske,

Izvor: Autor

Kraj	Ocjena					Aritmetička sredina
	1	2	3	4	5	
Istra i Kvarner	15	32	16	7	0	2,21
Dalmacija	13	20	25	10	2	2,54
Slavonija i Baranja	6	21	15	18	9	3,00
Središnja Hrvatska	2	7	18	23	20	3,74

Ispitanici najmanje poznaju gastronomiju Istre i Kvarnera (2,21) i Dalmacije (2,54). Bolje su upoznali gastronomiju Slavonije i Baranje (3,00), a najbolje poznaju gastronomiju središnje Hrvatske (3,74). Za nijedno od četiri područja nije prevladalo odlično poznavanje gastronomije tog područja. Osmo pitanje je „U sljedećoj tablici, ocjenama od 1 do 5 procijenite koliko ste upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Istre i Kvarnera“. Tablica 3. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Istre i Kvarnera navodi odgovore na osmo pitanje.

Tablica 5.4.2. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Istre i Kvarnera, Izvor: Autor

Jelo	Ocjena					Aritmetička sredina
	1	2	3	4	5	
Fritule	1	6	12	20	31	4,06
Pazinski cukerančić	43	17	8	1	1	1,56
Rapska torta	29	17	14	5	5	2,14
Kroštuli	34	9	10	7	9	2,21
Pohane jabuke	8	18	19	12	13	3,06
Škrtavi presnac	48	13	7	1	1	1,49

Ispitanici najmanje poznaju jela škrtavi presnac (1,49) i pazinski cukerančić (1,56). Malo bolje poznaju jela rapska torta (2,14) i kroštuli (2,21). Najbolje poznaju jela pohane jabuke (3,06) i fritule (4,06). Samo za jelo fritule ispitanici su pokazali da ga dobro poznaju, ostala jela su im manje poznata ili uglavnom nepoznata.

Deveto pitanje je „U sljedećoj tablici, ocjenama od 1 do 5 procijenite koliko ste upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Dalmacije“. Tablica 4. Koliko su ispitanici

upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Dalmacije navodi odgovore na deveto pitanje.

Tablica 5.4.3. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Dalmacije, Izvor: Autor

Jelo	Ocjena					Aritmetička sredina
	1	2	3	4	5	
Rožata	27	12	11	7	13	2,53
Paridžot	34	17	9	5	5	2,00
Limunčini/narančini	28	15	7	5	14	2,41
Lumbija	46	13	6	4	1	1,59
Starigradski paprenjak	37	14	12	4	3	1,89
Torta hrapoćuša	45	14	5	2	3	2,84
Torta Makarana	40	17	6	2	4	1,71
Kumpet	51	10	4	3	2	1,50
Koludraška štrika	48	10	6	4	1	1,53

Ispitanici malo poznaju jela kumpet (1,50), koludraška štrika (1,53), lumbija (1,59), torta Makarana (1,71) i starigradski paprenjak (1,89). Nešto bolje znaju za jela paridžot (2,00) i limunčini/arančini (2,41), a najviše znaju za jelo rožata i o njemu (2,53). Dalmatinske tradicionalne slastice nisu dobro poznate među ispitanicima, ispitanici ne znaju o njima, a najmanje znaju o jelima koja su zaštićena.

Deseto pitanje je „U sljedećoj tablici, ocjenama od 1 do 5 procijenite koliko ste upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Slavonije i Baranje“. Tablica 5. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Slavonije i Baranje navodi odgovore na deseto pitanje.

Tablica 5.4.4. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Slavonije i Baranje, Izvor: Autor

Jelo	Ocjena					Aritmetička sredina
	1	2	3	4	5	
Gužvara	28	9	8	5	20	2,71
Knedle sa šljivama	3	6	3	15	42	4,20
Salenjaci	12	6	13	8	30	3,50
Šufnudle	21	12	17	7	11	2,56
Taške	33	12	12	4	9	2,20

Tjestenina s makom	3	9	9	13	36	4,00
--------------------	---	---	---	----	----	------

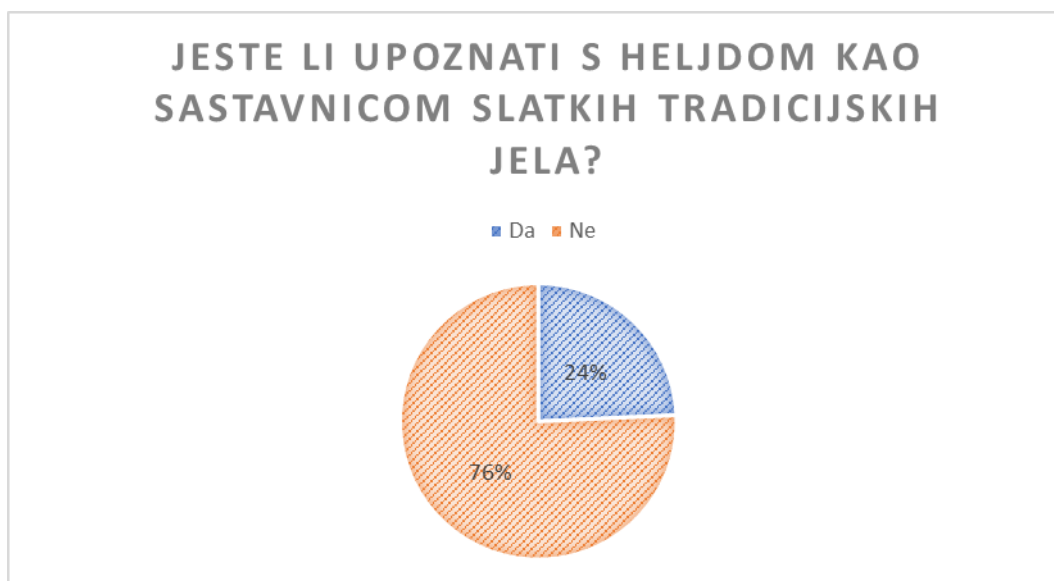
Ispitanici najmanje poznaju jela taške (2,20), šufnudle (2,56) i gužvara (2,71), a ostala jela znaju bolje. Najbolje znaju knedle sa šljivama (4,20), a vrlo dobro je poznato jelo tjestenina s makom (4,00), dok je jelo salenjaci (3,50) isto relativno dobro poznato. Jedanaesto pitanje je „U sljedećoj tablici, ocjenama od 1 do 5 procijenite koliko ste upoznati s odabranim slatkim jelima s područja središnje Hrvatske“. Tablica 6. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja središnje Hrvatske navodi odgovore na jedanaesto pitanje.

Tablica 5.4.5. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja središnje Hrvatske, Izvor: Autor

Jelo	Ocjena					Aritmetička sredina
	1	2	3	4	5	
Božićni kruh koledo	15	22	19	3	10	2,54
Zagorski domaći štrukli	3	4	7	12	44	4,29
Rudarska greblica	26	9	22	5	5	2,21
Bregofska pita	11	7	12	11	29	4,44
Pogača z oreji	8	6	9	11	36	3,87
Podravska mazanica	10	10	8	9	33	3,64
Samoborska kremšnita	4	4	6	13	42	4,17

Ispitanici najmanje poznaju jela rudarska greblica (2,21) i božićni kruh koledo (2,54), a najbolje bregofsku pitu (4,44), zagorske domaće štrukle (4,29) i samoborsku kremšnitu (4,17). Srednje poznaju jela pogača z oreji (3,87) i podravska mazanica (3,64).

Dvanaesto pitanje je „Jeste li upoznati s heljdom kao sastavnicom slatkih tradicijskih jela?“. Grafikon 7. Poznavanje heljde kao sastavnice slatkih tradicijskih jela navodi odgovore na dvanaesto pitanje.



Grafikon 5.4.7. Poznavanje heljde kao sastavnice slatkih tradicijskih jela

Izvor: Autor

Više ispitanika nije upoznato s heljdom kao sastavnicom tradicijskih slatkih jela (76 %), dok je manji broj upoznat s korištenjem heljde u tu svrhu (24 %). Trinaesto pitanje je „Ako je odgovor na prethodno pitanje da, navedite neku slasticu koja sadrži heljdino brašno“. Od 17 ispitanika koji su u prošlom pitanju odgovorili pozitivno, odgovor na ovo pitanje dalo je 15 ispitanika. Ispitanici su u svojim odgovorima naveli slastice:

- mazanica
- heljdina kaša
- palačinke s heljdinim brašnom
- zlevanka
- uštipci od heljde
- kiflice
- božićni kruh
- hajdini kolač
- kruh
- štrukli

5.5. Rasprava

Kroz odgovore 70 ispitanika koji u najvećem broju imaju između 18 i 35 godina starosti (83 %) i ženskog su (51 %) i muškog (49 %) spola, najčešće su završili srednju školu (66 %) i

preddiplomski trogodišnji studij (23 %) te su najčešće zaposleni (47 %) ili studenti (40 %), istraživalo se mogu li se četiri hipoteze potvrditi.

1. Ispitanici ocjenjuju svoju razinu poznavanja hrvatskih tradicionalnih slatkih jela dobrim ocjenama i pokazuju spremnost na kušanje jela koje još nisu kušali.

Najviše ispitanika kao odgovor na pitanje o svojoj razini poznavanja hrvatskih tradicionalnih slatkih jela odabralo je srednju ocjenu 3 (46 %), a najmanje najveću ocjenu 5 (7 %) i najnižu ocjenu 1 (6 %). Prosječno su odgovorili da je njihovo poznavanje hrvatskih tradicionalnih slatkih jela na razini 3,1. Ispitanici su izrazili spremnost i većina bi kušala neko hrvatsko tradicionalno jelo koje još nisu kušali (83 %). Prvi dio hipoteze se nije potvrdio i jer ispitanici ocjenjuju svoju razinu poznavanja hrvatskih tradicionalnih slatkih jela srednjim ocjenama, a drugi dio hipoteze se potvrdio jer pokazuju da su spremni kušati jela koja još nisu kušali.

2. Ispitanici su dobro upoznati s hrvatskim tradicionalnim slatkim jelima s različitih dijelova Hrvatske: Istre i Kvarnera, Dalmacije, Slavonije i Baranje, središnje Hrvatske.

Ispitanici najmanje poznaju gastronomiju Istre i Kvarnera (2,21) i Dalmacije (2,54), a bolje su upoznali gastronomiju Slavonije i Baranje (3,00) i gastronomiju središnje Hrvatske (3,74). S područja Istre i Kvarnera bolje su im poznate samo fritule, s područja Dalmacije rožata i torta hrapočuća, s područja Slavonije i Baranje dobro poznaju knedle sa šljivama, tjesteninu s makom i salenjake, a jela s područja središnje Hrvatske najbolje su im poznata, najviše bregofska pita i domaći zagorski štrukli. Ispitanici nisu najbolje upoznati s hrvatskim tradicionalnim slatkim jelima s različitih dijelova Hrvatske. Najbolje su upoznati sa slatkim jelima iz središnje Hrvatske te Baranje i Slavonije, a nisu dobro upoznati sa slatkim jelima iz Istre i Kvarnera i Dalmacije pa hipoteza nije potvrđena.

3. Ispitanici mogu prepoznati hrvatska slatka jela koja su dio Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske.

Jelo pazinski cukerančić prosječno je poznato na razini ocjene 1,56, rapska torta 2,14, lumbija 1,59, starigradski paprenjak 1,89, torta hrapočuća 2,84, torta Makarana 1,71, kumpet 1,50 i koludraška štrika 1,53. Jelo božićni kruh koledo prosječno je poznato na razini ocjene 2,54, zagorski domaći štrukli 4,29, rudarska greblica 2,21, bregofska pita 4,44, pogača z oreji 3,87, samoborska kremšnita 4,17. Ispitanici ne pokazuju dobro poznavanje hrvatskih slatkih jela koja su dio Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske, osim jela iz središnje Hrvatske. Hipoteza se nije potvrdila.

4. Ispitanici znaju navesti slatka tradicionalna jela koja sadrže heljdino brašno.

Većina ispitanika nije upoznata s heljdom kao sastavnicom tradicijskih slatkih jela (76 %), a 15 ispitanika pokušava navesti slatka tradicionalna jela koja sadrže heljdino brašno. Odgovori ispitanika su: mazanica, heljdina kaša, palačinke s heljdinim brašnom, zlevanka, uštipci od heljde, kiflice, božićni kruh, hajdini kolač, kruh i štrukli. Pojedini ispitanici znaju navesti nekoliko slatkih tradicionalnih jela koja mogu sadržavati heljdino brašno, ali ne većina i daju odgovore tipa kruh i hajdini kolač koji ne dokazuju hipotezu. Hipoteza se nije potvrdila jer većina ispitanika nije znala navesti hrvatska tradicionalna slatka jela koja sadrže heljdino brašno.

6. ZAKLJUČAK

U različitim dijelovima Hrvatske postoji očuvana tradicija pripreme različitih slatkih jela. Neka od tradicionalnih slatkih jela toliko su rijetka da se pripremaju samo na jednom vrlo uskom području, dok se druga više ili manje pripremaju u cijeloj Hrvatskoj. Kroz istraživanje se pokazalo kako je razina poznavanja hrvatskih tradicionalnih jela osrednja, ali da postoji želja za kušanjem hrvatskih tradicionalnih slatkih jela.

Poznavanje hrvatskih tradicionalnih slatkih jela s različitih dijelova Hrvatske, Istre i Kvarnera, Dalmacije, Slavonije i Baranje i središnje Hrvatske nije na ujednačenoj razini. Poznatija su slatka jela iz središnje Hrvatske te Baranje i Slavonije, manje su poznata iz Istre i Kvarnera i Dalmacije. Priprema odabranih, vrijednih i autohtonih hrvatskih slatkih tradicionalnih jela zaštićena je kao dio Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske, a ispitanici ne poznaju jela iz nijednog područja osim iz središnje Hrvatske. Heljda nije dovoljno poznata kao sastavnica tradicijskih slatkih jela i većina ispitanika nije znala navesti hrvatska tradicionalna slatka jela koja sadrže heljdino brašno.

Hrvatska tradicionalna slatka jela, bez obzira na to radi li se o poznatim, manje poznatim ili gotovo sasvim nepoznatim jelima, dio su našeg hrvatskog identiteta, stoga ih je potrebno upoznati i ovladati njihovom pripremom kako bi ih se moglo uključiti u svakodnevni jelovnik. Priprema hrane više je od puke vještine, to je vještina koja graniči s umjetnošću.

„Gastronomija je vid umjetnosti i kao takva zahtijeva puno odricanja, puno mašte, hrabrosti, volje, entuzijazma, ali i predanosti. Kuhanje je umijeće koje treba voljeti, željeti, živjeti i dijeliti sa svojim ljudima i gostima. Mnogi mladi ljudi upravo su na tom putu. To jako veseli, jer polako postaju svjetionik i primjer ostalima“ [2]. Očuvanje znanja o pripremi tradicionalnih slatkih jela i promocija jela koja su manje poznata važan je zadatak kojim bi se trebali pozabaviti različiti stručnjaci koji se bave prehranom. Širenje znanja o jelima koja su zaštićena i upisana u Registar kulturnih dobara moglo bi se odvijati putem promotivnih televizijskih emisija, događaja, manifestacija i stručnih skupova jer o broju osoba koje će u budućnosti znati pripremiti hrvatska tradicionalna slatka jela ovisi hoće li se znanje o tim jelima i njihovoj pripremi sačuvati za budućnost.

7. POPIS LITERATURE

- [1] Žaper, A. Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi. *Naše more*. 2004;51(5-6):227-238.
- [2] Žuvela, J. Velolučka gastronomija od tradicije do suvremenosti. *Lanterna*. 2019;(3):35-43.
- [3] Fabijanić, D. (ur.). *Hrvatska enogastronomija*. 2017: Hrvatska turistička zajednica; Zagreb
- [4] Vučković, M. *Hrvatski zaštićeni poljoprivredni i prehrambeni proizvodi*. 2022: Ministarstvo poljoprivrede; Zagreb
- [5] Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. <https://registar.kulturnadobra.hr/#/>
- [6] Gall, Z. *Priča o splitskoj gastronomiji*. 2013: Turistička zajednica grada Splita; Split
- [7] LAG Središnja Istra. 2019: Pazinski cukerančić predstavljen u Bruxellesu. <https://lag-sredisnjaistra.hr/pazinski-cukerancic-predstavljen-u-bruxellesu/>
- [8] Ban, B. *Istra – gastronomski vodič i turistički itinerar*. 2019: Agencija za ruralni razvoj Istre; Pazin
- [9] Fritule i kroštule najpopularnije istarske slastice: Donosimo sve njihove nazive i recepte. <https://www.istriaterramagica.eu/eno-gastro/fritule-i-krostule-najpopularnije-istarske-slastice-donosimo-sve-njihove-nazive-i-recepte/>
- [10] Batinić, N. *Tradicionalne istarske slastice: Kažuni*. 2020: jutarnji.hr. <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/recepti/tradicionalne-istarske-slastice-kazuni-9886888>
- [11] Spicijarić Paškvan, N. *Nazivi slastica u fijumanskom idiomu*. *Fluminensia*. 2018;30(2):45-61.
- [12] Miletić, D., Marčelja, N., Dekleva, M., Orlić, D., Milokanović, M. 2012. *Gušti z MIK-a*. 2012: Ugostiteljska škola Opatija; Rijeka
- [13] Marjanović-Radica, D. *Dalmatinska kuhinja*. 1976: Mladost; Zagreb
- [14] Stojanović, M. *Dalmatinska kuharica Osnovne škole Domovinske zahvalnosti*. 2021: Osnovna škola Domovinske zahvalnosti; Knin
- [15] Babić, V. *Pet jela koja morate probati u Slavoniji i Baranji*. 2019: jutarnji.hr. <https://www.jutarnji.hr/life/putovanja/pet-jela-koja-morate-probati-u-slavoniji-i-baranji-znate-li-da-postoje-dva-glavna-tipa-kulena-9512969>

- [16] [Osječka knedla:] Knedle sa šljivama. <https://modernakuhinja-namojnacin.blogspot.com/2016/09/osjecka-knedla-knedle-sa-sljivama.html>
- [17] Brkan, B. Baranjski Festival tista ili neodoljiva šokačka tjestenina. 2022: oblizeki.com. <http://oblizeki.com/baranjski-festival-tista-ili-neodoljiva-sokacka-tjestenina-26768>
- [18] Tradicionalna slatka jela i tradicionalna prehrana u Slavoniji. <https://narodni.net/tradicionalna-slavonka-jela-tradicionalna-prehrana-slavoniji/>
- [19] Mihalak, A. Recept za šufnudle iz bakine kuhinje. 2022: gastro.24sata.hr <https://gastro.24sata.hr/recepti/recept-za-sufnudle-iz-bakine-kuhinje-26256>
- [20] Celing Celić. Je li gužvara isto što i masnica, štrudla, gibanica? 2022: agroklub.com. <https://www.agroklub.com/korisnici/maja-celing-celic-17064/zid/37107/>
- [21] Mesarić M., Matijaško N. Kultura prehrane u Podravini: u potrazi za autentičnim podravskim jelima. Podravski zbornik. 2013;(39):149-163
- [22] Habuš Skendžić, D. Kaj je u tanjuru debela gibanica il prežgana juha. 2013: Muzej Prigorja; Sesvete
- [23] Beti, I. 10 najjačih aduta bogate varaždinske kuhinje. 2018: vecernji.hr. <https://www.vecernji.hr/vijesti/10-najjacih-aduta-bogate-varazdinske-kuhinje-1255184>

8. POPIS TABLICA

Tablica 4.1.1. Oznake izvornosti hrvatskih prehrambenih proizvoda, Izvor: Vučković, M. Hrvatski zaštićeni poljoprivredni i prehrambeni proizvodi. 2022: Ministarstvo poljoprivrede; Zagreb

Tablica 5.4.1. Koliko su ispitanici upoznati s gastronomijom dijelova Republike Hrvatske, Izvor: Autor

Tablica 5.4.2. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Istre i Kvarnera, Izvor: Autor

Tablica 5.4.3. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Dalmacije, Izvor: Autor

Tablica 5.4.4. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Slavonije i Baranje, Izvor: Autor

Tablica 5.4.5. Koliko su ispitanici upoznati s odabranim slatkim jelima s područja središnje Hrvatske, Izvor: Autor

9. POPIS GRAFIKONA

Grafikon 5.4.1. Dobna skupina, Izvor: Autor

Grafikon 5.4.2. Spol, Izvor: Autor

Grafikon 5.4.3. Završeni stupanj obrazovanja, Izvor: Autor

Grafikon 5.4.4. Radni status, Izvor: Autor

Grafikon 5.4.5. Poznavanje hrvatskih tradicionalnih slatkih jela, Izvor: Autor

Grafikon 5.4.6. Spremnost kušanja hrvatskih tradicionalnih slatkih jela, Izvor: Autor

Grafikon 5.4.7. Poznavanje heljde kao sastavnice slatkih tradicijskih jela, Izvor: Autor

10. PRILOZI

Prilog 1: Anketni upitnik „Razina poznavanja hrvatskih tradicionalnih slatkih jela među ispitanicima iz uzorka opće populacije“.

Poštovani,

pred Vama je anketni upitnik „Razina poznavanja hrvatskih tradicionalnih slatkih jela među ispitanicima iz uzorka opće populacije“. Vaše sudjelovanje u istraživanju je potpuno anonimno, a prikupljeni rezultati koristit će se isključivo u svrhu izrade završnog rada na preddiplomskom studiju Prehrambene tehnologije na Sveučilištu Sjever, pod mentorstvom doc. dr. sc. Natalije Uršulin-Trstenjak. Molim Vas da iskreno odgovorite na postavljena pitanja. Hvala Vam.

Karlo Hrenić

1. Označite kojoj dobnoj skupini pripadate:
 - a) Od 18 do 24 godina starosti
 - b) Od 25 do 35 godina starosti
 - c) Od 36 do 45 godina starosti
 - d) Od 46 do 55 godina starosti
 - e) Više od 55 godina starosti

2. Označite kojeg ste spola:
 - a) Žensko
 - b) Muško

3. Označite Vaš završeni stupanj obrazovanja:
 - a) Završena osnovna škola
 - b) Završena srednja škola
 - c) Završen preddiplomski trogodišnji studij
 - d) Završen magistarski ili doktorski studij

4. Kakav je Vaš trenutni radni status?
 - a) Zaposlen
 - b) Nezaposlen

- c) Student
- d) Umirovljenik
- e) Uzdržavana osoba

5. Kojom ocjenom biste ocijenili svoje poznavanje hrvatskih tradicionalnih slatkih jela?

- a) Izvrsno
- b) Vrlo dobro
- c) Dobro
- d) Dovoljno
- e) Nedovoljno

6. Da ste u prilici, biste li kušali neko od hrvatskih tradicionalnih slatkih jela koja još niste kušali?

- a) Da
- b) Ne
- c) Ne znam
- d) Možda

7. U sljedećoj tablici, ocjenama od 1 do 5 procijenite koliko ste općenito upoznati s gastronomijom navedenih dijelova Republike Hrvatske. Značenja ocjena su: 1 – uopće nisam upoznat, 2 – dovoljno sam upoznat, 3 – dobro sam upoznat, 4 – vrlo dobro sam upoznat, 5 – izvrsno sam upoznat.

Kraj	Ocjena				
	1	2	3	4	5
Istra i Kvarner					
Dalmacija					
Slavonija i Baranja					
Središnja Hrvatska					

8. U sljedećoj tablici, ocjenama od 1 do 5 procijenite koliko ste upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Istre i Kvarnera. Značenja ocjena su: 1 – nikada nisam čuo

za to jelo, 2 – mislim da sam čuo za to jelo, ali ne znam ništa o njemu, 3 – čuo sam za to jelo i znam kako izgleda, 4 – čuo sam za to jelo i kušao sam ga, 5 – čuo sam za to jelo, kušao sam ga i mogu navesti sastojke koji se nalaze u tom jelu ili ga pripremiti.

Jelo	Ocjena				
	1	2	3	4	5
Fritule					
Pazinski cukeračić					
Rapska torta					
Kroštuli					
Pohane jabuke					
Škrtavi presnac					

9. U sljedećoj tablici, ocjenama od 1 do 5 procijenite koliko ste upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Dalmacije. Značenja ocjena su: 1 – nikada nisam čuo za to jelo, 2 – mislim da sam čuo za to jelo, ali ne znam ništa o njemu, 3 – čuo sam za to jelo i znam kako izgleda, 4 – čuo sam za to jelo i kušao sam ga, 5 – čuo sam za to jelo, kušao sam ga i mogu navesti sastojke koji se nalaze u tom jelu ili ga pripremiti.

Jelo	Ocjena				
	1	2	3	4	5
Rožata					
Paridžot					
Limunčini/narančini					
Lumbija					
Starigradski paprenjak					
Torta hrapoćuša					
Torta Makarana					
Kumpet					
Koludraška štrika					

10. U sljedećoj tablici, ocjenama od 1 do 5 procijenite koliko ste upoznati s odabranim slatkim jelima s područja Slavonije i Baranje. Značenja ocjena su: 1 – nikada nisam

čuo za to jelo, 2 – mislim da sam čuo za to jelo, ali ne znam ništa o njemu, 3 – čuo sam za to jelo i znam kako izgleda, 4 – čuo sam za to jelo i kušao sam ga, 5 – čuo sam za to jelo, kušao sam ga i mogu navesti sastojke koji se nalaze u tom jelu ili ga pripremiti.

Jelo	Ocjena				
	1	2	3	4	5
Gužvara					
Knedle sa šljivama					
Salenjaci					
Šufnudle					
Taške					
Tjestenina s makom					

11. U sljedećoj tablici, ocjenama od 1 do 5 procijenite koliko ste upoznati s odabranim slatkim jelima s područja središnje Hrvatske. Značenja ocjena su: 1 – nikada nisam čuo za to jelo, 2 – mislim da sam čuo za to jelo, ali ne znam ništa o njemu, 3 – čuo sam za to jelo i znam kako izgleda, 4 – čuo sam za to jelo i kušao sam ga, 5 – čuo sam za to jelo, kušao sam ga i mogu navesti sastojke koji se nalaze u tom jelu ili ga pripremiti.

Jelo	Ocjena				
	1	2	3	4	5
Božićni kruh koledo					
Zagorski domaći štrukli					
Rudarska greblica					
Bregofska pita					
Pogača z oreji					
Podravska mazanica					
Samoborska kremšnita					

12. Jeste li upoznati s heljdom kao sastavnicom slatkih tradicijskih jela?

- a) Da
- b) Ne

13. Ako je odgovor na prethodno pitanje da, navedite neku slasticu koja sadrži heljdino brašno.

|
HEBON
ALIBRAINO

Sveučilište
Sjever

+

SVEUČILIŠTE
SIEVER
|

**IZJAVA O AUTORSTVU
I
SUGLASNOST ZA JAVNU OBJAVU**

Završni/diplomski rad isključivo je autorsko djelo studenta koji je isti izradio te student odgovara za istinitost, izvornost i ispravnost teksta rada. U radu se ne smiju koristiti dijelovi tuđih radova (knjiga, članaka, doktorskih disertacija, magistarskih radova, izvora s interneta, i drugih izvora) bez navođenja izvora i autora navedenih radova. Svi dijelovi tuđih radova moraju biti pravilno navedeni i citirani. Dijelovi tuđih radova koji nisu pravilno citirani, smatraju se plagijatom, odnosno nezakonitim prisvajanjem tuđeg znanstvenog ili stručnoga rada. Sukladno navedenom studenti su dužni potpisati izjavu o autorstvu rada.

Ja, KARLO HRENIĆ (ime i prezime) pod punom moralnom, materijalnom i kaznenom odgovornošću, izjavljujem da sam isključivi autor/ica završnog/diplomskog (obrisati nepotrebno) rada pod naslovom HRVATSKA TRADICIONALNA SLATKA JECLA (upisati naslov) te da u navedenom radu nisu na nedozvoljeni način (bez pravilnog citiranja) korišteni dijelovi tuđih radova.

Student/ica:
(upisati ime i prezime)
KARLO HRENIĆ
Karlo Hrenić
(vlastoručni potpis)

Sukladno Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju završne/diplomske radove sveučilišta su dužna trajno objaviti na javnoj internetskoj bazi sveučilišne knjižnice u sastavu sveučilišta te kopirati u javnu internetsku bazu završnih/diplomskih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice. Završni radovi istovrsnih umjetničkih studija koji se realiziraju kroz umjetnička ostvarenja objavljuju se na odgovarajući način.

Ja, KARLO HRENIĆ (ime i prezime) neopozivo izjavljujem da sam suglasan/na s javnom objavom završnog/diplomskog (obrisati nepotrebno) rada pod naslovom HRVATSKA TRADICIONALNA SLATKA JECLA (upisati naslov) čiji sam autor/ica.

Student/ica:
(upisati ime i prezime)
Karlo Hrenić
(vlastoručni potpis)