

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Mateja Oman

Kuhanje kot skrb za druge

Diplomsko delo

Ljubljana, 2012

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Mateja Oman

Mentorica: doc. dr. Blanka Tivadar

Kuhanje kot skrb za druge

Diplomsko delo

Ljubljana, 2012

ZAHVALA

*Hvala vsem, ki ste mi kakorkoli pomagali pri izdelavi diplomske naloge,
in hvala vsem, ki verjamete vame.*

Kuhanje kot skrb za druge

Kuhanje je vsakdanje, a kompleksno opravilo, saj je za pripravo obrokov potreben spekter znanj, veščin, prilagajanj situacijam in sestavinam. Tudi odnos do priprave obrokov je eden izmed dejavnikov, ki vplivajo na pripravo jedi. V diplomskem delu se osredotočam na odnos do kuhanja v okviru družinskega gospodinjstva oziroma na odnos mater, ki kuhajo za ostale družinske člane. Na podlagi lastne raziskave (z uporabo intervjuja), v kateri je sodelovalo sedem udeleženk, ki pripravljajo obroke za svojo družino, sem s pomočjo različnih spremenljivk o kuharskih praksah želela oceniti, kakšen odnos do kuhanja imajo udeleženske oziroma kaj jim kuhanje pomeni. Odgovori so razkrili, da lahko odnos do kuhanja v okviru gospodinjstva razumemo kot skrb za druge, ki zaradi časovne stiske postaja vedno večje breme, vendar se najdejo posameznice, ki v tem uživajo. Zaradi pomanjkanja časa si včasih pri vsakodnevnem kuhanju pomagajo s kupljenimi (delno) pripravljenimi jedmi, čeprav je večina do tovrstne hrane skeptična in ne zaupa njenim sestavinam.

Ključne besede: odnos do kuhanja, odnos do kupljenih pripravljenih jedi, gospodinjstvo, družina, skrb za druge, kuharske prakse.

Cooking as a means of taking care of others

Cooking is an everyday yet complex task; the preparation of meals requires a wide range of knowledge, skills, adapting to various situations, and ingredients. The attitude towards the preparation of meals is also one of the factors influencing the preparation. The thesis focuses on the attitude towards cooking within a family household, i.e. mothers cooking for other family members. Based on my own research—conducted by means of an interview involving seven female participants who cook meals for their respective families – I attempted to determine on the basis of different variables regarding cooking practices their attitude towards cooking and what significance they attach to it. Their answers revealed that the attitude towards cooking within a family household can be perceived as a means of taking care of others. Cooking is increasingly becoming a burden as a result of time constraints, but there are still some individuals enjoying it. To this end, the participants sometimes buy pre-cooked meals to complement their cooking. Nevertheless, the majority is sceptical and suspicious about such food and its ingredients.

Keywords: attitude towards cooking, attitude towards buying pre-cooked meals, household, family, taking care of others, cooking practices.

Kazalo vsebine

1	Uvod.....	7
2	Gospodinjstvo	9
2.1	Spolna delitev dela v gospodinjstvu	9
2.2	Družinsko gospodinjstvo	10
2.3	Prehranjevalni vzorec gospodinjstva	12
3	Kuhanje ni samo kuhanje.....	14
3.1	Kulinarični trikotnik	14
3.2	Kaj je kuhanje?	15
3.3	Priprava na kuhanje	16
3.3.1	Nakupovanje.....	16
3.3.2	Časovna omejitev	17
3.3.3	Kuharske veščine.....	18
3.3.4	Viri kuharskih informacij	18
3.4	Kuhanje s kupljeno pripravljeno hrano	19
4	Odnos do kuhanja	22
4.1	Plačilo za kuhanje.....	23
4.2	Hedonisti, tradicionalisti, nezainteresirani	24
4.3	Kuhanje kot skrb za druge	25
5	Metoda	27
5.1	Vzorec.....	27
5.2	Vprašalnik.....	28
5.2.1	Sklopi	28
6	Rezultati in razprava	29
6.1	Odnos do kuhanja.....	29
6.2	Viri in informacije o kuhanju	31
6.3	Motivi za kuhanje.....	31
6.4	Priprava običajnega kosila	33
6.5	Kuhanje in peka ob posebnih priložnostih	36
6.6	Odnos do kupljenih (delno) pripravljenih jedi	37
7	Zaključek.....	40
8	Literatura.....	42
	Priloga A: Vprašalnik.....	46

Kazalo slik

Slika 2.1: Dejavniki, ki vplivajo na prehranjevalni vzorec gospodinjstva.....	12
Slika 3.1: Kulinarični trikotnik.....	14

Kazalo tabel

Tabela 5.1: Shema udeleženk v raziskavi	27
---	----

1 Uvod

Hrana je kulturni in socialni konstrukt. Vzorci kombiniranja hrane, kuhanja in prehranjevanja so kulturno specifični, čeprav imajo mnogi »Zahodnjaki« predstavo o univerzalni »normalnosti«, kot na primer, da se hrano vedno postreže na krožniku in poje s priborom. Prav tako je izoblikovana predstava o tem, kakšne so običajne kombinacije sestavin in na kakšen način je hrana običajno pripravljena skuhana ter postrežena. In vse to se naučimo že kot otroci (Short 2006, 16–29).

Kuhanje se je razvijalo istočasno z razvojem človeštva. Sprva so ljudje uživali surovo hrano, z odkritjem ognja pa so začeli uporabljati tudi druge tehnike priprave hrane. Montanari (2006) odkritje ognja pojmuje kot začetek človeške civilizacije, saj se hrana živali in hrana ljudi razlikujeta v pripravi le-te. Živali uživajo surovo, ljudje pa kuhano oz. toplotno obdelano hrano. Skozi stoletja so se tehnike kuhanja izpopolnjevale predvsem zaradi odkritja novih pripomočkov, kot so lončene posode, kar je omogočilo kuhanje v vodi in dušenje, ter odkritja novih sestavin, kot na primer olje, kar je omogočilo cvrtje.

Danes so nekatere tehnike priprave hrane že pozabljene oziroma so na dobri poti do tja, saj smo v zadnjih nekaj desetletjih priča velikim družbenim spremembam, ki v veliki meri vplivajo na načine prehranjevanja in kuhanja. Kuhanje iz svežih sestavin (ang. 'from scratch') nadomešča hitra hrana v obliki (delno) pripravljenih kupljenih jedi ali obrokov, ki jih 'za sabo' kupimo v restavracijah. Po drugi strani pa prihaja do vedno večjega vzpona gurmanske prehranske kulture in kuhanja za rekreacijo, kot prosto-časovno dejavnost, kar se kaže tako v trgovinah, na televiziji, kot v knjigarnah in tudi doma, kjer kuhinja še vedno velja za najdražje opremljen prostor v hiši (Short 2006, 9).

Osrednja tematika diplomskega dela je odnos do kuhanja oziroma priprave hrane v družinskem gospodinjstvu. Diplomsko delo je sestavljeno iz dveh sklopov. V prvem sklopu bom predstavila teoretsko-raziskovalno literaturo, ki jo začinem s poglavjem o tem, kaj je gospodinjstvo in zakaj kuhajo večinoma ženske. Na kratko bom razložila pojem družinsko gospodinjstvo in predstavila shemo prehranjevalnega vzorca gospodinjstva. V naslednjem poglavju bom ugotavljala, da kuhanje ni samo kuhanje, ampak se sestoji iz več praks, omenila pa bom tudi Levi Straussov kulinarični trikotnik, saj je po njegovem mnenju "kuhinja neke

družbe njena govorica" (v Tivadar 2001, 53). V četrtem poglavju se bom osredotočila na odnos do kuhanja, ki ga v družinskem gospodinjstvu lahko razumemo kot skrb za druge.

V drugem, empiričnem sklopu bom s pomočjo delno strukturiranega intervjuja na vzorcu sedmih žensk, ki živijo z otroki, poskušala ugotoviti, na kakšen način matere/gospodinje dojemajo kuhanje in kaj jim le-to pomeni. Podrobneje me bo zanimalo, ali jih kuhanje veseli ali ne, kakšne so značilnosti njihovega kuhanja (dolgo/kratko, načrtovano/spontano, uporaba receptov itd.), kakšni motivi jih vodijo pri kuhanju, kako pogosto in s kakšnim veseljem kuhajo ob posebnih priložnostih, kakšen je njihov odnos do kupljenih pripravljenih jedi in kako ostali družinski/gospodinjski člani vplivajo na vse to.

2 Gospodinjstvo

Po Slovarju slovenskega knjižnega jezika ima beseda »gospodinjstvo« dva pomena. Lahko pomeni »opravljanje ali vodenje domačih, hišnih del« ali »skupnost oseb, ki živijo in se hranijo skupaj« (Slovar slovenskega knjižnega jezika 2000). Sama si pojem gospodinjstva razlagam predvsem na način, ki ga opredeli tudi Statistični urad Republike Slovenije (2011) za namen raziskave o življenjskih pogojih, in sicer, da je »vsaka družinska ali druga skupnost oseb, ki skupaj stanuje in skupaj porablja dohodke za osnovne življenjske potrebe (stanovanje, hrano in drugo) ne glede na to, ali vsi člani stalno živijo v kraju, v katerem prebiva gospodinjstvo, ali pa nekateri izmed njih zaradi dela, šolanja ali iz drugih vzrokov dlje časa (do šest mesecev) živijo drugje v Sloveniji ali v tujini.«

Gospodinjstvo je po mnenju Starčeve pomembno zaradi tega, ker skozi prisostvovanje pri skupnem obroku poteka seznanitev otroka z različnimi navadami ter z različnimi okusi živil. Otrok se skozi vsakodnevne obroke navaja na nove in »skupinske« okuse ter spozna prehranjevalni vzorec gospodinjstva (Starec 2008, 122).

2.1 Spolna delitev dela v gospodinjstvu

Mnogi avtorji (Vanek; Berk; Thompson in Walker; v Collins in Coltrane 1995, 374) ugotavljajo, da se gospodinjstvo (v tem primeru pojem označuje domača/hišna dela) deli na moško in žensko sfero. Ženske po navadi opravijo »hišna« dela, predvsem kuhanje, poskrbijo za perilo, počistijo hišo, pomijejo posodo in poskrbijo za majhne otroke. Moški med tem časom opravljajo »zunanja« dela, kot so košenje trave, kidanje snega in hkrati vsa zunanja ter notranja popravila.

Gospodinjsko delo ni stvar preteklosti, ampak sodoben fenomen, ki ima sicer drugačne funkcije kot včasih, "vendar ostaja struktura vezana na ekskluzivno funkcijo družine kot servisne enote" (Espring-Anderson v Renner et al. 2008, 16). Posledica sodobne servisne funkcije je nastanek figure gospodinje, »za katero se pričakuje, da upravlja dom, vodi domačo ekonomijo, da na zaseben način in v zasebnosti zadovoljuje življenjske potrebe družinskih članov; skratka, da skrbi za blaginjo »pomembnih drugih« « (Renner et al. 2008, 16).

Ne glede na pomoč, ki jim jo nudijo možje, je vsa odgovornost, da so domača opravila opravljena, v rokah gospodinje (Oakley 2000, 108). »Podoba junakinje našega časa je zato podoba ženske, ki je zaposlena, ki je gospodinja, je mati, skrbi za bolne in stare, pazi na zdravo prehrano, je informirana, izobražena in zabavna, reciklira embalažo ter vestno ločuje odpadke« (Rener et al. 2008, 21).

Ženske pogosto kombinirajo sočasno opravljanje gospodinjskega dela in skrb za otroke, kar po Renerju združijo (Rener et al 2008, 45) v tako imenovano »sekundarno oz. simultano skrb za otroke, kjer skupaj z otroci opravljajo še številna druga domača opravila«.

Oakley navaja štiri značilnosti vloge gospodinje v moderni industrijski družbi. Le-te so:

- (1) ta vloga je dodeljena izključno ženskam, ne pa odraslimi osebam obeh spolov;*
 - (2) povezana je z ekonomsko odvisnostjo, to je z odvisno vlogo ženske v modernem zakonu;*
 - (3) ima status ne-dela – se potemtakem razlikuje od "pravega", to je ekonomsko produktivnega dela;*
 - (4) je primarna vloga ženske, se pravi, da ima prioriteto pred vsemi drugimi vlogami*
- (Oakley 2000, 11).

Že na začetku 80. let je Murcottova (v Kemmer 2000, 324) v svoji raziskavi ugotovila, da je priprava glavnih obrokov izključno domena žensk. Nekaj let kasneje Charles in Kerr (v Kemmer 2000, 324) v podobni raziskavi podkrepita prejšnje ugotovitve o vlogi žensk pri pripravi hrane in jih označita kot 'strežnice' (ang. servers), torej gospodinje, ki so finančno odvisne od možev, moške pa označita kot 'vzdrževalce' (ang. providers), oziroma tiste, ki služijo denar. V obeh raziskavah pridejo avtorji do zaključka, da žene skozi kuhanje pokažejo hvaležnost do svojih mož in njihovega prizadevanja do zagotavljanja materialnih dobrin tako, da izbirajo, kuhajo in strežejo 'njihovo' hrano; torej tisto, ki jim je všeč (v Kemmer 2000, 328). Jedilna in kuhinjska miza tako postaneta sinonim za določitev, prepoznavo ter zastopanje razmerij moči in spolnih vlog (Valentine v Short 2006, 3).

2.2 Družinsko gospodinjstvo

Izraza 'družina' in 'gospodinjstvo' nista sinonima. Družina je le ena izmed vrst gospodinjstva in je značilna za posamezne faze življenjskega cikla (Beardsworth in Keil 1997, 73).

Po veljavnem Zakonu o zakonski zvezi in družinskih razmerjih je družina »življenjska skupnost staršev in otrok« (Ur. l. RS, 69/2004). Predlog Družinskega zakonika definira družino širše, in sicer kot »življenjsko skupnost otroka z enim ali obema od staršev ali z drugo odraslo osebo, če le-ta skrbi za otroka in ima po tem zakoniku do otroka določene obveznosti ter pravice« (Ministrstvo za delo, družino in socialne zadeve Republike Slovenije 2011), kar pa je bil eden o glavnih razlogov njegove zavrnitve na referendumu leta 2012.

Po Duvallovi, ki v ospredje postavlja samo le nuklearno družino, torej poročen par z otroki, naj bi družina postopno prehajala iz ene dobe življenjskega cikla v drugega (v Černigoj Sadar 1992, 51). Njen model klasifikacije družine sestavljajo:

- *samska oseba, stara manj kot 35 let, nima otrok;*
- *družina brez otrok, glava družine je stara manj kot 35 let;*
- *družina v obdobju rojevanja otrok, najstarejši otrok ima manj kot tri leta;*
- *predšolska faza, najstarejši otrok je med 3. in 5. letom starosti;*
- *šolajoči se otroci, najstarejši otrok je med 6. in 12. letom starosti;*
- *mladostniki, najstarejši otrok je med 13. in 18. letom starosti;*
- *faza odhajanja, najstarejši otrok zapusti dom;*
- *srednja leta, glava družine stara več kot 45 let, otrok ni več doma;*
- *starajoča se družina, od upokojitve do smrti (Duvall v Černigoj Sadar 1992, 51).*

Ne glede na obliko ali tip družine je bistvo le-te, da proizvajajo ljudi – s socializacijo otrok in umestitve odraslih v »družbeno priznana vzorca žene-matere-gospodinje in moža-očeta« (Oakley 2000, 75). Hkrati je »socialni milje, v katerem se odvija pomemben delež skrbi na nivoju vsakdanjega življenja« (Švab 2003, 1114).

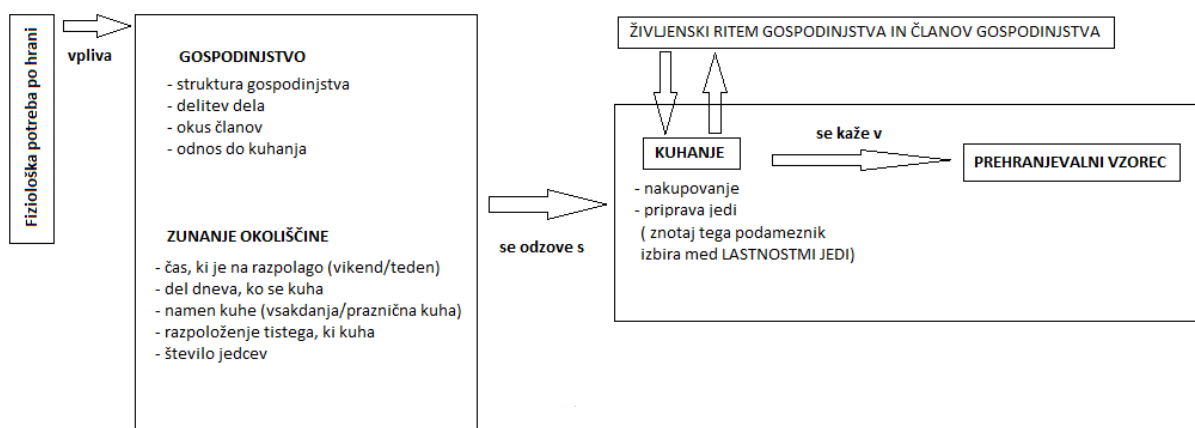
»Družina je tudi prostor, kjer se zbirajo viri, ki jih člani in članice družine mobilizirajo ter preoblikujejo v končno uporabno obliko« (Černigoj Sadar 2000, 43). Otroci med socializacijo ponotranjijo norme, pravila in vzorce družine ter tudi prehranjevalne navade. V družinskem gospodinjstvu se otrok prvič sreča s prehranjevalnimi praksami in s pomočjo ostalih članov spozna kulturo priprave ter okušanja hrane.

2.3 Prehranjevalni vzorec gospodinjstva

Družina je torej skupnost najmanj dveh (odrasel in otrok) oseb, ki skupaj tvorita vrsto gospodinjstva. Vsak izmed članov ima svoj življenjski ritem, hkrati pa tudi svoj okus in potrebe, ki vplivajo na prehranjevalne vzorce družine. Večje število članov družine pomeni širši prehranjevalni vzorec.

Saša Starec je oblikovala shemo (glej Sliko 2.1), v kateri je »celoten proces prehranjevanja razstavila na več komponent, ki se v medsebojnem odnosu realizirajo v konkretnem prehranjevalni vzorec gospodinjstva« (Starec 2008, 116).

Slika 2.1: Dejavniki, ki vplivajo na prehranjevalni vzorec gospodinjstva



Vir: Starec (2008, 117).

V shemi lahko vidimo, kako fiziološka potreba po hrani vpliva na gospodinjstvo, ki se nanjo odzove s kuhanjem, ki je skupek več praks, na katere vplivajo zunanje okoliščine ter lastnosti gospodinjstva. Na prakse kuhanja (na primer: nakupovanje, odločitev, kaj se bo jedlo, priprava jedi) vpliva življenjski ritem gospodinjstva in posameznikov; hkrati je vpliv tudi obraten, saj je življenjski ritem gospodinjstev odvisen od praks kuhanja. Preplet vseh praks predstavlja prehranjevalni vzorec gospodinjstva. (Starec 2008, 116)

Med lastnosti gospodinjstva, ki so bolj ali manj fiksne, sodijo struktura gospodinjstva, delitev dela med člani oziroma organiziranost gospodinjstva, okus članov in odnos kuharja do kuhanja. Sem spada tudi znanje kuhanja ter vrednote in ideje, povezane s prehrano. Med zunanje okoliščine, ki se jim gospodinjstvo sprotno prilagaja po najboljših močeh, pa

uvrščamo razpoložljivi čas in del dneva, ko se kuha, namen kuhe (vsakodnevna ali praznična kuha), število jedcev in razpoloženje tistega, ki kuha. Pod zunanje okoliščine lahko prištejemo še preskrbljenost z živili in možnosti nakupa potrebnih sestavin. (Starec 2008, 120)

Deborah Lupton (2000, 1039) je s pomočjo intervjuvanja 34-ih parov v Avstraliji ugotovila, da je večina ljudi, odkar so zaživelii skupaj s partnerjem, spremenila svoje prehranjevalne navade na bolje, kar je posledica tega, da so se manj prehranjevali s hrano »z ulice« ali s hitro pripravljeno hrano, temveč so večkrat pripravili in zaužili »pravi obrok« (ang. proper meal), ki sta ga Charles in Kerr (v Lupton 2000, 98) opredelili kot topel obrok, sestavljen iz svežih sestavin. Le-te so rdeče meso, krompir in ena ali več kuhanih vrst zelenjave. Definicija pravega obroka ne opredeljuje le sestavin in obdelave hrane, temveč mora tak obrok, ki ga pripravi ženska/žena/mater za svojega moža in otroke, družina zaužiti skupaj za jedilno mizo, v njem uživati in med sabo vzpostaviti prijetno komunikacijo (Charles in Kerr v Debevec in Tivadar 2006, 6).

Kuharske prakse se še dodatno spremenijo takrat, ko v igro vstopi otrok. Takrat »pravi obrok« postane vsakodnevna stalnica v kuhinjah družin, saj je sinonim za »pravo družino« (Charles in Kerr v Debevec in Tivadar 2006, 5). Doma pripravljene obroki, ki jih poje družina skupaj, spodbujajo dobre prehranjevalne navade, prijetne pogovore in hvaležnost do hrane. Nanje gledamo kot temelj družinskega rituala in družinskega življenja ter hkrati kot temelj družbenega sistema (Short 2006, 2).

Demokratizacija je za odnos znotraj družine je poskrbela tako, da so otroci, ki pred tem niso imeli besede o vsebini jedilnika, začeli dobivati bolj aktivno vlogo (Debevec in Tivadar 2006, 7). Sodelujejo pri nastajanju jedilnika, nakupovanju in glede na leta tudi pri kuhanju.

3 Kuhanje ni samo kuhanje

3.1 Kulinarični trikotnik

Claude Levi-Strauss, kot začetnik strukturalistične misli o prehranjevanju z delom Kulinarični trikotnik, ki je preoblikovanje semiotičnega trikotnika, uveljavi misel, da kuhinja neke družbe predstavlja njeno govorico, saj prehranske prakse funkcionirajo podobno kot jezik, in sicer na podlagi binarnih opozicij. Gre za nasprotja v parih predelano/nepredelano na eni strani in kultura/narava na drugi strani (Levi-Strauss v Counihan in Van Esterik 1997, 29). V prehranjevalnih praksah je kuhanje nekaj, kar pretvori naravo, torej surove sestavine, v kulturo in s tem v primerno hrano za ljudi (Levi-Strauss v Beardsworth in Keil 1997, 61). Levi-Strauss kulturo razume kot kompleks praks, ki ločijo ljudi od ostalih živih bitij. Kulinarični trikotnik (glej Sliko 3.2) je sestavljen iz treh oglišč in vsako predstavlja temeljno stanje hrane: surovo (ang. raw), kuhano (ang. cooked) in neužitno (ang. rotten).

Slika 3.1: Kulinarični trikotnik



Vir: Levi-Strauss v Beardsworth in Keil (1997, 62).

Kuhanje je torej kulturno preoblikovanje surovega, medtem ko naravno preoblikovanje označuje procesa, ko surova ali kuhana hrana postaneta neužitni. Pri kulturnem preoblikovanju »gre za postopek, ki na simbolni ravni manifestira transformacijo, omejitev ali celo podreditev narave oziroma sveta divjosti in je obred prehoda v stanje kultiviranosti v smislu napredka« (Aleksić 2001, 310).

Levi-Strauss meni, da lahko le z opazovanjem določene družbe razberemo, kaj le-ta pojmuje kot surovo, kuhano in neužitno. Tako je v družbi natančno določeno, katera hrana se lahko uživa surova in še le-ta mora biti izbrana ter obdelana (oprana, olupljena, narezana ali celo začinjena) (v Counihan in Van Esterik 1997, 29). Tudi sprememba hrane v neužitno je dovoljena le pod določenimi pogoji oziroma je kulturno nadzorovana. Zaradi različnega pojmovanja kuhanja/priprave hrane avtor kot dodatek osnovnemu kulinaričnega trikotniku doda še trikotnik kuharskih tehnik, saj »v vsaki kuhinji nič ni skuhan kar tako, ampak mora biti skuhan na tak ali drugačen način« (Levi-Strauss v Counihan in Van Esterik 1997, 29). Loči tri osnove tehnike priprave hrane, in sicer pečenje (ang. roasting), kuhanje v vodi (ang. boiling) in dimljenje (ang. smoking). Pečena hrana je direktno izpostavljena ognju in je tako umeščena v območje narave. Pri kuhanju v vodi sta uporabljena dva posrednika, in sicer voda, v katero je hrana potopljena, ter posoda, ki je kulturni proizvod in zato to tehniko umešča v območje kulture. Dimljenje se umešča v območje narave, ker ne zahteva uporabe kulturnih pripomočkov. »Z vidika posledic sodi dimljenje v kulturo, ker je podobno kot kuhanje v vodi počasna in globinska transformacija, ki enakomerno spremeni strukturo živila« (Tivadar 2001, 55).

Pečenje in kuhanje imata še eno lastnost. Kuhanju v vodi najpogosteje označujemo kot 'endohrano' (ang. endo-cuisine), ki je značilna za domačo uporabo v krogu manjše skupine ljudi, medtem ko pečenje označujemo kot 'eksohrano' (ang. exo-cuisine), katera se po navadi ponudi gostom (Levi-Strauss v Counihan in Van Esterik 1997, 30).

Avtor nato razvija kulinarično piramido v nov model tako, da doda še razlikovanje med hrano živalskega izvora in hrano rastlinskega izvora, razlikovanje med žiti in stročnicami, pa tudi razlikovanje med začinjeno in nezačinjeno hrano (Levi-Strauss v Tivadar 2001, 57). Ko izdelamo tak model, moramo dodati še druga sociološka (moški/ženske, družina/družba), ekonomska (razkošje/varčnost), estetska (imenitnost/preproščina) in religiozna (sveto/posvetno) nasprotja, saj bomo le tako lahko razbrali skrite družbene strukture, ki se izražajo preko kuhinje neke družbe (Tivadar 2001, 57).

3.2 Kaj je kuhanje?

V Slovarju slovenskega knjižnega jezika (2000) najdemo pod besedo kuhati razlago: »delati hrano (bolj) užitno z delovanjem toplote«. Tako kot tudi Levi-Strauss SSKJ definira kuhanje

le kot obdelovanje hrane s toploto, vendar sama kuhanje razumem kot pripravo hrane, kjer dodajanje toplote za obdelavo živil ni vedno nujno. Gre za proces, v katerem se osnovna živila pretvorijo v jed.

V širšem, gospodinjskem smislu pa je kuhanje: »/.../ skupek več praks, in sicer preskrbe z živili (nakupovanje), odločanje, kaj se bo jedlo, ter priprave jedi, pri čemer na podobo teh praks vplivajo zunanje okoliščine in lastnosti gospodinjstva« (Starec 2008, 116). Z drugimi besedami je končni rezultat kuhanja odvisen od »medsebojne soodvisnosti treh faktorjev, in sicer iskanja ideje, nakupovanja živil ter priprave obroka« (Starec 2008, 119).

Poleg vsakodnevnih obveznosti, kot so služba, skrb za otroke in gospodinjstvo, se na spisku vsakodnevnih zadolžitev znajde tudi kuhanje, ki po raziskavah izmed vseh gospodinjskih opravil vzame največ časa (Luxton Sullivan v Kemmer 2000, 323), saj zahteva predpriprave, predhodno načrtovanje in predhodno iskanje idej, kaj bo za kosilo.

3.3 Priprava na kuhanje

3.3.1 Nakupovanje

Vse se torej začne z iskanjem ideje – kaj skuhati. Kuhar mora poznati okuse ostalih članov gospodinjstva, za katere kuha, in se jim prilagajati, hkrati pa uskladiti tudi čas in sestavine, ki ga/jih ima na voljo za pripravo obroka. Spotoma mora sestaviti še spisek sestavin, ki jih potrebuje iz trgovine, in še pred začetkom dejanske kuhe 'skočiti' v nakupovalni center ali na tržnico. Gre za mentalni del kuhanja, kjer pride na plan vsa kreativnost in iznajdljivost kuharja, saj priprava obroka zahteva ogromno organizacije ter načrtovanja.

Na eni stani imamo pripravo obroka iz že naključno kupljenih sestavin, medtem ko na drugi strani ideja o konkretnem obroku sproži potrebo po točno določenih sestavinah oziroma 'namenski nakup', kot to imenuje Starec (2008, 119). Zato je vsakokratna kuha odvisna od lastnosti gospodinjstva, na katere gospodinja nima vsakodnevnega vpliva, in zunanjih dejavnikov, ki se jim mora gospodinja vedno znova prilagoditi (Starec 2008, 119).

Življenjski ritem sodobnih družin narekuje kako pogosto in kdaj se nakupuje. In v zadnjih nekaj letih se je način nakupov močno spremenil. Ne gre več za dnevno, sprotno nakupovanje

živil v manjših lokalnih trgovinah, temveč gre za tedensko nakupovanje zalog živil v večjih supermarketih, ki nam nudijo mnogo več izbire in raznolikosti živil. Nakupovanje živil v večjih trgovinah je zelo priljubljena dejavnost tudi pri Slovencih, saj mnogo prostega časa preživimo tam (Godina Golija 2008, 108).

Supermarkete lahko razumemo kot najbolj uspešen rezultat razvoja modernega sistema prehranske industrije, ki omogočajo kvalitetno in zanesljivo oskrbo z živili (Beardsworth in Keil 1997, 32). Zaloge hrane so nam tako vedno 'virtualno zajamčene' (Beardsworth in Keil 1997, 32) in supermarketi dandanes skozi vse leto predstavljajo pravi raj za nakup lokalnih ter globalnih sestavil, seveda za primerno ceno.

Pri kuhanju in nakupovanju morajo po mnenju Tivadarja ženske ne samo opraviti delo, temveč »/.../pri tem izpolniti tri zahteve. Hrano morajo pripravljati v okviru gmotnih zmožnosti družine, pri kuhanju upoštevati želje družinskih članov ter skrbeti za to, da bo njihova družina jedla zdravo hrano« (Tivadar 2001, 65).

3.3.2 Časovna omejitev

Tivadar (2001, 156) v svoji raziskavi ugotavlja, da dandanes med tednom kar 87 odstotkov gospodinjstev vsakodnevno kuha kosilo, medtem ko je odstotek kuhanja oz. pripravljanja zajtrka ter večerje nekoliko manjši, a vseeno presenetljiv (zajtrk 59,7 odstotkov, večerja 64 odstotkov). Med vikendom je časa za kuhanje več, saj zajtrk pripravlja dobrih 76 odstotkov, kosilo dobrih 95,5 odstotkov in večerja na 70 odstotkov vseh vprašanih.

Kot vidimo, je časovna omejitev gospodinje in ostalih članov gospodinjstva tista, ki v veliki meri vpliva na kuhanje. Med tednom, ko smo razpeti med službo, šolo in ostalimi medtedenskimi aktivnostmi, ostane za kuhaje manj časa kot med vikendom, ko smo rešeni vsaj dela obveznosti. Čas je velik faktor, ki vpliva na to, kaj se kuha, iz koliko jedi je sestavljen obrok in na kašen način se kuha. Nekatere tehnike in jedi zahtevajo več časa ter se zato na jedilniku znajdejo le takrat, ko čas to dopušča; običajno je to ob vikendih in praznikih. Med tednom so obroki praviloma enostavnejši in hitreje pripravljani z uporabo živil, ki so hitreje kuhana in ne potrebujejo veliko predpriprave. Zaradi tega nekatera gospodinjstva v vsakodnevni časovni bitki nadomestijo sveže sestavine s polpripravljenimi živili, kot so zmrznjeni, konzervirani ali 'instant' izdelki, ki še dodatno prihranijo čas pri pripravi obroka.

3.3.3 Kuharske veščine

Uspeh vsakodnevne priprave obrokov ni odvisen le od praktičnih znanj (npr. obračanje palačink), ampak tudi od zaznavnih sposobnosti, ki jih Shortova (2006, 54) imenuje »tihe veščine«. Le-te vključujejo vid, zvok, vonj, okus in dotik, pa tudi veščine usklajevanje časa, planiranja in organiziranja (da na primer s pripravo vseh jedi v obroku zaključimo istočasno), ustvarjalnosti in dekoriranja, predhodno znanje (na primer o higieni, prehranski vrednosti ...), pa tudi sposobnost prilagajanja situaciji in prilagajanje določenim prehranskim standardom za tiste, za katere se kuha. Kuhanje je torej cel spekter sposobnosti in veščin, ki se jih učimo celo življenje.

3.3.4 Viri kuharskih informacij

Pridobivanje kuharskih sposobnosti je samodejen proces: ljudje pobirajo kuharske nasvete, ideje in navdihe 'po nesreči', ko se sami lotijo kuhanja (Short 2006, 37). Večino znanja pridobimo že v mladosti v domači kuhinji, torej znotraj družine, in ga nadgrajujemo s prebiranjem kuharskih receptov ter nasvetov, ki so nam dandanes na voljo v skoraj vsakem mediju.

Tivadar (2001, 176) v svoji raziskavi ugotavlja, da je kar 50 odstotkov takih, ki z užitkom prebirajo kuharske knjige in revije, podoben pa je odstotek (več kot 47) takih, ki pri kuhanju radi preizkušajo nove recepte. To sta le dve izmed dejavnosti, pri katerih se izraža veselje do kuhanja posredno (Tivadar 2001, 175).

Kljub temu se kuharski recepti v taki in drugačni obliki pojavljajo že od nekdaj. Prve kuharske knjige imajo začetke že v poznorimskem obdobju, svojo pot pa razširijo v 13. stoletju, najprej rokopisne, leta 1691 pa tudi tiskane (Jerenc in Masten 2006, 9–11). Prve kuharske oddaje se pojavijo v 40-ih letih 20. stoletja (Collins in College 2008), razcvet pa doživijo po drugi svetovni vojni. Najnovejši vir informacij o kuhanju je internet, saj obstaja nešteto spletnih strani s kuharskimi recepti, z nasveti in slikami. Internet nam omogoča, da lahko tudi uporabnik objavi svoj recept, pogosto pa lahko recept tudi komentiramo ali ocenimo.

Recepte lahko razumemo na dva načina, in sicer kot pomoč pri pripravi obroka, saj omogočajo ter spodbujajo pripravo bolj zapletenih jedi; ali kot zaviralce kreativnosti in spontanosti pri pripravi hrane (Goody v Short 2006, 22).

Na podlagi svoje raziskave je Shortova (2006, 40) ugotovila, da imajo ljudje različne pristope do uporabe receptov. Nekateri povsem sledijo navodilom v receptu, drugi včasih priporočeno živilo zamenjajo s katerim drugim ali receptu dodajo sestavino po svojem okusu, spet tretji pa se receptov držijo glede na vrsto hrane, ki jo pripravljajo. Avtorica raziskave ugotavlja, da kljub ne/uporabi receptov vsi intervjuvanci do receptov čutijo nekakšno spoštovanje.

Danes obstaja vsaj 100 kuharskih programov in dnevno se odvrti kar nekaj kuharskih oddaj, ki privlačijo širok spekter gledalcev. Caraher in Lang (v Short 2006, 19) sta se lotita raziskave o tem, kakšen vpliv imajo znani kuhanji in televizijsko kuhanje na kuharske prakse ter na spodobnosti gledalcev. Prišla sta do presenetljivega zaključka, saj je direktnega vpliva le malo. Glavna naloga oddaj je, da izpostavijo ljudi širši kulturi prehranjevanja. To se pozna na kuharskih in prehranjevalnih praksah, saj smo v zadnjem času v trgovinah priča porastu nevsakdanjih sestavin in pripomočkov, kar kaže na to, da je zanimanje za drugačno kuhinjo vedno večje.

Ženske revije naj bi po mnenju Tivadarjeve (2002, 152) »celo spodbujale ali le odkrivale, 'kulinaričen snobizem', saj tam zasledimo recepte domnevno izbranih jedi, npr. brancinov cheviche s citrono in koriandrom', ideje za prefinjene pogrinjke (npr. za pogrinjek z orhidejami in jagodami) ali prezirljive zapise o tem, da le izbranci vedo, kaj je 'prava' čokolada (ki naj bi bila prava samo, če vsebuje 99 odstotkov kakava)«.

3.4 Kuhanje s kupljeno pripravljeno hrano

Težko bi postavili ločnico med surovo/svežo in (delno) pripravljeno hrano, saj ljudje, ki kuhajo, razumejo nekatere že pripravljene izdelke, kot so testenine, piškoti, zelenjavne omake, sadne jogurte ... kot osnovne proizvode, medtem ko so strokovnjaki drugačnega mnenja (Short 2006, 89). A dejstvo je, da so v dobi vse večjega porasta uporabe take hrane tradicionalne kuharske veščine postavljene pod vprašaj. Vprašanje, ki se nam tukaj zastavlja je, ali ljudje res ne znamo več kuhati, ali prihaja le do spremembe in prilagajanja kuharskih veščin "novi" dobi.

Na seznamu največkrat uporabljenih gotovih oz. polpripravljenih izdelkov se znajdejo vloženo ali konzervirano sadje in zelenjava, zmrznjeno meso, ribe in mehkužci, ter 'instant' juhe in jušni koncentradi, 'instant' priloge (polenta, zdrob ...) in mešanice za peciva (Tivadar 2001, 161).

Davies in Madran (v Tivadar 2001, 81) sta v svoji raziskavi ugotovila, da je odnos do kuhanja pomemben tudi pri uporabi kupljene pripravljene hrane, saj tisti, ki kuhajo radi, si za kuhanje iz svežih sestavin najdejo čas, ne glede na njihovo pomanjkanje časa. Ljudje, ki ne znajo kuhati ali ne marajo kuhanja, kupujejo pripravljeno hrano. Zato nimajo nadzora nad prehrano, a jim ne ostane drugega. In ker ne znajo kuhati, tega ne naučijo svojih otrok, zato si tudi oni pri pripravi obrokov pomagajo s kupljeno pripravljeno hrano (Short 2006, 83). Vendar ima priprava take jedi tudi drugo stran, saj zmanjša tveganje, da nam jed ne bo uspela in ni nujno manj sprejemljiva kot hrana iz svežih, surovih sestavin. Nekaj truda je po mnenju Shortove vložena že v to, da veš, kje kupiti najboljše pripravljene sestavine, iz katerih sestaviš obrok (2006, 31-41).

Raziskava Tivadarjeve (2001, 174) je razkrila nekatere razloge za uporabo že pripravljenih jedi. Največ anketirancev (nekaj več kot 43 %) v tej raziskavi trdi, da jo uporablja za spremembo oziroma za popestritev jedilnika, sledijo jim pa tisti (41 %), ki pravijo, da imajo premalo časa za kuhanje. Razlogi za uporabo, ki jih avtorica navaja, so še: ker se jim zdi taka hrana bolj okusna, ker ne znajo preveč kuhati in ker je cenejša.

Kupljena pripravljena ali delo pripravljena hrana je le ena izmed oblik hitre hrane. Njen namen je, da so jedi hitro pripravljene, saj običajno potrebujejo le toplotno obdelavo; običajno za pripravo ne potrebujemo večjih količin posode, hkrati pa so sestavljene tako, da predstavljajo celosten obrok, s čimer razbremenijo gospodinjstvo v marsikaterem pogledu in prihranijo čas.

Vendar je pojav hitre hrane povzročil spremembe pri uživanju obrokov, saj posameznik tak obrok poje sam takrat, ko ima čas ali ko je lačen, brez uporabe pribora, kar je v nasprotju s preteklimi prehrabnimi navadami, kjer je jedilni obrok predstavljal pomembno družbeno funkcijo, saj so obrok zaužili vsi družinski člani skupaj, vedno ob istem času in ob upoštevanju določenih navad. Jedilni obrok tako izgubi funkcijo združevanja (Godina-Golija

2006, 123). In kot nadaljuje Shortova (2006, 2) je to pogosto nesporen korak k slabšim prehranjevalnim navadam, motnjam hranjenja in oslavljenim družinskim enotam ter konec koncev celo oslavljenemu družbenemu redu.

4 Odnos do kuhanja

Kot sem že prej omenila, na kuharske prakse vpliva odnos do kuhanja kot ena izmed lastnosti gospodinjstva. Kakšno in kaj bo kosilo, je torej odvisno od tega, kakšen odnos ima gospodinja do priprave obrokov. In obratno: kaj in kdaj gospodinja kuha, vpliva na njen odnos.

Kuharska znanja in veščine pri tem ne igrajo nobene vloge, saj ljudje, ki znajo kuhati tega zaradi različnih vzrokov ne počno. Med drugim, ker jim kuhanje ne nudi užitka, ker preprosto nimajo volje ali ker jim primanjkuje časa. Eden izmed razlogov za nekuhanje, ki ga navaja Short (2006, 88), pa so vsa gospodinjska dela, ki jih za sabo potegne priprava obroka, kot je na primer pomivanje posode, ki še dodatno zahteva čas in trud. Podobno je s predpripravo sestavin, prostora za kuhanje in nenazadnje s pripravo prostora za obed.

V raziskavi sta Warde in Hetherington (v Tivadar 2001, 65) razdelila kuhanje na tri dele, in sicer: običajno kuhanje, posebno kuhanje in peka peciva, kruha. Ugotovila sta, da le 15 % ljudi vedno uživa v običajnem kuhanju, medtem ko je odstotek pri posebnem kuhanju skoraj enkrat večji (35 %), pri peki peciva in kruha pa je nekje med običajnim in posebnim kuhanjem (22 %). Nikoli pri običajnem kuhanju ne uživa 18 %, pri posebnem kuhanju 19 %, pri peki peciva in kruha pa nikoli ne uživa 22 %. »V količini razpoložljivega časa za pripravo obroka se skriva glavna razlika v kuhanju med tednom in ob vikendih oziroma prazniki« (Starec 2008, 120).

Kot lahko vidimo, so nekatere priložnosti za kuhanje bolj pomembne/ovrednotene od drugih; kuhanje ob vikendih je recimo bolj pomembno od kuhe med tednom, kuhanje ob večerih je bolj pomembno kot kuhanje čez dan (kar velja predvsem za Zahodne družbe, kjer so delavniki razporejeni čez cel dan), kuhanje za odrasle osebe pa je bolj pomembno kot kuhanje za otroke (Short 2006, 32). To potrjuje tudi Wardovo in Heteringtonovo (v Tivadar 2001, 65) ugotovitev, da večina raje kuha ob posebnih priložnostih, ko ima na voljo več časa za bolj zahtevne jedi. Pomembnost se kaže v trudu, ki ga gospodinja vloži v samo kuho, pa tudi v sestavinah in zahtevnosti priprave obroka.

V splošnem lahko ločimo pozitiven in odklonilen odnos do kuhanja. Franches Short (2006, 74) pa v svoji raziskavi ugotavlja, da lahko kuhanje pomeni mnogo več. Za nekatere je to vir

užitka, za druge spet možnost eksperimentiranja in 'igračkanja' v kuhinji, pa tudi možnost drugim pokazati, kaj se lahko doseže. Na drugi strani pa kuhanje razumemo kot dolžnost, celo dolžnost do priprave zdrave hrane, ki jo gospodinje pogosto čutijo kot pritisk okolice. Zaradi zunanjega pritiska gospodinja razvije negativen odnos do kuhe, vsakodnevno breme, ki ga je potrebno opraviti, kljub morebitni utrujenosti in nerazpoloženosti.

Zgodovinarica Laura Shapiro (v Short 2006, 69) verjame, da ženske kuhajo, ker se to od njih pričakuje in ker ljudje okoli nje morajo jesti; srečna je lahko tista ženska, ki v tem uživa. Tudi rezultati Tivadarjeve (2003, 65) razkrivajo, da: » ... je pravilen odnos do priprave hrane, da se delo ne samo opravi, temveč da se opravi z ljubeznijo«. Dober odnos do kuhanja je torej sestavljen iz ljubezni in uživanja v pripravi obroka.

Dodaten pritisk povzroča pomanjkanje časa in iskanje ideje za kosilo. Zato Starčeva (2008, 121) v svoji raziskavi ugotavlja, da je »vsakodnevno kuhanje v glavnem ponavljanje utečenih kombinacij jedi, za katere velja, da so jih vsi člani gospodinjstva vajeni, da jih imajo radi in da je njihova priprava tako utečena, da sogovornice s pripravo ne izgubljajo dodatnega časa«. Iz tega lahko sklepamo, da so vsakodnevni obroki rutinski in ponavljajoči, zato kuhanje kmalu postane dolgočasno ter nezanimivo. Vendar se z uporabo novih kuharskih sestavin, receptov in tehnik vsakodnevna enoličnost v kuhinji kaj kmalu razbije in hkrati gospodinja omogoči ustvarjanje nekaj novega, zanimivejšega, tudi za ostale člane družine. Zaradi tega gospodinje nenehno težijo h kuhinjski kreativnosti in ustvarjalnosti nečesa novega.

Tivadar (2001, 78) pravi, da je na podlagi (redkih) raziskav opaziti, »da se uživanje v kuhanju povezuje z željo po novem, ekstravagantnem, eksotičnem in izvirnem; kaže se v preizkušanju receptov, v kuhanju tujih in eksotičnih jedi, kot tudi v ponovno odkritih tradicionalnih jedeh, ustvarjalnosti v kuhanju, spremljanju kulinarčnih trendov preko kuharskih knjig in specializiranih revij ter tudi z obiskovanjem boljših restavracij in z medsebojnimi pogostitvami prijateljev«.

4.1 Plačilo za kuhanje

Če nekdo kuha in se mu zdi, da ni prejel dovolj velikega plačila za svoj trud, se po vsej verjetnosti počuti razočarano, nezadovoljno ali celo jezno (Short 2006, 34). Biti pripravljen se

potruditi s pripravo obroka vključuje prepričanje, da bomo prejeli zadostno nadomestno plačilo. In plačilo za kuhanje ima veliko različnih oblik. Le-te so lahko:

- zadovoljstvo drugih ob uživanju hrane, ki smo jo pripravili;
- hvaležnost drugih za naše sposobnosti;
- zadovoljstvo s 'standardom' ali z izgledom hrane;
- zadovoljstvo ob samem kuhanju;
- pripraviti otroke, da pojedjo nekaj zdravega ali nekaj "zelenega" (Short 2006, 33).

4.2 Hedonisti, tradicionalisti, nezainteresirani

V članku 'Od goriva za telo do pripomočka za samouresničevanje: vzorci prehranjevanja v Slovenije' Blanka Tivadar na podlagi raziskave Življenjski stili v medijski družbi oriše prehranjevalne vzorce, »ki jih razumemo kot dejavnosti, ki nas vodijo k cilju, da jemo« (Tivadar 2002, 154). Glede na rezultate raziskave v grobem ločimo posameznike na tradicionaliste, hedoniste in nezainteresirane. V raziskavi so prehranjevalne vzorce preučevali s treh vidikov, in sicer s prehranjevanja, z obiskovanja restavracije in za mojo raziskavo z najbolj pomembnega vidika – kuhanja.

Za tradicionaliste je značilno, da imajo radi velike porcije, nasitno in poznano hrano, skupino pa sestavljajo pretežno moški. Tradicionalisti kuhajo manj kot v drugih skupinah; in še tisti, ki kuhajo, pri tem ne kažejo nobenega navdušenja. Prisegajo na doma pripravljene jedi, zato si v veliki večini ne pomagajo s kupljenimi pripravljenimi ali napol pripravljenimi glavnimi jedmi. So menja, da naj kuhanje za družino ostane domena žensk.

V drugo skupino se uvrščajo hedonisti, za katere je značilno, da uživajo v novostih v prehrani in si za hrano vzamejo čas, tudi v kuhinji. Imajo se za spretni kuharje, odprti so do eksperimentiranja in industrijsko pripravljenih jedi, radi obiskujejo restavracije. Hedonisti so proti temu, da kuhanje ostane žensko delo. V tej skupini je nekaj več žensk kot moških.

V skupini nezainteresiranih pa je največ mladih. Radi obiskujejo restavracije s hitro prehrano in si tudi pri kuhanju velikokrat pomagajo s pomočjo napol/gotovimi jedmi. Radi imajo velike porcije, drugače pa ne kažejo nobenega zanimanja do katerega koli vidika prehranjevanja.

4.3 Kuhanje kot skrb za druge

Dandanes »družinski vsakdan postaja sestavljanka« (Ule in Kuhar 2003, 52), saj ima vsak član družine svoj življenjski ritem in strukturo zahtev, ki zahtevajo svoj čas. In tako čas posameznika stopa v konflikt s časom ostale družine. Težko je časovno uskladiti, da se vsa družina zbere skupaj; še težje pa je, da vsi najdejo čas za skupni obrok. In ko ga, je glavna naloga gospodinje, da »nahrani družino« (DeVault v Starec 2008, 119) oziroma, da pripravi jed, ki bo zadovoljila vse okuse. »V razliki med hranjenjem (skrb, ustreči drugim, vsakodnevna obveznost) in kuhanjem (ustvarjanje, prosti čas, izvedba lastne zamisli) vidijo mnogi, ki se ukvarjajo z raziskovanjem prehrane, temeljno razliko med kuhanjem žensk in kuhanjem moških. Slednji naj bi predvsem kuhali, ne pa tudi hranili družine« (Starec 2008, 121).

'Hranjenje družine' je po mnenju DeVaultove (v Counihan in Van Esterik 1997, 196) umetnost, v kateri večina žensk najde svoj ponos in zadovoljstvo. To kaže na to, da žene skrbijo za svojo družino ne zato, ker se čutijo obvezane to storiti ali da so v to prisiljene, ampak zaradi tega, ker verjamejo, da je skrb dragocena in pomembna. Hranjenje ne pomeni le skuhati kosilo, ampak pomeni tudi odgovornost in skrb za prehrano, zdravje in življenje ostalih članov (Starec 2008, 119).

Bistvo kuhanja znotraj družine je, da se kuhanje prilagaja okusom večine članov družine in da se najprej zadovolji njih, ne same sebe. Člani so tako glavni povod vsakodnevne kuhe (Starec 2008, 119). Ana Murcott (v Tivadar 2003, 68) je ugotovila, da je kosilo največkrat pripravljeno le po okusu partnerja in ne po lastnem okusu. Kuhanje se znotraj družine tako razume predvsem kot skrb za druge oz. skrb za njihov zdravje in dobro počutje, hkrati pa nezavedno posredovanje vrednot in moralnih načel, saj se otroci med spremljanjem tega, kako je obrok pripravljen, veliko naučijo o odnosu do hrane in odnosu do samega kuhanja.

Ker se od žensk pričakuje, da bodo odgovorne za skrb drugih, so njihove aktivnosti velikokrat v sporu z zahtevami družine. Meje izbire in moč kulturnega pričakovanja se odkrijejo predvsem takrat, ko ženska poskuša uveljaviti nove gospodinjske vzorce, saj se takrat sooči s kritikami, da to počne iz sebičnosti ali nezadostne skrbi do drugih. Čeprav si mnoge ženske prizadevajo za pravičnejše ureditve, morajo vseeno skrbno izbirati čas zase in za svoje potrebe, medtem ko si hkrati prizadevajo zagotoviti svoji družini 'vse', kar potrebuje. Skrb za

druge ima tako temno stran, ki drži mnoge može in žene v razmerju prevlade ter podrejenosti, namesto vzajemne podpore in pomoči (DeVault v Counihan in Van Esterik 1997, 196).

Številne žene v raziskavi, ki jo je opravila Marjorie DeVaultova (v Counihan in Van Esterik 1997, 186), dojemajo svoje može kot tiste, ki postavljajo zahtevna merila. Primer takega 'tihega pritiska', ki ga navaja avtorica raziskave, je na primer, da se žena čuti dolžno skuhati 'primerno kosilo' za svoje moža, ko le-ta pride iz službe, medtem ko ona sama lahko kosi samo preprosto hrano misleč, da mož tega ne bi maral oziroma ne bi bil hvaležen za to. Po mnenju avtorice je to socialno proizveden občutek za razmerje med spoloma; občutek, da so določene aktivnosti povezane z osnovnimi kulturnimi kategorijami 'moški/mož/oče' na eni strani in 'ženska/žena/mati' na drugi strani. Teh asociacij se naučimo že kmalu in so nam vsiljene skozi opazovanje prevladujočih razmerij med spoloma (DeVault v Counihan in Van Esterik 1997, 187). Kulturna definicija 'ženske' vključuje skrb, aktivnosti in hranjenje ostalih (DeVault v Counihan in Van Esterik 1997, 197).

5 Metoda

Namen moje raziskave je ugotoviti, kakšen odnos do priprave obrokov imajo matere in kaj jim kuhanje pomeni. Zanima me, kako se ta odnos kaže pri vsakodnevni kuhi in kakšni motivi jih vodijo pri kuhanju.

5.1 Vzorec

Vzorec intervjuvancev je sestavljen iz sedmih posameznic, starih od 28 do 51 let (glej Tabela 5.1). Vse intervjuvanke so matere, ki živijo v skupnem gospodinjstvu s partnerjem in vsaj z enim otrokom, in vse so zaposlene. Vsi intervjuji so bili izvedeni na področju Gorenjske v mesecu maju in juniju 2012. Intervjuvanke sem izbrala v okviru svoje socialne mreže. Za raziskavo sem izbrala tiste ženske, za katere sem predpostavljala, da v njihovem gospodinjstvu največ kuhajo one. V raziskavo sem vključila gospodinje z otroci, ki po letih sicer niso več otroci, a še vedno živijo v skupnem gospodinjstvu s starši, saj se želela čim bolj reprezentativen vzorec.

Tabela 5.1: Shema udeleženk v raziskavi

Ime	Starost	Število članov v gospodinjstvu	Starost otrok
Katarina	28	3	2 leti
Klavdija	28	4	1 in 3,5 let
Marija	33	4	9 in 12 let
Mojca Š.	37	4	11 in 15 let
Mojca S.	40	4	14 in 17 let
Irma	48	4 (eden od otrok ne živi več doma)	24 in 28 let
Marijana	51	3	26 let

5.2 Vprašalnik

Pri raziskavi sem se poslužila individualnega strukturiranega intervjuja, ki v določenih delih prehaja v pol-strukturiran intervju, saj sem nekje dodala nekaj podvprašanj in s tem razvila debato. Vprašalnik je sestavljen iz 25-ih vprašanj. Intervjuje sem izvajala osebno, pri intervjuvankah na domu, in so trajali povprečno od 15 do 30 minut. Posnela sem jih na kasetofon in jih nato po zvočnem zapisu pretipkala.

5.2.1. Sklopi

V prvem tematskem sklopu ugotavljam, kakšen odnos gojijo posameznice do kuhanja oziroma kaj jih pri kuhanju veseli in kaj moti. Drugi sklop je sestavljen iz vprašanj kje so se naučile kuhanja in kje danes iščejo navdihe, recepte za kuhanje. V naslednjem sklopu me zanima na podlagi česa se odločijo kaj bodo skuhale za kosilo in kaj najraje pripravljajo oziroma, česa ne marajo pripravljati. V petem sklopu se osredotočam na običajno kosilo, šesti sklop vprašanj pa je namenjen kuhanju in peki ob posebnih priložnostih, kot sta tudi dopust in kuhanje za večjo družbo. Zadnji sklop vprašanj pa se nanaša na predpripravljene/industrijsko pripravljene jedi.

6 Rezultati in razprava

6.1 Odnos do kuhanja

V prvem sklopu me zanima odnos do kuhanja in kaj si sogovornice pod tem pojmom predstavljajo. Najprej sem jih vprašala, kdo v družini največ časa preživi v kuhinji, in le ena izmed intervjuvank je odgovorila, da večino kuha mož, vse ostale pa so potrdile, da kuhajo največ same, nekatere tudi do štiri ure, vključujoč pripravo zajtrka, kosila in večerje. Povprečen čas, preživet v kuhinji, je uro do ure in pol na dan.

Na vprašanje, kaj si predstavljate pod pojmom kuhanje, sem dobila raznorazne odgovore. Nekatere so mišljenja, da je kuhanje samo toplotna obdelava hrane, nekatere si pod tem pojmom predstavljajo vso pripravo hrane za obrok, gospa Mojca pa si kuhanje predstavlja takole:

"Kuhanje je zame sprostitev, ker zelo rada kuham in pečem. Pomembno se mi zdi, da se pripravim vsaj en topel obrok na dan. Predvsem zaradi zdravja in raznolikosti" (Mojca, 40 let).

Splošen odnos do kuhanja oziroma kakor so ga opredelile vprašane bi lahko glede na odgovore razdelili na pozitivnega, negativnega ali kot:

"Hm ... kot v bistvu čista navada. Ne rada, ne ne rada. Ne zato, ker moram, tako je. Ni to, da moram, ampak je logično, da nekaj skuham" (Marijana, 51 let).

Kos s sodelavci (v Tivadar 2001, 63) je v svoji raziskavi prišel do ugotovitve, da 21 odstotkov vprašanih kuha zaradi tega, ker jih to veseli, kar 50 odstotkov pa je izjavilo, da kuhajo le zato, ker morajo, 29 odstotkov pa je odgovorilo, da "kakor kdaj". Večina mojih vprašanih pravi, da ne kuhajo rade, le dve sta izrazili odnos do kuhanja kot zelo pozitiven.

V svoji raziskavi sem vprašanje Kosa s sodelavci malce razširila in spraševala, kaj je tisto, kar jih najbolj razveseljuje pri kuhanju in ugotovila, da le dve izmed intervjuvank ne najdeta nikakršnega veselja v kuhi, ampak dojemata kuhanje *"kot nujno zlo"* (Marija, 33 let) oz. *"obvezen 'mus'«* (Mojca, 37 let). Ostale pripovedujejo, da jih razveseljuje, da so v kuhinji lahko ustvarjalne, da hrano skuhamo *»z ljubeznijo, ker sem prepričana, da ima na tak način boljšo energijo«* (Irma, 48 let), večino pa razveseli, da se jed posreči in vsa poje. Zanimivo se

mi zdi, da sta okus in izgled hrane pomembna predvsem intervjuvankam in le, če so one zadovoljne s svojim delom, potem to označijo kot da je stvar uspela.

Na drugi strani jih pri kuhanju najbolj moti to, da se morajo prilagajati toliko okusom in da nimajo dovolj časa za pripravo hrane, kar dobro ponazori odgovor Katarine:

"Najbolj me moti, da pridem vsa sestradana domov, hčerkica je vsa vesela, da me vidi in hoče mojo pozornost. Jaz pa si ne vzamem časa zanjo, saj mislim, da moram čim prej imeti kosilo, da bomo potem imeli več časa popoldne. Posledično sva seveda obe slabe volje" (Katarina, 28 let).

Hkrati v tem odgovoru opazimo, da se udeleženka raziskave počuti nekako prisiljeno naprej skuhati kosilo, šele nato pa vzeti čas za druge stvari. To potrjuje ugotovitev Shapirove (v Short 2006, 69), da ženske kuhajo zaradi tega, ker se to od njih pričakuje. Lahko torej govorimo o družbeni prisili, ki je pogojena s kulturno ločnico moški–ženska.

Odnos do kuhanja se zaradi različnih situacij lahko tudi spremeni. Corrine, ena izmed intervjuvank v Shortovi raziskavi (2006, 71) pravi, da zaradi odraščajočih otrok in izbirčnega moža ne čuti potrebe po kuhanju oziroma ni več motivirana, saj družina ne uživa v hrani, ki jo skuha ali pa je nima več časa jesti. Mick, še eden izmed intervjuvancev, pravi, da ga, odkar se je razšel z dekletom, nič več ne spodbudi, da bi skuhal ali preizkušal nove recepte, kot je to počel prej.

Le ena izmed mojih intervjuvank je izpostavila podobno spremembo, ki se je pojavila po rojstvu hčere:

»Kuhanje mi je vedno bolj v breme, včasih sem rada kuhala in eksperimentirala, sedaj pa kuham ene in iste stvari. Ker so mi druge stvari bolj pomembne, mi je najbolj pomembno pri kuhanju, da imam čim hitreje narejeno in čim manj umazane posode« (Katarina, 28 let).

»Ko sem živela še doma, sem pecivo pekla skoraj vsak vikend, če sem le imela čas. Veliko nas je bilo in smo takoj pojedli, pa še mami oziroma sestra sta pomili posodo za mano. Zdaj sva v gospodinjstvu samo dva odrasla, jaz itak nočem preveč sladkorja jest, tako da se nama je zmeraj pokvarilo. Zdaj pečem samo takrat, kadar pričakujem obiske. Kruh sem pekla včasih v krušni peči pozimi. Preden sem dobila naraščaj in ko sem bila na porodniški. Zdaj ni več časa« (Katarina, 28 let).

6.2 Viri in informacije o kuhanju

Kot je ugotovila Shortova (2006, 37) v svoji raziskavi, ljudje dobijo kuharske navdihe in ideje sproti, skozi vsakodnevne kuharske prakse. Verjamem, da se del kuharskega znanja prenese s staršev (največkrat mame) na otroke, zato sem na vprašanje: »Kje ste se naučili kuhati?« pričakovala odgovor, ki mi ga je ponudila Marjana:

»Od mame. Kje pa drugje?« (Marijana, 51 let).

Vsi ostali odgovori so me presenetili, saj sem ugotovila, da se jih večina kuhanja ni naučila od svojih staršev, vsaj direktno ne, vendar so se naučili sami, "skozi prakso" (Klavdija, 28 let), s pomočjo prijateljev, kuharskih knjig in interneta. Le ena izmed udeleženk je svoje znanje kuhanja nadgradila s kuharskim tečajem. Mnoge še vedno iščejo navdihe in recepte v kuharskih knjigah in internetu ali pri poskušanju hrane, ki jo je pripravil nekdo drug, ter potem same poskušajo ponoviti pripravo. Večina se receptov ne drži natančno; sploh, če gre za kakšno že znano jed in jim recept služi bolj kot orientacija, medtem ko pri peki peciva in ko gre za 'čisto neznano zadevo' (Katarina, 28 let) poskušajo držati čim bolj, ker »sem ugotovila, da če se jih ne, da gre nekaj narobe in stvar ne uspe« (Marija, 33 let).

6.3 Motivi za kuhanje

Kot smo opazili že v teoretičnem delu, je kuhanje v veliki meri prilagajanje, zato me je nadalje zanimalo, čigave želje vprašane upoštevajo pri vsakodnevni kuhi. Kot je ugotovila Starčeva (2008, 119), je bistvena lastnost kuhanja za družino, da se žena najprej prilagodi drugim, svoji družini. Večina mojih sogovornic je to trditev potrdila, saj pravijo, da pri kuhanju upoštevajo želje vseh, predvsem otrok in partnerja.

»Večinoma vem, kaj ostali jejo in se prilagodim njihovim željam. Če ne, se hrana pušča« (Marijana, 51 let).

Dve izmed intervjuvank pa sta me presenetili, saj pravita, da upoštevata večinoma svoje želje.

»Kar mi tisti dan zapaše« (Klavdija, 28 let).

»Svoje. Večinoma svoje. Mož je vse, otroci pa imajo kakšno stvar raje kot kakšno, tako da kuham vsak dan kaj drugega« (Mojca, 40 let).

Iz tega lahko sklepamo, da je kuhanje skrb za druge, a hkrati lahko tudi skrb zase, da pripravimo nekaj po svojem okusu, a vseeno nahranimo družino.

Intervju sem nadaljevala z vprašanji o kuhanju najbolj priljubljene jedi in izogibanju kuhanja določene hrane. Na podlagi teh vprašanj sem želela nekaj več izvedeti o tem, na kakšen način kuhajo moje sogovornice, kakšne sestavine uporabljajo, predvsem pa sem upala, da bom skozi njihove odgovore lahko razbrala zakaj kuhajo oziroma ne kuhajo.

Skozi odgovore sem opazila, da uporabljajo v večini sveže sestavine, kot so krompir, meso, zelenjava, začimbe, pomagajo pa si tudi z delno/pred-pripravljenimi sestavinami, kot so paradižnik v konzervi, že narejene testenine za lasanje, zelenjavna kocka itd. Iz odgovorov bi lahko sklepala, da je najbolj priljubljen način kuhanja peka v pečici, sledi mu kuhanje v vodi in na koncu cvrtje.

Presenetljivo je, da kar tri izmed vprašanih najraje pripravljajo lasanje, ena intervjuvanka pa musako. Vse se lotijo priprave na podoben način in uporabijo skoraj identične sestavine, ena izmed njih pa se razgovori tudi o tem, zakaj jo rada pripravi:

"Zelo je okusna, najbolj pa mi je všeč to, da jo sestavim že zvečer, ko grem iz službe. Pokličem domov, da jo partner da v pečico in ko pridem domov, pripravim le še solato in imamo super okusno kosilo. Bolj redko jo imamo, zato, ker ni ravno zdrava prehrana.

Pripravim jo pa takole: zvečer pripravim omako iz mletega mesa, čebule, česna, paprike, pelatov, koruze. Naredim bešamel, naribam sir in sestavim lasanje. Potem pa čez dan postavim v hladilnik. Še ena pozitivna stran je tudi, da ostanek lasanje naslednji dan pojem v službi za malico. Ja, lasanja je moja najljubša jed« (Katarina, 28 let).

Marijana najraje pripravi štruklje, ker jih »imam zelo rada in jih z veseljem delam,« (Marijana, 51 let), hkrati pa je to »najhitrejše kosilo, ki ga vsi jed.« (Marijana, 51 let). Tu vidimo preplet štirih komponent; prva je, da gospodinja skuha nekaj, kar ima rada sama, druga je, da v pripravi tega uživa, tretja je, da pripravi 'hitro' kosilo, hkrati pa pripravi nekaj takega, da imajo to radi tudi vsi ostali.

Tudi Mojca govori o tem, da najraje pripravlja tako hrano, ki zadovolji otroške apetite:

»Kaj ocvrtega in pomfri zraven, da otroci jejo. Kupim narezano meso in mesarja prosim, da mi ga 'potegne' skozi mašino. Nato ga paniram v jajcu in drobtinah, nato ocvrem v olju. Zraven pripravim pomfri. Ga lupimo še vedno sami« (Mojca, 37 let).

Zanimivo se mi zdi, da je kar nekaj odgovorov na vprašanje: »Katero jed najraje pripravljate?« v smislu *»recimo lazanjo, ker jo imamo radi« (Mojca, 40 let)*. Torej, da se najraje pripravlja taka hrana, ki je všeč tudi drugim, in so kuharice posledično zadovoljne tudi same.

Ta teorija se pokaže tudi pri odgovorih na vprašanje: »Ali se kuhanju katere hrane namerno izogibate?«

»Bolj zato, ker jo ostali ne jejo, ne zato, ker je ne bi marala kuhat. Nočem kuhat golaža, zato ker mož ves čas govori, da moj golaž ni dober. Kuham tak golaž, kot me je učila mama, ampak ga on že takrat, ko ga je kuhala mama ni hotel jesti. Ne kuha recimo tudi govejih zrezkov, ker takih kot dela njegova mama ne znam naredit. Jaz jih naredim po svoje, takih pa noče jest. Moj način priprave mu ni všeč« (Marijana, 51 let).

Vzroki za izogibanje kuhanja določene hrane tičijo tudi drugje. Eden izmed vzrokov tiči v **nezdravem načinu priprave** hrane: *»Izogibam se paniranju oziroma cvrtju na sploh, ker ni zdravo /.../« (Katarina, 28 let)*, drugi v **etiki**: *»Ja, namerno se izogibam kuhanju mesne prehrane. Zato, ker imam prepričanje, da kar zame ni dobro, ne morem dati na krožnik drugemu. Ne jem živali, ker lahko preživim brez, da bi povzročala trpljenje živemu bitju. Po drugi strani so živali na silo in na hitro vzrejene, z dodatki antibiotikov« (Irma, 48 let)*, tretji pa v **pomanjkanju časa**: *»Zelo malokrat oziroma nikoli se ne spravim kuhat kakšne enolončnice ali kakšne vampe. Tudi golaž kuham bolj malokrat. /.../ Zaradi časa. Ker imam občutek, da se te stvari dlje časa kuhajo. Sem že premišljevala o tem, da bi en dan prej skuhal, ampak nikoli ne pride do tega« (Klavdija, 28 let).*

6.4 Priprava običajnega kosila

V tem sklopu sem se lotila vprašanj o pripravi običajnega kosila med tednom in vikendom. Kot sem omenila že prej, se vsako kuhanje začne z iskanjem idej – kaj skuhati. Intervjuvanke sem spraševala o tem, kako se odločijo in kdaj sprejmejo odločitev. Le ena izmed njih sestavi

okvirni jedilnik za teden naprej, ostale pa se odločajo iz dneva v dan na podlagi sestavin, ki jih imajo doma.

»Skrinjo in hladilnik imam vedno polno in potem odprem ter vidim, da je kakšna stvar za porabit in potem nekaj skuham iz tega. Iz dneva v dan se odločam kaj bom skuhal« (Mojca, 40 let).

»Že v avtu, ko grem iz službe domov, premišlujem o tem, kaj imam doma v hladilniku. V trgovino se mi po navadi ne da, vendar, če mi kaj zmanjka ali pa je želja po določeni hrani velika, grem sproti še kaj kupit« (Klavdija, 28 let).

Nobena izmed gospodinj ni omenila vnaprejšnjega nakupa sestavin. Torej, ko se na podlagi jedilnika sestavine kupujejo že kakšen dan prej, ampak večina pripravlja obrok iz naključnih sestavin, ki jih imajo bodisi v hladilniku, skrinji ali na vrtu. Če katero izmed sestavin pogrešajo, *»grem v trgovino iskat tisto stvar« (Mojca, 37 let)*. To Starčeva (2008, 119) imenuje 'namenski nakup'.

Kot so ugotovile že prejšnje raziskave, več časa med vikendom omogoča večjo svobodo pri pripravi obrokov. Vse udeleženke moje raziskave se strinjajo s trditvijo, da je med vikendom drugače. Ker imajo vse takrat več časa, večina kuha bolj zahtevne jedi, ki se jih med tednom izogibajo.

»Pri nas je še vedno navada, da mora biti ob nedeljah meso, ker ga med tednom ni« (Marijana, 51 let).

»Kakšni eksperimenti« (Marija, 33 let).

Velikokrat je omenjena tudi juha, ki se skuha le med vikendom.

Charles in Kern sta leta 1988 (v Lupton 2000, 98) označila pojem 'pravega kosila' za topel obrok, ki je sestavljen iz rdečega mesa, krompirja in ene ali več kuhanih vrst zelenjave. Opazila sem, da so intervjuvane take jedi omenjale večinoma le ob vikendih, saj taka hrana zahteva več časa oziroma se je med tednom zaradi drugačnih razlogov ne da pripraviti. Enega navaja Marija:

»Predvsem gre za tako hrano, ki ostane topla dlje časa in je ni potrebno pregrevati. Oz. tako hrano, da jo lahko pogreješ. Krompirja recimo ne moreš« (Marija, 33 let).

Zanimiv odgovor o kuhanju med vikendom, a čisto drugačen, pa je podala Klavdija.

»Zelo, zelo velikokrat je med vikendom tako, da sploh ne kuham, ker smo ob nedeljah velikokrat kam povabljeni, sploh poleti, ko so pikniki. Redko kuhamo ob nedeljah in jaz sem tega zelo vesela. Da se mi ni potrebno še ob nedeljah s tem ubadat. Ob sobotah pa si tudi ne vzamem več časa, ker si raje vzamem čas za druge stvari« (Klavdija, 28 let).

Med tednom se stvari odvijajo hitreje in povprečen čas za pripravo kosila mojih intervjuvank je pol ure do eno uro. Tudi jedilniki so skromnejši in gre predvsem za *»hitre stvari«* (Klavdija, 28 let). Največkrat so omenjene testenine, palačinke, enolončnice, ki so posebej priročne, saj se lahko skuhajo že dan prej in se po potrebi samo pogrejejo, del pa se zamrzne za naslednjič. Glavni motiv kuhe med tednom je, da *»imamo čim prej kosilo«* (Mojca, 40 let).

Zdi se, da vse, razen Marijane, kuhajo kosilo vsak dan.

»Zdaj je tako, da ne kuhamo vsak dan. Vsi imamo v službi/šoli topel obrok in doma ni potrebe po kuhi. Kuhanja se lotim šele okrog šestih, ker je takrat ura, da bi spet nekaj pojedel. Pa še to dvakrat do trikrat na teden, pa še takrat nekaj na hitro, nekje v pol ure« (Marijana, 51 let).

Čeprav sem na začetku dobila občutek, da je zdravje pomemben del kuharske prakse, ni nobena izmed sogovornic pri pripravi konkretnih obrokov spregovorila o tem. Celo nasprotno. Mojca pravi, da med tednom največkrat skuha: *»Ocvrt sir, ocvrt piščanec, pomfri ...«* (Mojca, 37 let), saj je po njenih beseda to taka hrana, da jo otroci jejo.

Dobljen rezultat je v nasprotju s tem, ki ga je pred leti dobila Luptonova (2000, 101) s podobno raziskavo. Govorila je o ravnovesju in o zdravem prehranjevanju, saj je večina pokazala veliko zaskrbljenost in zanimanja za zdravo pripravo hrane.

Na osnovi razdelitve Tivadarjeve (2002, 154) na določen tip prehranjevalne/kuharske skupine bi glede na opažene kuharske prakse svoje sogovornice razdelila v vmesni razred med tradicionaliste in hedoniste, saj po eni strani prisegajo na doma pripravljeno hrano ter si ne pomagajo s kupljenimi pripravljenimi jedmi, po drugi strani pa se kažejo zametki eksperimentiranja in s pomočjo novega recepta raziskujejo nova obzorja kuhanja.

6.5 Kuhanje in peka ob posebnih priložnostih

Ker so prejšnje raziskave pokazale (Short 2006, 32; Warde in Hetherington v Tivadar 2003, 65), da obstaja razlika med vsakodnevno in priložnostno pripravo obrokov ter da ljudje raje kuhajo ob posebnih priložnostih, sem tudi jaz izpostavila tri posebne priložnosti za pripravo hrane. Prva taka priložnost se mi je zdela peka peciva in kruha, saj sem predvidevala, da se jih gospodinje lotijo le ob posebnih priložnostih, kot so rojstni dnevi, prazniki in obiski. Večina jih je moje predvidevanje potrdila, čeprav večinoma pečejo le pecivo, peka kruha pa je danes bolj redka. Kot motive zakaj pečejo pecivo, so intervjuvanke odgovarjale:

»Pecivo pečem za kakšne rojstne dneve ali ob deževnih dneh, ko nimam kaj počet. Sicer imam veselje peči pecivo, vendar je po navadi problem, da ni potem nikogar, ki bi ga pojedel« (Klavdija, 28 let).

»Fino je, če je domače« (Mojca, 40 let).

»Pehtranovo potico spečem enkrat na mesec, pa še to samo zaradi tega, ker imam na vrtu toliko pehtrana.« (Mojca, 37 let).

Opazimo lahko veliko razliko med odgovori. Nekatere pečejo zaradi tega, ker rade pečejo, nekatere zaradi tega, ker se jim zdi fino, če lahko ponudijo kaj domačega, spet druge pa pečejo, ker jih zunanje okoliščine (v zgornjem primeru domač pehtran) pripeljejo do tega.

Prav tako sem dobila različne odgovore pri vprašanju, ali kuhajo tudi na dopustu in kakšno hrano pripravljajo takrat. Dva odgovora na prvo vprašanje sem dobila negativna, torej, da se na dopustu sploh ne kuha:

»Si privoščimo 'orng' dopust. Izbiramo take destinacije, da nam ni potrebno samim kuhat. Da si vzameš dopust od vsega« (Marija, 33 let).

»Pred leti sem, zdaj ne več« (Irma, 48 let).

Vse ostale intervjuvanke pa kuhajo tudi med dopustom, a presenetljivo podobno hrano kot doma. Nobena ni izpostavila, da si takrat vzame več časa, celo nasprotno:

»Tako hrano, da je čim hitreje pripravljena. .../ Kuham, ampak gledam, da sem čim manj za štedilnikom« (Mojca, 40 let).

Sklepamo lahko, da večina na dopustu kuha zato, ker mora, in ne zato, ker bi v 'dopustniški' kuhi posebej uživala.

V zadnjo kategorijo priprave hrane za posebne priložnosti sem uvrstila kuhanje za večjo družbo. Vse kdaj pripravijo obrok za prijatelje, širšo družino, pa čeprav nekatere zelo redko oziroma le *»če je prilika za piknike«* (Mojca, 37 let). Ena izmed intervjuvank pravi, da ni dovolj samozavestna za kaj takega, druga pa, da se ne pripravlja posebej za tako kuho: *»takrat so edino količine malo večje«* Marijana (51 let).

Nekatere pa se na tako priložnost pripravijo prav na poseben način:

»En teden prej premišlujem o tem, kaj bom pripravila. Pregledam kup internetnih strani, nato vse nakupim in si sestavim okvirni plan, da slučajno ne pozabim kaj kupiti in potem letam v trgovino. Se trudim, da ne pripravljam vedno iste hrane, ker drugače zgleda, kot da ne znaš pripraviti nič drugega« (Marija, 33 let).

»Še bolj kot običajno. Kupim več vrst zelenjave, da je hrana raznobarna, privlačna za oči« (Irma, 48 let).

Iz odgovorov lahko razberemo, da le izjeme preferirajo posebne priložnosti za kuho, ostale pa se držijo starih, ustaljenih vzorcev, ki so jih navajene in jim ob takih priložnostih dodajo le kakšen neobičajen dodatek. Pri nobeni izmed sogovornic nisem dobila občutka, da jih kuhanje za večjo družbo posebno veseli, ampak nasprotno, da so jim take gostitve bolj v breme in so bolj redke.

6.6 Odnos do kupljenih (delno) pripravljenih jedi

Dejstvo je, da si ne znamo predstavljati priprave kosila s pomočjo jušne kocke, sušenih testenin, paradižnikove mezge in fižola v pločevinki. Na prvi pogled se nam zdijo vse sestavine osnove in tudi kadar kuhamo z njihovo pomočjo, trdimo, da je kosilo domače, ne industrijsko predpripravljeno. A resnica je drugačna, saj fižol ne raste v pločevinki, testenine kot take ne nastajajo same od sebe, pa tudi jušna kocka zahteva svojo čarovnijo.

Dandanes so v veliki meri ta dela prevzeli stroji, torej industrija, zato govorimo o industrijsko predelanih sestavinah. Ker so take sestavine prisotne skoraj v vsakem domu, me v moji raziskavi niso zanimale; bolj sem se osredotočila na obroke, pred-pripravljene na tak način, da se jih lahko zaužije takoj oziroma le po toplotni obdelavi. Tukaj sem imela v mislih predvsem pice, lazanje, bureke iz hladilnika ali zamrzovalne skrinje, 'instant' juhe, pločevinke z enolončnicami in še bi lahko naštevali. Vsem udeleženkam raziskave sem razložila, kaj imam v mislih z izrazom 'vnaprej pripravljena jed' in kot prvo me je zanimalo, kako pogosto jo uporabijo za glavni obrok.

Odgovori so razkrili, da se večina taki hrani izogiba, le gospa Mojca (37 let) se je poslužuje enkrat na teden, gospa Marijana, pa pravi:

»V omari imam vedno joto in kislo zelje v konzervi. Te jedi se mi zdijo res dobre. Jih nesem tudi s sabo na morje in jih jemo v najhujši vročini« (Marijana, 51 let).

Ostale, ki kupujejo tako hrano, največkrat kupijo pice, bureke, juhe, zmrznjene cmoke, ribje palčke. Ko sem jih spraševala kaj jih vodi k nakupu/uživanju take hrane, so bili vsi odgovori enaki: pomanjkanje časa.

»Časovno je to res super. Pa še v skrinji imam in lahko naredim, kadar me 'zabaše', brez plana« (Katarina, 28 let).

»Zato, da mi ostane več časa za druge stvari in da mi ni treba biti dolgo časa notri« (Mojca, 37 let) .

Marijana sicer pomanjkanje časa razloži drugače, ampak koncept ostaja isti:

»Pa ne toliko, da mi je škoda časa, ampak, da se hrana da na mizo kmalu po tem, ko kdo izrazi, da je lačen« (Marijana, 51 let).

Pri celotnem delu vprašalnika o vnaprej pripravljeni hrani me je najbolj zanimalo, kakšen odnos imajo do take hrane. Nekatere so proti takim jedem:

»Pred-pripravljena hrana ima konzervanse, E-je, barvila, umetne ojačevalce okusov, ki so v večjih količinah škodljivi, zato sem proti taki hrani« (Irma, 48 let).

»Zdi se mi, da so vse stvari umetne, sploh juhe iz vrečke, ker se mi zdi, da so polne konzervansov. Niso mi všeč« (Mojca, 40 let).

»Skrbi me vedno, koliko je notri strupov, koliko je sploh še hranilnih snovi. Kot sem omenila, sem skeptična do take hrane« (Klavdija, 28 let).

»Ne podpiram take hrane. Če se le da, skuham doma« (Marija, 33 let).

Spet druge pa take jedi sploh ne motijo:

»Me ne moti. Če je enkrat ali dvakrat na teden, je čisto v redu. Če bi bilo vsak dan, je preveč« (Mojca, 37 let).

»Čisto navadno. Zakaj pa ne? /.../ E-jev je povsod veliko, tako da se glede tega ne obremenjujem. Saj, če bi to vsak dan jedel, se gotovo pozna, ker pa jemo to le občasno, se mi ne zdi nič spornega« (Marijana, 51 let).

Vidimo, da je sicer večina vprašanih proti takim jedem, vendar se zgodi, da kdaj pa kdaj tudi ostale uporabijo kakšno izmed njih in tudi obe intervjuvanki, ki s takimi obroki nimata problemov, se strinjata, da vsakodnevna uporaba 'instant' jedi ni dobra. Na splošno bi lahko rekli, da kupljene pripravljene jedi še niso v celoti oziroma so le v majhnem delu nadomestile doma kuhano kosilo.

7 Zaključek

Kuhanje je praksa, ki ne zajema le kuhanja kot takega, ampak je mentalni proces, ki zahteva uskaljevanje časa, sestavin in okusov članov določenega gospodinjstva. Pomanjkanje časa lahko resno ogrozi pripravo kuhanih kosil, a se s pozitivnim odnosom do hrane in kuhe vedno najde čas za pripravo obroka. Zaposlenost sicer vpliva na obliko kosila, saj je med tednom izbira hrane mnogo bolj okrnjena kot med vikendom. Med tednom je kuhanje hitro in enostavno, med vikendom pa si večina prizadeva skuhati pravo kosilo. Zanimivo je odkritje, da pomanjkanje časa ne vpliva na uporabo kupljenih pripravljene obrokov, saj je večina do njih zadržanih in jih uporablja le redko. Pojem 'zdrava hrana' skozi celo raziskavo visi nekje v zraku, a, kot sem ugotovila, ni najpomembnejše vodilo pri kuhanju.

Glede na majhnost vzorca moje raziskave bi rezultate težko posplošili na celotno populacijo, a rezultati moje raziskave kažejo, da čeprav kuhanje ni najbolj priljubljeno in velikokrat predstavlja breme, večina izmed vprašanih mater vsakodnevno pripravlja kuhana kosila zase in za svojo družino. S tem svoje otroke (nenamerno) učijo o pomembnosti takih obrokov, hkrati pa prenašajo svoja kuharska znanja nanje.

V okviru družinskega gospodinjstva bi odnos do kuhanja lahko opredelili kot skrb za druge, saj so želje in okusi otrok ter partnerja pomembnejši kot osebni okus. V zametkih se sicer kaže, da se lastne želje kdaj postavi na prvo mesto, a to lahko razumemo kot ponotranjanje in razumevanje želja drugih kot svoje. V okviru te teorije je plačilo za kuhanje to, da so drugi zadovoljni s hrano in jo pojedjo. V svoji raziskavi sem ugotovila, da ima velik pomen tudi to, da so same kuharice zadovoljne z izgledom in okusom hrane. Nekatero zadovoljstvo, kot še eno vrsto plačila, najdejo v peki peciva, ki je od vsega 'kuhanja' najbolj priljubljeno.

Po drugi strani lahko kuharski odnos odpredelimo tudi kot dolžnost, ki jo matere/žene razumejo kot zunanjo prisilo, ki izhaja iz kulturne delitve na moško in žensko sfero, v kateri ženske kljub prisostovanju na trgu plačanega dela še vedno ostajajo le strežnice, ki so svojim možem in otrokom iz hvaležnosti dolžne pripraviti obrok.

Čeprav sem na začetku dobila občutek, da je odnos do kuhanja bolj negativen kot pozitiven, lahko skozi raziskavo opazimo odgovore, ki nakazujejo na to, da temu ni čisto tako in da v

kuhanju prav vsak najde neko veselje – bodisi pri pripravi najljubše jedi, pogostitvi prijateljev, obiska kuharskega tečaja ali pogledu na prazno mizo.

S svojim diplomskim delom sem želela malce osvetliti del kulture kuhanja, ki ga potreba po hrani narekuje vsak dan. Žal so se mi šele proti koncu pisanja mojega dela utrnile ideje o vprašanjih, ki bi jih lahko postavila svojim intervjuvankam ali drugače oblikovala, da bi lažje opredelila njihovo razumevanje kuhanja. Ena izmed sodelujočih je omenila, da so se kuharske prakse zaradi rojstva hčere spremenile. Zanimivo bi bilo raziskati, če je tudi pri ostalih vprašanih zaznati tako spremembo in ali so te spremembe opazne pri prehajanju otrok iz ene v drugo starostno skupino. Amapak, vprašanje puščam odprto in naj bo izhodišče katere druge raziskave.

8 Literatura

Aleksić, Jelena. 2001. Ideologija hrane: Karnivorstvo vs. Vegetarijanstvo. *Teorija in praksa* 38 (2): 307–327

Beardsworth, Alan in Teresa Keil. 1997. *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society*. London: Routledge.

Collins, Kathleen in John Jay College. 2008. *TV Cooking Show: The Evolution of a Genre*, 7. maj. Dostopno prek: <http://flowtv.org/2008/05/tv-cooking-shows-the-evolution-of-a-genre/> (19. april 2012).

Counihan, Carole in John Jay Van Esterik, ur. 1997. *Food and culture: a reader*. New York; London: Routledge.

Černigoj Sadar, Nevenka. 1992. Kvaliteta življenja v različnih življenjskih obdobjih. *Družboslovne razprave* 9 (14). Dostopno prek: <http://www.druzboslovnerazprave.org/media/pdf/clanki/Rdr14CernigojSadar.PDF> (3. februar 2012).

--- 2000. Spolne razlike v formalnem in neformalnem delu. *Družboslovne razprave* 16 (34/35). Dostopno prek: <http://druzboslovnerazprave.org/clanek/pdf/2000/34-35/2/> (1. februar 2012).

--- in Aleksandra Kanjuo-Mrčela. 2006. Starši med delom in družino. *Teorija in praksa* 43 (5/6): 716–736.

Debevec, Liza in Blanka Tivadar. 2006. Making connections through foodways: contemporary issues in anthropological and sociological studies of food. *Anthropological Notebooks* 12 (1): 5–16.

Dolinar, France M. 2001. *Uvod v znanstveno delo*. Ljubljana: Filozofska fakulteta, Oddelek za bibliotekarstvo.

Godina Golija, Maja. 2008. Oblikovanje sodobnega potrošnika: O spremembah v preskrbi in pridelavi živil na Slovenskem. *Etnolog: glasnik Slovenskega etnografskega muzeja* (18): 95–111.

Jerenc, Mira in Marija Hernja Masten. 2006. *Kuharske bukve in kuhinja od 16. do konca 19. stoletja* (katalog razstave). Dostopno prek: http://www.google.si/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=13&ved=0CGMQFjACOAo&url=http%3A%2F%2Fwww.dlib.si%2Fstream%2FURN%3ANBN%3ASI%3ADOC-TEUTNN7X%2F90696b51-6361-45fe-9fe7-8b6affdfe810%2FPDF&ei=0FOpT9alK8On4gT2_tSFCQ&usg=AFQjCNEVWgBulONhraCiKQxNgi3u-g_FuA&sig2=Um4RWD2Hk6CZ_WfhJ038jg (3. april 2012).

Kemmer, Debbie. 2000. Tradition and change in domestic roles and food preparation. *Sociology* 34 (2): 323–333.

Lupton, Deborah. 2000. The heart of meal: food preference and habits among rural Australian couples. *Sociology of Health & Illness* 22 (1): 94–109.

Marshall, David, ur. 1995. *Food choice and the consumer*. London [etc.]: Blackie Academic & Professional.

Mennell, Stephen, Anne Murcott in Anneke H. van Otterloo. 1993. *The sociology of food: eating, diet and culture*. London [etc.].

Ministrstvo za delo, družino in socialne zadeve Republike Slovenije. 2011. *Družinski zakonik*. Dostopno prek: http://www.mdds.gov.si/si/delovna_podrocja/druzina/zakonska_zveza_in_druzinska_razmerja/druzinski_zakonik/ (3. februar 2012).

Montanari, Massimo. 2006. *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.

Morgan, David H. J. 1996. *Family connections: An introduction to family studies*. Cambridge: Polity press.

Oakley, Ann. 2000. *Gospodinja*. Ljubljana: Schwarz.

Rener, Tanja, Živa Humer, Tjaša Žakelj, Andreja Vezovnik in Alenka Švab. 2008. *Novo očetovstvo v Sloveniji*. Ljubljana: Založba FDV.

Short, Frances. 2003. Domestic cookery skills – what are they? *Journal of HEIA* 10 (3): 13–22.

--- 2006. *Kitchen Secrets: The meaninig of cooking in everday life*. Oxford: Berg.

Starec, Saša. 2008. Kuhanje in njegovo mesto v vsakdanjem življenju. *Etnolog: glasnik Slovenskega etnografskega muzeja* (18): 113–125.

Statistični urad Republike Slovenije. 2011. *Anketa o življenjskih pogojih (EU-SILC)*. Dostopno prek: http://www.stat.si/metodologija_eu-silc_anketa.asp (8. maj 2012)

Slovar slovenskega knjižnega jezika. 2000 Dostopno prek: <http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html> (1. februar 2012).

Švab, Alenka. 2003. Skrb med delom in družino: Koncept usklajevanja dela in družinskih obveznosti v družinski politiki. *Teorija in praksa* 40 (6): 1112–1126.

Tivadar, Blanka. 2001. *Družbeno strukturiranjem prehranjevalnih vzorcev*. Doktorska disertacija. Ljubljana: FDV.

--- 2002. Od goriva za telo do pripomočka za samouresničevanje: vzorci prehranjevanja v Sloveniji. *Življenjski stili v Sloveniji* 17 (39): 151–178.

--- in Tanja Kamin. 2002. Moram?Smem? Naj?Skrb za hrano. *Socialna pedagogika* 6 (3): 279–308.

Ule, Mirjana in Metka Kuhar. 2003. *Mladi, družina, starševstvo: Sprememba življenjskih potekov v pozni moderni*. Ljubljana: FDV.

Zakon o zakonski zvezi in družinskih razmerjih (ZZZ-DR-UPB-1). Ur. l. RS 69/2004.
Dostopno prek: [http://www.mddsz.gov.si/fileadmin/mddsz.gov.si/pageuploads/
dokumenti__pdf/zzzdr_upb.pdf](http://www.mddsz.gov.si/fileadmin/mddsz.gov.si/pageuploads/dokumenti_pdf/zzzdr_upb.pdf) (5. september 2011).

Priloga A: Vprašalnik

1. Kdo v vaši družini največkrat pripravi/skuha glavni obrok?
2. Koliko časa na dan vi porabite za pripravo hrane?
3. Razložite mi, prosim, kaj si predstavljate pod pojmom 'kuhanje'?
4. Kako bi na splošno opisali vaš odnos do kuhanja?
5. Kaj vas najbolj razveseljuje pri kuhanju?
6. Kaj pa vas moti pri kuhanju?
7. Kje ste se naučili kuhati?
8. Kje dobite vire, informacije (recepte, navdihe) za kuhanje? Ste se kdaj udeležili kuharskega tečaja/šole?
9. Kako se odločite kaj boste skuhali?
10. Čigave želje upoštevate pri kuhanju?
11. Za katero jed bi rekli, da jo najraje pripravljate? Mi, prosim, na kratko opišete postopek priprave?
12. Se kuhanju kakšne vrste hrane namerno izogibate? Kateri? Povejte mi več o tem.
13. Osredotočiva se na običajno kosilo med tednom. Koliko časa se zamudite s pripravo le-tega?
14. Kaj največkrat skuhate čez teden?
15. Je med vikendi kaj drugače? Si za pripravo obroka vzamete več/manj časa?
16. In kaj največkrat skuhate med vikendom?
17. Kako pogosto sami pečete pecivo in kruh? Ob katerih priložnostih?
18. Ali po navadi kuhate tudi med/na dopustu? Katero vrsto hrane pripravljate takrat?
19. Kuhate kdaj tudi za prijatelje, širšo družino?
20. Kako se pripravite za tako priložnost?
21. Kaj običajno skuhate za večjo družbo?
22. Kako pogosto za glavni obrok uporabite kupljeno, vnaprej pripravljeno jed ?
23. Katero vrsto vnaprej pripravljene jedi najpogosteje kupite/pripravite?
24. Kaj vas vodi k nakupu/uživanju take vrste hrane?
25. Kako bi opredelili vaš odnos do pred-pripravljene hrane?