

Nada Matijaško
Muzej prehrane "Podravka", Koprivnica
Nives Rittig-Beljak
Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb

UDK 392.8-053.6(497.5)
Izlaganje sa skupa / Conference paper
Primljeno / Received: 26.09.2003.
Prihvaćeno / Accepted: 02.12.2003.

Uloga tradicionalnih jela u jelovniku hrvatskih tinejdžera¹

Rad donosi analizu prehrane tinejdžerske populacije koja za vrijeme školovanja boravi u đačkim domovima na području Hrvatske. Posebno se osvrće na ulogu tradicionalne prehrane. Obradom tinejdžerskih odgovora autorice su nastojale pokazati što danas djeca misle o vlastitoj prehrani, kulturi prehrane te o važnosti tradicionalnih jela u vlastitom životu, kao i životu šire zajednice.

Ključne riječi: tradicionalna prehrana, tinejdžeri, Hrvatska

Proces odrastanja ne pobuđuje dovoljno pažnju etnologa. Jasno formiran, stabilan stav lakše je podvrgnuti analizi i kritici. S druge strane, postoji u Hrvatskoj i antropologija odgoja i obrazovanja koja se bori da u istraživački plan vlade uđe čitav niz problema kojima se klasična etnologija nije bavila kao što je, primjerice, narav procesa kulturne transmisije, uloga procesa odgoja i obrazovanja na promjene kulturnih obrazaca, odnos identiteta i obrazovanja.

Izvori i metode istraživanja

Ne čekajući ostvarenje vladinih inicijativa, udružili smo se s istraživačima prehrane mladeži, prehrambenim kemičarima, nutricionistima. U našem slučaju bila je to dr. Jasenka Gajdoš koja je za potrebe magistarskog, a potom i doktorskog rada istraživala prehrambene navike mladih u Hrvatskoj. U svoju anketu uvela je i naša

¹ Izlaganje sa skupa: 14th International Ethnological Food Research Conference, Basel and Vevey, sept. 30. - oct. 6. 2002.

etnološka pitanja² koja su tako krenula u dačke domove na području Hrvatske. Pitanjima je bila obuhvaćena tinejdžerska populacija od 15 do 18 godina koja za vrijeme školovanja u gimnazijama ili stručnim školama nalazi smještaj u domovima za učenike. Nakon što je Jasenka Gajdoš obradila podatke potrebne njezinoj statistici, a u vezi pisanja doktorskog rada, uručila nam je rukopisne ankete koje su predstavljale izravan kontakt s ispitanicima. Odvojili smo ankete koje smo ocijenili ozbiljno odrađenim (ipak je riječ o djeci), odabrali domove kojima gravitiraju učenici iz širih regija pokrivši na taj način prostor Hrvatske na uzorku od 200 ispitanika. Anketa je završena 2002. godine.

Anketni upitnici sadrže tri skupine pitanja. Prve dvije posredno se tiču treće skupine, koju ćemo nazvati skupinom etnoloških pitanja. Prvu skupinu čine pitanja o vremenu dnevno provedenom u učenju, odmoru, tjelesnoj aktivnosti učenika i pušenju. Drugu skupinu čine pitanja o prehrani učenika u učeničkom domu te o razlikama između prehrane u domu i prehrane u roditeljskoj kući. Treća skupina pitanja istražuje koliko ispitanici poznaju tradicionalnu prehranu regije iz koje dolaze i koliko je tradicionalna prehrana uopće prisutna u jelovniku hrvatskih tinejdžera.

Općeniti rezultati istraživanja

Kao što je i za očekivati, učenici smješteni u učeničkim domovima najčešće dolaze sa sela (60,13 %), zatim iz manjih gradova (37,91 %), dok ih je iz većih gradova tek 1,96 %.

Prosječno 4,48 sati dnevno ispitanici provode učeći, sjedeći i pišući. Noću spavaju u prosjeku 7,89 sati, a danju njih 40,88 % spava prosječno 62,82 minute.

Osim za potrebe učenja, 62 % ispitanika čita i u slobodno vrijeme, i to u prosjeku oko 40 minuta dnevno. Čini se, međutim, da je prilično visok postotak (38 %) onih koji uopće ne čitaju u slobodno vrijeme. Sportom se bavi 45,98 % ispitanika, i tijekom tjedna u toj aktivnosti provedu prosječno 2,98 sati. Druge su slobodne aktivnosti mnogo rjeđe. Svega 29,19 % učenika bavi se pjevanjem, sviranjem, pohađanjem dramske grupe ili kakvom sličnom aktivnošću. Te su aktivnosti slabije zastupljene i po količini vremena provedena u njima: tjedno svega 52,35 minute. 24,83 % ispitanika nije dalo odgovor na pitanje o aktivnostima u slobodno vrijeme.

Gotovo svi ispitanici pješače (samo je 6,56 % ispitanika reklo da ne pješači), i to u prosjeku 60,39 minuta dnevno. Međutim, anketa je pokazala da čak 30,65 % srednjoškolaca puši, i to prosječno čak 12,44 cigarete dnevno.

U domu učenici najčešće jedu sva tri obroka. Dva obroka jedu ponekad zbog nedostatka vremena, odnosno zbog kolizije nekog od obroka sa školskim ili drugim obvezama, ili zbog toga što im hrana ne odgovara. Ponekad izbjegavaju doručak kako bi duže spavali, ali indikativan je slučaj doma u Karlovačkoj županiji gdje je

² Dr. Nives Rittig-Beljak bila je inicijator ovog rada i autorica etnološkog upitnika uvrštenog u istraživanje o prehrambenim navikama mladih u Hrvatskoj

petero od dvadeset i dvoje ispitanih reklo da konzumira samo doručak zato jer je "jestiv". Ova konstatacija ne ide baš u prilog dobre ocjene ostalih obroka.

Na pitanje o razlikama između prehrane u učeničkom domu i prehrane kod kuće, svega oko 15 % ispitanika odgovorilo je da se u domu hrani isto kao i kod kuće. Značajan broj ispitanika (čak 57,66 %) kod kuće jede više voća, a 45 % kod kuće pije više mlijeka. Nedovoljne količine voća i mlijeka ispitanici su vrlo često navodili kao nedostatak prehrane u domovima. Oko 50 % ispitanih reklo je da kod kuće jede više: svježije i zdrave hrane, mesa, slatkiša, kolača, povrća, specijaliteta, "brze" hrane ili općenito "više svega".

Voće, mlijeko i mliječni proizvodi vrlo su važan dio prehrane srednjoškolaca. Samo 2,18% ispitanih tinejdžera uopće ne jede voće, a samo 2,91 % uopće ne pije mlijeko. Njih 61,31 % jede voće svakodnevno ukoliko je ono uključeno u dnevni obrok doma, a 35,76 % ispitanika jede voće svaki dan i ako nije sadržano u dnevnim obrocima doma - tada ga učenici sami kupuju. Nadalje, 56,20 % ispitanika pije mlijeko i konzumira mliječne proizvode ako su uključeni u dnevne obroke doma, a 40,87 % učenika navelo je da sami kupuju mlijeko, čokoladno mlijeko, jogurt, voćni jogurt, vrhnje i drugo ako ti artikli nisu uvršteni u dnevne obroke.

Ocjenjivane obroka pokazalo je da njihova kvaliteta varira od doma do doma. Međutim, možemo reći da ocjena za bilo koji obrok nije manja od "dobar" niti veća od "vrlo dobar". Ocjenjivanje okusa i izgleda pojedinih jela unutar obroka (juha, prilog, meso, salata, desert i napitci) pokazuje već znatnije razlike pri čemu su deserti i napitci dobili općenito najviše ocjene dok su okus i izgled pojedinih jela u različitim domovima različito ocijenjeni. Tako su, na primjer, okus i izgled juhe u domu u Ličko-senjskoj županiji dobili ocjene 2,43 i 2,64 dok je okus i izgled juhe u domu u Karlovačkoj županiji ocijenjen s 4,06 i 4,21.

Ispitanici uz jedan obrok prosječno pojedu 3,56 komada (šnite) kruha. Između obroka kruh jede 44,64% učenika, i to oko tri šnite dnevno. Čini se da tinejdžerima u prehrani u domu najviše nedostaje slatko pa potrebu za njime nadoknađuju između obroka: 63,10 % ispitanih reklo je da između glavnih obroka jede pretežno slatko (čokoladu, kekse, sladoled, kolače, kruh s marmeladom i sl.). Pretežno slano (čips, štapiće, sendviče, kruh s paštetom) između obroka jede 53,40 % ispitanika, a 22,33 % smatra da je slano i slatko jednako zastupljeno u njihovoj prehrani između obroka. Između glavnih obroka uglavnom samo voće jede 29,12 % ispitanih, a samo vodu ili sok pije 14,56 %.

Na pitanje o mogućnostima izbora jelovnika za ručak, odgovori učenika (pomalo iznenađujuće) ne odaju prezahtjevnost ili neskromnost; prije bismo mogli reći da su na to pitanje odgovarali razmišljajući o stvarnim šansama da se njihovi prijedlozi uvažavaju: 22,40 % smatra da treba postojati mogućnost izbora dvaju ili više priloga, 41,60 % želi izbor između dva različita jela, 25,60 % izbor više različitih jela, a samo 5,60 % želi bar jedan vegetarijanski obrok. Prilikom za prijedloge učenici nisu iskoristili. Samo je jedan predložio "više raznolike hrane", a jedan "pizzu". 4,80 % ispitanika nije dalo odgovor na ovo pitanje.

U dnevnoj prehrani u domu nedostaje sljedeće: voće (36,50 %); mlijeko (13,13 %); slatkiši: desert, kolač, čokolada, Eurokrem, sladoled, keksi, marmelada (15,32 %); piće: sok, napitci, piće uz ručak (13,13 %); slane grickalice: čips, krekeri, štapići (2,92 %); salata i povrće (3,65 %); meso (2,92 %); pomfrit (i krumpir) (2,19 %); jaja (2,19 %); pizza (8,03 %); ćevapi (1,45 %). Po jedanput se kao nedostatak spominju: ribe, pašteta, burek, "pašta".

Nekoliko anketiranih odgovorilo je da nedostaje "svega", da nedostaje "hrane" i "okusa".

Kao višak u prehrani, varivo je navedeno sedam puta dok su do pet puta navodene sljedeće namirnice ili jela: gulaš, vinski gulaš, *fažol*, *zelenjava*, *maneštre*, juhe, krumpir, piletina, musaka, tijesto, njoki, špageti bolognese, zelje, riža, masnoća, masne kobasice. No, većina anketiranih smatra da u prehrani u domu nema ničega u suvišku. Odgovori zvuče iskreno, anonimni su i odgovatelji ih u ovoj sirovoj formi nisu čitali i komentirali već su kasnije dobili gotovu statistiku. No, predimo na treću grupu odgovora, na anketu koju su inicirali etnolozi.

Odgovori na treću skupinu pitanja pobliže će nas upoznati s prehranom srednjoškolarca u njihovim roditeljskim domovima, odnosno u mjestima iz kojih potječu.

Anketa je pokazala da i danas u kući najčešće kuha žena - supruga i majka, baš kao što je to tradicionalno uvriježeno. Ona kuha u 92,00 % slučajeva, samo baka u 3,2 %, ali baka uz majku u 19,20 % slučajeva. Samo teta kuha također u 3,2 % slučajeva, a teta uz mamu i/ili baku u 15,20 % slučajeva. Otac je kao kuhar naveden samo jedanput.

Koliko ispitanici znaju, majka odnosno onaj tko kuha u kući koristi pri kuhanju tiskanu i/ili pisanu kuharicu u samo 37,40 % slučajeva. Međutim, naslov tiskane kuharice gotovo uopće ne navode. Nadalje, 84 % anketiranih smatra da njihovi ukućani ne koriste recepte objavljujane u TV-emisijama ili ne znaju odgovor na to pitanje. Pitanje o tome glasilo je ovako: "Iskušavaju li tvoji ukućani ili ti jela s TV-ekrana, npr., Podravkina?". Budući da je Podravka tvrtka u kojoj je jedna od autorica teksta zaposlena, a najveći je proizvođač gotove hrane i dodataka jelima u Hrvatskoj, pandan *Nestleu* ili *Knorru*, osobito su nas zanimali razlozi zbog kojih ispitanici ne iskušavaju spomenute recepte ili zbog kojih drže da ih ne prakticiraju njihovi ukućani. Razlozi su sljedeći: recepti na televiziji prebrzo pokazuju postupke odnosno prekratko traju; recepti nisu iskoristivi zbog nedostupnosti nekih namirnica ili kuharske opreme; učenici smatraju da njihovi ukućani nemaju vremena gledati televiziju, neki drže da se jela prema takvim receptima ne uspiju skuhati kako treba, a najveći broj smatra da njihova mama ili baka "odlično kuha" pa im recepti s TV-ekrana nisu potrebni. U nekoliko slučajeva naglašena je odbojnost prema receptima (i jelima) s TV-ekrana: "Ne iskušavaju, a i neće".

Odgovori na pitanja o osobi koja kuha, o upotrebi kuharica i o praćenju televizijskih recepata dobiveni u ovom istraživanju u neskladu su s iskustvom stečenim u kontaktu s potrošačima putem besplatnog telefona kojeg je Podravka uvela prije četiri godine. Mogli bismo to nazvati kontrolnom skupinom ispitanika, jer je riječ o odraslim osobama. Najprije treba reći da muške osobe vrlo često traže informacije o proizvodima, o receptima i svemu drugom povezanom s kulinarstvom baš zato što i

sami kuhaju, bilo iz hobija, zadovoljstva, bilo iz prinude jer žive sami s djecom ili posve sami. Nadalje, primjer TV-emisija u kojima je Podravka predstavila osam recepata i najavila izlazak iz tiska, uzgred rečeno, posve male knjižice s tih osam recepata, i odjek tih emisija među gledateljima, iznenadio je i nas u Podravki. Pozivom na besplatni telefon, knjižica recepata mogla se dobiti besplatno. Tijekom dva tjedna primljeno je oko 1.700 poziva gledatelja koji su željeli naručiti tu knjižicu. Telefon je inače otvoren 8 sati dnevno, i tijekom tog vremena može se preuzeti oko 250 poziva. Besplatni telefon za potrošače također omogućuje praćenje interesa gledatelja za recepte koje Podravka ciklički emitira na televiziji već 28 godina. Radi se o receptima u kojima se obvezno primjenjuje *Vegeta* - dodatak jelima, najznačajniji Podravkin proizvod, a na te se emisije upravo i mislilo u našem anketnom upitniku. Budući da je u posljednje četiri godine samo preko potrošačkog Podravkinog telefona prodano preko 3.000 knjiga "Recepti iz Vegetine kuhinje" te još oko 1.000 primjeraka ostalih izdanja Podravkinih recepata, teško je povjerovati u tako slab interes pučanstva za TV-receptima kao što je to pokazala anketa među tinejdžerima. Čini se da je to više rezultat njihove nezainteresiranosti za recepte (i kuhanje), a ne slabog interesa ukućana koji redovito kuhaju i koji imaju potrebe za iskušavanjem nečega drugačijeg ili čak novog. Ovdje bih čak rekla da su tinejdžeri, preferirajući maminu kuhinju, a ne priznavajući novitete s moćnog televizijskog medija i ne poznavajući čak niti tiskane kuharice u zadovoljavajućoj mjeri, iskazali priličnu dozu konzervativnosti kada je u pitanju prehrana.

Lokalni i regionalni specijaliteti, jela za goste i omiljena jela

Krenuvši od sjeverozapadne Hrvatske prema istočnoj, pa preko središnje Hrvatske do Istre, Primorja i Dalmacije, pogledat ćemo koliko tinejdžeri poznaju mjesne i regionalne specijalitete, koja bi jela ponudili gostima i koja su im jela omiljena.

Prije svega, treba reći da 27,37 % ispitanika nije navelo niti jedno jelo koje smatra mjesnim ili regionalnim specijalitetom ili je navelo da ne zna odgovor na to pitanje. Nadalje, rezultati prilično ovise i o broju ispitanika iz pojedinih regija jer od većeg broja ispitanika obično dobivamo i veći broj navedenih mjesnih i regionalnih specijaliteta.

Kontinentalna Hrvatska

U Međimurskoj, Varaždinskoj i Krapinsko-zagorskoj županiji na sjeverozapadu Hrvatske kao regionalni specijalitet istaknuli su se *struklji*, *međimurski štrukli*, odnosno *zagorski štrukli*. Za Krapinsko-zagorsku regiju ispitanici su pobliže navodili i zagorsku juhu i *strukle*. Naime, *zagorski štrukli* kuhaju se u juhi, dok se drugi peku. Zatim su još navodili i puricu s mlincima, pečenu kokoš, žgance, bučnicu, *knegle*, ali i pizzu.

Kao regionalno jelo Koprivničko-križevačke županije prepoznate su *prge* (vrsta sira u obliku stošca), a navedeni su i *fiš paprikaš*, *perica* (vrsta tanke gibanice), *bufili*, *struklji* i *knedljimi*. Ispitanik iz Bjelovarsko-bilogorske županije kao regionalno jelo naveo je

"čobanac, roštilj i krumpir", a za Virovitičko-podravsku županiju nismo dobili odgovor. Požeško-slavonsku županiju, prema mišljenju tinejdžera, karakteriziraju "sir i kajmak", "kulen, šunka, kobasice, krumpir *police*", "pire krumpir i sos", a Brodsko-posavsku "kulen, kobasice, šunka", "*gombuconi, granadir*", "šunka, *buncek*", "*čorbanac*, grah, svinjetina, govedina, *fiš paprikaš*". U najistočnijoj, Osječko-baranjskoj županiji cijenjeni su "kulen, kulenova seka, kobasice, šunka, čobanac i sarma", a u Vukovarsko-srijemskoj "*fiš, kulen, šunka i kolači*".

Za područje Zagrebačke županije u odgovorima ispitanika kao kulinarska osobitost zabilježen je samo "zagrebački odrezak". No, zato smo za druge dvije županije u središnjoj Hrvatskoj dobili mnogo više odgovora. U Sisačko-moslavačkoj županiji regionalna su jela: "gulaš, paprikaš, fiš, *riba na precjep*, odojak, janjac", "grah na moslavački", "čvarci, kobasice, kulen", "pureći šnici, teletina, žganci", "šljivovica i vino", "grah s kobasicama, sarma", a za jednog ispitanika i pizza. Ako krenete na put iz Zagreba prema Jadranskom moru, svakako ćete proći kroz Karlovačku županiju koja na zapadu graniči sa Slovenijom a na istoku s Bosnom i Hercegovinom. Ondje bi vas, prema mišljenju naših tinejdžera, ponudili sljedećim regionalnim specijalitetima: "pršutom i dimljenim sirom", "pečenkama", "pitama s krumpirom, kupusom, bundevom, jabukama ili trešnjama", "gibanicom", "kiselim zeljem", "grahom i zeljem", "palentom sa svježim mlijekom", ali bi mogli kušati i "*keške*", "*pače*" tj. hladetinu, i "bosanski lonac" (očito jela nastala pod turskim utjecajem i poznata i u susjednoj Bosni), zatim još i slaninu s jajima, "*police*" krumpira sa slaninom, kotlovinu, roštilj, pizzu, ribe, gljive, sarmu, punjenu papriku.

Mediteranska Hrvatska

U Istarskoj županiji, specijalitetima regije ispitanici smatraju rižoto s hobotnicom, tjesteninu s morskim plodovima, šparoge, *paštu* s tartufima, *maneštre, fritaju* od tartufa.

U Primorsko-goranskoj županiji specijalitetima regije smatraju pak: riblje specijalitete, specijalitete mora, škampe na buzaru, ribu na gradele, lignje, hobotnicu, dagnje, brodet, rižoto, maslinovo ulje, pršut i paški sir, janjetinu, kupus, kiselo zelje s krumpirom i palentom, *fažol*, goranski nadjev i šunku, žabe, *šurlice*, ovčji pršut, šunku i kobasice, odojak.

Ličko-senjska županija također je poznata po janjetini, suhom mesu (pršutu), kiselom kupusu, sarmi, *policama* krumpira i slanini, palenti s mlijekom, ali i po jelima od riba, krumpira i graha. Zadarsku županiju bi, po mišljenju ispitanika, dobro predstavio biftek na roštilju, ribe na roštilju, "šnicle u saftu", Šibensko-kninsku šunka (pršut) i svinjetina, Splitsko-dalmatinsku rožata, a Dubrovačko-neretvansku *kaša na brodet*.

Gostima bi hrvatski tinejdžeri najčešće ponudili upravo ono što smatraju regionalnim ili mjesnim specijalitetima, a uz to, pizzu, pomfrit, burek s mesom, hamburgere, čevape, pohano meso i kolače.

Ispitanici su kao omiljeno navodili jedno ili više jela. Ako bismo svakom navođenju nekog jela dali jedan bod, najviše bodova skupila je pizza. Za 30 od 179 ispitanih,

pizza je omiljeno jelo. Slijedi pomfrit s 21 bodom, pečeno meso i krumpir s 14 bodova, piletina s 10, pohano meso s 8 bodova. Isto su toliko omiljene i juhe i kolači. Petoro anketiranih najviše voli jela s roštilja.

Mladi, osim navedenog, vole i različita jela od tijesta ili s tjesteninom: pite sa sirom, mesom ili jabukama (zovu se još i burek), štrudle (štrukle), palačinke, knedle, špagete, paštu, krpice sa zeljem, mlince, musaku, njoke, piroge, *buhle*. Ukupno, takva su jela navedena kao omiljena 41 puta, a ako k tome pribrojimo i onih 30 bodova za pizzu, vidimo da su tinejdžeri 71 puta kao omiljeno naveli neko jelo od tijesta ili s tjesteninom. Ako pak pobrojimo sva navedena omiljena jela od mesa (roštilj, kotlovin, odresci, hamburger, *ćufte*, ćevapi, svinjetina, odojak, piletina, zečetina, puretina, gulaš, sarma, punjena paprika, pašta s mesom itd.), vidimo da se ova jela navode 63 puta.

Među omiljenim jelima kod tinejdžera će se, nadalje, naći i jela poput graha (*fažola*), ribe, jaja, kiselog kupusa, rižota od morskih plodova, koktela od škampi, *mineštre*, rebarca s repom, rižota s gljivama, rizi-bizi, sekeli gulaša, bosanskog lonca, pirjane blitve, špinata, graška s piletinom, kelja i krumpira, škampa na buzaru, lignji, žganaca (palente), sira i kajmaka, vegetarijanskih jela, koja pokazuju da mladi vole domaću i zdravu hranu, kako to oni u više navrata i izravno kažu: "Kod kuće je sve bolje", "Volim domaću hranu". Po jedanput navedene su hrenovke, *Čokolino* (žitne pahuljice s čokoladom), kremšnite, sendvič, a jedan ispitanik iz Zagreba naveo je da omiljeno jelo "naruči po želji izvana". Zanimljivo je i to da prisila djece na često konzumiranje špinata (jer je to zdravo varivo) dovodi do toga da djeca istinski zavole špinat.

S jedne strane, dakle, možemo primijetiti da su tinejdžeri privrženi "domaćoj" kuhinji, tj. hrani pripremljenoj u roditeljskoj kući. To su, uglavnom, općepoznata, regionalno nespecifična jela poput pohane piletine, sarme, punjene paprike, gulaša, roštilja, knedli itd. Budući da tinejdžeri iz te "domaće" kuhinje vole odabrati samo neka jela, može se reći da su donekle skloni i jednoličnoj prehrani. Također, svoju naklonost "maminjoj kuhinji" i domaćim receptima pokazali su odgovarajući na čitav niz postavljenih pitanja i, kao što smo ranije ustvrdili, iskazali priličnu zatvorenost spram novog, kao na primjer, u odnosu na drugačije recepte s TV-ekrana. Međutim, tih je emisija, pristupačnih široj populaciji, pa i djeci, sve više na hrvatskoj televiziji. One pomalo normiraju hrvatska tradicionalna jela, a što su susjedne zemlje poput Mađarske ili Austrije učinile još u 19. i početkom 20. stoljeća, u vrijeme nacionalnih pokreta i uz pomoć pisanih tekstova. No, propušteno ne možemo danas nadoknaditi na isti način. Istodobno, s promicanjem domaće hrane putem turističkih brošura, knjiga, regionalnih festivala hrane, putopisnih emisija, suvremeni gledatelji željni su kontakta sa svijetom pa radoznalo upijaju i emisije o kineskim, japanskim, meksičkim i drugim specijalitetima. Neki su strani specijaliteti prihvaćeni već više od dvadeset godina.

Kod djece i tinejdžera tu vodi *fast food*, poglavito pizza, koju, kao omiljeno jelo, kupuju u restoranima. Neki je čak smatraju regionalnim specijalitetom, vjerojatno zato jer se pizza masovno nudi u restoranima u njihovim, često malim, sredinama. Pizzu bi rado ponudili i svojim gostima, a iz nekih anketnih upitnika vidljivo je da se ona priprema i u roditeljskoj kući. Uzmemo li u obzir činjenicu da pizza zapravo može biti vrlo raznolika zbog svog nadjeva, pokazuje se da tinejdžeri također vole

raznolikost i novitete. Kao što smo spomenuli, u Hrvatskoj se u svrhu promicanja turizma i gastronomije, unapređivanja uzgoja zdrave hrane, njegovanja tradicijske kulture, starih obrta i tome slično, održavaju brojne višednevne manifestacije u mnogim manjim i većim središtima po svim županijama. Ondje se, uz ostala kulturna i folklorna događanja i atrakcije, neizostavno može upoznati i kušati regionalna tradicionalna kuhinja.

Anketa je zapravo i pokazala da, unatoč manjkavoj naobrazbi o tradicionalnoj prehrani u školama i nepracticiranju takve kuhinje kod kuće, tinejdžeri ipak nisu pokazali posvećenije nepoznavanje regionalnih i mjesnih specijaliteta. Na primjer, svi anketirani učenici iz Istarske županije, premda su im omiljena jela pizza i pomfrit, pokazali su da poznaju regionalna jela svoga kraja, a ta bi jela ponudili i svojim gostima.

Ovakvo prihvaćanje tradicionalnih jela kod mladih govori da naponi turističkih djelatnika koji organiziraju turističko-gastronomске manifestacije nisu uzaludni, a također svjedoči i o otvorenosti mladih prema raznolikosti i novim okusima te o njihovoj sklonosti ka promjeni ukusa. Možemo, stoga, reći da je ovaj rad potvrda teze Claudea Fishlera iz članka "Food, Self and Identity" o postojanju svojevrsnog paradoksa kod "svejeda": s jedne strane, čovjek (kao svejed) potrebuje raznolikost i promjene u prehrani, sklon je iskušavanju novog, drugačijeg, a s druge strane, ponaša se oprezno, nepovjerljivo, konzervativno rado birajući ono što dobro poznaje.

Literatura

1. Fischler, C. (1988) Food, Self, and Identity, in: *Social Science Information* 27/2 (1988), pp. 275-292
2. Gajdoš, J. (1998) *Utvrđivanje prehranbenog statusa, modeliranje i optimiranje prehrane u učeničkim domovima*, magistarski rad, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnoški fakultet
3. Gajdoš Kljusurić, J. (2002) *Primjena neizravnog modeliranja i optimiranja u planiranju društvene prehrane*, doktorski rad, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnoški fakultet



4.01



4.02