

Raziskovalna naloga

TRADICIONALNA FRANCOSKA HRANA

Raziskovalno področje: tuji jeziki

Avtorja: Kristina Marn Cerar in Adam Slapšak, 6. razred

Mentorica: Mateja Kopač, prof. francoskega jezika in geografije

Šolsko leto: 2023/2024

Osnovna šola Riharda Jakopiča

Kazalo

SEZNAM PRILOG	4
POVZETEK	5
ZAHVALA.....	6
1. Uvod	7
1.1. Cilji	7
1.2 Hipoteze	8
2. Teoretični del.....	8
2.1 Značilnosti tradicionalne francoske kuhinje.....	8
2.2 Zgodovina francoske kuhinje.....	10
2.3 Francoska kuhinja po pokrajinah.....	12
2.3.1 Burgundska kuhinja	12
2.3.2 Kuhinja Biskajskega zaliva.....	12
2.3.3 Provansalska kuhinja	12
2.3.4 Alzaška kuhinja	13
2.3.5 Bretonska kuhinja.....	13
2.3.6 Normandijska kuhinja.....	14
3. Metodologija – eksperimentalni del	15
4. Rezultati.....	16
5. Razprava	22
5. Zaključek.....	24
7. Literatura	25

Kazalo slik

Slika 1: Ratatuj (fr. ratatouille)	9
Slika 2: Rogljički (fr. croissants)	10
Slika 3: Polži (fr. escargots)	11
Slika 4: Kiš (fr. quiche)	13
Slika 5: Francoske regije	14

Kazalo grafikonov

Grafikon 1: Spol anketirancev	16
Grafikon 2: Starost anketirancev	16
Grafikon 3: Izobrazba anketirancev	17
Grafikon 4: Ali ste že obiskali francosko restavracijo (v Sloveniji ali drugod)?	17
Grafikon 5: Katere od naštetih jedi ste že jedli?	18
Grafikon 6: Francoske jedi, ki so jih anketiranci že poskusili, glede na spol	18
Grafikon 7: Izberi najznačilnejše sestavine francoske kuhinje	19
Grafikon 8: Prosim naštejte 5 francoskih jedi	19
Grafikon 9: Naštej tri sestavine, iz katerih je sestavljen ratatouille	20
Grafikon 10: Kako pogosto uživaš eno od zgoraj naštetih jedi	20
Grafikon 11: Pogostost uživanja jedi glede na spol	21
Grafikon 12: Kako bi svoje znanje o francoski hrani ocenili od 1 do 10?	21

SEZNAM PRILOG

1. Vprašalnik

POVZETEK

Sva šestošolca Osnovne šole Riharda Jakopiča in s pomočjo podatkov, ki sva jih našla v knjižnih in spletnih virih, sva napisala raziskovalno delo z naslovom Tradicionalna francoska hrana.

V teoretičnem delu sva predstavila značilnosti tradicionalne francoske kuhinje, osredotočila sva se predvsem na pokrajine, in njeno zgodovino. Za raziskovalni del pa sva naredila anketo, da sva izvedela, kako dobro ljudje poznajo najznačilnejše francoske jedi. Anketo so izpolnili najini družinski člani, znanci, prijatelji in osnovnošolci. Z njo sva na koncu preverila hipotezi. Prvo hipotezo »francoska hrana je v Sloveniji dobro poznana« sva potrdila, drugo »francoska kuhinja je v Sloveniji priljubljena« pa sva ovrgla.

Ljudje v Franciji imajo različne prehranjevalne navade. Med obroki se družijo, pogovarjajo; hrana pa je zelo raznolika, sezonska in lokalno pridelana. Francoski način prehranjevanja dobro vpliva na zdravje in medsebojne odnose, zato meniva, da bi bilo dobro spodbujati poznavanje tradicionalne francoske hrane in njenega načina prehranjevanja tudi pri nas.

Ključne besede: hrana, Francija, jedi, kuhinja

ZAHVALA

Adam in Kristina se zahvaljujeva svoji mentorici za nasvete.

Adam Slapšak:

Zahvaljujem se svojemu dedku za pomoč pri iskanju virov.

Kristina Marn Cerar:

Zahvaljujem se svoji mami za pomoč, vire in spodbudo. Zahvaljujem se svoji teti za pomoč s knjižnimi viri. Zahvaljujem se svoji babici za odlično idejo za zaključek.

1. Uvod

V raziskovalni nalogi bova predstavila francoske jedi in sladice, njihove značilnosti, zgodovino in poznavanje francoske kuhinje v Sloveniji.

Za to temo sva se odločila, ker nama je zanimiva in ker sva se želela poglobiti v skrivnosti francoske kuhinje. Rada imava francoski jezik in kulturo, oba pa tudi rada kuhava.

Da bi spoznala več o francoskih jedeh, sva se odločila preučiti zgodovino, značilnosti francoske kuhinje, različne jedi in razlike po regijah. Zanimalo naju je, ali ljudje v Sloveniji dobro poznajo tradicionalno francosko hrano, kako pogosto jo jedo ter kako dobro mislijo, da jo poznajo. Zanimalo naju je tudi, ali so kakšne razlike med spoloma.

Kljub zamudi sva nalogo z veliko mero vztrajnosti uspešno končala.

1.1. Cilji

Teoretični cilji so:

- Bolje spoznati tradicionalne francoske jedi in sladice.
- Razlikovati med hrano francoskih pokrajin.
- Spoznati zgodovino francoske kuhinje.
- Spoznati značilne sestavine francoske kuhinje.

Praktični cilji so:

- Ugotoviti, kako dobro ljudje poznajo francoske jedi in sladice v Sloveniji.
- Preveriti, ali so že bili v francoski restavraciji.
- Ugotoviti, kako dobro prebivalci Slovenije poznajo značilne sestavine francoske kuhinje.
- Spoznati, kako pogosto jih uživajo.

1.2 Hipoteze

Oblikovali smo naslednji hipotezi:

1. Francoska kuhinja je v Sloveniji dobro poznana.
2. Francoska kuhinja je v Sloveniji priljubljena.

2. Teoretični del

2.1 Značilnosti tradicionalne francoske kuhinje

Francoska kuhinja je zelo raznolika. Vsaka regija ima svoje specialitete, značilno sadje in zelenjavo. Uporabljajo sveže in lokalne sestavine, poudarek pa je na sezonski hrani. V francoski kuhinji se uporablja velika količina različne lokalno pridelane zelenjave.

Za izboljšanje okusa pa uporabljajo različna zelišča, kot so peteršilj, timijan, rožmarin, žajbelj, drobnjak, pehtran in krebujlica.

Značilna je velika uporaba masla in smetane, ki sta osnovni sestavini mnogih francoskih jedi in omak. Nekatere od njih kuhajo tudi po več ur. Znane francoske omake so bešamel, holandska omaka, bordojska omaka in tako dalje.

Pri francoski kuhinji je poudarek tudi na kakovostnih mesnih jedeh. Poglavitno meso je govedina, teletina, ljubijo pa tudi perutnino; piščanci in kokoši iz Bresseja (fr. volaille de Bresse) so pravi pojem kakovosti. Tudi divjačina se jim ne upira, malo manj pa pojedjo svinjine. Prav tako imajo radi suhe mesnate proizvode visoke kakovosti in dobre gnjati (Francoska kulinarika 2011).

Na njihovem jedilniku najdemo tudi race in gosi. Francija je znana po gosjih jetrih. Poleg kokoši in puranov se na njihovih krožnikih znajdejo tudi prepelice, golobice, fazani, petelini, ovčje in zajčje meso ter divjačina. Francoska specialiteta so tudi žabji kraki in polži.

Izjemno pomembno vlogo v francoski kuhinji imajo še ribe in morski sadeži, ki so značilni zlasti za južni del Francije in obmorska mesta. Vrhunske pariške restavracije nudijo jastoge, rake, morske ježe, lososa in školjke.

Po vsaki glavni jedi se na francoskih mizah znajdejo različni siri. Obstaja kar 400 vrst sirov iz kravjega, ovčjega in kozjega mleka.

Pogosta je uporaba vina. Francozi namreč radi kuhajo z vinom. Zanje je zelo pomembno uskladiti hrano z dobrim vinom. Vsaka pokrajina ima značilna vina. Med njimi so cabernet, modri in sivi pinot, chardonnay, sauvignon, merlot, najbolj poznano vino pa je šampanjec, ki ga pridelujejo v pokrajini Champagne.

Sladice imajo v francoski kuhinji zelo pomembno vlogo. Njihova slaščičarska tradicija je zelo bogata in raznolika, znana je po svojih izvrstnih sladicah, kot so torte, kreme, pite, makroni, sufleji in palačinke. Francozom veliko pomenita videz in oblikovanje slaščic, saj Francija slovi po visoki kulinarični umetnosti.

Obrok je pri Francozih družabni dogodek, pogosto gre za dolg in družabni čas, ki združuje prijatelje in družino ob mizi ter omogoča uživanje v hrani, pitju in pogovoru. O hrani in kuhanju se tudi pogovarjajo.

Pri nas velja, da naj bi zjutraj pojedli največ in zvečer najmanj, pri Francozih pa nasprotno. Dan začnejo s skromnim zajtrkom - pojejo rogljiček, kruh z maslom in marmelado ali spijejo kozarec kave. Kosilo je tudi skromno, večerja pa je glavni obrok.

Francoski obrok, z izjemo zajtrka, vsebuje štiri jedi. To so predjed (juha), glavna jed, sir in sladica. Dodatka sta vino in pa predvsem kruh. Za predjed lahko izbiramo med juho, zelenjavo, paštetami, kaviarjem, salamami, pršuti, polži, žabjimi kraki in morskimi sadeži.

Kruh je pomemben del francoskega obroka, pa naj bo to rogljiček pri zajtrku ali navadni beli kruh pri kosilu in večerji. Njihov najznačilnejši kruh je bageta.

Tudi paštete ne smejo manjkati. Velikokrat so postrežene kot predjed. Lahko so gosje, račje ali zajčje.

Hrano pripravljajo z osnovnimi tehnikami kuhanja, kot so kuhanje, pečenje, dušenje, praženje, žarjenje, cvrtje in mariniranje. Francija je tudi dom številnih kuharskih knjig in kuharskih šol, ki so po celem svetu spodbudile ljubezen do kuhanja.

Veliko pozornost namenijo tudi estetskemu videzu jedi, saj se kuharski mojstri trudijo, da bi bila hrana ne le okusna, ampak tudi paša za oči.



Slika 1: Ratatuj (fr. ratatouille)

(vir: <https://www.howtocook.recipes/homemade-ratatouille-recipe/>)



Slika 2: Rogljički (fr. croissants)

(vir: <https://www.linoui.in/blogs/news/what-makes-croissants-the-best-pastry>)

2.2 Zgodovina francoske kuhinje

Zgodovina francoske kuhinje sega v 16. stoletje, ko je bila v Franciji izdana prva francoska kuharska knjiga. Napisal jo je François Pierre de La Varrene, pomenila pa je začetek francoske kulinarčne tradicije. Pred tem so francosko prehrano sestavljale predvsem divjačina, zelenjava in zelišča ter občasno malo rib (Zgodovina in vpliv francoske kuhinje 2023).

La Varrenovemu delu so sledili drugi vplivni kuharji, kot sta Antonin Carême in Auguste Escoffier. Carême je zaslužen za razvoj sodobnega koncepta visoke kuhinje, Escoffier pa velja za očeta sodobne francoske kuhinje. Njuni prispevki so pomagali oblikovati francosko kulinarčno tradicijo, ki je spoštovana še danes (Zgodovina in vpliv francoske kuhinje 2023).

Na francosko prehrano so močno vplivale tudi njene številne regije. Vsaka regija ima svoje edinstvene sestavine in posebnosti, ki so se prenašale iz roda v rod. Vpliv sosednjih držav, kot sta Italija in Španija, je viden tudi v številnih današnjih francoskih jedeh (Zgodovina in vpliv francoske kuhinje 2023).

Francoska kuhinja se je ves čas spreminjala in razvijala. Nanjo naj bi močno vplivala italijanska, ki je poskrbela za velik porast priljubljenosti klasičnih jedi, kot sta govedina po burgundsko (fr. boeuf Bourguignon) in ratatouille. V francoski kuhinji lahko vsakdo najde nekaj zase, zato je vredno raziskati številne regionalne kuhinje, da bi bolje spoznali njihovo zgodovino in vpliv. Rezanje mesa z mečem je bilo častno opravilo, pri katerem so vitezi ponosno razkazovali svoje ročne spretnosti. To je bil čas, ko se je uporabljalo nam nedojemljive količine začimb. Nič čudnega, da Francija še danes velja za kraljico omak, če so se z njimi začeli ukvarjati že takrat. Bile so sicer še zelo kisle, močno začinjene, z malo maščobami in so se navadno stregle s pečenko. Gorčica je ena izmed srednjeveških omak, ki se je ohranila vse do danes (Zgodovina in vpliv francoske kuhinje 2023).



Slika 3: Polži (fr. escargots)

(vir: www.pixabay.com)

Kuhanje in uživanje v jedi je za Francoze zelo pomembno. Francoska kuhinja je znana kot ena izmed najboljših kuhinj na celem svetu. V francoski restavraciji si lahko postrežete z najrazličnejšimi jedmi, saj ima vsaka pokrajina različne specialitete. Najbolj priljubljene so:

- ratatouille,
- žabji kraki,
- polži,
- soufflé,
- dušen zajec v rdečem vinu,
- ribja juha Bouillabaisse.
- rogljički,
- bageta,
- makroni,
- govedina Bourguignon,
- petelin v vinski omaki,
- crème brûlée,
- čokoladni mousse,
- lotarinška sirova pita s slanino (Quiche Lorraine) in
- palačinke s pomarančno omako (Crêpes Suzette).

2.3 Francoska kuhinja po pokrajinah

Zaradi velikosti države in geografske raznolikosti je francoska kulinarika zelo pestra in raznolika. Skoraj vsaka francoska pokrajina ima svoje značilnosti in kulinarične specialitete, po katerih je dobro poznana. Burgundija je poznana po vinu, polžih, sirih in ribezovem likerju Crème de Cassis. Iz Normandije prihajajo sladice z jabolki, krepki siri in telečje meso v smetanovi omaki, Bretanja pa se ponaša z jagnječjimi in morskimi jedmi ter palačinkami. Šampanja je poznana po penečem vinu in divjačinskih jedeh, za obalne pokrajine so značilne ribje in morske jedi, Provansa pa slovi po proizvodnji odličnega oljčnega olja, zelenjavnih (ratatouille) in morskih jedeh (ribja juha Bouillabaisse in solata Niçoise) ter sladicah. Alpska regija je pravi raj za ljubitelje piščančjih in sladkovodnih ribjih jedi, v mestu Bordeaux pa so doma jedi iz jagnjetine in kozji sir (Okusi sveta 2015).

2.3.1 Burgundska kuhinja

Burgundska kuhinja je tesno povezana z vinskimi tradicijami te regije. Poudarek je na lokalnih rdečih in belih vinih. Najpogosteje jih uporabljajo v omakah, na primer pri petelinu v vinu (coq au vin), govedini v rdečem vinu (fr. boeuf Bourguignon) in polžih (fr. escargots). Tam imajo veliko pašnikov, torej je veliko mesa. Najznačilnejše je goveje meso, uporablja pa se tudi perutnina, jagnjetina oziroma gosje in račje jedi. Niso znani po lahki prehrani. Za popestritev jedi namesto soli raje uporabijo maslo in kremo. Ne smemo pozabiti na različne vrste sirov, uporabljajo jih v raznih jedeh ali kot predjed (zelo znan je sir Époisses). Burgundska kuhinja je znana predvsem po svoji kakovosti, bogatih okusih in spoštovanju tradicionalnih metod kuhanja. S tega območja izhaja tudi slavna dijonska gorčica (fr. moutarde de Dijon) (Okusi sveta 2015).

2.3.2 Kuhinja Biskajskega zaliva

Biskajski zaliv se nahaja na obali Atlantika v Franciji, Španiji in delu Portugalske. Zaradi obmorske lege prevladujejo morski sadeži, kot so sveže ribe, školjke, lignji in jastogi. Najraje jedo gosje, račje ali jerebičje meso, pripravijo pa tudi grlice, drozge ali strnade. Biskajski zaliv je znan po svojih vinih, od tam izvira tudi bordojec, vino, ki se uporablja tudi pri kuhi. Uporabljajo kakovostne sestavine, kot so ekstra deviško oljčno olje, lokalno pridelana zelenjava, sveži morski sadeži, meso ter tradicionalna lokalna živila. Zaradi bližine Španije poznajo veliko španskih jedi. Kuhinja Biskajskega zaliva je tako kot vsaka druga regionalna kuhinja rezultat zgodovinskih, geografskih in kulturnih vplivov ter predstavlja pomemben del identitete in dediščine te regije (Okusi sveta 2015).

2.3.3 Provansalska kuhinja

Za to kuhinjo so značilne sveže in kakovostne sestavine. Zelišča, kot so timijan, rožmarin, sivka, bazilika in origano, igrajo pomembno vlogo. Namesto masla uporabljajo oljčno olje, ker ga zaradi obmorske lege veliko pridelajo. Tako kot v Biskajskemu zalivu so tudi v Provansi

zelo pomembni morski sadeži in ribe. Uporabljajo zelo veliko zelenjave, poudarek pa je na paradižniku. Veliko jedi je vegetarijanskih, nekatere so celo veganske. Okus pa dodajajo z različnimi začimbami (česen, čebula, peteršilj). Provansalska kuhinja je znana po svojih enolončnicah, kot sta ratatouille (mešana zelenjavna enolončnica) in bouillabaisse (ribja enolončnica). Tudi vino je pogosto vključeno v jedilnik in pri kuhanju (Okusi sveta 2015).

2.3.4 Alzaška kuhinja

Pokrajina na meji med Francijo in Nemčijo ponuja najboljše obeh narod. Uživajo tudi vino, najraje beli rizling. Specialiteti sta priljubljen slani kolač ali kiš (fr. quiche) in kislo zelje s klobaso ali prekajenim mesom, na primer svinjskim (Okusi sveta 2015).



Slika 4: Kiš (fr. quiche)

(vir: Classic Quiche Lorraine Recipe, <https://natashaskitchen.com/quiche-lorraine/>)

2.3.5 Bretonska kuhinja

Bretonska kuhinja, ki leži ob zahodni obali Francije, je znana po svojih palačinkah in različnih polnilih, kot so sir, meso, ribe, zelenjava, čokolada in sladoled. Specialitete obmorske pokrajine so večinoma ribe, predvsem sardine, tuna, atlantski list; na krožniku pa se znajdejo tudi druge morske živali (jastogi, školjke) (Okusi sveta 2015).

2.3.6 Normandijska kuhinja

Normandija je pokrajina, ki meji na Bretanijo, in je glede poljedelstva bogatejša od nje. Pašniki nudijo bogato krmo živini, ki se prosto pase in je osnova normandijskega jedilnika, naj gre za meso ali mlečne izdelke. Vzrejajo prašiče, iz katerih delajo odlične klobase. Normandija je tudi pomembna proizvajalka jabolk, ki so se jih naučili pripravljati na najrazličnejše načine. Francozi ne bi bili uživači, če ne bi našli način, kako iz jabolk pripraviti alkoholni pijači, kot sta cider in močnejši calvados. Najznačilnejši predstavnik hranilne normandijske kuhinje je gosta zelenjavna juha iz nekaj vrst rib, zelenjave, školjk, rakcev, kuhana v belem vinu in smetani (Okusi sveta 2015).



Slika 5: Francoske regije

(vir: <https://worldmapblank.com/map-of-france/>)

3. Metodologija – eksperimentalni del

Pred eksperimentalnim delom sva prebrala veliko knjižnih in spletnih virov, različne recepte ter pogledala številne slike in filmčke.

Za preverjanje hipotez sva se odločila za metodo anketnega vprašalnika. Razmišljala sva tudi o intervjuju, vendar bi nama zmanjkalo časa. V programu 1.ka sva najprej oblikovala anketo, nato pa smo jo objavili na šolski spletni strani. Povezava je bila aktivna od 22. 2. do 24. 2. 2024. K reševanju sva povabila predvsem prijatelje, sorodnike in sošolce.

Anketa vsebuje tri splošna vprašanja (spol, starost, izobrazba), pet vsebinskih o poznavanju francoske kuhinje in eno o priljubljenosti francoskih jedi. Vsebuje tudi vprašanje, kako bi ocenili svoje znanje o francoski kuhinji.

Za potrjevanje hipoteze »Francoska kuhinja je pri nas dobro poznana.« smo uporabili odgovore na pet vprašanj. Če se je za vsaj pri treh izmed njih pokazalo, da anketiranci francosko kuhinjo poznajo, smo hipotezo potrdili.

Anketiranci dobro poznajo francosko kuhinjo, če so na spodnja vprašanja in trditve odgovorili pritrdilno.

- »Ali ste že obiskali francosko restavracijo (v Sloveniji ali drugod)?« Pritrdilno odgovori vsaj 50 % anketirancev.
- »Katere od naštetih jedi ste že jedli?« Vsaj 50 % anketirancev označi vsaj šest jedi.
- »Prosim, naštejte pet francoskih jedi.« Pravilno izpolni vsaj 50 % anketirancev.
- »Izberi tipične sestavine francoske kuhinje.« Vsaj 50 % anketirancev našteje tri pravilne sestavine (vino, maslo in paradižnik).
- »Naštej tri sestavine, iz katerih je sestavljen ratatouille.« Vsaj 50 % anketirancev našteje tri pravilne sestavine. Ratatouille sestavljajo paradižniki, jajčevci, paprike, bučke, čebula, česen, zelišča in začimbe ter olivno olje.

Za potrjevanje hipoteze »Francoska kuhinja je pri nas priljubljena.« smo uporabili odgovore na vprašanje »Kako pogosto uživaš eno od zgoraj naštetih jedi?«. Če vsaj 50 % anketirancev odgovori enkrat na teden ali vsak dan, hipotezo potrdimo.

Z vprašanjem »Kako bi svoje znanje o francoski hrani ocenili od 1 do 10?« smo želeli preveriti, kakšno predstavo imajo anketiranci o svojem poznavanju in ali ustreza drugim odgovorom.

Pri rezultatih smo si deloma pomagali z rezultati, ki so samodejno izdelani v 1ki, deloma pa smo jih obdelali v programu Excel.

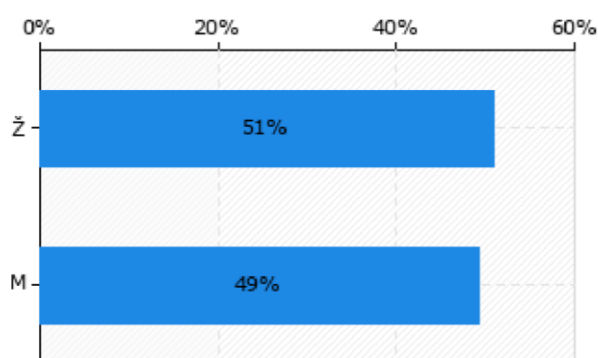
4. Rezultati

Celotno anketo je izpolnilo 130 anketirancev, vsaj delno pa 152 anketirancev.

1. Značilnosti anketirancev

1.1 Spol

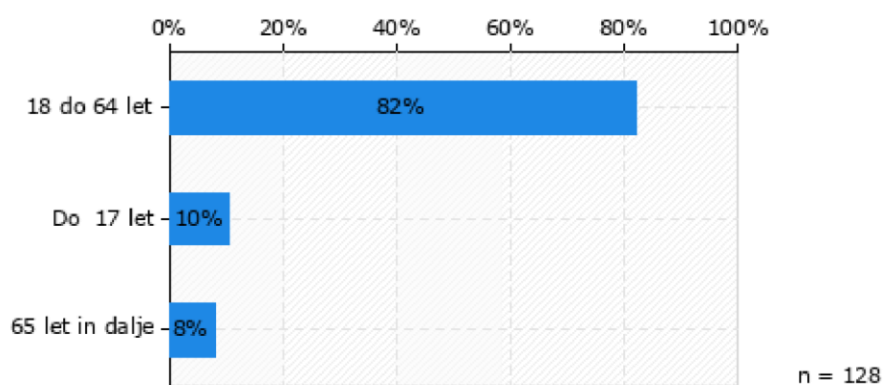
Grafikon 1: Spol anketirancev



Anketo je izpolnilo 51 % žensk in 49 % moških.

1.2 Starost

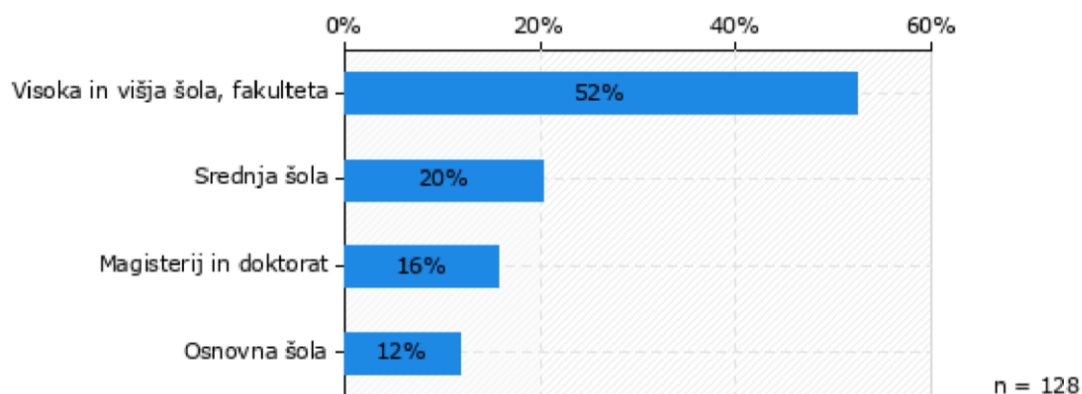
Grafikon 2: Starost anketirancev



Anketo je izpolnilo 10 % starih do 17 let, 82 % starih od 18 do 64 let in 8 % starejših 65 let.

1.3 Izobrazba

Grafikon 3: Izobrazba anketirancev

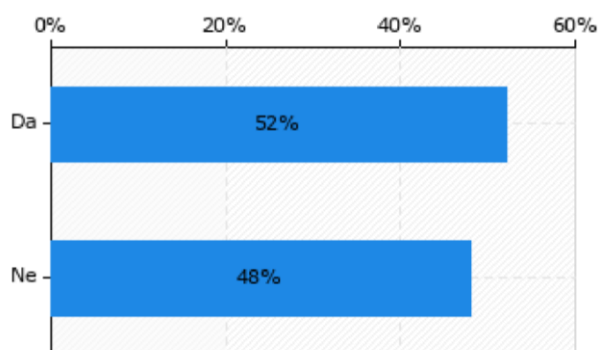


52 % anketirancev ima končano visoko, višjo ali univerzitetno izobrazbo, 20 % srednjo šolo in 16 % magisterij in doktorat. Predvidevamo, da 12 % anketirancev obiskuje osnovno šolo.

2. Vsebinska vprašanja, vezana na poznavanje francoske hrane

2.1 Obisk francoske restavracije

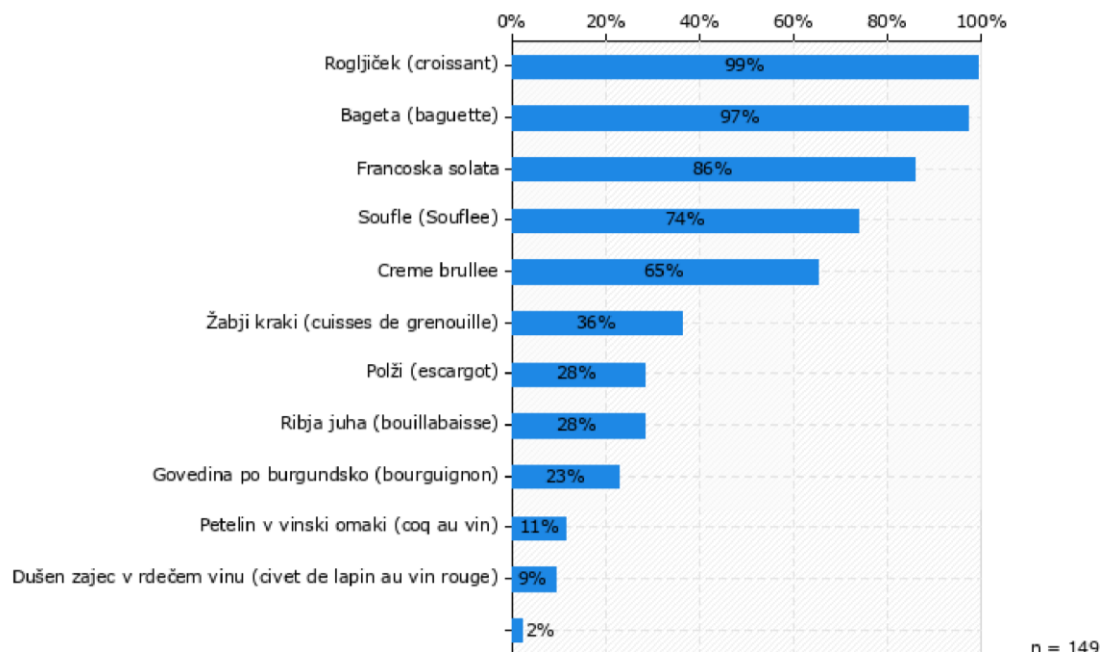
Grafikon 4: Ali ste že obiskali francosko restavracijo (v Sloveniji ali drugod)?



52 % anketirancev je že obiskalo francosko restavracijo.

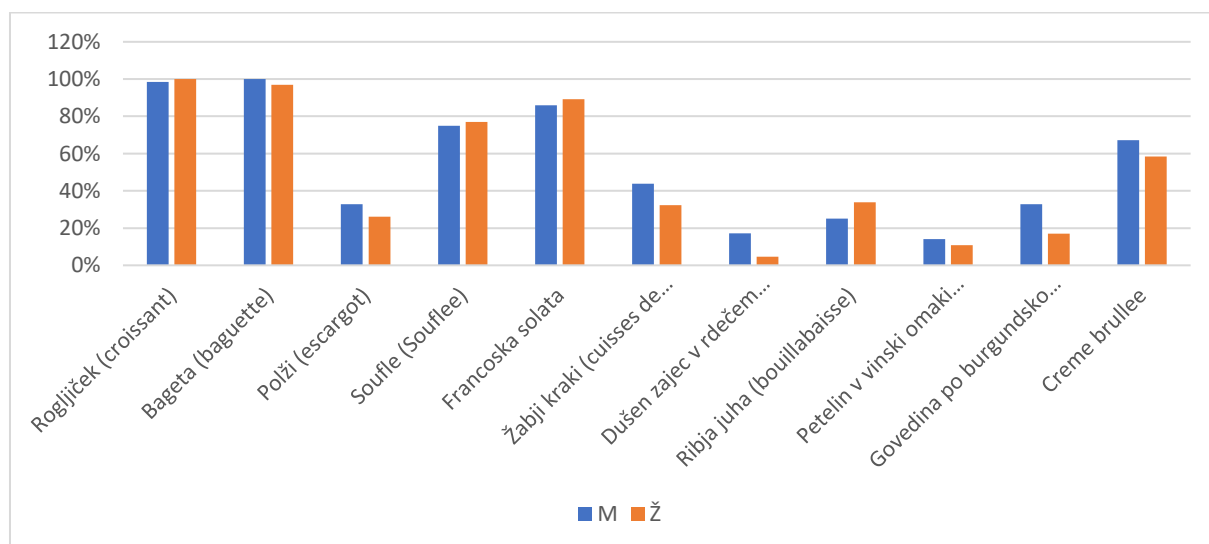
2.2 Francoske jedi, ki so jih anketiranci že jedli

Grafikon 5: Katere od naštetih jedi ste že jedli?



Pet jedi na seznamu (rogljiček, bageto, francosko solato in soufflé) je označila več kot polovica anketirancev, šest jedi (žabje krake, polže, ribjo juho, govedino Bourguignon, petelina v vinski omaki in dušenega zajca v rdečem vinu) pa je označila manj kot polovica anketirancev.

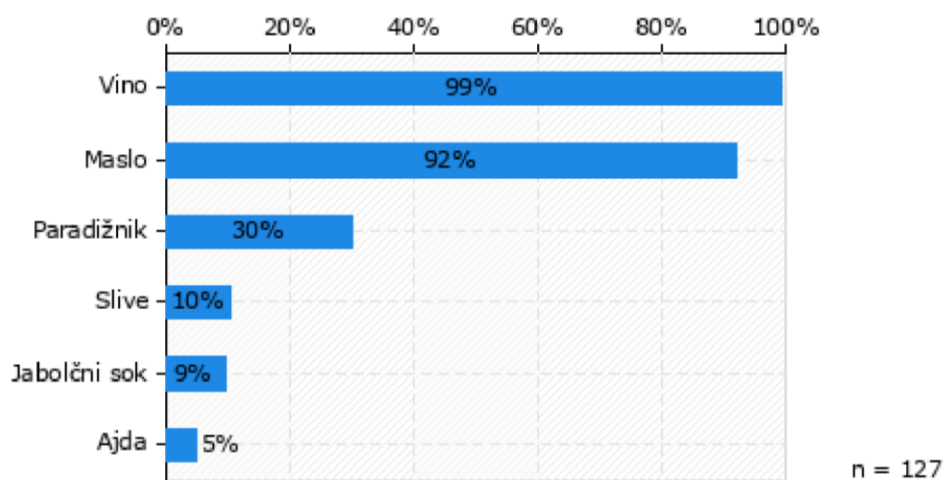
Grafikon 6: Francoske jedi, ki so jih anketiranci že poskusili, glede na spol



Več moških kot žensk je poskusilo bageto, polže, žabje krake, dušenega zajca, govedino Bourguignon in crème brûlée, več žensk kot moških pa rogljiček (rogljiček so že jedli skoraj vsi), soufflé, francosko solato in ribjo juho.

2.3 Značilne sestavine francoske kuhinje.

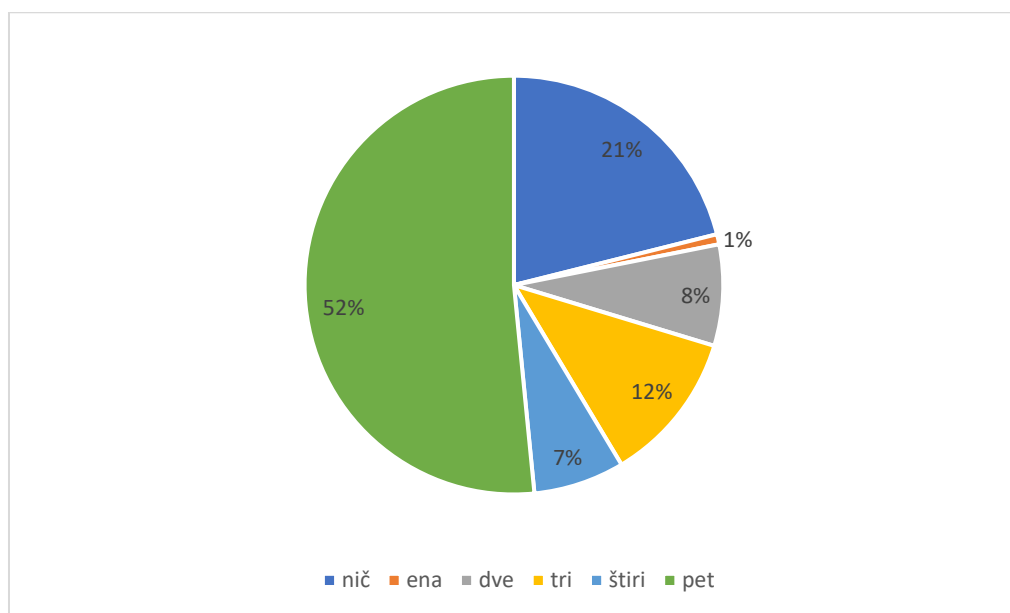
Grafikon 7: Izberi najznačilnejše sestavine francoske kuhinje



Več kot polovica anketirancev je izbrala vino in maslo, paradižnik pa le 30 %.

2.4 Naštevanje francoskih jedi

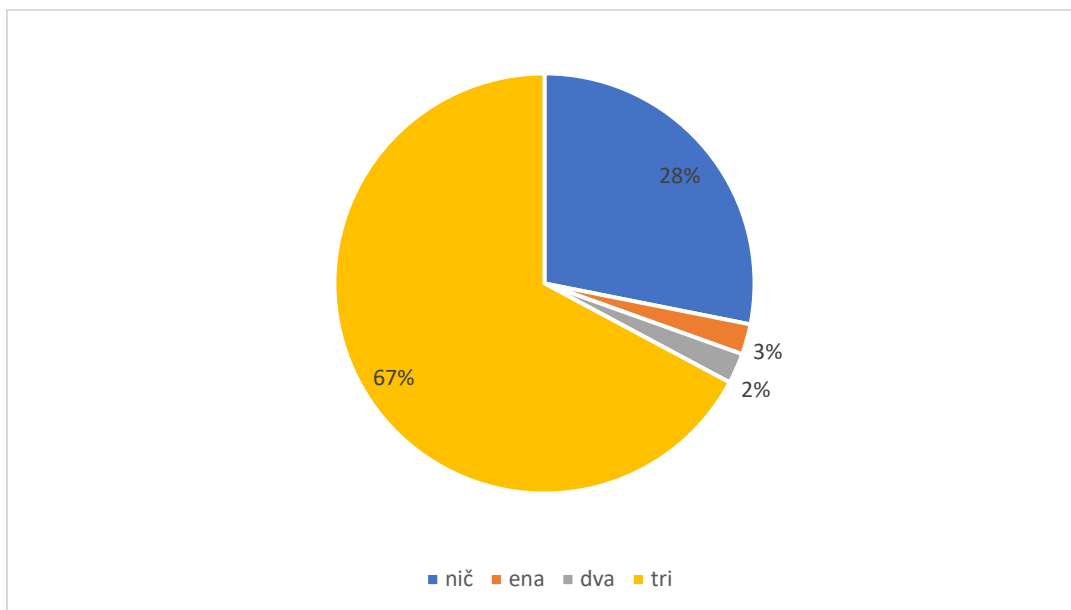
Grafikon 8: Prosim naštejte 5 francoskih jedi



Pet francoskih jedi je navedlo 52 %, torej več kot polovica anketirancev.

2.5 Poznavanje sestavin jedi ratatouille

Grafikon 9: Naštej tri sestavine, iz katerih je sestavljen ratatouille

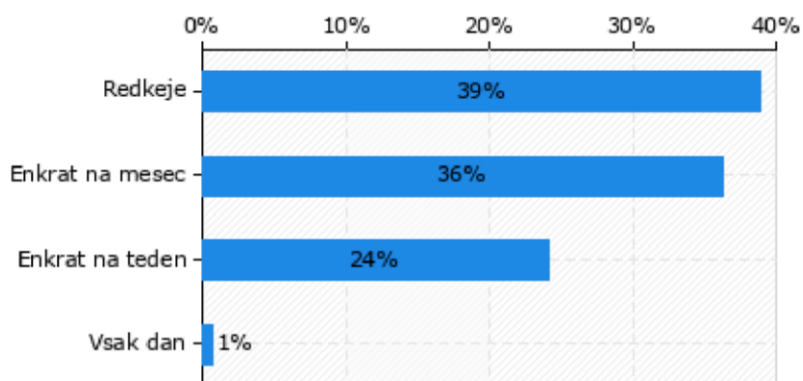


67 % anketirancev, torej več kot polovica, je pravilno navedlo tri sestavine jedi ratatouille.

3 Vsebinska vprašanja, vezana na priljubljenost francoske hrane

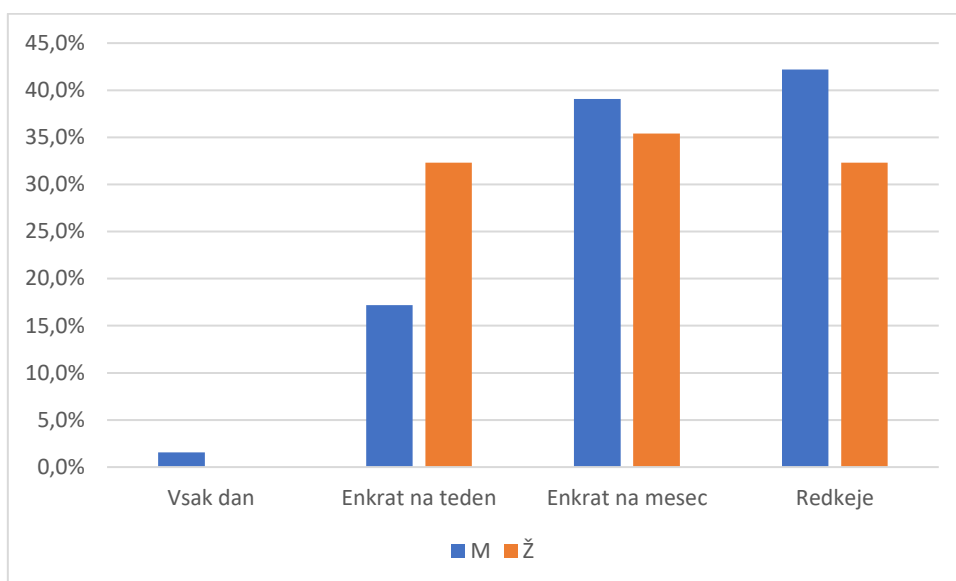
3.1 Pogostost uživanja francoskih jedi

Grafikon 10: Kako pogosto uživaš eno od zgoraj naštetih jedi



Večina anketirancev je francosko hrano redkeje kot enkrat na teden (25 %).

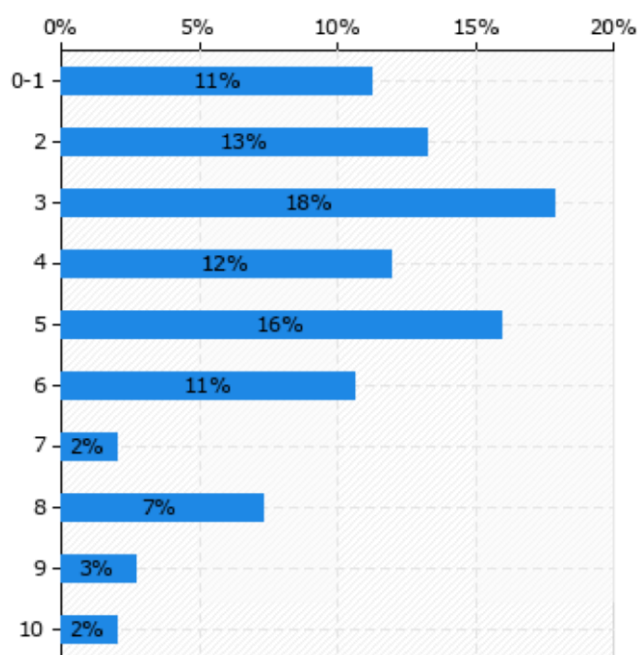
Grafikon 11: Pogostost uživanja jedi glede na spol



Ženske uživajo francosko hrano pogosteje kot moški.

4 Ocena poznavanja francoske hrane

Grafikon 12: Kako bi svoje znanje o francoski hrani ocenili od 1 do 10?



25 % anketirancev ocenjuje svoje poznavanje francoske hrane kot dobro (z oceno več kot 5), 16 % srednje (ocena 5) ter 54 % slabo (manj kot 5).

5. Razprava

Pri pregledu knjig in člankov sva ugotovila, da se tradicionalna francoska kuhinja precej razlikuje od naše. Ker je zelo raznolika, pa so nekatere jedi tudi podobne z našo kuhinjo. Vina so tudi pri nas pomemben del prehrane. Pri nas najdemo tudi nekatere njihove specialitete, kot so žabji kraki. Pregledala sva tudi recepte več francoskih jedi (ratatouille, crêpes Suzette, escargots, kiš) in nekatere izmed njih tudi poskusila. Knjige o francoski hrani sva težko našla, večinoma so na spletu v obliki receptov. Pomagala sva si predvsem s spletnimi viri.

Na vprašanji, kako dobro poznamo pri nas tradicionalno francosko hrano in kako priljubljena je, smo torej poskušali odgovoriti z anketo.

Bilo smo presenečeni nad številom izpolnjenih anket. Celotno anketo je rešilo 130 ljudi, delno pa 152. Anketo je izpolnilo 51 % žensk in 49 % moških, torej približno enak delež. Glede starosti je bilo 10 % starih do 17 let, 82 % starih od 18 do 64 let in 8 % starejših od 65 let. 52 % anketirancev ima končano visoko, višjo ali univerzitetno izobrazbo, 20 % srednjo šolo ter 16 % magisterij in doktorat. So torej zelo izobraženi, je pa med njimi malo otrok in starejših. Pri izobrazbi verjetno 12 % vključuje tako tiste, ki imajo osnovno šolo kot najvišjo izobrazbo, kot tiste, ki osnovno šolo trenutno obiskujejo.

Prišli smo do naslednjih rezultatov.

- Več kot polovica anketirancev (51 %) je že obiskala francosko restavracijo.
- Manj kot 50 % anketirancev je poskusilo šest jedi (več kot polovico vseh) na seznamu.
- Le dve sestavini (vino in maslo), ki se uporabljata v francoski kuhinji, je izbrala več kot polovica anketirancev, tretjo sestavino (paradižnik) pa le 30 %.
- Pet francoskih jedi je navedlo 51 %, torej malo več kot polovica anketirancev.
- 67 % anketirancev je pravilno navedlo tri sestavine jedi ratatouille.

Hipotezo »Francoska kuhinja je pri nas dobro poznana.« smo potrdili, saj se je pri treh od petih vprašanj izkazalo, da jo poznajo. Več kot polovica anketirancev je že obiskala francosko restavracijo, naštel pet francoskih jedi in pravilno navedla tri sestavine francoske jedi ratatouille. Pri prvih dveh vprašanjih je bil delež le malo nad polovico. Vseeno smo pričakovali, da ljudje ne poznajo tako dobro francoske kuhinje.

Bili smo presenečeni, da tako veliko ljudi pozna sestavine ratatouilla, morda je razlog v tem, da so ga ljudje spoznali prek priljubljene Disneyeve risanke Ratatouille. Pri najznačilnejših sestavinah, ki se uporabljajo v francoski kuhinji, smo pričakovali, da bo več kot polovica ljudi poznala vse tri sestavine, v resnici pa je bilo tako le za maslo in vino. Sploh glede na to, da je paradižnik sestavina znane jedi ratatouille, za katero je večina poznala prave sestavine. Tudi za jabolčni sok se je odločilo le 9 %.

Izmed francoskih jedi, ki so jih našeli, so bile poleg tistih, ki smo jih navedli že mi, najpogosteje navedene čebulna juha, gosja pašteta, quiche lorraine, bûche de Noël, pečen sir, pain au chocolat, makron, éclair, tarte flambée in gratin Dauphinois.

Izkazalo se je, da je več moških kot žensk že poskusilo bageto, polže, žabje krake, dušenega zajca, govedino Bourguignon in crème brûlée, torej predvsem mesne jedi in specialitete. Več žensk je že jedlo rogljiček, soufflé, francosko solato in ribjo juho. Ugotovili smo tudi, da ženske uživajo francoske jedi pogosteje kot moški, kar smo pričakovali.

Ovrgli pa smo hipotezo »Francoska kuhinja je pri nas priljubljena.«, ker se je izkazalo, da večina anketirancev je francosko hrano redkeje kot enkrat na teden (25 %). Pričakovali smo, da francosko hrano jedo pogosteje.

Ugotovili smo tudi, da 25 % anketirancev ocenjuje svoje poznavanje francoske hrane dobro (z oceno več kot 5), 16 % srednje (ocena 5) ter 54 % slabo (manj kot 5). Več kot polovica meni, da slabo pozna francosko kuhinjo. Ni nam uspelo preveriti, ali tisti, ki bolje ocenjujejo svoje znanje, tradicionalno francosko kuhinjo res bolje poznajo.

Če bi raziskovalno nalogo delali ponovno, bi nekatere stvari naredili drugače. Vseeno bi naredili opis izbranih jedi, postavili bi več vprašanj o priljubljenosti (na primer »Ali bi želeli več francoskih restavracij?«), na seznam francoskih jedi pa bi dodali čebulno juho, kiš in gosjo pašteto. Morda bi izpustili francosko solato, saj smo kasneje ugotovili, da je deloma ruska. Tudi jabolčnega soka ne bi obravnavali kot »netipično jed«, saj smo kasneje spoznali, da je zelo priljubljen v normandijski kuhinji. Zamenjali bi tudi vrstni red vprašanj. Namesto naštejete pet francoskih jedi, bi dali označite pet francoskih jedi, ki ste jih že jedli. Pri vprašanju o izobrazbi bi morali dodati kategorijo šolarji.

Kljub temu je bilo anketiranje uspešno, saj smo dobili veliko novih informacij in ugotovili, da čeprav ljudje francosko kuhinjo še kar dobro poznajo, pa jo redkeje jedo. Mogoče tudi zato, ker pri nas ni veliko francoskih restavracij. S tem smo se seznanili, ko smo želeli narediti intervjuje z lastniki, vendar jih je bilo premalo. Drugi razlog bi lahko bil pomanjkanje časa, saj priprava in uživanje francoskih jedi zahtevata umirjenost, ki je pri našem načinu življenja pogosto primanjkuje.

6. Zaključek

Ugotovila sva, da je tradicionalna hrana francoskih regij zelo različna in da je to zaradi lege posamezne regije, v kateri uspevajo različni kmetijski pridelki. Ker so različne sestavine jedi, so tudi jedi raznolike. Nekatere so zelo drugačne od naših, na primer polži in golobice, nekatere njihove specialitete pa najdemo tudi pri nas, na primer žabje krake. Menda so bili včasih priljubljena jed Ljubljancev. Tudi nekateri načini priprave jedi so za nas neobičajni, na primer flambiranje (jed polijejo z alkoholno pijačo in jo prižgejo).

Bila sva zelo presenečena nad velikim številom knjig s francoskimi recepti in z majhnim številom o teoriji francoske kuhinje. Nisva se poglobila v opisovanje posameznih jedi, razen tistih, ki so imele velik vpliv na francosko kuhinjo.

Analiza je pokazala, da je francoska tradicionalna hrana v Sloveniji kar dobro poznana, vendar pa je ne uživamo pogosto. Moški jo uživajo redkeje kot ženske, vendar pa je več moških poskusilo francoske specialitete, predvsem polže, žabje krake in dušenega zajca v rdečem vinu.

To, da ljudje pri nas poznajo in se zanimajo za francosko hrano, je dobro, ker s tem sprejemajo tudi francoski način prehranjevanja. Ta je nasproten zelo razširjeni hitri prehrani. Francoski način prehranjevanja dobro vpliva na zdravje in medsebojne odnose. Ljudje v Franciji jedo počasi, se pri tem družijo, pogovarjajo, hrana pa je tudi zelo raznolika, sezonska in lokalno pridelana. Porcije so običajno majhne. Zraven radi pijejo vino, vendar le kozarec ali dva. Vzrok za manj pogost francoski način prehranjevanja je verjetno tudi v pomanjkanju časa zaradi hitrega načina življenja. Zato menimo, da bi bilo treba poznavanje in uživanje tradicionalne francoske hrane pa tudi francoske kuhinje spodbujati z različnimi izobraževanji, novimi francoskimi restavracijami in s promocijo umirjenega načina prehranjevanja.

Upava, da ste uživali ob branju te raziskovalne naloge in da vas je spodbudila, da boste katero od teh jedi tudi poskusili narediti.

7. Literatura

- Brdnik, A., 2020: Francoska kuhinja v osnovnošolski prehrani (diplomska naloga), Šentjur.
- Child, J., Bertholle, L., Beck., S., 2001: Mastering the art of French cooking (Vol. 1). Alfred A. Knopf, New York.
- Child, J., Bertholle, L., Beck., S., 2001: Mastering the art of French cooking (Vol. 2). Alfred A. Knopf, New York.
- Čeprav govorimo o Francoski solati, pa ta dejansko izvira iz ... (2023)
<https://ptujinfo.com/novica/slovenija/ceprav-govorimo-o-francoski-solati-pa-ta-dejansko-izvira-iz/223159>
Pridobljeno 12. 1. 2024
- Fantauzzo, A., Samide, M: 50 idej. Francoska kuhinja: izbrani tradicionalni recepti. Bonechi, Firenze.
- Francoska kulinarika (2011)
<https://dobertek.svet24.si/francoska-kulinarika/>
Pridobljeno 15. 2. 2024
- Grad, A., 2006: Francosko-slovenski slovar. DZS, Ljubljana.
- Jesenik, V., 2009: Slovensko-francoski slovar. DZS Ljubljana.
- Hrana v Franciji (2024)
<https://francija.si/hrana-v-franciji/>
Pridobljeno 20. 2. 2024
- Koliko francoskih jedi poznate? <https://okusno.je/kuhinje-sveta/evropske-kuhinje/francoska-kuhinja/poskusite-katero-od-najbolj-znanih-francoskih-jedi.html>
Pridobljeno 23. 2. 2024
- Košir, F et all (prevod), 1978: Veliki Pellaprat: moderna francoska in mednarodna kuharska umetnost. Državna založba Slovenije, Ljubljana.
- Okusi sveta (2015)
<https://okusno.je/kuhinje-sveta/okusni-sveta/francija-dezela-krepkih-jedi-in-bozanskih-sladic.html>
Pridobljeno 20. 2. 2024
- Tista o pečeni juhi (2022)
<https://ziv-zav.rtvsllo.si/predvajaj/sreco-kuha-cmok/174456868> (Pridobljeno, 29. 2. 2024)

- Zgodovina in vpliv francoske kuhinje (2023)
<https://gurmancek.si/zgodovina-in-vpliv-francoske-kuhinje/>
Pridobljeno 14. 12. 2023
- What makes croissants the best pastry? (2022)
<https://www.linoui.in/blogs/news/what-makes-croissants-the-best-pastry>
Pridobljeno 10. 2. 2023

VPRAŠALNIK

1. Ali ste že obiskali francosko restavracijo (v Sloveniji ali drugod)?

DA

NE

2. Kako bi svoje znanje o francoski hrani ocenili od 1 do 10?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

3. Katere od naštetih jedi ste že jedli?

Rogljíček (croissant)

Bageta (baguette)

Francoska solata

Sufle (soufflé)

Crème brûlée

Žabji kraki (cuisses de grenouille)

Polži (escargots)

Ribja juha (bouillabaisse)

Govedina po burgundsko (bourguignon)

Petelin v vinski omaki (coq au vin)

Dušen zajec v rdečem vinu (civet de lapin au vin rouge)

4. Kako pogosto uživaš eno od zgoraj naštetih jedi?

Vsak dan Enkrat na teden Enkrat na mesec Redkeje

5. Izberi tipične sestavine francoske kuhinje

Vino

Maslo

Paradižnik

Slive

Jabolčni sok

Ajda

6. Prosim, naštejte pet francoskih jedi.

7. Naštej tri sestavine, iz katerih je sestavljen ratatouille.

Sestavina 1

Sestavina 2

Sestavina 3

Spol (Izberite.)

M

Ž

Starost (Izberite.)

0—17 let

18—64 let

65 let in več

Izobrazba (Izberite.)

Visoka in višja šola, fakulteta

Srednja šola

Magisterij in doktorat

Osnovna šola