

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Marina ŠEKORANJA

PORABA SADJA NA OBMOČJU BREŽIC

DIPLOMSKO DELO

Visokošolski strokovni študij

Ljubljana, 2010

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Marina ŠEKORANJA

PORABA SADJA NA OBMOČJU BREŽIC

DIPLOMSKO DELO
Visokošolski strokovni študij

FRUIT CONSUMPTION IN THE BREŽICE AREA

GRADUATION THESIS
Higher professional studies

Ljubljana, 2010

Diplomsko delo je zaključek Visokošolskega strokovnega študija agronomije. Delo je bilo opravljeno na Katedri za sadjarstvo, vinogradništvo in vrtnarstvo, Oddelek za agronomijo, Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani.

Študijska komisija Oddelka za agronomijo je za mentorico diplomskega dela imenovala izr. prof. dr. Metko HUDINA.

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: prof. dr. Franc BATIČ
Univerza v Ljubljani, Biotehniška Fakulteta, Oddelek za agronomijo

Članica: izr. prof. dr. Metka HUDINA
Univerza v Ljubljani, Biotehniška Fakulteta, Oddelek za agronomijo

Članica: prof. dr. Katja VADNAL
Univerza v Ljubljani, Biotehniška Fakulteta, Oddelek za agronomijo

Datum zagovora:

Delo je rezultat lastnega raziskovalnega dela. Podpisana se strinjam z objavo svojega diplomskega dela v polnem tekstu na spletni strani Digitalne knjižnice Biotehniške fakultete. Izjavljam, da je delo, ki sem ga oddala v elektronski obliki, identično tiskani verziji.

Marina ŠEKORANJA

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD	Vs
DK	UDK 634.1.076:613.262:392.81(497.4 Brežice)(043.2)
KG	sadjarstvo/sadje/pridelava sadja/poraba/prehranske navade/anketa/Brežice
KK	AGRIS S01
AV	ŠEKORANJA, Marina
SA	HUDINA, Metka (mentor)
KZ	SI - 1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
ZA	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo
LI	2010
IN	PORABA SADJA NA OBMOČJU BREŽIC
TD	Diplomsko delo (visokošolski strokovni študij)
OP	X, 40, [4] str., 14 pregl., 26 sl., 1. pril., 14 vir.
IJ	sl
JI	sl/en
AL	Na območju Brežic smo izvedli raziskavo o porabi sadja. V ta namen smo leta 2010 anketirali 100 ljudi. Anketo smo izvajali na območju Brežic s pomočjo anketnega vprašalnika. Ugotovili smo, da anketirani na območju Brežic izkoristijo naravne danosti za pridelavo sadja, saj kar 86 % anketiranih sami pridelujejo sadje. Najpogostejša sadna vrsta je jablana in jabolko je tisto sadje, ki ohranja vodilno mesto v porabi svežega sadja. Sadje predeluje 74 % anketirancev. Anketirani najpogosteje predelajo sadje v marmelado, kompote, kis, žganje in sokove. Sušenje sadja ima manjši pomen. Sveže sadje kupujejo tedensko in najpogosteje v trgovinah. Anketirancem je pri nakupu svežega sadja pomembno, da je sadje sveže in nepoškodovano, vendar je 11 % anketiranim pri nakupu svežega sadja pomembna tudi cena. Razveseljiv je podatek, da 40 % anketiranih uživa sadje dnevno in 48 % vsaj enkrat na teden. Vsi anketiranci uživajo sadje. 83 % anketiranih na območju Brežic ima sadje rado. Največ svežega sadja se poje pri malici ne glede na starost in spol. Anketirani uživajo tudi marmelade in kompote, vendar imajo marmelade raje mlajše starostne skupine kot starejše, medtem ko kompote raje uživajo starejši.

KEY WORDS DOCUMENTATION

DN Vs
DC UDC 634.1.076:613.262:392.81(497.4 Brežice)(043.2)
CX fruit growing/fruits/fruit production/consumption/eating habits/survey/Brežice
CC AGRIS S01
AU ŠEKORANJA, Marina
AA HUDINA, Metka (supervisor)
PP SI- 1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
PB University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Agronomy
PY 2010
TI FRUIT CONSUMPTION IN THE BREŽICE AREA
DT Graduation Thesis (Higher professional studies)
NO X, 40, [4] p., 14 tab., 26 fig., 1 ann., 14 ref.
LA sl
AL sl/en
AB We carried out an investigation about fruits consumption in the Brežice region. For this purpose, in 2010, we asked 100 people in and around Brežice to fill out a questionnaire. We found that the respondents use the natural conditions for growing fruit, since 86% of respondents grow their own fruit. The most common, as well as the leader of the fresh fruits, is the apple. 74% of respondents also make fruit products. Respondents most often processed fruit jams, compotes, vinegar, spirits and juices. Drying fruit is of less importance. Fresh fruit buy weekly and usually in the shops. For the respondents is very important that fruits are fresh and intact, but for 11% of respondents is also important price. We were pleased to discover that 40% consume fruit daily and 48% at least once a week. All respondents eat the fruits. 83% of those surveyed like fruits in the Brežice area. Fresh fruit is mainly consumed during the lunch hours regardless of age and sex. The interviewees also eat jams and compotes. Younger age groups like jams, while the older groups prefer compote.

KAZALO VSEBINE

Ključna dokumentacijska informacija (KDI)	str. III
Key words documentation (KWD)	IV
Kazalo vsebine	V
Kazalo preglednic	VII
Kazalo slik	VIII
Kazalo prilog	IX
1 UVOD	1
1.1 VZROK ZA RAZISKAVO	1
1.2 NAMEN RAZISKAVE	1
2 PREGLED LITERATURE	2
2.1 NARAVNE RAZMERE ZA KMETIJSKO PRIDELAVO V OBČINI BREŽICE	2
2.2 SADJARSTVO V OBČINI BREŽICE	2
2.2.1 Ekološka pridelava	3
2.2.2 Vzgoja sadik	3
2.2.3 Hladilniške kapacitete in trženje	3
2.2.4 Travniki sadovnjaki	4
2.3 SKLADIŠČENJE DOMA PRIDELANEGA SADJA	4
2.3.1 Shranjevanje lupinastega sadja	5
2.3.1.1 Orehi	5
2.3.1.2 Lešniki	5
2.3.1.3 Kostanj	6
2.3.2 Shranjevanje pečkatega sadja	6
2.3.2.1 Jabolka	6
2.3.2.2 Hruške	6
2.3.3 Shranjevanje koščičastega sadja	7
2.3.3.1 Slive	7
2.3.3.2 Breskve in nektarine	7
2.3.3.3 Češnje	7
2.3.3.4 Marelice	7
2.3.4 Shranjevanje jagodičja in drobnega sadja	7
2.3.4.1 Jagode	8
2.3.4.2 Namizno grozdje	8
2.3.5 Shranjevanje južnega sadja	8
2.3.5.1 Figa	8
2.4 PREDELAVA SVEŽEGA SADJA	8
2.4.1 Sušenje sadja	9

2.4.2 Kompoti	10
2.4.3 Marmelade, džemi in mezge	11
2.4.4 Sadni sokovi	11
2.4.5 Sadni kis	12
2.4.6 Žganje iz sadnih tropin	12
3 METODE DELA	13
3.1 VIRI PODATKOV	13
3.2 PRIPRAVA ANKETE	13
3.3 IZVEDBA ANKETIRANJA	13
3.4 OBDELAVA PODATKOV	13
4 REZULTATI	14
4.1 OSNOVNI PODATKI O ANKETIRANCIH	14
4.1.1 Spol	14
4.1.2 Starost	14
4.1.3 Kraj bivanja	15
4.2 PRIDELOVANJE SADJA	15
4.3 SADJE, KI GA ANKETIRANCI PRIDELUJEJO	16
4.4 KOLIČINA PRIDELANEGA SADJA	18
4.5 PREDELAVA SADJA	19
4.6 SADJE, KI GA ANKETIRANCI NAJPOGOSTEJE UŽIVAJO	20
4.7 MESTO NAKUPA SADJA	22
4.8 POGOSTOST KUPOVANJA SADJA	23
4.9 POMEMBNE ZNAČILNOSTI PRI NAKUPU SVEŽEGA SADJA	25
4.10 POGOSTOST UŽIVANJA SADJA	27
4.11 OBROK, PRI KATEREM ANKETIRANCI POJEJO NAJVEČ SVEŽEGA SADJA	29
4.12 PRILJUBLJENOST SVEŽEGA SADJA	31
4.13 IZDELKI, KI JIH ANKETIRANI UŽIVAJO	32
5 RAZPRAVA IN SKLEPI	35
5.1 RAZPRAVA	35
5.2 SKLEPI	37
6 POVZETEK	39
7 VIRI	40
ZAHVALA	
PRILOGA	

KAZALO PREGLEDNIC

	Str.
Preglednica 1: Preglednica 1: Anketiranci po pridelovanju sadja in kraju bivanja; Brežice, 2010.	16
Preglednica 2: Anketiranci po vrsti pridelanega sadja in kraju bivanja; Brežice, 2010.	17
Preglednica 3: Anketiranci po zadostni količini pridelanega sadja za lastne potrebe in kraju bivanja; Brežice, 2010.	18
Preglednica 4: Anketiranci po predelavi sadja in kraju bivanja; Brežice, 2010.	19
Preglednica 5: Anketiranci glede na sadje, ki ga najpogosteje uživajo, in spol; Brežice, 2010.	21
Preglednica 6: Anketiranci glede na sadje, ki ga najpogosteje uživajo, in starost; Brežice, 2010.	21
Preglednica 7: Anketiranci glede na najpogostejše mesto nakupa in spol; Brežice, 2010.	22
Preglednica 8: Anketiranci glede na najpogostejše mesto nakupa in starost; Brežice, 2010	23
Preglednica 9: Anketiranci po pogostosti kupovanja sadja in kraju bivanja; Brežice 2010.	24
Preglednica 10: Anketiranci po pomembnih značilnostih pri nakupovanju sadja in starosti; Brežice, 2010.	26
Preglednica 11: Anketiranci po pogostosti uživanja sadja, količini zaužitega sadja in starosti; Brežice, 2010.	29
Preglednica 12: Anketiranci po obroku, pri katerem pojejo največ svežega sadja in starosti; Brežice, 2010.	30
Preglednica 13: Anketiranci po priljubljenosti svežega sadja in starosti; Brežice, 2010.	32
Preglednica 14: Anketiranci po obliki zaužitega sadja in starosti; Brežice 2010.	33

KAZALO SLIK

	Str.
Slika 1: Anketiranci glede na spol; Brežice, 2010.	14
Slika 2: Anketiranci glede na starost; Brežice, 2010.	14
Slika 3: Anketiranci glede na kraj bivanja; Brežice, 2010.	15
Slika 4: Anketiranci po pridelovanju sadja; Brežice, 2010.	15
Slika 5: Anketiranci po pridelovanju sadja in spolu; Brežice, 2010.	16
Slika 6: Anketiranci po vrsti pridelanega sadja; Brežice, 2010.	17
Slika 7: Anketiranci po zadostni količini pridelanega sadja za lastne potrebe; Brežice, 2010.	18
Slika 8: Anketiranci po zadostni količini pridelanega sadja za lastne potrebe in spolu; Brežice, 2010.	18
Slika 9: Anketiranci po predelavi sadja; Brežice, 2010.	19
Slika 10: Anketiranci po predelavi sadja; Brežice, 2010.	20
Slika 11: Anketiranci po najpogosteje zaužitem sadju; Brežice, 2010.	20
Slika 12: Anketiranci po najpogostejšem mestu nakupa sadja; Brežice, 2010.	22
Slika 13: Anketiranci po pogostosti kupovanja sadja; Brežice, 2010.	23
Slika 14: Anketiranci po pogostosti kupovanja sadja in spolu; Brežice, 2010.	24
Slika 15: Anketiranci po pomembnih značilnostih pri nakupovanju sadja; Brežice, 2010.	25
Slika 16: Anketiranci po pomembnih značilnostih pri nakupovanju sadja in spolu; Brežice, 2010.	26
Slika 17: Anketiranci po pogostosti uživanja svežega sadja in količini zaužitega sadja; Brežice, 2010.	27
Slika 18: Anketiranci po pogostosti uživanja sadja in spolu; Brežice, 2010.	28

Slika 19: Anketirani po količini zaužitega sadja in spolu; Brežice, 2010.	28
Slika 20: Anketirani po obroku, pri katerem pojejo največ svežega sadja; Brežice, 2010.	30
Slika 21: Anketirani po obroku, pri katerem pojejo največ svežega sadja in spolu; Brežice, 2010.	30
Slika 22: Anketirani po priljubljenosti svežega sadja; Brežice, 2010.	31
Slika 23: Anketirani po priljubljenosti svežega sadja in spolu; Brežice, 2010.	31
Slika 24: Anketirani po priljubljenosti svežega sadja in kraju bivanja; Brežice, 2010.	32
Slika 25: Anketirani po obliki zaužitega sadja; Brežice, 2010.	33
Slika 26: Anketirani po obliki zaužitega sadja in kraju bivanja; Brežice 2010.	34

KAZALO PRILOG

Priloga A: Anketni vprašalnik.

1 UVOD

1.1 VZROK ZA RAZISKAVO

Hrano moramo izbirati tako, da bo dovolj pestra in bogata z različnimi snovmi, ki zagotavljajo skladno kombinacijo zdrave prehrane. Plodovi sadnih rastlin, ki uspevajo pri nas, vsebujejo veliko koristnih snovi, zato bi morale biti sadje del vsakodnevnega prehranjevanja.

Sadje je obvezen dodatek vsakdanji hrani. Sodobna znanost ugotavlja, da mora posameznik zaužiti na leto najmanj 75-80 kg sadja v sveži in predelani obliki. Sadje je treba uživati vse leto; sveže v času zorenja ali pa shranjeno. Tudi sokovi, sušeno sadje in druge vrste predelanega sadja so zelo koristna hrana (Adamič in sod., 1975).

Sadje ima zaradi majhne energetske vrednosti (izjema so jedrca orehov, lešnikov in mandljev) in precejšnih količin rudninskih snovi, vitaminov, lahko prebavljivih sladkorjev, prijetnih sadnih kislin, čreslovine, pektinskih snovi in surovih vlaken, kot tudi dietetsko raznolikih aromatskih snovi izreden pomen za zdravo prehrano (Adamič in sod., 1975).

Pravilna, zadostna in zdrava prehrana ne vpliva le na zdravje, počutje, telesne in umske sposobnosti, ustvarjalnost ter dinamičnost posameznika, ampak na celoten narod in človeštvo. Poznavanje pravilne prehrane vpliva tudi na bolj smotrno pridelovanje, predelavo, pripravo, uporabo in celo gospodarno porabo hrane (Adamič in sod., 1975).

Da bi povečali porabo sadja na brežiškem območju, moramo najprej ugotoviti navade in želje potrošnikov.

1.2 NAMEN RAZISKAVE

Glede na to, da so na brežiškem območju za sadjarstvo zelo ugodne razmere, je namen diplomskega dela ugotoviti, ali prebivalci izkoristijo naravne danosti za pridelovanje sadja in ga pridelujejo sami. Ugotoviti želimo tudi, kje in kako pogosto potrošniki kupujejo sveže sadje, kaj jim je pri nakupu svežega sadja pomembno ter na kakšen način predelano sadje še uživajo. Preveriti želimo, ali potrošniki iz območja Brežic sadje pridelujejo sami in ali sveže sadje kupujejo neposredno pri pridelovalcu.

2 PREGLED LITERATURE

2.1 NARAVNE RAZMERE ZA KMETIJSKO PRIDELAVO V OBČINI BREŽICE

V občini Brežice imamo štiri različna geografska območja, in sicer: dinarski svet (Gorjanci), subpanonski do panonski (Artiško gričevje in Brežiško – Krško polje ter območje ob reki Sotli - Obsotelje) ter alpski svet (Posavsko hribovje, to je del Bohorja z obronki in Orlica z obronki). Razen Brežiško – Krškega polja in Obsotelja gre za reliefno zelo razgiban svet (Strategija ..., 2002).

Glede podnebja se območje občine Brežice nahaja v zmernem celinskem podnebju. Značilna je izrazita toplotna inverzija, ki je pogosta od jeseni do pomladi in se odraža v višjih temperaturah v gričevju in hribovju kot v sami dolini. Ta pojav daje območjem nad dolino izjemne možnosti za rast sadovnjakov in vinogradov, seveda ob primerni ekspoziciji in inklinaciji terena. Največ padavin pade novembra in junija in najmanj januarja, februarja in oktobra (Strategija ..., 2002).

Geološka podlaga in deloma posegi človeka izoblikujejo smer razvoja tal in uporabo teh v kmetijstvu. Ločimo naslednje pedosekvence (Strategija ..., 2002):

- tla na prodih in peskih: sem spada Brežiško – Krško polje in del Obsotelja s porečjem Save, Krke in dela mejne reke Sotle. Ta tla so primerna za poljedelstvo in v primeru namakanja tudi za vrtnarstvo;
- tla na ilovicah in glinah: takšna tla so na obrobju Brežiško – Krškega polja in delu Obsotelja. To je pretežno travnat svet;
- tla na trdnih karbonatnih kamninah: sem štejemo območje Gorjancev, del Artškega gričevja, del obrobja Bohorja in Orlice z obronki. Rastišče je primerno za travinje in živinorejo, ki pa ne more biti intenzivna;
- tla na mehkih karbonatnih kamninah (lapor). Ta vrsta tal je primerna za sadovnjake in vinograde. Na območju občine Brežice se pojavljajo v vzhodnem in osrednjem delu Orlice z obronki (Bizeljsko, Pišece, Sromlje);
- tla na nekarbonatnih kameninah se nahajajo na območju dela Bohorja in manjšem delu Orlice. To so predvsem gozdna rastišča.

2.2 SADJARSTVO V OBČINI BREŽICE

Sadjarstvo je med pomembnejšimi kmetijskimi panogami v občini. S sadjarstvom se v občini Brežice ukvarja 110 kmetij, ki obdelujejo skupno 251,5 ha nasadov. Jablane obsegajo 172 ha, hruške 25 ha, breskve 17 ha in jagode 17 ha. Sliva, oreh, marelica, leska, kostanj in malina obsegajo skupno 20,5 ha nasadov (Površine nasadov ..., 2008).

Povprečna velikost nasada na kmetiji za vse sadne vrste je 2,29 ha. Najmanjši nasadi so veliki 0,3 ha (v glavnem jagode), največje sadjarsko posestvo pa meri 12,2 ha. Vinogradov je 565,6 ha.

Klimatske in talne razmere omogočajo pridelavo kakovostnega sadja z dobrimi pridelki in to kaže izkoristiti. Potencialna zemljišča so v območju od ravninskega dela občine do vinogradniških leg. Zaradi posestne strukture je sadjarstvo zelo primerna panoga, saj omogoča zagotavljanje paritetnega dohodka tudi na manjših zemljiščih. Najbolj razširjena sadna vrsta je jablana in bo to gotovo ostala tudi v prihodnosti. Hruška je zastopana v manjši meri, vendar je še vedno tržno zanimiva in z upoštevanjem tehnoloških nasvetov lahko dosega dobre pridelke. Zanimiva je predvsem za predelavo (predvsem v žganje, deloma pa tudi sušenje).

Veliko več poudarka bi bilo potrebno nameniti uvajanju tudi drugih sadnih vrst, kot so npr. češnje in slive. Ti dve sadni vrsti pomenita tržno vrzel, saj je povpraševanje veliko, češenj in sliv v Sloveniji pa primanjkuje. Češnje in slive se lahko uporabijo tudi za predelavo v žganje in suho sadje.

2.2.1 Ekološka pridelava

Z ekološko pridelavo jabolk so se sadjarji v brežiški občini pričeli ukvarjati v letu 1999. Takrat so bili posajeni prvi sadovnjaki z jablanino sorto 'Topaz'. Vsi nasadi so prijavljeni v ekološko kontrolo pri Kmetijsko gozdarskem zavodu Maribor. Del pridelka predelajo tudi v krlje in kis.

2.2.2 Vzgoja sadik

Drevesničarska pridelava poteka na 5 do 10 ha, lahko pa pridelajo od 150 000 do 200 000 sadik. Precej je bilo tudi manjših drevesnic, kjer so sadjarji vzgajali sadike predvsem za svoje potrebe (Strategija ..., 2002).

2.2.3 Hladilniške kapacitete in trženje

Večina hladilniških kapacitet je v Sadjarski zadrugi Posavja, ki ima sodobno hladilnico z ULO sistemom in lahko skladišči okrog 2500 t jabolk. Posamezne sadjarske kmetije imajo lastne hladilniške kapacitete za okrog 700 t. Nekateri sadjarji imajo tudi priročna skladišča brez hladilnih naprav. Trženje je bilo deloma organizirano preko Sadjarske zadruge Posavja, deloma pa so sadjarji prodajali sami. Del jabolk odkupi tudi podjetje Evrosad d.o.o. Krško (Strategija ..., 2002).

2.2.4 Travniški sadovnjaki

Travniški sadovnjaki so skozi stoletno zgodovino oblikovali slovensko krajinsko podobo. Mnogim našim območjem v Posavju dajejo ti nasadi izgled in prepoznavnost. Vedno bolj se zavedamo okoljevarstvenega vidika, saj travniški nasadi pripomorejo k ohranjanju biološkega ravnotežja v naravi. Vsako drugo leto visokodebelna drevesa obilno rodijo in dajejo kakovostno surovino za predelavo v izdelke, kot so: sok, kis, suho sadje, jabolčnik in sadna žganja, marmelade in druge. Povpraševanja po živilih, predelanih na domu, narašča. Ti izdelki predstavljajo del avtohtone kulinarike in tradicije podeželja, kar predstavlja tudi turistično vrednost. V občini Brežice je po podatkih KSS Brežice (Kmetijska svetovalna služba Brežice) 47 ha travniških sadovnjakov.

2.3 SKLADIŠČENJE DOMA PRIDELANEGA SADJA

Shranjevanja sadja v gospodinjstvih se je v zadnjih letih razširilo. To je predvsem posledica nižjih cen v jeseni, v času obiranja, oziroma zelo visokih cen sadja, po daljšem shranjevanju v prodajalnah. Na shranjevanje ozimnice v gospodinjstvih pa vsekakor vpliva tudi doma pridelano sadje.

Če imamo to možnost, je dobro skladišče za sadje temna klet, v kateri sta pozimi primerna temperatura (2-5 °C) in pravšnja vlaga (sorazmerna, relativna zračna vlaga: 80-92 %). Paziti moramo, da se temperatura v prostoru ne spusti pod 0 °C, ker se na plodovih pojavi porjavenje in le-ti propadejo. Prav tako temperatura ne sme biti previsoka, ker se procesi zorenja pospešeno nadaljujejo in sadje po krajšem času postane prezrelo. Če je klet presuha, plodovi izgubljajo vodo in kožica se naguba. Pazimo, da v istem prostoru ne shranjujemo drugega zrelega sadja (npr. banane) ali zelenjave (npr. krompir), ker dodatno izločanje etilena pospešuje zorenje obranih sadežev. Tudi uskladiščeni plodovi izločajo etilen (vonj po zrelem sadju), zato je treba prostor nekajkrat tedensko prezračiti. Na tak način lahko jabolka skladiščimo več mesecev (Štampar in sod., 2005).

Med obiranjem plodov za skladiščenje pazimo, da naberemo optimalno zrele, brez kakršnihkoli mehanskih poškodb in sledi fitofarmaceutskih sredstev. Samo en nagnit plod lahko v zelo kratkem času povzroči propad večine plodov okoli njega.

Klet ali shrambo, v kateri bomo imeli sadje, moramo najprej urediti in očistiti. Posebno temeljito jo moramo pospraviti, očistiti in razkužiti, če smo jo že prej uporabili za shranjevanja sadja. Praviloma pa naredimo to že takrat, ko shrambo izpraznimo (Honzak, 1968).

Sadne shrambe razkužujemo z žveplanjem ali pa poškopimo s formalinom, klorovim apnom ali lizolom. Koristno je tudi, če prostor prebelimo.

Gnitje v sadnem zaboju lahko preprečimo tudi tako, da vsak plod posebej zavijemo v časopisni papir ali pa med plodove vložimo plast stiropora in drugega gradiva, ki ne gnije in je hkrati dovolj zračno. Če nimamo primerne prostora, lahko sadje za več tednov (do pet) skladiščimo tudi v plastične polietilenske vrečke. Z dihanjem sadje porabi kisik in poveča količino ogljikovega dioksida – tako se zmanjša dihanje. Da se to ne bi popolnoma ustavilo in bi zato sadje propadlo, moramo vrečke predhodno na nekaj mestih preluknjati ali pa uporabiti takšno folijo, ki prepušča ogljikov dioksid. Tudi v foliji shranjene plodove postavimo, če je le mogoče, v temen in hladen prostor (Štampar in sod., 2005).

V gospodinjstvih na območju Brežic se pogosto najdlje shranjujejo plodovi lupinastega (orehi, lešniki, kostanji) in pečkatega sadja (zimске sorte jabolč in hrušk), za krajši čas pa tudi koščičasto sadje in namizno grozdje. Sadje shranjujejo tudi predelano v kompote, marmelade, suho sadje, sok in kis.

2.3.1 Shranjevanje lupinastega sadja

Med lupinarje uvrščamo: lešnik, oreh, kostanj in mandelj.

2.3.1.1 Orehi

Orehe lahko shranjujemo v luščini ali izluščena jedrca.

Po obiranju orehe operemo v vodi in jih osušimo. Tedaj vsebujejo plodovi 30 do 40 % vode, zato je nevarno, da splesnijo in počrtnijo. Sušimo jih na soncu ali v posebnih sušilnicah pri temperaturi do 45 °C, ker dobijo pri višji temperaturi jedrca žaltav okus in uničimo vitamine. Jedrca suhih orehov ne smejo vsebovati več kot 7 %, sveža pa največ 12 % vlage (Sancin, 1988).

Orehe v luščini najpogosteje shranjujemo v suhih prostorih, kjer je preprih in kjer niso neposredno izpostavljeni sončnim žarkom.

2.3.1.2 Lešniki

Lešnike po obiranju sušimo, da se vsebnost vode zmanjša. Pozimi jih lahko shranjujemo v navadnih, nehlajenih skladiščih, poleti pa so priporočljivejša hlajena skladišča.

Lešnikov ne shranjujemo skupaj z drugim sadjem ali zelenjavo, ker se lahko navzamejo tujega vonja. V prostorih, kjer shranjujemo lešnike, moramo vzdrževati relativno vlažnost zraka, da bi zmanjšali tveganje zaradi izsuševanja plodov, če jih shranjujemo v navadnih

vrečah ali razsute. Podatki navajajo, da je pri temperaturi 5 do 7 °C potrebna 65 do 75 % relativna zračna vlažnost (Gvozdenović, 1989).

2.3.1.3 Kostanj

Plodove domačega kostanja je mogoče shranjevati v ježici ali brez nje. Prostori, v katerih shranjujemo kostanj, morajo biti brezhibno razkuženi, da preprečimo gnilobo. Če shranjujemo kostanj pri višjih temperaturah, se lahko množično pojavita gniloba plodov in nakaljevanje. Vlažnost zraka mora biti usklajena s temperaturo shranjevanja (Hadrović, 1987).

2.3.3 Shranjevanje pečkatega sadja

Med pečkato sadje spadajo: jabolka, hruška, kutina, nešplja in skorš.

Pri nepravilnem shranjevanju pečkatega sadja nastanejo pomembne spremembe v kakovosti plodov in izguba mase.

2.3.2.1 Jabolka

Za daljše shranjevanje jabolk v gospodinjstvih je izredno pomembna izbira sorte, ker se sorte glede obstojnosti močno razlikujejo. Zato moramo vedeti, katere sorte lahko shranjujemo v gospodinjstvu in po kakšnem vrstnem redu jih lahko porabljamo (Gvozdenović, 1989).

Za shranjevanje v gospodinjstvu pa tudi v hladilnicah moramo zagotoviti brezhibno kakovostne plodove, optimalno zrele, poleg tega pa morajo biti brez kakršnihkoli mehanskih poškodb (preluknjane kožice, udarcev, odtrganih in zlomljenih pecljev) in sledi fitofarmaceutskih sredstev. Zeleni plodovi prav tako hitreje propadajo kot prezreli.

2.3.2.2 Hruške

Kakovost in dolžina skladiščenja hrušk sta odvisni od stopnje zrelosti ob obiranju. Poletne in jesenske sorte, ki so namenjene hitri porabi, obiramo postopoma, ko začnejo spreminjati barvo. Če pa želimo te sorte nekaj časa skladiščiti, moramo plodove obrati nekaj dni pred fiziološko zrelostjo. Vsekakor pa ni priporočljivo prezgodnje obiranje. Hruške jesenskih sort obiramo v tehnološki zrelosti.

2.3.3 Shranjevanje koščičastega sadja

Med koščičasto sadje spadajo: breskev, marelica, sliva, češnja, višnja in nektarina.

2.3.3.1 Slive

Slive zorijo od sredine avgusta do sredine septembra. Sadeži so takrat zdrave barve in če nanje pritisnemo s prstom, se ne smejo preveč vdreti. Na hladnem zdržijo dolgo, pri sobni temperaturi pa so hitro preveč zrele. Pogosto jih je treba prebrati in poškodovane sadeže odstraniti. Lahko jih tudi zamrznemo, potrebno jih je le dobro umiti in jim odstraniti koščice (Kranz, 2002).

2.3.3.2 Breskve in nektarine

Boljše in daljše skladiščenje dosežemo s hitrim predhlajenjem plodov takoj po obiranju. Predhlajenje opravimo s hladnim zrakom ali vodo, ki ima 3-4 °C, in plodove nato skladiščimo v hladilnih celicah. Optimalna temperatura za skladiščenje breskev je med 0,5 in 0 °C, relativna vlažnost pa med 85 in 90 % (Sancin, 1988).

2.3.3.3 Češnje

Češnje je priporočljivo hitro zaužiti ali predelati. V hladilniku jih ne hranimo poleg živil z intenzivnim vonjem, saj se zlahka navzamejo tujega vonja. Češnje lahko zamrznemo kot cele sadeže ali izkoščičene (Smole, 2000; Kranz, 2002).

2.3.3.4 Marelice

Marelice se zmečkajo nekaj dni prej, preden so primerne za obiranje. Obiramo jih, ko se plodovi lahko ločijo z drevesa. S plodovi ravnamo skrbno, zelo lahko se namreč obtolčejo. Preden jih jemo, naj bodo kak dan v shrambi. Marelice shranjujemo mnogo bolje kot breskve. Na hladnem mestu zdržijo nekaj tednov (Messayon, 1996).

2.3.4 Shranjevanje jagodičja in drobnega sadja

Med jagodičje spadajo: jagoda, malina, robida, borovnica, kosmulja, ribez, brusnica.

2.3.4.1 Jagode

Jagode so občutljive in zato hitro pokvarljive. Sveže jagode je priporočljivo hitro porabiti. Praviloma velja, da jih najprej temeljito opremo in šele nato odstranimo zelene lističe. Jagode lahko zamrznemo ali pa jih predelamo v marmelado, sok, kompote ali pripravimo odlične sladice.

2.3.4.2 Namizno grozdje

Dobro namizno grozdje mora biti dobro zrelo, toda ne prezrelo. Imeti mora prijeten okus in aromo, biti na pogled lepo, jagode morajo ohraniti voščen poprhl in biti enakomerno debele ter ne smejo biti ločene od jagodnih in grozdnih pecljev (Doberšek, 1978).

Ko se odločimo, da bomo shranjevali grozdje v gospodinjstvu, moramo vedeti, da se sorte močno razlikujejo glede primernosti za shranjevanje. Tako so na primer za shranjevanje najprimernejše pozne sorte grozdja s čvrsto kožico in čvrstim mesom jagod (Gvozdenović, 1989).

2.3.5 Shranjevanje južnega sadja

Med južno sadje uvrščamo: pomaranče, limone, mandarine, grenivke, mango, papaja, smokva, pasijonka, granatno jabolko, kokosov oreh in datelj.

2.3.5.1 Figa

Plodovi fige so slabo trpežni in hitro kvarljivi. Pri sobni temperaturi zdržijo le tri do pet dni, v hladilnici s temperaturo 0 °C in 85-90 % zračno vlažnostjo pa do dveh tednov. Plodove fige najbolje ohranimo s sušenjem. Med obiranjem pazimo, da se pecelj in kožica ne poškodujeta.

2.4 PREDELAVA SVEŽEGA SADJA

S konzerviranjem živil preprečimo proces naravnega kvarjenja, ki ga povzročajo nekateri mikroorganizmi. To dosežemo z različnimi postopki: z uporabo konzervansov (kis, sol, slana voda, itd.), s kuhanjem, sterilizacijo in sušenjem. Sami postopki in proces konzerviranja povzročijo določene organoleptične spremembe na živilih, zmanjša se tudi njihova hranilna vrednost, vendar pa tudi domače konzerviranje, če upoštevamo navodila in postopke priprave pravilno izvedemo, omogoča, da živilom ohranimo visoko hranilno vrednost.

2.4.1 Sušenje sadja

Sušenje sadja je star, preizkušen in najučinkovitejši način konzerviranja. Namen sušenja je iz sočnih plodov odstraniti toliko vode, da jim zagotovimo čim daljšo obstojnost. Pri tem moramo ohraniti naravni okus sadja. S sušenjem odstranimo toliko vode (70 do 80 %), da se plodovi ne morejo pokvariti, da pa meso vendarle ohrani naravno barvo in ne izgubi sestavin, ki vplivajo na vonj, okus in sploh na dobro kakovost sadja. Pravilno posušeno sadje je še nekoliko voljno in prožno.

Najstarejše in najcenejše je sušenje sadja na soncu. Pri tem sušenju izhlapi iz sadja le voda, druge sestavine pa ostanejo nespremenjene. Sušenje na soncu je sicer res najcenejše, vendar pa se v našem vlažnem in premalo sončnem podnebjem suši sadje prepočasi in se zato med sušenjem rado kvari.

Manjše količine sadja v kmečkem gospodinjstvu ali v gospodinjstvu vrtičkarja je mogoče na preprost način sušiti tudi v krušni peči ali v peči štedilnika. Takšno sušenje seveda ni najbolj gospodarno, pa tudi kakovost sušenega sadja ni vedno najboljša. V poštev pride le, če sušimo sadje za lastno uporabo.

Sušilnice, v katerih so sušili sadje neposredno s toplim zrakom in dimom, ki je nastal pri zgorevanju drv, uporabljajo zdaj le še malo kje. Taka sušilnica je zidana, ima spodaj kurišče, zgoraj pa so lese za sadje. Sušilnica je pomanjkljiva, ker se sadje v njej ne suši enakomerno in ne ohrani svojega naravnega okusa, vonja in barve. Pri sušenju porabimo veliko drv in delo s tako sušilnico je razmeroma drago (Honzak, 1968).

Veliko boljše so brezdimne sušilnice. Pri njih so kurišče in dimne cevi ločene od sušilnega prostora. Dimne cevi so speljane skozi sušilni prostor, v katerem ogrevajo zrak. Sadje v teh sušilnicah ne dobi okusa po dimu. Sušenje je precej zamudno in tudi kurjave porabimo veliko (Honzak, 1968).

Za sušenje večjih količin sadja so primerne tunelske sušilnice. Te so enostavne in praktične. Imajo hodnik ali tunel, v katerega ventilator dovaja topel zrak. Zrak ogrevajo toplotna telesa (kaloriferji). V nasprotno smer, od koder prihaja topel zrak, potiskajo skozi tunel vozičke z lesami, na katerih je sadje. Na eni strani prihajajo v tunel lese s svežim sadjem, na drugi pa prevzemajo že suho sadje. Ta način sušenja je prikladen posebno za slive, češnje in višnje, pri katerih mora biti med sušenjem začetna temperatura nižja od končne. Pri nas poznana in precej uporabna je tunelska sušilnica tipa Cer (Honzak, 1968).

Praktične in učinkovite so novejšje električne sušilnice, ki so zelo primerne za vse tiste, ki imajo na vrtu nekaj sadja in zelenjave. Temperaturo sušilnega zraka med sušenjem lahko nastavimo in nadzorujemo. Na ta način preprečimo spremembo sestavin zaradi pregrevanja. Stalno lahko kontroliramo potek sušenja v sušilnici. Sušilnice imajo v spodnjem delu nastavljivo električno ogrevanje z ventilatorjem. Zrak vstopa skozi posebne

odprtine, se ogreva na želeno temperaturo, ogretega pa ventilator potiska skozi lese z naloženim sadjem in potem skozi odprtine na gornji strani sušilnice na prosto. Uspešno lahko sušimo vse vrste sadja, kot so: jabolka, hruške, marelice, breskve, češplje, češnje, grozdje, banane, kaki, kivi, ananas, fige, orehe, bučno seme, tobak in podobno. Posušenega sadja ne smemo pospraviti v shrambe takoj, ko ga vzamemo iz peči ali iz sušilnice. Najprej ga razprostremo na zračnem prostoru, kjer ostane nekaj dni. Šele potem ga spravimo v vreče in postavimo v suh prostor. Od 100 kg svežega sadja dobimo: pri jabolkih 10 do 12 kg, hruškah 13 do 16 kg, češnjah 25 do 26 kg, marelicah 10 do 12 kg in češpljah 30 do 32 kg suhega sadja.

2.4.2 Kompoti

Sadni kompoti nam omogočajo uživanje sadja v vseh letnih časih, ne le v tistih, v katerih zori. Najboljši material za konzerviranje sadja je steklo. Je higiensko, ne oddaja vonja in ne okusa, odporno je na prenos mikroorganizmov iz zunanosti v notranjost posode, dovoljuje pa tudi stalno kontrolo nad vsebino oz. morebitnimi spremembami. Pred uporabo moramo vse steklene kozarce temeljito umiti. Priporočljivo je, da kozarce in vse sestavne dele, steriliziramo. Pred kuhanjem je potrebno tudi temeljito umiti vso sadje. Trajne in nekvarljive kompote pridelamo s sterilizacijo v nepredušno zaprti posodi ali pa s prekuhavanjem v kisu ali rumu.

Sterilizacijo v nepredušno zaprti posodi imenujemo tudi vkuhanje. Pripravljeno sadje vložimo v kozarce za vkuhanje in ga zalijemo s sladkorno raztopino ali pa tudi samo z vodo. Kozarce nato zapremo. Sladko raztopino naredimo iz kristalnega sladkorja, ki ga raztopimo v čisti vodi. Za uspeh pri vkuhanju je predvsem pomembna čistoča rok, sadja in sploh vseh pripomočkov, ki jih uporabljamo. Napolnjene kozarce zložimo v poseben lonec za steriliziranje. Sterilizirane kozarce počasi ohladimo. Shranimo jih v čistem, hladnem in ne presvetlem prostoru.

Kompoti v kisu so zelo okusni. V sladkanem kisu lahko konzerviramo češnje, višnje, jagodičje, hruške itd. V vinskem kisu raztopimo sladkor. Ko raztopina zavre damo vanjo želeno sadje in vremo toliko časa, da postane mehko. Sadje poberemo, odcedimo in vložimo v kozarce. Odcejeno raztopino še enkrat malo povremo, jo shladimo in vlijemo v kozarec na sadje. Kozarce nato zapremo.

Za kompot v rumu potrebujemo rum, sladkor in vodo. Na ta način lahko vložimo v isti kozarec različno sadje in to od pomladi do jeseni. Za 4 kg sadja porabimo pol litra ruma. Kuhamo $\frac{1}{4}$ kg sladkorja v $\frac{1}{4}$ litra vode, dokler se ne očisti. Potem damo vanj $\frac{1}{2}$ kg sadja in ga nekoliko prevremo. Nato sadje odstavimo, damo hladnega v kozarec in prilijemo $\frac{1}{16}$ litra ruma. Premešamo in dobro zavežemo. Ko dozori drugo sadje, ga predelamo na enak način in damo v kozarec. Tako polnimo dokler ne spravimo v kozarec 4 kg sadja (Honzak, 1968).

2.4.3 Marmelade, džemi in mezge

Ti sadni izdelki so gosti. Sadje v te namene narežemo in vkuhavamo, da se zgosti. Sadna mezga je brez dodanega sladkorja, v marmelado pa dodamo sladkor, po čemer se razlikuje od mezge. Še več kakor marmeladi dodamo sladkorja džemu. V mezgi in marmeladi sadje s kuhanjem docela razpade. V džemih pa se drži v koščkih, ki jih povezuje gost sirup.

Marmelado naredimo iz različnih vrst sadja, ki mora biti zrelo in zdravo. Lahko je iz ene same vrste, po kateri nosi tudi ime, lahko je pa tudi mešana, če jo naredimo iz dveh ali več sadnih vrst. Za sadje, ki ga predelujemo v marmelado, je pomembno, da vsebuje veliko pektina. Od pektina, sadnih kislin in sladkorja je odvisno, kako hitro se marmelada zgosti. Marmelado delamo tako, da zrelo, oprano in izkoščičeno sadje nekaj časa parimo in ga nato pretlačimo. Nato ga še kuhamo in ves čas mešamo, da se zgosti. Ko se že precej zgosti dodamo sladkor. Skuhano marmelado še vročo predenemo v čiste in razkužene kozarce, ki jih takoj zapremo.

Džemi so podobni marmeladi. Razlika je v tem, da v džemu sadno meso ni tako do kraja razkuhano kakor v marmeladi, temveč so vidni v njem koščki sadja. Postopek je podoben kot pri marmeladi, na splošno pa je za izdelavo džema potrebno več sladkorja. Džem se dobro zgosti in želira le, če smo ga delali iz sadja, ki ima dovolj pektina in kisline. Na splošno dobro želirajo izdelki iz kutin, ribeza in kosmulj, iz jabolk pa le dokler še niso čisto zreli. Džemu, ki slabo želira, dodamo limonine lupinice in limonin sok ali pa drugemu sadju primešamo nekaj kutin, ribeza ali nezrelih jabolk. Lahko pa proti koncu kuhanja dodamo džemu tudi pektinski ekstrakt (Honzak, 1968).

Mezge dobimo na način, da sadje kuhamo ali parimo tako dolgo, da se zmešča ali celo razpade. Nato ga po želji pretlačimo in do gostega vkuhamo. Sadje izkoščičimo ali narežemo na krhlje in ga kuhamo oziroma parimo tako dolgo da se zmešča. Ko je sadje mehko, ga še vročega pretlačimo in damo ponovno kuhat. Pravilno kuhana mezga mora biti gosta. Skuhano mezgo predenemo v čiste in razkužene kozarce, ki jih takoj zapremo.

2.4.4 Sadni sokovi

Pred izdelavo sokov nabrano sadje preberemo, odstranimo nagnite ali drugače pokvarjene plodove in ga dobro operemo. Zmeljemo ga z mlinom. Manjše količine sadja v gospodinjstvih na preprost način zmeljemo v sokovniku. Zmleto sadje stisnemo s stiskalnico. Stisnjen sok je kalen. Najenostavneje ga očistimo tako, da ga pustimo nekaj časa mirovati, da se gošča usede na dno. Nato sok s cevjo odtočimo v drugo čisto posodo. Sokovi, ki imajo več kisline, se bolje čistijo, kakor sokovi, ki je imajo premalo. Čiščenje soka lahko opravimo tudi s posebnimi filtri. Soke najpogosteje konzerviramo s pasterizacijo, ohranimo jih pa lahko tudi tako, da jim dodamo razna kemična sredstva.

Pasterizacija je segrevanje soka do temperature 75 °C, in to 10 minut. Temperature ne smemo zviševati nad 80 °C, ker bi sok lahko dobil priokus po kuhanju in ker se pri višji temperaturi močno razkrajajo vitamin C in druge pomembne sestavine soka. Tudi ne smemo pasterizirati pod 72 °C, ker je nevarnost, da ne bomo omrtvili vseh mikroorganizmov (Honzak, 1968).

2.4.5 Sadni kis

Marsikdaj kupujejo kis celo tisti, ki imajo na domačem vrtu dovolj sadja in bi si lahko sami naredili zdrav in kakovosten sadni kis. Zdravo sadje zmeljemo, stisnemo in njegov sok damo v sod, da prevre. Alkoholno vrenje poteka najbolje pri temperaturi 20 °C. Na ta način pridobljeno sadno vino damo v toplejši prostor, kjer se hitreje razvijejo bakterije očetnega kisanja. Še hitreje se razmnožujejo, če prilijemo nekaj dobrega vinskega kisa. Sadje, iz katerega želimo narediti kis, mora biti dovolj zrelo. Za nastanek očetne kisline, ki je glavna sestavina kisa, je namreč potrebno, da je v sadju sladkor (Thacker, 1997).

2.4.6 Žganje iz sadnih tropin

Sadje mora biti očiščeno in zdravo. Doseči mora užitno zrelost. Nagnito ali plesnivo sadje pokvari okus. Sadje naj bi pri 18–20 °C vrelo praviloma do 6 tednov. Posoda je lahko lesena, plastična, betonska ali nerjaveča. Posodo zapremo z vrelnim čepom, ki omogoča odvajanje ogljikovega dioksida in prepreči dostop zraka. Drozge med vrenjem ne mešamo. Žganje kuhamo v posebnih bakrenih kotlih, ker le v teh dobimo okusno in kakovostno žganje, s postopkom destilacije. Pri prvem kuhanju dobimo surovo žganje. Ob začetku drugega kuhanja ima žganje 40–60 % alkohola, ob koncu kuhanja pa le 2–3 %. Kuhanje enega kotla traja 2-3 ure. Prehitro kuhanje škoduje aromi. Predvsem je pomembno drugo kuhanje, ki mora biti zelo počasno in enakomerno, saj le tako lahko dovolj natančno ločimo predtok ter srednji in zadnji tok. Ko kotel počasi segrevamo, se najprej izločijo lahko hlapljive snovi (aldehidi, estri očetna kislina, metilni alkohol), ki so zdravju škodljive, zato predtok (cvet) shranimo posebej. Ker pa vsebuje tudi dobre aromatične snovi, skušamo čim bolj natančno ločiti prvi tok (cvet) od (zelo kakovostnega) srednjega toka. Količina predtoka je 6-8 dcl (odvisno od vrste in kakovosti drozge ter količine v kotlu). Na začetku srednjega toka teče 70–80 % alkohol. Vsebnost alkohola se počasi zmanjšuje. Zadnji tok kuhamo do 5 ali do 8 % alkohola in ga zbiramo posebej. Preden žganje razredčimo (z destilirano vodo) na predpisano stopnjo alkohola (med 38 in 50 % - odvisno od vrste žganja), ga pustimo vsaj 6-8 tednov, da se uleži. Nekaj višjih alkoholov se medtem še spremeni v aromatične snovi. Okus postane bolj blag in zaokrožen. Žganje skladiščimo v temi (Kocjančič, 2006).

3 METODE DELA

3.1 VIRI PODATKOV

Na osnovi podatkov, pridobljenih od anketiranih na območju Brežic, smo ugotovili, kako priljubljeno je pridelovanje sadja in uživanje sadja med Brežičani nasploh, kje in kako pogosto potrošniki kupujejo sveže sadje, kaj jim je pri nakupu svežega sadja pomembno ter na kakšen način predelano sadje še uživajo.

S pomočjo Kmetijske svetovalne službe Brežice smo pridobili podatke o stanju intenzivnih sadovnjakov na območju občine Brežice. Podatki zajemajo velikost nasadov in število sadjarskih kmetij.

3.2 PRIPRAVA ANKETE

Raziskavo smo izvedli s pomočjo vprašalnika (priloga A). Vprašanja so bila kratka, jedrnata in razumljiva. Anketa je vključevala petnajst vprašanj, ki so bila zaprtega in odprtega tipa. Razdelili smo jih v štiri sklope. Prvi sklop vsebuje vprašanja, vezana na domačo pridelavo sadja, drugi vsebuje vprašanja, vezana na nakupovalne navade anketirancev, tretji pa vsebuje vprašanja, vezana na uživanje sadja. Na koncu ankete so sledila še tri demografska vprašanja, kjer so izpolnili osebne podatke: spol, starost in kraj bivanja.

3.3 IZVEDBA ANKETIRANJA

V anketni vzorec smo vključili 100 naključnih anketirancev iz območja Brežic. Anketiranje je potekalo po metodi osebnega spraševanja v mesecu maju in začetku junija 2010. Povpraševali smo ženske in moške različnih starostnih skupin.

3.4 OBDELAVA PODATKOV

Vse odgovore na vprašanja smo najprej pregledali, uredili in pripravili za nadaljnjo obdelavo in analizo. Podatke smo analizirali z metodami opisne statistike. Uporabili smo računalniški program Microsoft Excel.

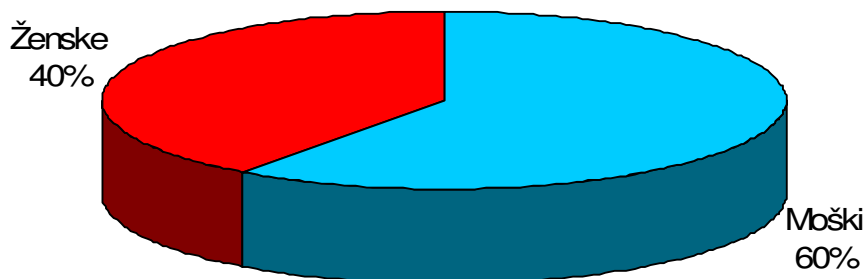
4 REZULTATI

4.1 OSNOVNI PODATKI O ANKETIRANCIH

Najprej smo preverili demografske značilnosti anketiranih.

4.1.1 Spol

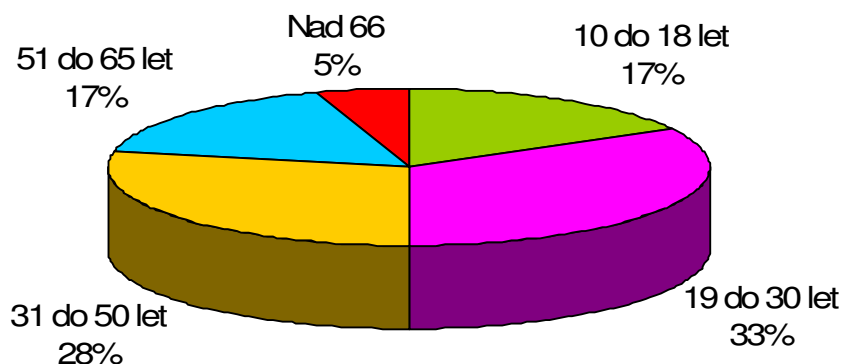
V anketi je sodelovalo 40 žensk in 60 moških (slika 1).



Slika 1: Anketiranci glede na spol; Brežice, 2010.

4.1.2 Starost

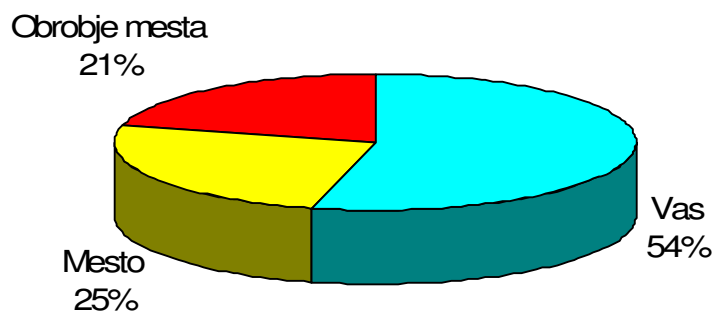
Po starosti smo anketirance razvrstili v pet starostnih razredov (slika 2). Prvi starostni razred sestavljajo anketiranci, stari od 10 do 18 let. Teh je 17 (17 %). Drugi starostni razred sestavljajo anketiranci, stari od 19 do 30 let. Teh je 33 (33 %). Tretji starostni razred sestavljajo anketiranci, stari od 31 do 50 let. Teh je 28 (28 %). Četrty starostni razred sestavljajo anketiranci, stari od 51 do 65 let. Teh je 17 (17 %). Peti razred sestavljajo anketiranci, stari nad 66 let. Teh je 5 (5 %).



Slika 2: Anketiranci glede na starost; Brežice, 2010.

4.1.3 Kraj bivanja

Glede na kraj bivanja smo anketirance razdelili v tri skupine (slika 3). Prva skupina anketirancev živi na vasi, teh je 54 oziroma 54 %. Druga skupina so anketiranci, živeči v mestu. Številčno jih znaša 25, kar predstavlja 25 % vseh anketirancev. Tretja skupina anketirancev pa živi na obrobju mesta, Teh je 21 oziroma 21 %.

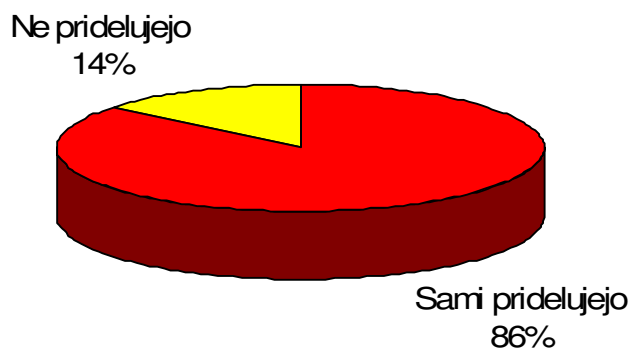


Slika 3: Anketiranci glede na kraj bivanja; Brežice, 2010.

4.2 PRIDELOVANJE SADJA

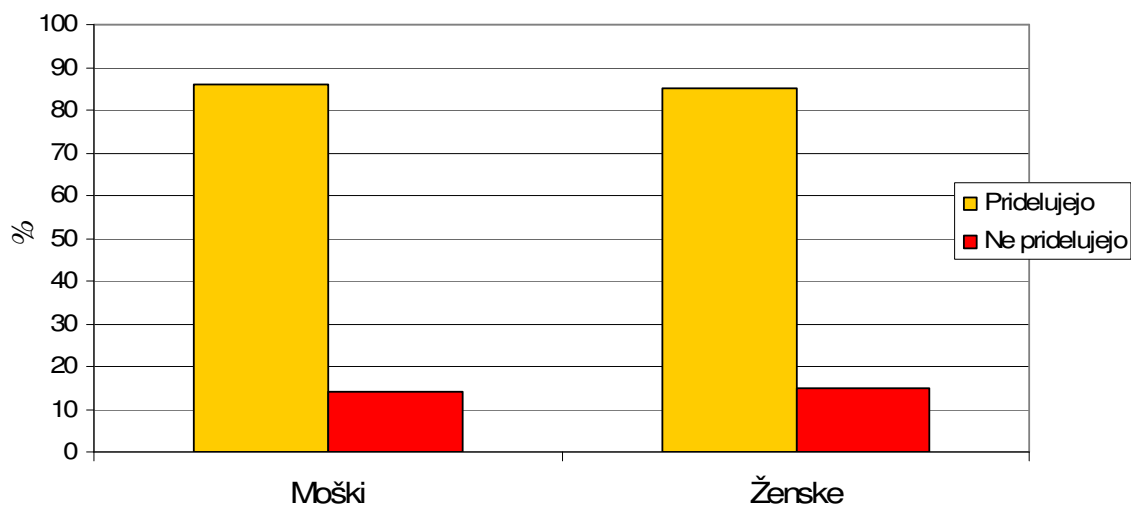
Pri tem vprašanju smo želeli izvedeti, ali anketiranci sami pridelujejo sadje.

Iz slike 4 je razvidno, da 86 (86 %) anketirancev sami pridelujejo sadje, medtem ko 14 (14 %) anketirancev sadja ne prideluje.



Slika 4: Anketiranci po pridelovanju sadja; Brežice, 2010.

Iz slike 5 je razvidno, da se pridelovanje sadja glede na spol ne razlikuje, saj večina moških in žensk prideluje sadje doma.



Slika 5: Anketiranci po pridelovanju sadja in spolu; Brežice, 2010.

Preglednica 1: Anketiranci po pridelovanju sadja in kraju bivanja; Brežice, 2010.

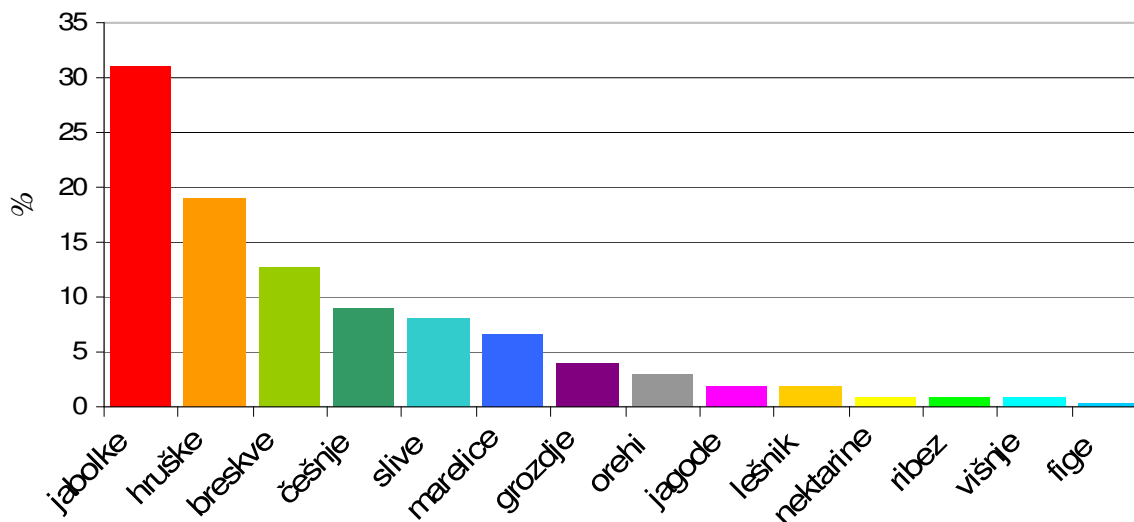
Kraj bivanja	Pridelujejo		Ne pridelujejo	
	število	delež (%)	število	delež (%)
Vas	52	96	2	4
Mesto	18	76	7	24
Obrobje mesta	16	76	5	24

Iz preglednice 1 je razvidno, da večina anketiranih, ki živijo na vasi, sami pridelujejo sadje 52 (96 %). 76 % anketiranih, ki živijo v mestu ali na obrobju mesta, pridelujejo sadje sami.

4.3 SADJE, KI GA ANKETIRANCI PRIDELUJEJO

Pri tem vprašanju nas je zanimalo, katero sadje anketiranci pridelujejo sami. Odgovarjali so anketiranci, ki sadje pridelujejo, pri tem pa smo dopuščali možnost več odgovorov.

Iz slike 6 je razvidno, da 31 % anketiranih, ki sami pridelujejo sadje, prideluje jabolka, 19 % prideluje hruške, 12,8 % anketirancev prideluje breskve, 9 % češnje in 8,1 % slive. Zanimljivo vlogo predstavljajo nektarine, ribez, višnje in fige.



Slika 6: Anketiranci po vrsti pridelanega sadja; Brežice, 2010.

Preglednica 2: Anketiranci po vrsti pridelanega sadja in kraju bivanja; Brežice, 2010.

Vrsta sadja	Kraj bivanja					
	vas		mesto		obrobje mesta	
	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)
Jabolka	50	96	16	89	14	88
Hruške	28	54	9	50	12	75
Breskve	15	29	7	39	11	69
Slive	17	33	3	17	1	6
Marelice	11	21	6	33	0	0
Češnje	13	25	6	33	4	25
Orehi	8	15	0	0	0	0
Jagode	3	6	2	11	0	0
Grozdje	7	13	2	11	1	6
Lešniki	3	6	0	0	2	12
Nektarine	0	0	1	11	1	6
Ribez	1	2	1	11	0	0
Višnje	0	0	1	11	1	6
Fige	0	0	0	0	1	6

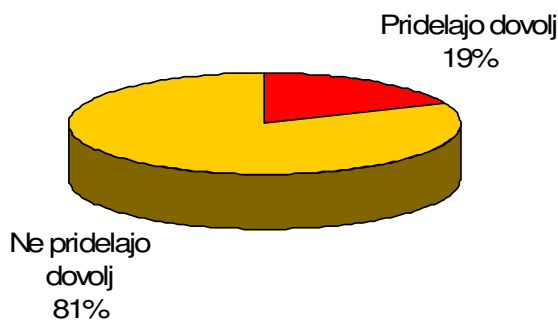
Rezultati so pokazali, da se tako na vasi kot v mestu in na obrobju mesta, največ pridelujejo jabolka, sledijo hruške in breskve.

Anketirani na vasi pridelujejo več sliv (33 %), kot anketirani v mestu (17 %) in na obrobju mesta (6 %).

4.4 KOLIČINA PRIDELANEGA SADJA

Pri tem vprašanju smo ugotavljali, ali anketiranci, ki sadje pridelujejo, pridelajo dovolj sadja za lastne potrebe.

Iz slike 7 je razvidno, da le 13 (19 %) pridelovalcev pridelava dovolj sadja za lastne potrebe, kar 73 (81 %) pridelovalcev pa ne pridelava dovolj sadja za lastne potrebe.



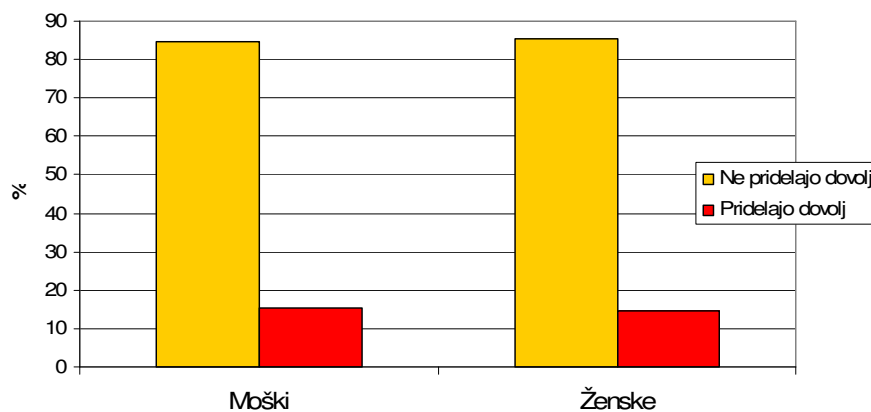
Slika 7: Anketiranci po zadostni količini pridelanega sadja za lastne potrebe; Brežice, 2010.

Preglednica 3: Anketiranci po zadostni količini pridelanega sadja za lastne potrebe in kraju bivanja; Brežice, 2010.

Kraj bivanja	Pridelajo dovolj		Ne pridelajo dovolj	
	število	delež (%)	število	delež (%)
Vas	11	21,0	41	79,0
Mesto	0	0,0	18	100,0
Obrobje mesta	2	12,5	14	87,5

Iz preglednice 3 je razvidno, da 11 (21,0 %) anketirancev, ki živi na vasi in 2 (12,5 %) anketiranca, ki živita na obrobju mesta, pridelajo dovolj sadja za lastne potrebe.

Slika 8 prikazuje, da se rezultati med spoloma ne razlikujejo. Večina moških in žensk ne pridelava dovolj sadja za lastne potrebe.

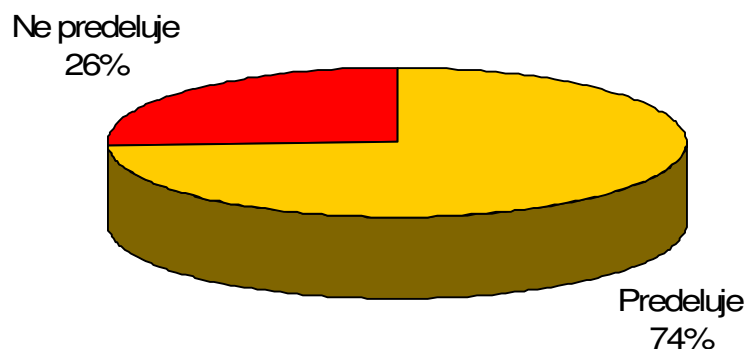


Slika 8: Anketiranci po zadostni količini pridelanega sadja za lastne potrebe in spolu; Brežice, 2010.

4.5 PREDELAVA SADJA

Iz vprašanja, ali anketiranci doma pridelano sadje tudi predelajo in v kaj ga predelajo, smo ugotovili naslednje.

Iz slike 9 je razvidno da 64 (74 %) anketirancev doma pridelano sadje tudi predeluje, medtem ko jih 22 (26 %) pridelovalcev sadja ne predeluje.



Slika 9: Anketiranci po predelavi sadja; Brežice, 2010.

Preglednica 4: Anketiranci po predelavi sadja in kraju bivanja; Brežice, 2010.

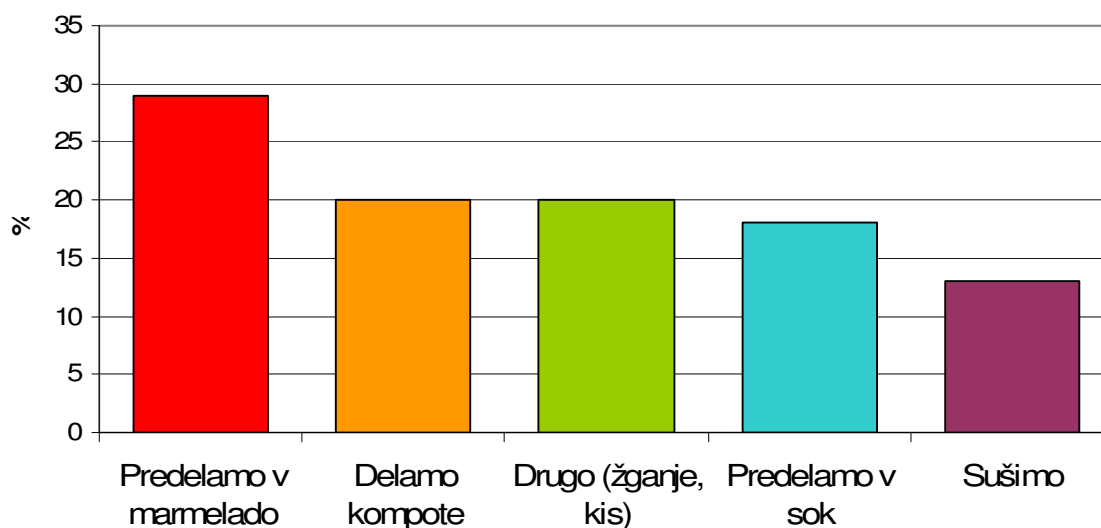
Kraj bivanja	Predeluje		Ne predeluje	
	število	delež (%)	število	delež (%)
Vas	46	88,5	6	11,5
Mesto	7	39,0	11	61,0
Obrobje mesta	11	69,0	5	31,0

Iz preglednice 4 je razvidno, da največ pridelanega sadja predelajo anketiranci, živeči na vasi 46 (88,5 %). Sledijo jim anketiranci, ki živijo na obrobju mesta 11 (69 %), najmanj sadja pa predelujejo anketiranci, živeči v mestu 7 (39 %).

Predelovalci so nato lahko izbirali med petimi ponujenimi odgovori (sušimo, predelamo v sok, predelamo v marmelado, delamo kompote, ostalo). Štiriinšestdeset anketiranih se je odločilo za več odgovorov.

Rezultati so pokazali, da največ anketiranih sadje predela v marmelado (29 %), 20 % anketiranih dela kompote, 18 % stiska sok, 13 % anketiranih sadje suši.

Pod ostalo so anketiranci (20 %) napisali predelavo sadja v žganje in kis.

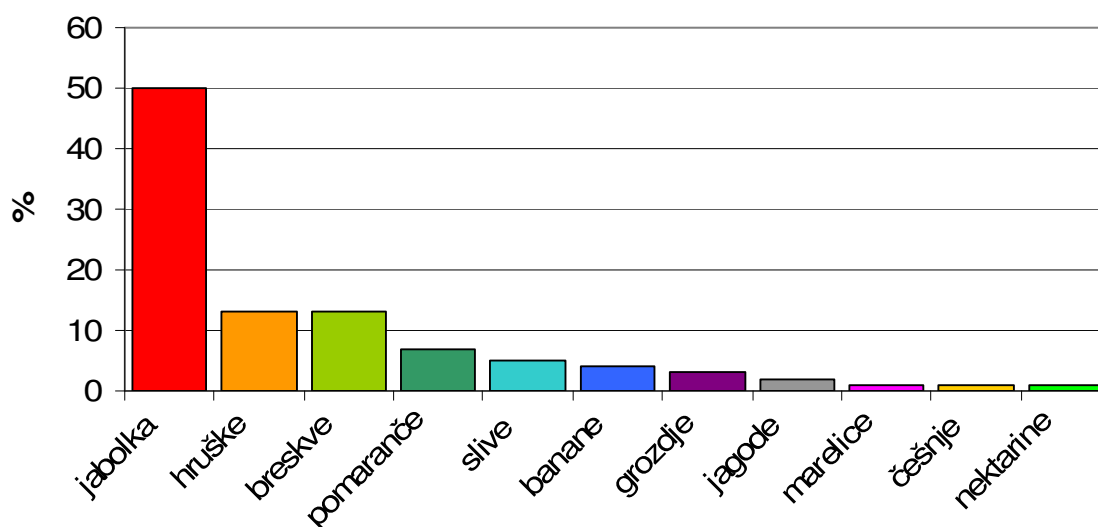


Slika 10: Anketirani po predelavi sadja; Brežice, 2010.

4.6 SADJE, KI GA ANKETIRANCI NAJPOGOSTEJE UŽIVAJO

Pri tem vprašanju smo želeli izvedeti, katero sadje anketiranci uživajo najpogosteje. Vprašanje je bilo odprtega tipa.

Iz slike 11 je razvidno, da kar 50 % anketiranih najpogosteje uživa jabolka. Sledijo jim hruške in breskve (13 %). 7 % anketiranih najpogosteje uživa pomaranče, 5 % najpogosteje uživa slive, 4 % banane, 3 % grozdje in 2 % anketirancev najpogosteje uživa jagode. Z 1 % si sledijo marelice, češnje in nektarine.

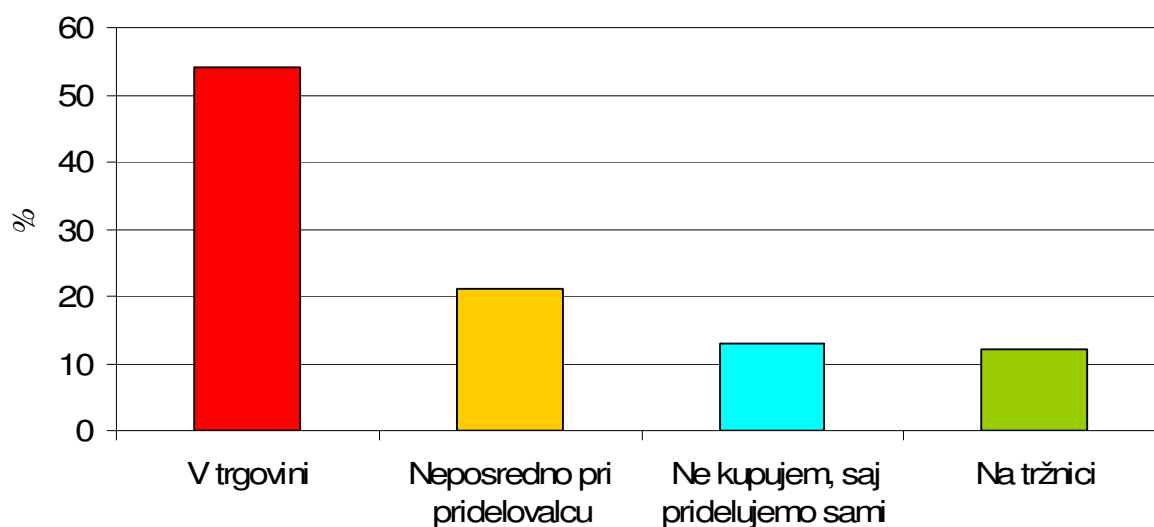


Slika 11: Anketirani po najpogosteje zaužitem sadju; Brežice, 2010.

Iz preglednice 6 je razvidno, da vse starostne skupine najpogosteje uživajo jabolka, nato sledijo hruške, breskve, pomaranče, slive in banane.

4.7 MESTO NAKUPA SADJA

S tem vprašanjem smo želeli izvedeti, kje anketiranci najpogosteje kupujejo sadje. Izbirali so lahko med štirimi ponujenimi odgovori (na tržnici, neposredno pri pridelovalcu, v trgovini, ne kupujem, saj pridelujemo sami).



Slika 12: Anketirani po najpogostejšem mestu nakupa sadja; Brežice, 2010.

Iz slike 12 je razvidno, da anketiranci najpogosteje sveže sadje kupujejo v trgovini 54 (54 %), 21 (21 %) anketiranih sveže sadje najpogosteje kupuje neposredno pri pridelovalcu, 13 (13 %) sadja ne kupuje, saj pridelajo sami, 12 (12 %) pa jih najpogosteje kupuje na tržnici.

Preglednica 7: Anketiranci glede na najpogostejše mesto nakupa in spol; Brežice, 2010.

Mesto nakupa	Spol			
	moški		ženske	
	število	delež (%)	število	delež (%)
Na tržnici	8	13,3	4	10,0
Neposredno pri pridelovalcu	14	23,4	7	17,5
V trgovini	30	50,0	24	60,0
Ne kupujem, saj pridelujemo sami	8	13,3	5	12,5

Odgovori na vprašanje, kje anketiranci najpogosteje kupujejo sadje, se med spoloma bistveno ne razlikujejo (preglednica 7). Tako moški kot ženske najpogosteje sveže sadje kupujejo v trgovinah.

Preglednica 8: Anketiranci glede na najpogostejše mesto nakupa in starost; Brežice, 2010

Mesto nakupa	Starost									
	10-18 let		19-30 let		31-50 let		51-65 let		nad 66	
	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)
Na tržnici	0	0	1	3	2	7	6	35	3	60
Neposredno pri pridelovalcu	2	12	11	33	7	25	1	6	0	0
V trgovini	14	82	18	55	13	46,5	8	47	1	20
Ne kupujem, saj pridelujemo sami	1	6	3	9	6	21,5	2	12	1	20

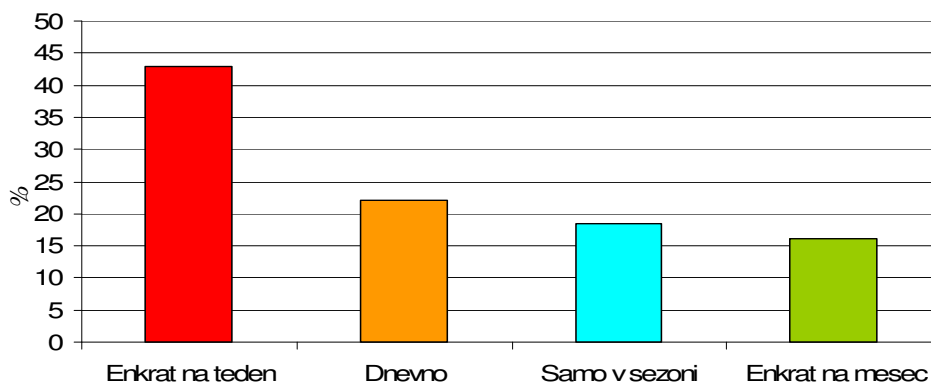
Iz preglednice 8 je razvidno, da starejši anketirani sveže sadje najpogosteje kupujejo na tržnici 3 (60 %), medtem ko mlajši anketiranci sveže sadje najpogosteje kupujejo v trgovinah 14 (82 %).

4.8 POGOSTOST KUPOVANJA SADJA

Prav tako nas je zanimalo, kako pogosto anketiranci kupujejo sveže sadje. Predpostavili smo štiri možne odgovore (dnevno, enkrat na teden, enkrat na mesec, samo v sezoni, ko je sadje cenejše), med katerimi so izbirali enega.

Iz slike 13 je razvidno, da 37 (42,5 %) anketirancev najpogosteje kupujejo sveže sadje enkrat na teden. Dnevno jih kupuje 20 (23 %), samo v sezoni jih kupuje 16 (18,4 %). Enkrat na mesec kupuje 14 (16,1 %) anketirancev.

Rezultati so pokazali, da anketiranci najpogosteje kupujejo sveže sadje tedensko. Bistvenih razlik med dnevnim, sezonskim in mesečnim nakupovanjem ni.



Slika 13: Anketirani po pogostosti kupovanja sadja; Brežice, 2010.

Preglednica 9: Anketiranci po pogostosti kupovanja sadja in kraju bivanja; Brežice 2010.

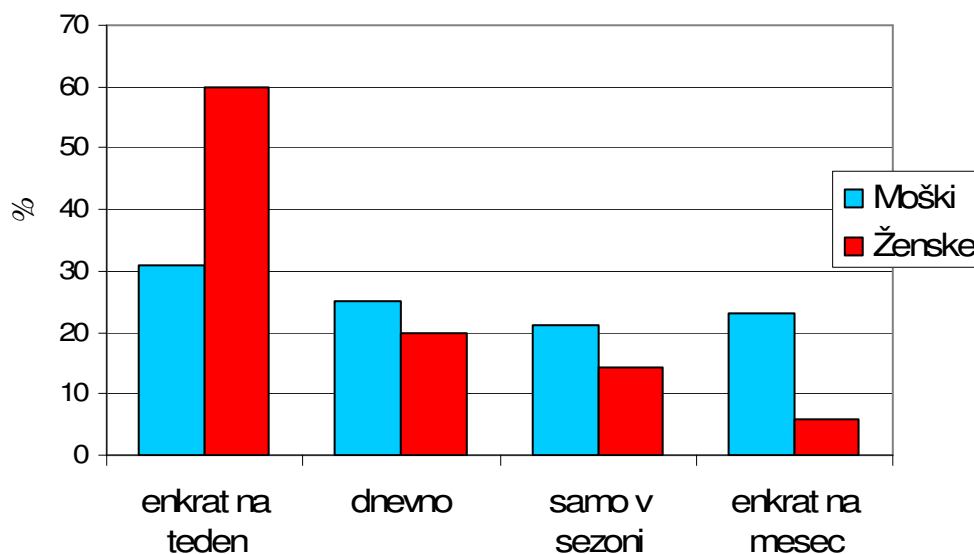
Pogostost kupovanja sadja	Kraj bivanja					
	vas		mesto		obrobje mesta	
	število	delež	število	delež	število	delež
Enkrat na teden	19	44	8	32	10	52,6
Dnevno	3	7	10	40	7	36,8
Samo v sezoni	10	23	4	16	2	10,6
Enkrat na mesec	11	26	3	12	0	0

Rezultati so pokazali, da anketirani na vasi bistveno pogosteje sveže sadje kupujejo tedensko 19 (44 %). Mesečno nakupuje 11 (26 %), samo v sezoni 10 (23 %) in dnevno kupujejo 3 (7 %).

Anketirani v mestu kupujejo sveže sadje dnevno 10 (40 %), tedensko ga kupuje 8 (32 %), samo v sezoni 4 (16 %) in enkrat na mesec 3 (12 %).

Anketirani, ki živijo na obrobju mesta, najpogosteje kupujejo sveže sadje, prav tako kot živeči na vasi, tedensko 10 (52,6 %). Dnevno kupuje 7 (36,8 %) in samo v sezoni 2 (10,6 %). Anketiranci, živeči na obrobju mesta, ne kupujejo sadja mesečno.

Iz slike 14 je razvidno, da nekoliko več moških anketirancev 12 (23 %) kot žensk 2 (5,7 %) kupuje sadje na daljši rok, in sicer mesečno. Samo v sezoni kupuje 11 (21,2 %) moških in 5 (14,3 %) žensk. Tedensko nakupuje enkrat več žensk 21 (60 %), kot moških 16 (30,8 %). Med spoloma ni bistvenih razlik v dnevnem nakupovanju svežega sadja.

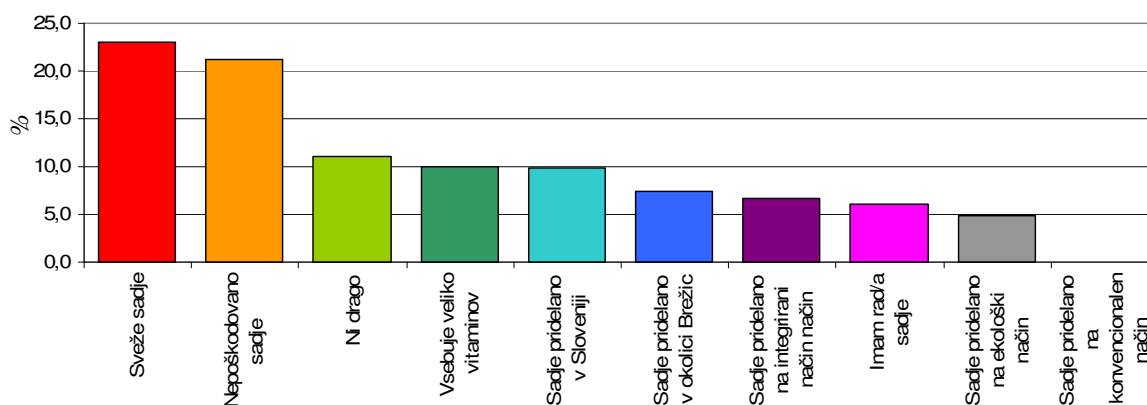


Slika 14: Anketirani po pogostosti kupovanja sadja in spolu; Brežice, 2010.

4.9 POMEMBNE ZNAČILNOSTI PRI NAKUPU SVEŽEGA SADJA

Pri tem vprašanju smo želeli izvedeti, kaj je anketirancem pri nakupu svežega sadja pomembno. Večina anketiranih se je odločila za več odgovorov.

Iz slike 15 je razvidno, da je anketirancem daleč najpomembnejše, da je sadje sveže (23 %) in nepoškodovano (21,2 %). Med pomembnejšimi dejavniki je tudi cena (11 %) in vsebnost vitaminov (10 %). Da je sadje pridelano v Sloveniji, je pomembno 9,8 % anketirancem, da je pridelano v okolici Brežic pa 7,5 % anketirancem. Med manj pomembnimi dejavniki pri nakupovanju svežega sadja so pridelava na integriran način (6,6 %), priljubljenost sadja (6 %) in pridelava sadja na ekološki način, za katerega se je odločilo 4,9 % anketiranih. Zanimiv je rezultat, da se noben anketirani ni odločil za konvencionalno pridelavo.



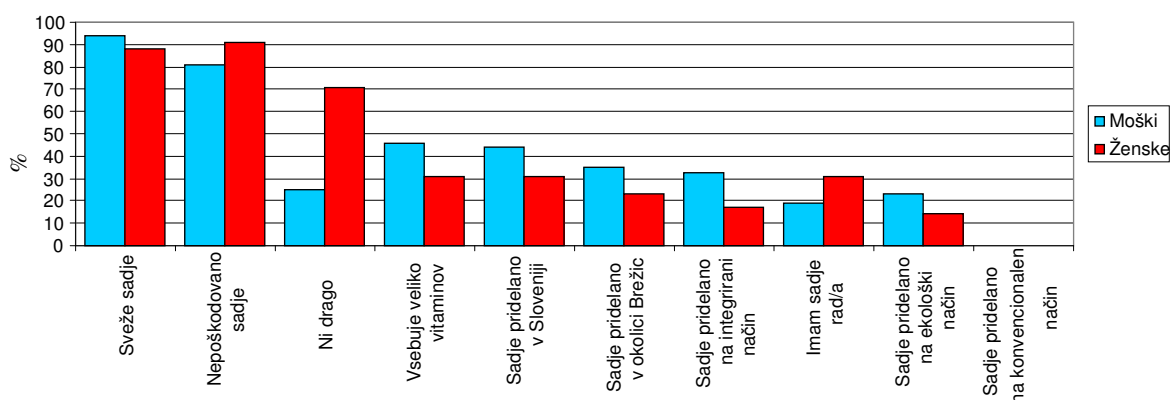
Slika 15: Anketirani po pomembnih značilnostih pri nakupovanju sadja; Brežice, 2010.

Rezultati so pokazali, da je anketirancem najnižje starostne skupine pri izbiri sadja bolj pomembna cena 12 (80 %), kot najstarejši starostni skupini 1 (33 %) (preglednica 10).

Preglednica 10: Anketirani po pomembnih značilnostih pri nakupovanju sadja in starosti; Brežice, 2010.

Pomembne značilnosti pri nakupovanju sadja	Starost									
	10-18 let		19-30 let		31-50 let		51-65 let		nad 66	
	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)
Sveže sadje	14	93	29	97	23	92	12	86	2	67
Nepoškodovano sadje	12	80	27	90	24	96	10	71	1	33
Sadje pridelano v Sloveniji	5	33	9	30	12	48	6	43	2	67
Ni drago	12	80	15	50	4	16	6	43	1	33
Sadje pridelano v okolici Brežic	3	20	5	17	9	36	6	43	3	100
Imam sadje rad/a	7	47	8	27	4	16	1	7	1	33
Sadje pridelano na integrirani način	2	13	8	27	9	36	2	14	2	67
Vsebuje veliko vitaminov	4	27	15	50	8	32	8	57	0	0
Sadje pridelano na ekološki način	1	7	4	13	7	28	5	36	0	0
Sadje pridelano na konvencionalen način	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Iz slike 16 je razvidno, da je predstavnicam ženskega spola pri nakupu svežega sadja bolj pomembna cena 25 (71 %), kot moškim 13 (25 %). Pri drugih značilnih lastnostih bistvene razlike med spoloma ni.



Slika 16: Anketirani po pomembnih značilnostih pri nakupovanju sadja in spolu; Brežice, 2010.

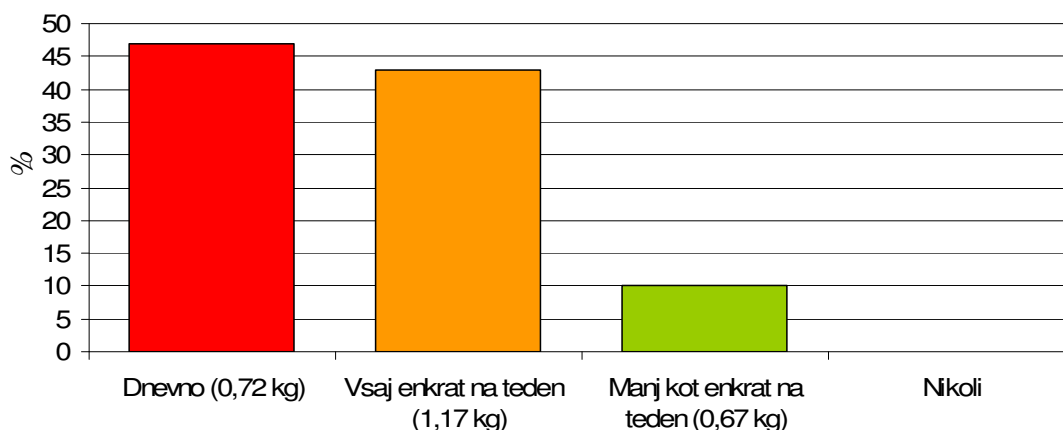
4.10 POGOSTOST UŽIVANJA SADJA

Pri tem vprašanju smo želeli izvedeti, kako pogosto anketiranci uživajo sadje. Na izbiro so imeli štiri možne odgovore, in sicer: dnevno, vsaj enkrat na teden, manj kot enkrat na teden, nikoli.

Pri vsakem odgovoru je sledilo odprto vprašanje, koliko sadja v kg pojejo. Dvanajst anketirancev ni odgovorilo na drugi del vprašanja, iz česar lahko sklepamo, da nekateri ne vedo, koliko sadja pojejo.

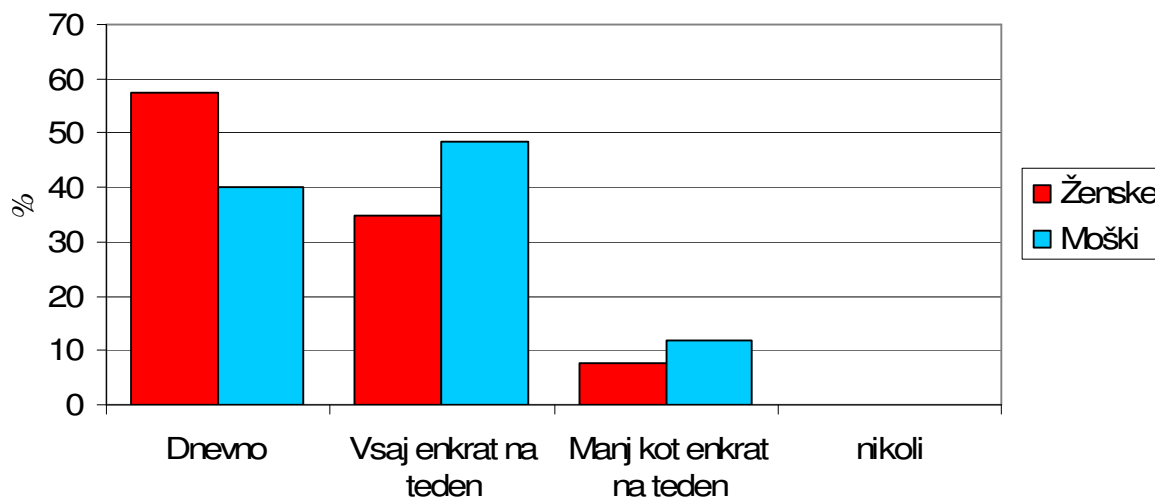
Iz slike 17 je razvidno, da dnevno uživa sadje 47 (47 %) anketiranih, posamezni anketiranec pa povprečno zaužije 0,72 kg. Vsaj enkrat na teden uživa sadje 43 (43 %) anketiranih, posamezni anketiranec povprečno zaužije 1,17 kg/teden. Manj kot enkrat na teden uživa sadje 10 (10 %) anketiranih. Tako posamezni anketirani povprečno zaužije 0,67 kg na več kot en teden.

Pozitivno nas je presenetil podatek, da ni anketiranca, ki ne bi nikoli užival svežega sadja.



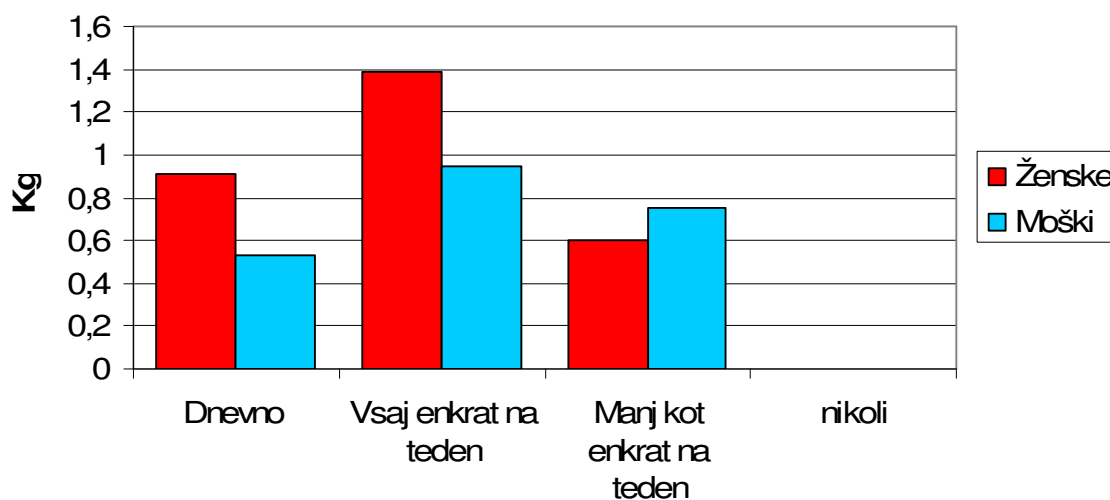
Slika 17: Anketirani po pogostosti uživanja svežega sadja in količini zaužitega sadja; Brežice, 2010.

Iz slike 18 je razvidno, da 57,5 % žensk in 40 % moških dnevno uživa sveže sadje. Vsaj enkrat na teden sveže sadje uživa 48,3 % moških in 35 % žensk. Manj kot enkrat na teden sveže sadje uživa 7,5 % žensk in 11,7 % moških.



Slika 18: Anketirani po pogostosti uživanja sadja in spolu; Brežice, 2010.

Iz slike 19 je razvidno, da ženske zaužijejo dnevno povprečno 0,91 kg, moški pa 0,53 kg sadja. Vsaj enkrat na teden ženske zaužijejo povprečno 1,39 kg, moški pa 0,95 kg sadja. Manj kot enkrat na teden ženske zaužijejo povprečno manj kot moški in sicer 0,6 kg, medtem ko moški zaužijejo povprečno 0,75 kg sadja na več kot en teden.



Slika 19: Anketirani po količini zaužitega sadja in spolu; Brežice, 2010.

Preglednica 11: Anketirani po pogostosti uživanja sadja, količini zaužitega sadja in starosti; Brežice, 2010.

Pogostost uživanja sadja	Starost									
	10-18 let		19-30 let		31-50 let		51-65 let		nad 66	
	število	kg povp.	število	kg povp.	število	kg povp.	število	kg povp.	število	kg povp.
Dnevno	5	0,6	17	0,97	19	0,88	4	0,57	2	0,58
Vsaj enkrat na teden	8	0,8	13	1,2	7	1,5	12	1,4	3	0,95
Manj kot enkrat na teden	4	0,6	3	1	2	0,9	1	0,85	0	0
Nikoli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Iz preglednice 11 je razvidno, da dnevno največ svežega sadja zaužije starostna skupina od 19 do 30 let, povprečno 0,97 kg. Vsaj enkrat na teden največ svežega sadja zaužije starostna skupina od 31 do 50 let, povprečno 1,5 kg. V skupini manj kot enkrat na teden, zaužije največ sadja starostna skupina od 19 do 30 let, povprečno 1 kg.

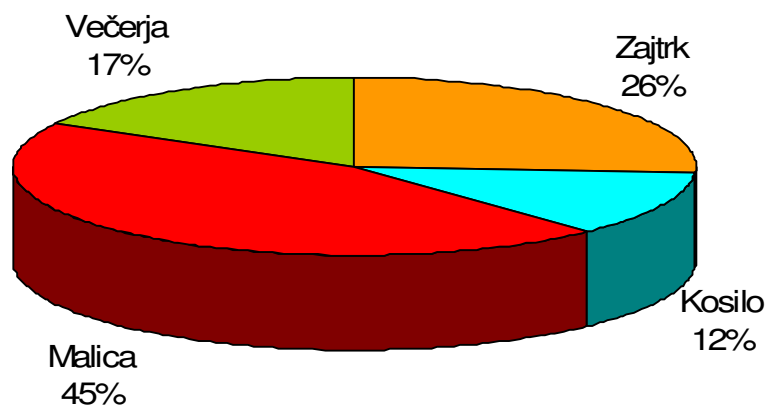
Vzpodbuden ni podatek za najmlajšo starostno skupino anketiranih, katera zaužije povprečno le 0,6 kg sadja dnevno, 0,8 kg vsaj enkrat na teden in le 0,6 kg svežega sadja manj kot enkrat na teden.

Kot kažejo rezultati anketiranih bi morali v šolah bolj spodbujati uživanje svežega sadja.

4.11 OBROK, PRI KATEREM ANKETIRANCI POJEJO NAJVEČ SVEŽEGA SADJA

Pri tem vprašanju smo želeli izvedeti, pri katerem obroku anketiranci pojejo največ svežega sadja. Na izbiro so imeli štiri možne odgovore, in sicer: zajtrk, kosilo, malica, večerja.

Iz slike 20 je razvidno, da 45 (45 %) anketiranih največ svežega sadja zaužije pri malici. Pri zajtrku uživa največ svežega sadja 26 (26 %) anketiranih, za večerjo uživa največ sadja 17 (17 %) anketiranih. 12 (12 %) anketirancev pa je povedalo, da največ svežega sadja uživa v času kosila.



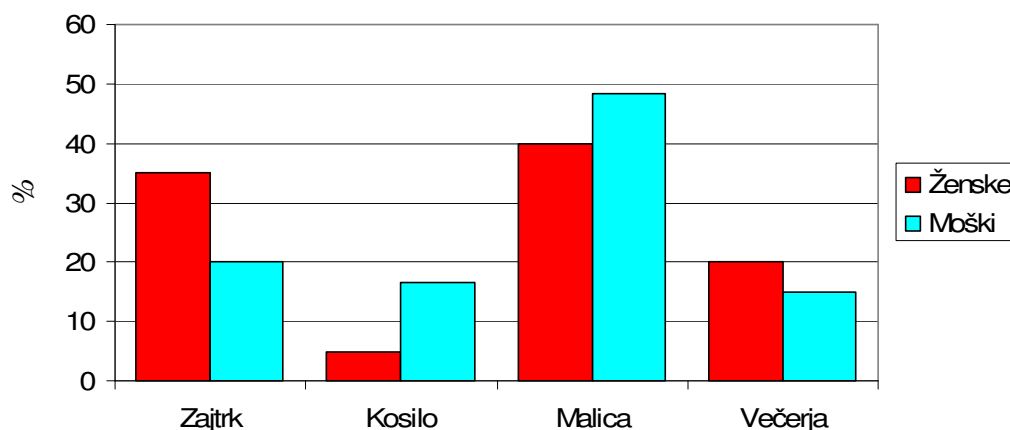
Slika 20: Anketirani po obroku, pri katerem pojejo največ svežega sadja; Brežice, 2010.

Preglednica 12: Anketirani po obroku, pri katerem pojejo največ svežega sadja in starosti; Brežice, 2010.

Obrok	Starost									
	10-18 let		19-30 let		31-50 let		51-65 let		nad 66	
	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)
Zajtrk	5	29,4	6	18,2	9	32,2	4	23,5	2	40,0
Kosilo	3	17,6	2	6,0	6	21,4	1	5,9	0	0,0
Malica	7	41,2	16	48,5	11	39,3	8	47,1	3	60,0
Večerja	2	11,8	9	27,3	2	7,1	4	23,5	0	0,0

Odgovori na vprašanje, pri katerem obroku anketiranci pojejo največ svežega sadja se glede na starost ne razlikuje (preglednica 12). Večina največ svežega sadja zaužije pri malici.

Odgovori na vprašanje, pri katerem obroku anketiranci pojejo največ svežega sadja se glede na spol ne razlikujejo (slika 21).



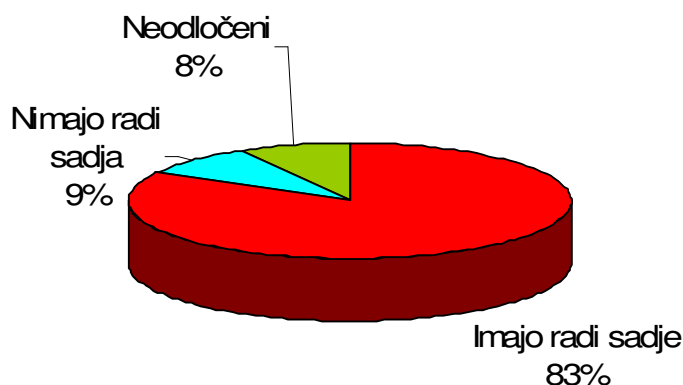
Slika 21: Anketirani po obroku, pri katerem pojejo največ svežega sadja in spolu; Brežice, 2010.

4.12 PRILJUBLJENOST SVEŽEGA SADJA

Pri tem vprašanju nas je zanimalo, ali imajo anketirani sveže sadje radi.

Iz slike 22 je razvidno, da ima 83 (83 %) anketiranih sadje rado, da 9 (9 %) anketiranih sadje nima rado in da je 8 (8 %) anketiranih neodločenih.

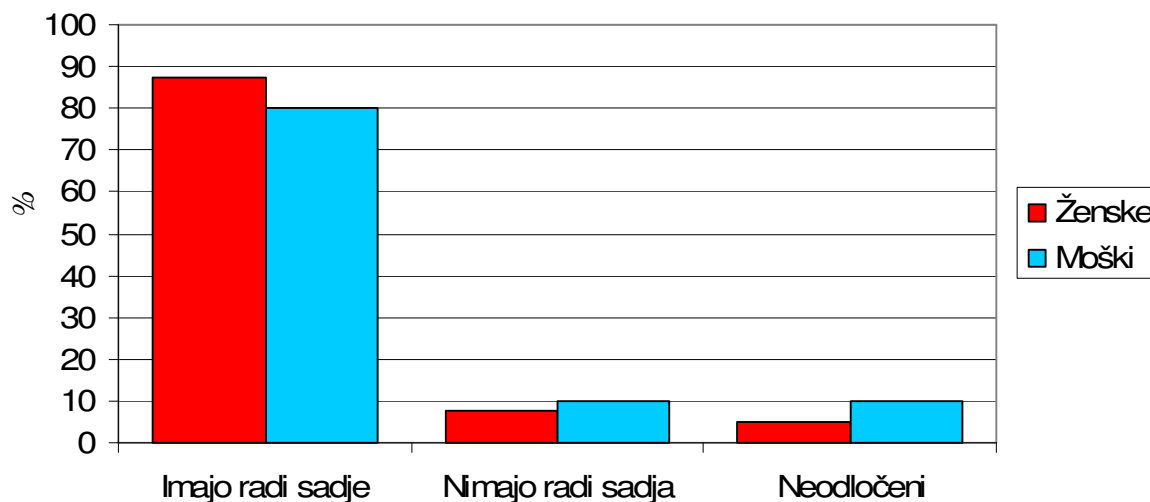
Iz tega podatka lahko sklepamo, da se je nekaterim težko odločiti, ali imajo sadje radi ali ne.



Slika 22: Anketirani po priljubljenosti svežega sadja; Brežice, 2010.

Iz slike 23 je razvidno, da ima večina anketiranih žensk 35 (87,5 %) sadje rado in da 3 (7,5 %) anketirane nimajo rade sadja. Neodločeni sta bili 2 (5 %).

Rezultati prikazujejo, da ima 48 (80 %) anketiranih moških sadje rado in da jih 6 (10 %) sadja ne mara. Neodločenih je bilo 6 (10 %). Rezultati se med spoloma bistveno ne razlikujejo, vendar lahko opazimo, da je med moškimi anketiranci več neodločenih.



Slika 23: Anketirani po priljubljenosti svežega sadja in spolu; Brežice, 2010.

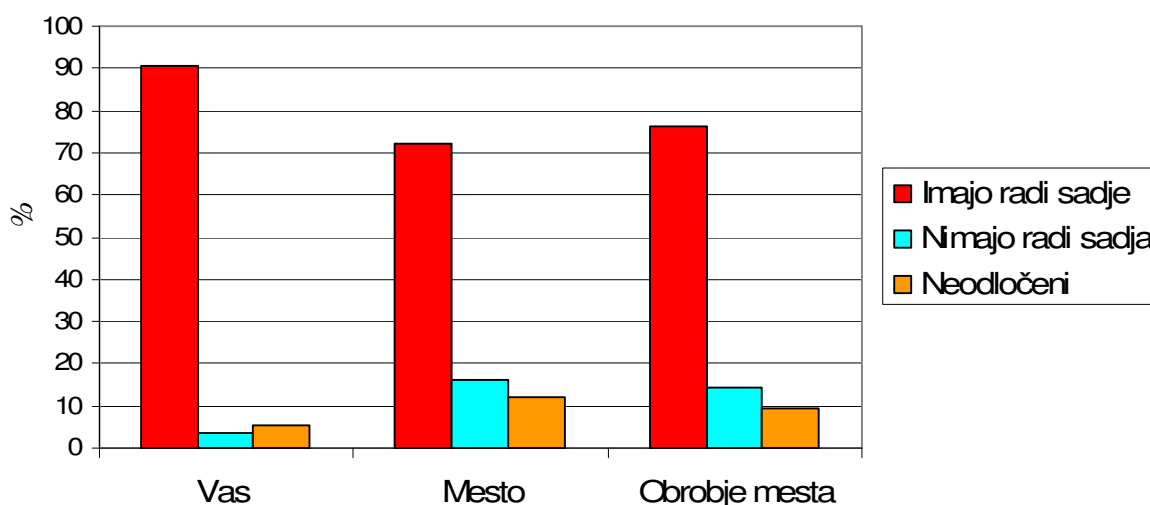
Preglednica 13: Anketirani po priljubljenosti svežega sadja in starosti; Brežice, 2010.

Priljubljenost svežega sadja	Starost									
	10-18 let		19-30 let		31-50 let		51-65 let		nad 66	
	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)
Imajo radi sadje	13	76,5	29	87,9	26	92,8	14	82,3	1	20,0
Nimajo radi sadja	3	17,6	0	0,0	1	3,6	1	5,9	4	80,0
Neodločeni	1	5,9	4	12,1	1	3,6	2	11,8	0	0,0

Iz preglednice 13 je razvidno, da imajo izmed vseh starostnih skupin sveže sadje najraje starostna skupina anketiranih od 31 do 50 let (26 anketiranih oziroma 92,8 %). Starostna skupina nad 66 let svežega sadja ne mara (4 anketirani oziroma 80 %). Prav tako so 3 (17,6 %) anketirani v starostni skupini od 10 do 18 let, ki svežega sadja ne marajo.

Iz slike 24 je razvidno, da imajo sveže sadje raje anketiranci, ki živijo na vasi 49 (90,7 %), kot anketiranci, ki živijo v mestu 18 (72 %) ali na obrobju mesta 16 (76,2 %).

Največ neodločenih anketirancev je bilo pri tem vprašanju tistih, ki živijo v mestu 3 (12 %), prav tako več tistih anketiranih, ki sadja nimajo radi 4 (16 %) živi v mestu.

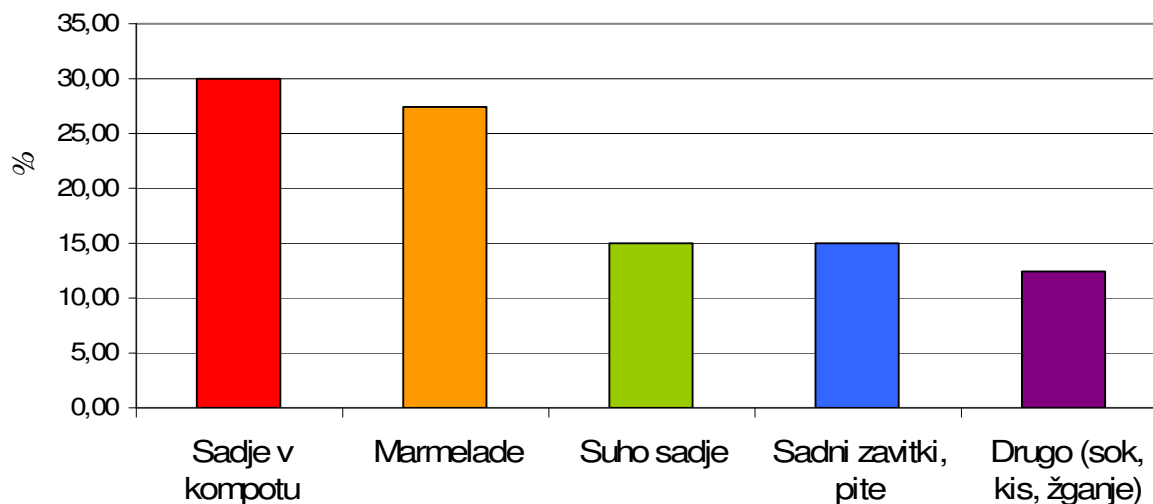


Slika 24: Anketirani po priljubljenosti svežega sadja in kraju bivanja; Brežice, 2010.

4.13 IZDELKI, KI JIH ANKETIRANI UŽIVAJO

Pri vprašanju, katere od izdelkov iz sadja še uživajo, se je večina anketiranih odločila za več odgovorov.

Iz slike 25 je razvidno, da 30 % anketiranih uživa sadje v obliki kompotov. Marmelade uživa 27,5 % anketiranih, 15 % anketiranih uživa sadne zavitke in pite ter suho sadje. Pod drugo so anketiranci navedli sok, kis in žganje, ki predstavljajo 12,5 %.



Slika 25: Anketirani po obliki zaužitega sadja; Brežice, 2010.

Preglednica 14: Anketirani po obliki zaužitega sadja in starosti; Brežice 2010.

Izdelki, ki jih anketirani uživajo	Starost									
	10-18 let		19-30 let		31-50 let		51-65 let		nad 66	
	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)	število	delež (%)
Suho sadje	4	23,5	10	30	4	14	9	53	3	60
Marmelade	13	76,5	19	58	19	68	4	24	0	0
Sadje v kompotu	7	41	17	51	20	71	12	71	4	80
Sadni zavitki, pite	10	59	13	39	3	11	3	18	1	20
Drugo	0	0	7	21	10	36	6	35	2	40

Iz preglednice 14 je razvidno, da največ anketirancev v starostni skupini od 10 do 18 let uživa marmelade 13 (76,5 %), 10 (59 %) anketirancev uživa sadne zavitke in pite, 7 (41 %) anketirancev sadje v kompotu in 4 (23,5 %) sušeno sadje.

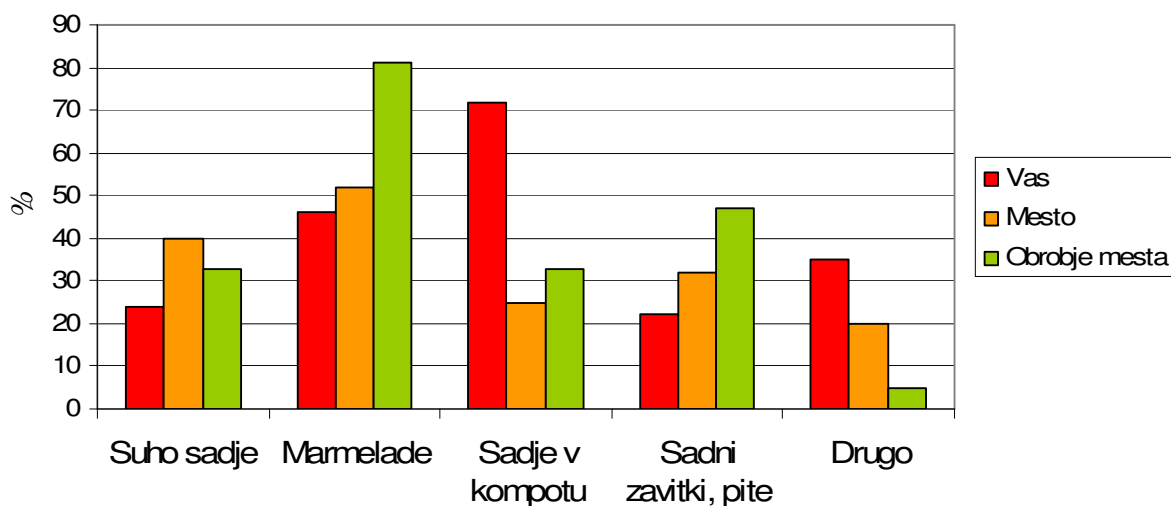
Največ anketiranih v starostni skupini od 19 do 30 let uživa marmelade 19 (58 %), nato jim sledijo anketiranci 17 (51 %), ki uživajo sadje v kompotu in še 13 (39 %), ki uživajo sadni zavitke in pite. Suho sadje uživa 10 (30 %), za drugo se je odločilo 7 (21 %) anketirancev.

Največ anketiranih v starostni skupini od 31 do 50 let (71 %) uživa sadje v kompotu, nato sledijo marmelada (58 %) in drugo (36 %). Najmanj anketirancev v tej starostni skupini uživa suho sadje (14 %) ter sadne zavitke in pite (11 %).

Največ anketiranih v starostni skupini od 51 do 65 let (71 %) uživa sadje v kompotu, 53 % jih uživa suho sadje in 35 % drugo. Najmanj anketirancev v tej starostni skupini uživa marmelade (4 anketirani, 24 %) ter sadne zavitke in pite (6 anketiranih, 35 %).

Največ anketirancev v starostni skupini nad 66 let (80 %) uživa sadje v kompotu, 60 % suho sadje in 40 % drugo. Najmanj anketirancev v tej starostni skupini uživa sadne zavitke in pite (20 %). Nihče od anketiranih v najstarejši starostni skupini ne uživa marmelade.

Iz slike 26 je razvidno, da marmelado uživa več anketiranih, ki živijo v mestu 13 (52 %) in tisti, ki živijo na obrobju mesta 17 (81 %). Več anketiranih, ki živijo na vasi uživa sadje v kompotu 39 (72 %) v primerjavi s tistimi, ki žive v mestu ali na obrobju mesta.



Slika 26: Anketirani po obliki zaužitega sadja in kraju bivanja; Brežice 2010.

5 RAZPRAVA IN SKLEPI

5.1 RAZPRAVA

Glede na to, da so na brežiškem območju za sadjarstvo zelo ugodne razmere, je bil namen diplomskega dela ugotoviti ali prebivalci izkoristijo naravne danosti za pridelavo sadja. Ugotoviti smo želeli tudi, kje in kako pogosto potrošniki kupujejo sveže sadje, kaj jim je pri nakupu svežega sadja pomembno ter na kakšen način predelano sadje še uživajo.

V anketi je sodelovalo 100 anketirancev, od tega jih 54 živi na vasi, 25 v mestu in 21 na obrobju mesta. Med anketiranci je bilo 60 moških in 40 žensk. Največji odstotek anketirancev (33 %), predstavlja starostna skupina od 19 do 30 let. 86 % anketirancev sami pridelujejo sadje, kar je posledica tega, da imajo Brežice majhno mestno jedro, obrobje mesta in okoliške vasi pa so v glavnem poseljene s stanovanjskimi hišami, katere obkroža vsaj majhen vrt. Pokazalo se je, da je med vsemi vrstami sadja najpogostejše pridelovanje jabolk (31 %), ne glede na spol, starost in kraj bivanja.

Dovolj sadja za lastne potrebe pridelal le 18,6 % pridelovalcev, ki živijo na vasi in na obrobju mesta. Nobeden od anketiranih, ki živi v mestu, ne pridelal dovolj sadja za lastne potrebe.

Rezultat, da kar 74 % anketirancev doma pridelano sadje tudi predela, kaže na precejšno samooskrbo prebivalcev. Sadje najpogosteje (29 %) predelujejo v marmelado, 20 % anketiranih dela kompote, 18 % stiska sok, 13 % anketiranih sadje suši. Pod ostalo, so anketiranci navedli predelavo sadja v žganje in kis. Ta vrsta predelave obsega skupno 20 %.

Polovica anketiranih v okolici Brežic najpogosteje uživa jabolka, 13 % hruške in breskve, pomaranče uživa 7 % in slive 5 % anketiranih.

Več kot polovica anketiranih (54 %) kupuje sveže sadje najpogosteje v trgovini, saj se jim zdi najprimernejši kraj za nakupe, hkrati pa je tudi ponudba velika ter cene primerne. Pri pridelovalcu najpogosteje kupuje 21 % anketiranih, 13 % anketiranih sadja ne kupuje, saj pridelujejo sami, 12 % anketiranih sveže sadje najpogosteje kupuje na tržnici. Rezultati se med spoloma bistveno ne razlikujejo, večina anketiranih najpogosteje kupuje sveže sadje v trgovinah, vendar pa 60 % starejših anketirancev, pogosteje kupuje sveže sadje na tržnici.

Anketirani, ki živijo na območju Brežic, najpogosteje kupujejo sadje enkrat na teden (42,5 %), dnevno jih kupuje 23 %, samo v sezoni 18,4 % in enkrat na mesec kupuje sveže sadje 16,1 % anketirancev.

Prebivalci na vasi bistveno pogosteje sveže sadje kupujejo tedensko (44 %), mesečno nakupuje 26 %, samo v sezoni pa 23% anketiranih. Dnevno kupuje 7 % anketirancev na vasi, medtem ko bistveno več dnevnih kupcev živi v mestu in ti predstavljajo 40 % anketiranih.

Anketirani, ki živijo na obrobju mesta, najpogosteje kupujejo sveže sadje, prav tako kot živeči na vasi, tedensko (52,6 %). Dnevno kupuje 36,8 % anketiranih in samo v sezoni 10,6 %. Nobeden anketirani, ki živi na obrobju mesta ne kupuje svežega sadja mesečno.

Kot vzrok, da anketiranci ne kupujejo svežega sadja na daljši rok, so najverjetneje neprimerni prostori za shranjevanje in skladiščenje ter dodatno delo, ki ga skladiščenje sadja predstavlja. Sadje raje kupujejo sproti, ker je tako vedno sveže. Število anketirancev, ki kupuje sadje na daljši rok (mesečno, samo v sezoni) je enkrat manj kot tistih, ki kupujejo sveže sadje dnevno ali tedensko.

Pri kupovanju sadja je anketirancem daleč najpomembnejše, da je sadje sveže (23 %) in nepoškodovano (21,2 %). Med pomembnejšimi dejavniki je tudi cena (11 %) in vsebnost vitaminov (10 %). Da je sadje pridelano v Sloveniji je pomembno 9,8 % anketirancem, da je pridelano v okolici Brežic pa 7,5 % anketirancem. Manj anketiranih je kot pomembne lastnosti pri nakupovanju svežega sadja navedlo pridelavo na integriran način (6,6 %), priljubljenost sadja (6 %) in pridelavo sadja na ekološki način, ki zavzema le 4,9 %. Zanimiv je rezultat, da nikomur od anketiranih ni pomembno, da je sadje pridelano na konvencionalen način.

Rezultati so pokazali, da je anketirancem najnižje starostne skupine pri izbiri sadja bolj pomembna cena 12 (80 %) kot najstarejšim anketirancem 1 (33 %). Prav tako je predstavnicam ženskega spola pri nakupu svežega sadja bolj pomembna cena 25 (71 %), kot moškim 13 (25 %).

Dnevno uživa sadje 47 % anketirancev. Posamezni anketiranec povprečno zaužije 0,72 kg. Vsaj enkrat na teden uživa sadje 43 % anketiranih. Posamezni anketiranec povprečno zaužije 1,17 kg na teden ali 0,17 kg/dan. Manj kot enkrat na teden uživa sadje 10 % anketiranih. Posamezni anketirani povprečno zaužije 0,67 kg na več kot en teden. Pozitivno nas je presenetil podatek, da ni anketiranca, ki ne bi nikoli užival sadja.

Ženske pogosteje uživajo sveže sadje in ga pojejo povprečno več kot moški. Dnevno največ svežega sadja zaužije starostna skupina od 19 do 30 let, povprečno 0,97 kg. Vsaj enkrat na teden največ svežega sadja uživa starostna skupina od 31 do 50 let, povprečno 1,5 kg. V skupini manj kot enkrat na teden zaužije največ sadja starostna skupina od 19 do 30 let, povprečno 1 kg. Vzpodbuden ni podatek najmlajše starostne skupine anketiranih, katera zaužije povprečno le 0,6 kg sadja dnevno, 0,8 kg vsaj enkrat na teden in le 0,6 kg svežega sadja manj kot enkrat na teden. Kot kažejo rezultati anketiranih bi morali v šolah bolj spodbujati uživanje svežega sadja.

Eno izmed vprašanj je bilo tudi, pri katerem obroku pojejo največ svežega sadja. Pri malici užije največ svežega sadja 45 % anketiranih, pri zajtrku 26 % anketiranih in za večerjo 17 % anketiranih. 12 % anketirancev največ svežega sadja zaužije pri kosilu. Odgovori se glede na starost in spol ne razlikujejo.

Rezultati so pokazali, da ima 83 % anketiranih sadje rado in da je 9 % anketiranih takih, ki sadja nimajo radi. Neodločenih je bilo 8 % anketiranih. Rezultati se na spol bistveno ne razlikujejo, vendar je bilo neodločenih več moških anketirancev.

Izmed vseh starostnih skupin ima sveže sadje najraje starostna skupina anketiranih od 31 do 50 let (92,8 %). Starostna skupina nad 66 let svežega sadja ne mara (80 %), sledi ji starostna skupina od 10 do 18 let s 17,6 %. Sveže sadje imajo raje anketiranci, ki živijo na vasi (90,7 %), kot anketiranci, ki živijo na obrobju mesta (76,2 %) ali v mestu (72 %).

Na območju Brežic so rezultati pokazali, da kar 30 % anketiranih uživa sadje tudi v obliki kompotov. Marmelade uživa 27,5 % anketiranih, nato s 15 % sledijo sadni zavitki in pite ter suho sadje. Pod drugo so anketiranci (12,5 %) navedli sok, kis in žganje. Največ anketiranih v starostni skupini od 19 do 30 let uživa marmelade (58 %) in v starostni skupini od 31 do 50 let sadje v kompotu (71 %). Največ anketirancev v starostni skupini od 51 do 65 let uživa sadje v kompotu (71 %), kar velja tudi za anketirance v starostni skupini nad 66 let (80 %).

5.2 SKLEPI

V diplomskem delu smo ugotovili, da anketirani na območju Brežic izkoristijo naravne danosti za pridelovanje sadja, saj kar 86 % anketiranih sami pridelujejo sadje.

Anketirani pridelujejo sadje značilno za naše klimatske in talne razmere, ki omogočajo pridelavo kakovostnega sadja z dobrimi pridelki (jabolka, hruške, breskve, slive, grozdje, jagode, ribez, marelice, češnje, nektarine, višnje, orehi, lešnik).

Najpogostejša sadna rastlina je še vedno jablana in jabolko je tisto sadje, ki ohranja vodilno mesto v porabi svežega sadja. Vendar pa kljub ugodnim naravnim danostim, ki jih nudijo Brežice z okolico, le 15 % anketiranih pridelovalcev, pridelava dovolj sadja za lastne potrebe. To so večji sadjarji ali prebivalci podeželja, ki imajo starejši travniški sadovnjak ali večji vrt ter znanje in ljubezen do sadjarstva.

Prav tako je pomembna predelava sadja, saj sadje predeluje 74 % pridelovalcev. Najpogostejša je predelava sadja v marmelado, kompote, kis, žganje in sokove. Sušenje sadja ima manjši pomen.

Večina anketirancev uživa tako sadje iz domačega vrta, kot kupljeno. Pokazalo se je, da 54 % anketirancev sadje najpogosteje kupuje v trgovinah, kar sovпада s sodobnim načinom življenja in s tem nakupovanja. Anketirani kupujejo sadje tedensko. Na žalost v današnjem času tržnice izgubljajo svoj pomen in živahnost, ki jo je nedolgo tega še imela. Le 21 % anketiranih sadje najpogosteje kupuje pri pridelovalcu, zato ne moremo potrditi naše delovne hipoteze, da anketirani sveže sadje najpogosteje kupujejo pri pridelovalcu.

Večini anketirancev je pri nakupu svežega sadja pomembno, da je sadje sveže in nepoškodovano, kar pa se nekako ne ujema z najpogostejšim krajem nakupa (trgovina). 11 % anketiranim je pri nakupu svežega sadja pomembna cena, kar je razumljivo glede na današnje gospodarske razmere, vendar pa bi lahko prebivalci iz območja Brežic dajali večjo vrednost sadju, pridelanemu na ekološki način, sadju pridelanemu v okolici Brežic ali sadju pridelanemu v Sloveniji.

Razveseljiv je podatek, da večina anketiranih uživa sadje dnevno in da ni bilo anketiranca, ki sadja ne bi užival, kar pomeni, da se anketirani zavedajo, kako je sadje pomembno za naše telo. Skrb vzbujajoč je podatek, da najmlajša starostna skupina zaužije 0,6 kg sadja dnevno, 0,8 kg vsaj enkrat na teden in 0,6 kg manj kot enkrat na teden, kar pomeni, da bi morali mlajšo populacijo spodbuditi k uživanju svežega sadja oziroma jo poučiti, kakšnega pomena je sadje za njihov razvoj.

V diplomskem delu smo ugotovili, da imajo anketirani na območju Brežic radi sadje. Sveže sadje najpogosteje uživajo pri malici ne glede na starost in spol. Anketirani najpogosteje uživajo tudi marmelade in kompote. Marmelade najpogosteje uživajo mlajše starostne skupine, medtem ko kompote najpogosteje uživajo starejši.

6 POVZETEK

Namen diplomskega dela je bilo ugotoviti, ali prebivalci izkoristijo naravne danosti za pridelavo sadja. Ugotoviti smo želeli tudi, kje in kako pogosto potrošniki kupujejo sveže sadje, kaj jim je pri nakupu svežega sadja pomembno ter na kakšen način predelano sadje še uživajo.

V diplomskem delu smo ugotovili, da anketirani na območju Brežic izkoristijo naravne danosti za pridelavo sadja, saj kar 86 % anketiranih sami pridelujejo sadje. Najpogostejša sadna vrsta je jabolana in jabolko je tisto sadje, ki ohranja vodilno mesto v porabi svežega sadja.

Prav tako je pomembna predelava sadja, saj sadje predeluje 74 % anketiranih pridelovalcev. Najpogostejša je predelava sadja v marmelado, kompote, kis, žganje in sokove. Sušenje sadja ima manjši pomen.

Kar 54 % anketiranih sveže sadje najpogosteje kupuje v trgovinah. Anketirani kupujejo sveže sadje najpogosteje tedensko. Le 21 % anketiranih najpogosteje kupuje sadje pri pridelovalcu, zato ne moremo potrditi naše delovne hipoteze, da anketirani sveže sadje najpogosteje kupujejo pri pridelovalcu.

Večini anketirancev je pri nakupu svežega sadja pomembno, da je sadje sveže in nepoškodovano, 11 % anketiranim je pri nakupu svežega sadja pomembna tudi cena, vendar pa bi lahko prebivalci iz območja Brežic dajali večjo vrednost sadju pridelanemu na ekološki način, sadju pridelanemu v okolici Brežic ali sadju pridelanemu v Sloveniji.

Razveseljiv je podatek, da večina anketiranih uživa sadje dnevno in da ni bilo anketiranca, ki sadja ne bi nikoli užival.

V diplomskem delu smo ugotovili, da imajo anketirani na območju Brežic sadje radi in da ga najpogosteje uživajo pri malici ne glede na starost in spol. Anketirani najpogosteje uživajo tudi marmelade in kompote. Marmelade najpogosteje uživajo mlajše starostne skupine, medtem ko kompote najpogosteje uživajo starejši.

7 VIRI

- Adamič in sod. F., Bernot D., Cegnar F., Črnko J., Grum A., Hlišč T., Honzak D., Lekšan M., Maček J., Modic D., Oblak M., Smole J., Strgar A. 1975. Naše sadje. Ljubljana, Kmečki glas: 188 str.
- Doberšek T. 1978. Vinogradništvo. 1. natis. Ljubljana, Državna založba Slovenije: 429 str.
- Gvozdrenović D. 1989. Od obiranja sadja do prodaje. Ljubljana, Kmečki glas: 291 str.
- Hadrović M. 1987. Gajenje pitomog kestena. Beograd, Nolit: 146 str.
- Honzak D. 1968. Sadjarstvo. Ljubljana, Tehniška založba Slovenije: 503 str.
- Kocjančič M. 2006. Kakovost žganih pijač manjših slovenskih žganjarjev. Kresnice, Kotlarstvo Godec: 24 str.
- Kranz B. 2002. Sadje za zdravje in prehrano. Ljubljana, Prešernova družba: 400 str.
- Messayon D.G. 1996. Sadje. Ljubljana, Mladinska knjiga: 128 str.
- Površine nasadov iz leta 2008. 2008. Brežice, Arhiv KSS Brežice (interno gradivo)
- Sancin V. 1988. Sadje z našega vrta. Trst, Tržaški tisk: 376 str.
- Smole J. 2000. Češnje in višnje: pridelovanje in uporaba. Ljubljana. Kmečki glas: 146 str.
- Strategija razvoja kmetijstva v občini Brežice za obdobje 2002 – 2007. 2002. Novo mesto, Kmetijsko–gozdarski zavod Novo mesto: 48 str.
- Štampar F., Lešnik M., Veberič R., Solar A., Koron D., Usenik V., Hudina M., Osterc G. 2005. Sadjarstvo. Ljubljana, Kmečki glas: 416 str.
- Thacker E. 1997. Knjiga o kisu. Ljubljana, Tomark: 96 str.

ZAHVALA

Zahvaljujem se mentorici, prof. dr. Metki HUDINA, za strokovno pomoč in vzpodbudo, za ves čas, ki mi ga je namenila ter za vse ideje in nasvete pri izdelavi diplomskega dela.

Za vso strokovno pomoč se zahvaljujem tudi prof. dr. Katji VADNAL.

Zahvaljujem se Mihi za nasvete, pomoč in vzpodbudo med nastajanjem diplomskega dela.

Hvala tudi staršema za podporo, predvsem pa sestrama Andreji in Doroteji za potrpežljivost, razumevanje in pomoč skozi vsa študijska leta.

Hvala vsem prijateljicam in prijateljem, sošolkam in sošolcem, ki ste mi pomagali pri študijskih obveznostih in v prijetnem preživljanju prostega časa.

PRILOGE

Priloga A

ANKETNI VPRAŠALNIK

Spoštovani!

Pred vami je vprašalnik, katerega namen je ugotoviti, kakšna je poraba sadja na območju Brežic. Anketa je anonimna. Podatki bodo uporabljeni za diplomsko delo na Biotehniški fakulteti.

Prosim vas, da odgovore ustrezno obkrožite ali dopolnite.

1. Ali sami pridelujete sadje?

- a) da
- b) ne

2. Katere vrste sadja pridelujete?

3. Ali doma pridelate dovolj sadja za lastne potrebe?

- a) ne
- b) da

4. Ali sadje, ki ga pridelujete sami, sami tudi predelate?

- a) ne
- b) da, sadje:
 - sušimo
 - predelamo v sok
 - predelamo v marmelado
 - delamo kompote
 - ostalo: _____

5. Katero vrsto svežega sadja uživajte najpogosteje? (napišite eno vrsto)

6. Kje kupujete sveže sadje?

- a) na tržnici
- b) neposredno pri pridelovalcu
- c) v trgovini
- d) ne kupujem, saj pridelujemo sami

7. Kako pogosto kupujete sveže sadje? (odgovarjajo tisti, ki sadje kupujejo)

- a) dnevno
- b) enkrat na teden
- c) enkrat na mesec
- d) samo v sezoni, ko je sadje cenejše

8. Kaj vam je pri nakupu svežega sadja pomembno? (možnih več odgovorov)

- a) da je sadje pridelano na ekološki način
- b) da je sadje pridelano na integrirani način
- c) da je sadje pridelano na konvencionalni način
- d) da je sadje pridelano v Sloveniji
- e) da je sadje pridelano v okolici Brežic
- f) da je sadje sveže
- g) da je sadje nepoškodovano
- h) da sadje vsebuje veliko vitaminov
- i) da sadje ni drago
- j) da imam sadje rad/a

9. Kako pogosto uživata sveže sadje?

- a) dnevno, koliko v kg? _____
- b) vsaj enkrat na teden, koliko v kg? _____
- c) manj kot enkrat na teden, koliko v kg? _____
- d) nikoli

10. Pri katerem obroku pojedete največ svežega sadja?

- a) zajtrk
- b) kosilo
- c) malica
- d) večerja

11. Ali bi za sebe dejali, da imate sveže sadje radi?

- a) da
- b) ne
- c) neodločen/a

12. Katere od navedenih izdelkov še uživata:

- a) suho sadje
- b) marmelade
- c) sadje v kompotu
- d) sadni zavitki, pite, itd
- e) drugo: _____

13. Spol

- a) moški
- b) ženski

14. Starost

- a) 10–18 let
- b) 19–30 let
- c) 31–50 let
- d) 51–65 let
- e) nad 66 let

15. Kraj bivanja

- a) vas
- b) mesto
- c) obrobje mesta

HVALA ZA SODELOVANJE!

Marina ŠEKORANJA