

PODRAVKA



32



ISPITANIKA

1. Jeste li upoznati sa spirulinom i jeste li je do sada imali prilike koristiti u nekom obliku?

Da. — 9 osoba

Ne. — 13 osoba

Puno sam čitala o njoj, ali do sada je nisam koristila. — 1 osoba

Do sada nisam imala prilike koristiti spirulinu. — 1 osoba

Koristim je po preporuci svoje kolegice s posla već duže vrijeme. Zbog svojih problema s opeklinama od sunca preporučila mi je spirulinu. Otkako je pijem manje gorim i brže hvatam boju. U kombinaciji sa smothijem mi bolje paše nego s vodom jer mi je pregorkasta i ne baš ukusna kad ju miješam s vodom, ali kad ne stignem smiksati smoothie pijem ju i s vodom. — 1 osoba

Upoznata sam, ali nisam koristila. — 6 osoba

Nikada je nisam koristila, ali sam viđala reklame. — 1 osoba

2. Zašto ste poželjeli isprobati začin Vegeta & Spirulina? Molimo ukratko objasnite.

Htjela sam dati starim jelima neki novi okus.

Nakon kratkog istraživanja spoznala sam da je spirulina namirnica jako bogata hranjivim tvarima. Kad sam vidjela novu Vegetu to sam morala isprobati.

Zanimaju me novi proizvodi i rado isprobam nešto novo.

Zbog zanimljivog spoja dobro poznatog okusa Vegete i supernamirnice spiruline. Zanimalo me kako je to uklopljeno jedno s drugim i ispao je pun pogodak.

Da isprobam novi proizvod.

Zanimala me novost iz Vegete.

Koristimo sve proizvode pa smo htjeli isprobati i ovaj.

Vegetu inače koristim u svakodnevnom kuhanju, sviđa mi se kao marka, mislim da je dobre kvalitete pa zato želim isprobati sve njihove nove proizvode.

Baš zbog puno informacija o dobrom učinku spiruline na zdravlje.

Spirulina je zdrava, a Vegetu volim, zanimljiva kombinacija.

Da osjetim nešto novo u svojim jelima.

Vegeta mi je drag začin i uvijek začinim jelo Vegetom makar u maloj količini, a znam kako se spirulina smatra supernamirnicom pa sam znala da spoj Vegete i spiruline mora biti odličan.

Htjela sam probati dodati ju u konkretne obroke, do sada sam samo u smoothie.

Zanimao me je taj spoj Vegete i spiruline!

Inače koristim spirulinu i upoznata sam s njenim dobrobitima.

Volimo začine i eksperimentiranje s njima. Kuham svakodnevno i volim isprobavati nove okuse.

Da isprobam nešto drugačije od Vegete.

Zbog isprobavanja nove kombinacije okusa i želje za spajanjem ugodnog s korisnim.

Volim probati nove okuse.

Volim isprobavati nove stvari i okuse.

Da probamo nešto novo.

Volim isprobavati nove stvari.

Jer je to totalno neočekivana kombinacija za mene. A kako volim s hranom eksperimentirati, zašto ne probati nešto novo i drugačije.

Željela sam isprobati nove okuse.

Volim isprobavati jela s novim okusima.

Zbog dobre strane spiruline koja nam koristi kao izvor željeza koji nam je svima itekako važan u organizmu.

Zanima me isprobavanje novih okusa.

Čula sam da spirulina ima ljekovita svojstva, a Vegetu koristimo u kućanstvu odavno. Htjeli smo isprobati kombinaciju Vegete i spiruline.

3. Koja ste jela pripremali sa začinom Vegeta & Spirulina?

Dodala sam u juhu od koke, kada sam pravila jaja na oko i malo posula i u avokado namaz, riba plava na kiselo.

Pečeno meso i povrtno varivo.

Juhe, variva, meso, rižu.

Umak od mesa, varivo.

Za sada zeleni rižoto, varivo od mahuna, njoke u umaku od rajčice, juhu od povrća. No već vidim da ću je redovito koristiti u svojoj kuhinji.

Tjesteninu u bijelom umaku s tartufatom.

Juhu s povrćem, rižoto s gljivama, bolonjez umak.

Umak od jogurta i češnjaka, zapečeni šampinjoni i šalša s tunom i tjesteninom.

Bolonjez.

Juhu od tikvica, povrtni rižoto.

Marinada za roštilj i gulaš.

Piletinu u bijelom umaku.

Varivo od poriluka, tjesteninu i u krem juhu od mrkve sam stavila.

Pečena piletina s krumpirima, zapečena tjestenina s povrćem, palačinke na slano...

Bulgur s povrćem i piletinom, varivo od graha s lećom i povrćem, umak bolonjez, okruglice od mljevene piletine, varivo od slanutka i leće, mrkve...

Bolonjez, juha, u paniranju kao priprema za pohanje, marinada za meso, povrće u pećnici.

Juhu od koke, pržila jaja, rižot od lignji.

Pileći umak.

S ovim proizvodom sam pripremala juhu, kajganu, začinila pečene krumpire i meso.

Varivo od graška, varivo od mahuna, kajgana.

Dressing za salatu, varivo od povrća, pečena piletina s krumpirom, batatom i povrćem, u koje sam dodala na samom kraju, tako da je ovaj spoj potpuno oduševljenje, prvo se osjeti samo Vegeta, zatim i spirulina dođe do izražaja (ja bih rekla njezin riječni okus, ne znam kako da opišem), tko ju koristi zna o čemu pišem!

Rižoto i mesnu marinadu.

Rižoto i juhu.

Pečeni krumpir, pečena svinjetina, varivo.

Varivo.

Varivo - mahune.

Rižoto.

Gulaš, wok, jaje na oko, piletina.

Ćufte, rižoto, poriluk.

Povrtne krem juhe.

Budući da je od algi probala sam ribu začiniti, salatu i piletinu.

Začinila bih najčešće krumpire, no isto tako isprobala sam i piletinu te tjesteninu u kombinaciji s umakom i juhe začiniti začinom Vegeta & Spirulina.

4. Na okus kojih jela je Vegeta & Spirulina najbolje utjecala?

Juha od koke.

Rižoto.

Umak od jogurta i češnjaka.

Odlično se sljubila i s mesom i s varivom.

Variva, juhe.

Na zeleni rižoto i juhu od povrća.

Na tijesto.

U juhi.

Na bolonjez umak.

Varivo.

Na marinadu za meso.

Nismo još često koristili.

Na okus svih jela. Jela su bila drugačija, punijeg okusa. Nisu bila slana nego su baš bila ugodnog okusa Vegete s dodatkom biljnog okusa koji se nije osjetio u toj mjeri da uništi okus prvobitnog jela,

Na sve je prijalo, posebno na rižot od lignji.

Piletina i gulaš.

Najbolje je utjecala na juhu jer joj daje pojačani okus.

Najbolje na variva.

Na dresing za salatu! Mada je i varivo dobro ispalo, malo drugačiji okus, ali jako dobar!

Odlično je utjecala i na rižoto i na mesnu marinadu.

Rižoto, jelo je dobilo baš zanimljiv okus.

Varivo i piletinu.

Krumpir.

Meni osobno najbolje u kombinaciji s krumpirom.

Na tijesto i mahune.

Pilećem umaku.

Samo sam isprobala s rižotom.

Juha jer joj je dao bogatiji i puniji okus.

Super je u krem juhi od brokule.

Pečena piletina s krumpirima.

Umak od mesa.

Juhi je dala specifičnu ukusnu notu.

Svima je dala svoju specifičnu notu ukusa koja se meni i svima koji su probali baš sviđa.

5. Kako je Vegeta & Spirulina utjecala na okus jela? Molimo ukratko opišite.

Dala je baš posebnu notu okusa. Nešto novo, novi okus. Savršeno.

Poboljšala mi je sam okus, odlična kombinacija začina.

Upotpunila je okus, zaokružila i dodala specifičan okus spiruline. Daš daje taj neki morski "šmek".

Dobio se onaj "morski" štih.

Okus je bio malo jači nego inače.

Promijenila je okus na bolje.

Dala je nekakav poseban "šmek".

Dala mu je bolji, ali specifičan okus.

Prvenstveno mi se sviđa blaga zelena boja koju je umak poprimio. Okus jogurta i Vegete sa spirulinom se jako lijepo sljubio. Bio je osvježavajuće i fino.

Jela su bila ukusna, riža je dobila laganu zelenkastu boju. S obzirom da sam pila tablete poznat mi je taj okus, kao da ima neku gorčinu, ali nama je to savršeno odgovaralo. Djeca su s oduševljenjem jela pripremljena jela bez ikakvih zamjerki. Stavljala sam po 2 čajne žličice u jelo prilikom kuhanja.

Daje morsku notu.

Lagani okus.

Dala mu je punoću, ostala je začinjenost Vegete, ali je okus svakog jela bio bolji. Nije utjecala na jačinu ni u velikoj mjeri na boju. Jela su bila ukusna bez obzira na podrijetlo spiruline i na njenu prvobitnu gorčinu.

Dala mu je puniji okus.

Pojačala je okus jela, i dala dodatni intenzitet.

Okus Vegeta & Spirulina za mene i moje ukućane nije bio puno drugačiji od klasične Vegete i to mi se sviđa jer daje onaj poznati okus Vegete koju svi volimo, a opet s dodatkom nove odlične namirnice. Iako je spirulina morska alga, nije utjecalo na jelo.

Jelo je bilo slanije jednako kako bi bilo i sa standardnom Vegetom, ali se diskretno osjetila i spirulina.

Pa dala je drugačiji okus jelima od svakodnevnih koji pravim bez ovog začina!

Definitivno je poboljšala jelo i sam okus. Na standardnu Vegetu smo već naviknuli, a ovo je dalo drugačiju perspektivu jelu.

Čini jelo ukusnijim, osebujnijim, daje mu potrebnu jačinu okusa. Meni odgovara jer stavljam u jela malo soli i ostalih začina.

Zanimljiv je okus kao nijedan do sad, podsjeća na mediteranski začin, ali je znatno drugačiji.

Obogatila je dobro poznati okus Vegete za jednu stepenicu više. Dodatni plus je što spirulina sama po sebi je zdrava pa je dodatni poticaj za začinjavanje hrane.

Daje finu aromu jelu.

Obogatila je okus.

Osjeti se gorčina, ali ne toliko jako koliko u klasičnoj spirulini sto mi se sviđa. Taman je Vegeta ublažila taj okus i sad savršeno paše uz juhu i daje joj podatniji i ukusniji okus.

Zanimljivo, puno okusa, a ništa prejako i intenzivno.

Pojačala je okus, prefino.

Puniji i bogatiji okus.

Obogatila je dodatno jelo koje mi je inače vrlo ukusno.

Umak je imao malo drugačiji okus, ali jako ukusan.

Bogat okus i nešto sasvim novo.

6. U kojim jelima smatrate da je najbolje koristiti začin Vegeta & Spirulina?
Molimo ukratko obrazložite.

Jela koja su po sebi blaga i nemaju puno začina, tu se osjeti najviše i daje posebnu aromu.

Po meni u svim jelima. Jer volim dodavati svakakve začine i u mesa i u povrće, jušna jela. A kako je Vegeta nezaobilazan začin u svakodnevnoj pripremi, ova je kombinacija odlična.

Mislím da za variva, gulaše. Baš nekako upotpuni okus tih jela.

U jelima koja oponašaju riblja jela (veganske inačice klasičnih ribljih jela) ili zamjene za ribu (tuna od sojinih ljuspica).

U jelima koja imaju veze s morem.

U jelima na žlicu. Jer taj okus tamo dođe najbolje do izražaja.

U jednostavnim jelima u kojima se ne koristi previše drugih začina da ne bi došlo do prezačinjenosti jela.

U umacima, npr. uz roštilj, pomfrit, osvježavajući su i drugačiji.

Vjerojatno uz rižu, tjesteninu, meso.

Definitivno roštilj.

Mislím da je najbolje koristiti ga u jelima koja se ne obrađuju dugo termički, koja se dugo ne kuhaju.

Daje pojačani okus jelima od povrća i juhama, meso ne jedem i ne mogu isprobati.

Može riblja i mesna.

Najbolje bi je bilo koristiti u juhi jer kako kažu naši stariji “juha krijepi”, a u juhu se uvijek dodaje Vegeta tako da je kombinacije Vegete i spiruline u juhi dobitna kombinacija. Spirulina koja ima tako dobre benefícije za naše tijelo je odlična namirnica za dodatak u juhu.

Najbolje u varivima, obogati jelo okusom, a da i zanimljivu boju.

Mislim da je najbolje ju dodavati na kraju jela, ako su kuhana jela!

Jelima sa saftom, jer ima da bogatiji okus. Na jajima mi je prejako recimo.

Osobno mi se začini najbolje osjete u rižotima i tjesteninama i mislim da u tim jelima ima najviše prostora za eksperimentiranje.

Trebalo bi mi malo više vremena za isprobavanje da probam u više jela.

Mislim da se može dodati u sva slana jela, meni osobno paše da je manje slana nego klasična Vegeta, zbog djece. Rado ću je koristiti u špinatu, blitvi, granadiru, pilećoj juhi. Nekako bi se najbolje slagala s rižotom ili klasični rizi bizi.

Ribu i općenito mediteransku kuhinju.

Meni osobno s krumpirom. Ovisi od osobe do osobe naravno, meni krumpir je odličan u bilo kojoj kombinaciji tako da i pečeni u rerni, pomfri te kuhani ili pire začinjjen s Vegetom & Spirulinom mi je bio ukusan.

Nama u kombinaciji s tjesteninom.

Ne znam.

Povrtna jela i ribu.

Jušna jela poput juha i rižota. Kombinacija smoothija, kolača i pogačica nikako mi ne pristaje uz ovaj tip Vegete, ali možda se varam jer ju nisam isprobala.

Pečenje mesa, povrće u woku, zapečena jela poput palačinki ili krumpira. Daje im poseban okus.

U sirovim obrocima jer su oni puno zdraviji i inače.

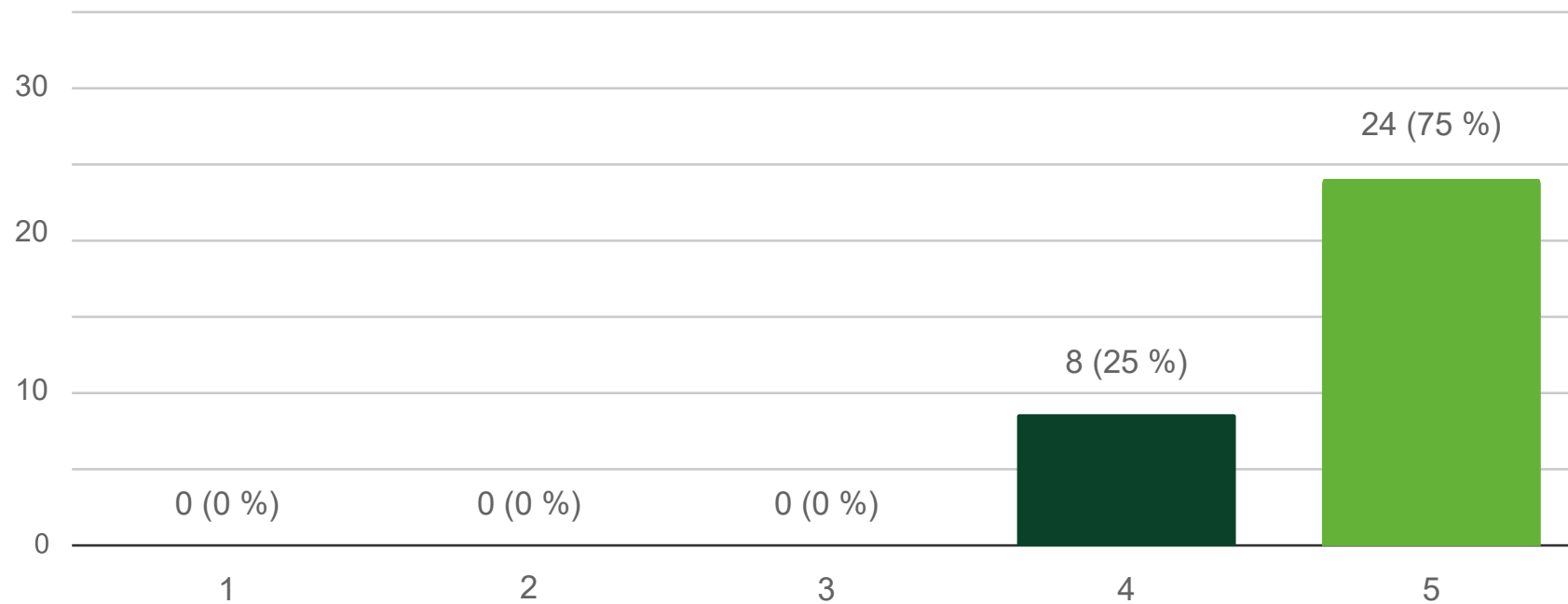
U raznim umacima jer im daje posebnu notu okusa.

Za sve što želimo da je zdravo.

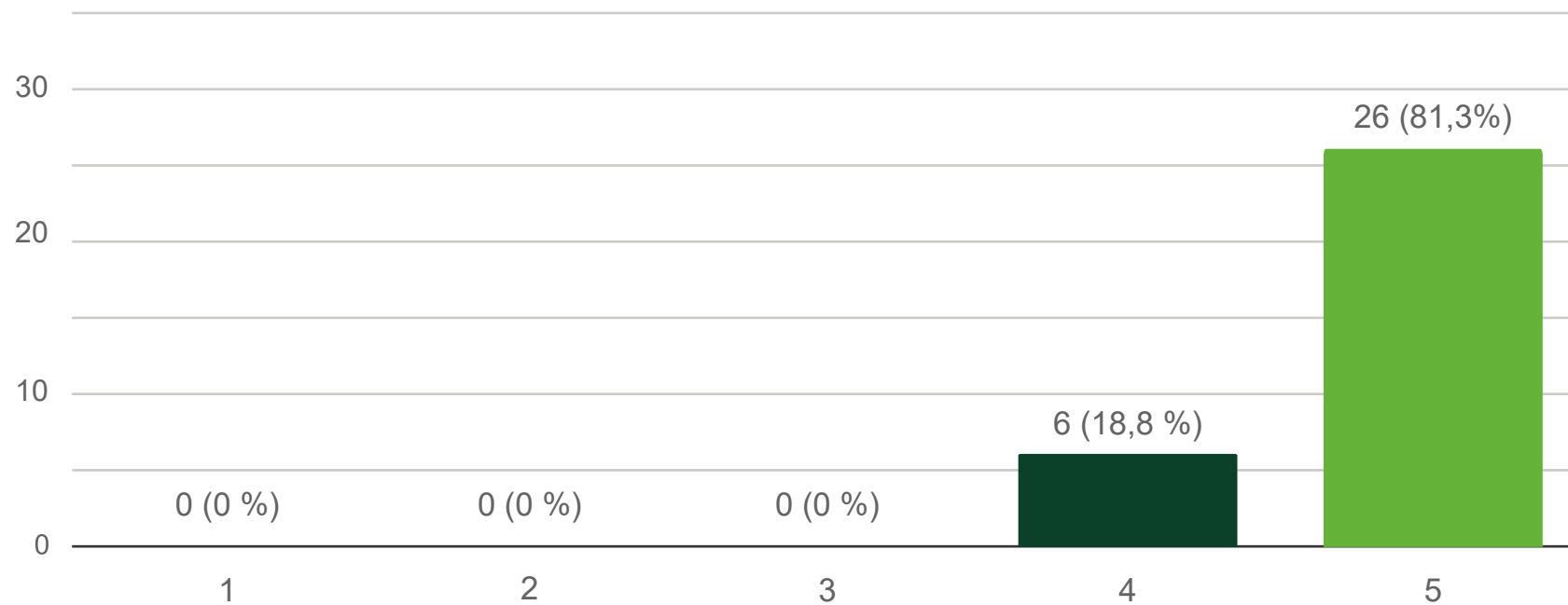
U svima prema vlastitom ukusu, osim u bistro juhe!

Pečeni krumpir ili eventualno pečeno meso, daje poseban okus i miris.

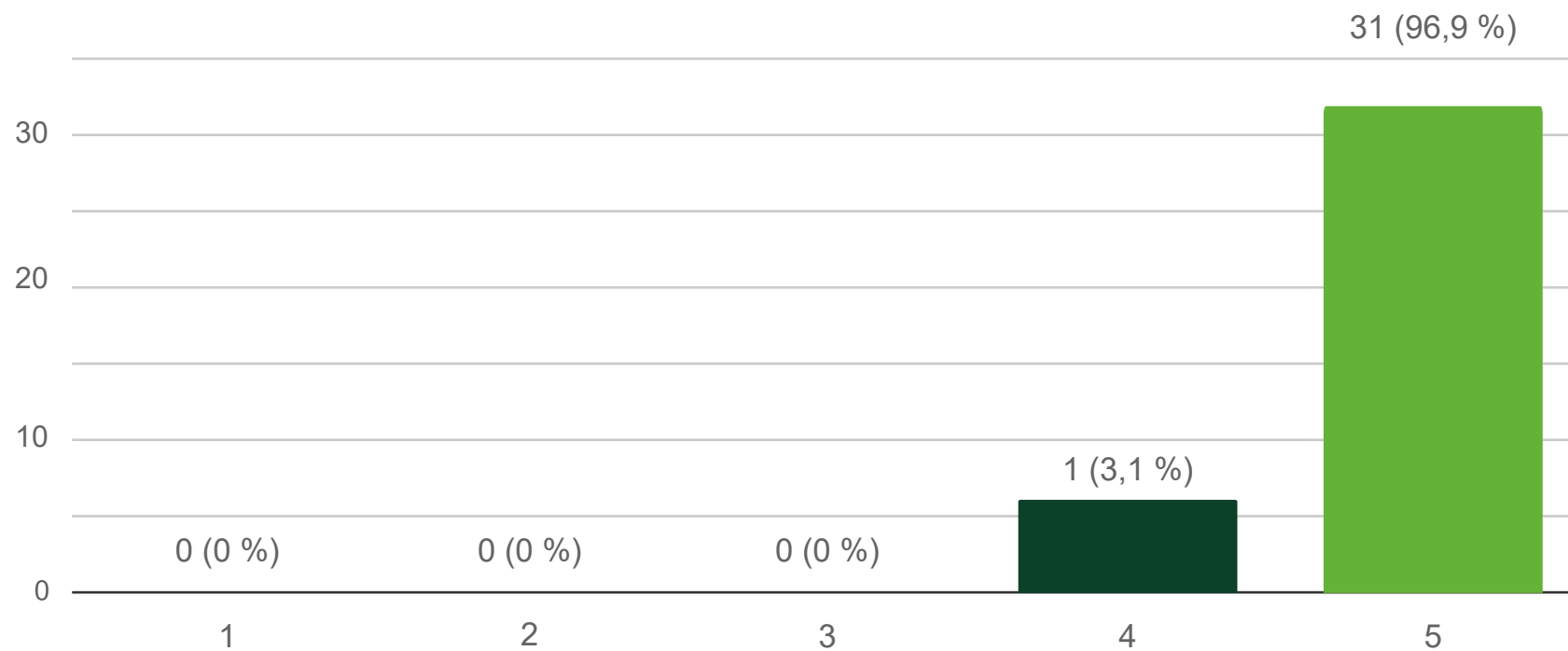
7. Koliko ste zadovoljni okusom jela nakon korištenja začina Vegeta & Spirulina?



8. Koliko ste zadovoljni sastavom začina Vegeta & Spirulina?



9. Koliko ste zadovoljni ambalažom začina Vegeta & Spirulina?



10. Što Vam se najviše svidjelo kod začina Vegeta & Spirulina?

To što sam, da ne ispadne placebo, dala ukućanima. Svi su osjetili posebnu aromu.

Okus.

Bolji okus.

Egzotična boja.

Okus mora, a s tim i zdravlja.

Najviše mi se svidjelo što je napravljena od potpuno prirodnih sastojaka, bogata je povrćem (čini mi se da ima raznovrsnijeg povrća nego u klasičnoj Vegeti) i nema umjetnih konzervansa, bojila i emulgatora.

Zelena boja i vidljivi komadići povrća.

Ambalaža.

Reciklirana ambalaža, boja, zanimljiv okus.

Okus.

To što je potpuno drugačija bojom od dosadašnje Vegete, očekivala sam manju promjenu kad ono, predobro.

Okus koji daje, a ostaje ona "stara dobra Vegeta".

Posebniji okus, kao da ima još više povrća.

Jako mi se svidjela ambalaža. Dolazi u limenoj kutiji s poklopcem što me oduševilo jer za začin je jako praktično.

Najviše mi se svidio okus, malo neuobičajeno, ali ukusno i boja koju daje spirulina u samom varivu.

Spirulinu volim, Vegetu volim kao začin, odličan spoj, mada je meni malo preslana.

Aroma algi.

Miris i izgled ambalaže.

Okus.

Zanimljiva boja i tekstura.

Okus, sastav, praktično i estetski lijepo pakiranje.

Ambalaža mi je odlična, sviđa mi se što je spojena upravo spirulina koja je bogata željezom, zbog toga sam je prvenstveno koristila u tabletama. Sviđa mi se i to što je riža kod kuhanja dobila lagano zelenkastu boju te se to baš svidjelo djeci.

Dodatak spiruline kao zdravog začina mi je veliki plus.

Drugačiji okus i lijepa boja.

Novi okus.

Okus.

Sve mi se svidjelo.

Okus.

Bogatstvo ukusa pripremljenog jela.

11. Postoji li nešto što Vam se nije svidjelo kod začina Vegeta & Spirulina?

Ne. — 23 osobe

Ne preporučam je kad se sprema nešto s vinom ili na lovački način. — 1 osoba

Nisam sigurna kakva je iskoristivost hranjivih tvari iz spiruline nakon njezine termičke obrade. — 1 osoba

Pakiranje. Da ima dozator. — 1 osoba

Malo mi je preslana, ostalo sve ok! — 1 osoba

Mogla bi imati oznaku da je bez glutena. — 1 osoba

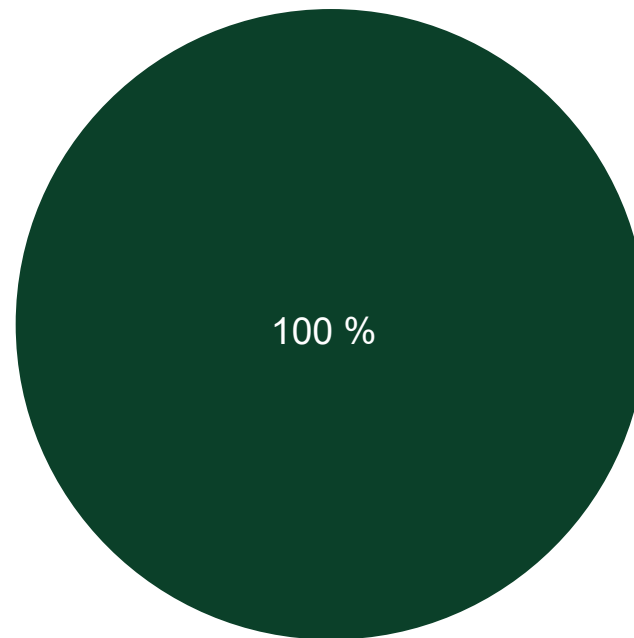
Miris, ali to nije faktor da bi me spriječio da nastavim koristiti tu Vegetu jer niti tablete mi se nisu svidjele mirisom, ali sam ih i dalje konstantno koristila. — 1 osoba

Možda malo preslan. — 1 osoba

Nemam nešto posebno izdvojiti kao minus. — 1 osoba

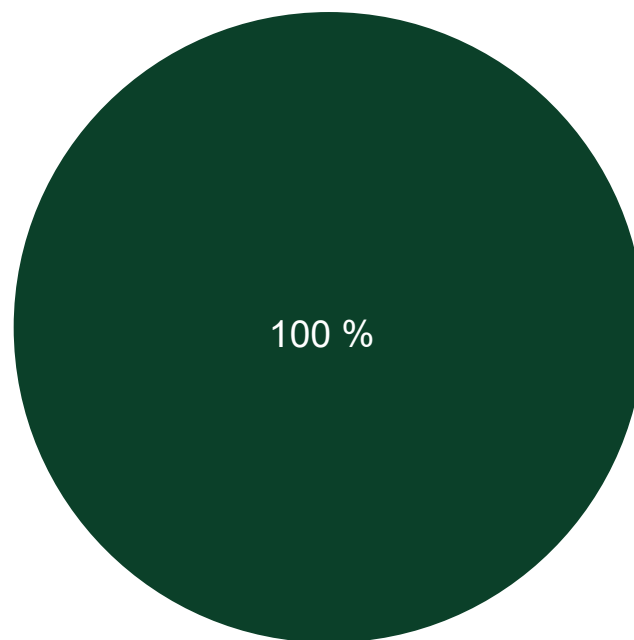
Malo izgled, ali okus to popravi. — 1 osoba

12. Planirate li nastaviti koristiti začin Vegeta & Spirulina?



■ Da
■ Ne

13. Biste li začin Vegeta & Spirulina preporučili obitelji i prijateljima?



■ Da
■ Ne

14. Koja je ukupna ocjena koju biste dali za začin Vegeta & Spirulina?

