



Osnovna šola Središče ob Dravi

Središke »tikvine« dobrote

Etnologija

Raziskovalna naloga

Avtorji: Maja Filipič
Nuša Vugrinec
Janja Žinko

Mentor: Tatjana Podgorelec Strelec

Somentor: Vojka Havlas

Središče ob Dravi, 2014

Zahvala

Ustvarjalke raziskovalne naloge bi se rade zahvalile mentorici Tatjani Podgorelec Strelec, ki nam je pomagala z nasveti in zanimivimi idejami, kako se lotiti raziskovalne naloge. Iskrena zahvala gre predsednici turističnega društva Središče ob Dravi gospe Dragici Florjanič za številne napotke in smernice ter pomoč pri vzpostavljanju kontaktov z društvi po Sloveniji.

Zahvalile bi se še gospodu Miru Meletu za odgovore na vprašanja in pomoč pri oblikovanju naloge, predstavnici oljarne iz Središča ob Dravi, nosilki dopolnilne dejavnosti na kmetiji gospe Vesni Žerjav in vsem predstavnikom društev ter občanom iz Središča, ki so si bili pripravljeni vzeti čas za naša vprašanja, s čimer so pomagali sooblikovati našo raziskovalno nalogo.

Iskrena hvala gre gospodu Marjanu Novaku, ki nam je omogočil vpogled v arhiv slik TD Središča ob Dravi.

Hvala profesorici slovenskega jezika Vojki Havlas za lektoriranje in pomoč pri nalogi ter profesorici angleščine Maji Mrežar za prevod v angleščino.

1 Kazalo:

1	Kazalo:.....	3
1	Uvod.....	7
2	Metodologija	8
3	Buče.....	9
3.1	Zgodovina buč.....	9
3.2	Buče v Sloveniji.....	9
3.3	Pojasnimo pojme iz naslova.....	9
4	Buče v Središču ob Dravi	10
4.1	Oljarna Središče ob Dravi.....	10
4.1.1	<i>Postopek proizvodnje bučnega olja</i>	10
4.1.2	<i>Turistična ponudba oljarne</i>	10
4.2	Prireditve, vezane na promocijo <i>srediških »tikvinih« dobrot</i>	11
4.3	Slike s prireditv	13
5	Uporaba buč in bučni izdelki	18
5.1	Buče v prehrani	18
5.1.1	<i>Bučno olje</i>	18
5.2	Buče v živalski prehrani	18
5.3	Buče v zdravilstvu	19
5.4	Buče v kozmetiki	21
5.5	Intervjuji, izvedeni med glavnimi ponudniki bučnih izdelkov	22
5.6	Anketa, izvedena med predstavniki društev različnih slovenskih regij.....	25
6	Rezultati	29
6.1	Razvoj novega bučnega izdelka.....	37
7	Razprava	38
8	Zaključek	38
9	Viri in literatura	39
10	Priloge.....	40

Kazalo slik

Slika 1: Ponudba izdelkov oljarne iz leta 2013, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).....	11
Slika 2: Razstava bučnih jedi na Prazniku buč iz leta 2013, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).....	12
Slika 3: Promoviranje bučnih jedi («tikvinih» pogač) turističnega društva na dnevu odprtih vrat središke oljarne iz leta 2006, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).....	13
Slika 4: Razstava bučnih jedi članic turističnega društva na dnevu odprtih vrat v središki oljarni iz leta 2006, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).....	13
Slika 5: Razstava bučnega kruha in predjedi na dnevu odprtih vrat oljarne iz leta 2006, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).....	14
Slika 6: Razstava solat, bučnih tort in likerja na dnevu odprtih vrat oljarne iz leta 2006, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).....	14
Slika 7: Martinovanje pred Sokolano iz leta 2006, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).....	15
Slika 8: Srečanje turističnih društev Slovenije pred Sokolano iz leta 2009, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).....	15
Slika 9: Predstavitev TD in Oljarne Središče ob Dravi z bučnimi izdelki na sejmu Turizem in prosti čas iz leta 2009, Ljubljana (last Marjana Novaka).....	16
Slika 10: Predsednica TD Središče na Sejmu sliv v Osečini iz leta 2011, Srbija (last Marjana Novaka).....	16
Slika 11: Žegnanje pri kapeli v Središču iz leta 2012, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).....	17
Slika 12: Promocija bučnih izdelkov oljarne in dobrot članic TD Središče na sejmu Kovito iz leta 2013, Ormož (last Marjana Novaka).....	17
Slika 13: Katere jedi iz buč ste v času vaše mladosti pripravljali doma? Odgovori anketirancev.....	31
Slika 14: Se spomnite, kako je bila nekoč v Središču in okolici razširjena uporaba buč? Odgovori anketirancev.....	32
Slika 15: Menite, da obstajajo v Središču zanimivi produkti, narejeni iz buč? Kateri? Odgovori anketirancev.....	33
Slika 16: Kateri produkti iz buč (ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki ali zdravilstvu) so po vašem mnenju v Središču in okolici tradicionalni? Odgovori anketirancev.....	34
Slika 17: Menite, da sta promocija in ponudba srediških bučnih produktov dovolj razširjeni? Odgovori anketirancev.....	34
Slika 18: Kdo in kje bi nov lokalni bučni produkt lahko promoviral? Odgovori anketirancev.....	35

Kazalo tabel

Tabela 1: Zdravilni učinki buč (zloženska oljarne iz Središča).....	19
Tabela 2: Mineralne snovi	20
Tabela 3: Mikroelementi	20
Tabela 4: Učinki posameznih vitaminov v kozmetiki (podatki so vir gospoda M. Meleta).....	21
Tabela 5: Primerjava uporabe in promocije bučnih izdelkov nekoč in danes	37
Tabela 6: Aktivnosti promocije bučnih izdelkov na stojnici (po mesecih), ki jo izvajata TD Središče ob Dravi in oljarna iz Središča (iz leta 2012)	42

Povzetek

Tema raziskovalne naloge so *središke »tikvine« dobrote*, torej izdelki, narejeni iz buč, ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu. Odločili smo se za neraziskano temo, ki ima številne možnosti raziskav. Raziskati in zbrati smo želele tradicionalne izdelke iz buč v kraju Središče ob Dravi in jih nadgraditi z novim zanimivim turističnim produktom, ki bi ga lahko vključili v ponudbo za promocijo kraja.

Po analizi vseh podatkov smo ugotovile, da v Središču ob Dravi obstajajo novi potencialni bučni produkti, ki so se razvili iz tradicionalnih izdelkov ter številnih znanj s področja proizvodnje in trženja. Dokazale smo, da brez tradicije ne moremo priti do novih potencialnih produktov, ki jih trenutno razvijajo na področju kozmetike in zdravilstva. Krajanje imajo prav tako veliko idej za nove potencialne lokalne bučne produkte, ki bi lahko prispevali k promociji kraja, že sedaj pa obstajajo bučni produkti, ki jih je treba le dobro predstaviti javnosti in jih promovirati. Ljudje trenutno poznajo predvsem izdelke za prehrano, saj sta se kozmetika in zdravilstvo razvila le nekaj let nazaj in bi jih bilo treba načrtno promovirati ter poudarjati njihov izvor. Upamo, da bo razvoj v nekaj letih prišel tako daleč, da bomo lahko uporabili celotno bučo.

Ključne besede: buče, bučni produkti, kozmetika, prehrana, zdravilstvo, tradicionalni bučni izdelki.

Abstract

Subject of our research project are »tikvine dobrote« from Središče ob Dravi – products made from pumpkin used in food, cosmetics and medicine. We worked on an unexplored topic that offers many opportunities for research.

We focused on exploring and collecting traditional pumpkin products from Središče ob Dravi and trying to upgrade them into a new product that could be integrated into a tourist bid to promote our town.

In analyzing the data, we found that in the center of Središče ob Dravi there are new potential pumpkin products that have evolved from traditional products combined with a considerable amount of knowledge in the field of production and marketing. We have proved that shown that without tradition one cannot come up with new potential products that are currently being developed in the field of cosmetics and medicine. Townspeople of Središče ob Dravi have a lot of ideas for new potential local pumpkin products that would contribute to the promotion of the town. People are more aware of food products, rather than products in the field of cosmetics and medicine, which originated in recent years. These products should be better promoted and their origin emphasized.

We hope that the development of pumpkin products in the forthcoming years will lead into the usage of the whole pumpkin.

Keywords: pumpkin products, cosmetics, food, medicine, traditional pumpkin products.

1 Uvod

Živimo v pokrajini, v kateri zaradi 285 sončnih dni na leto že vrsto rodov zelo dobro uspevajo buče. Ker so naši kraji znani po bučah, bučnem olju, središki oljarni in bogati bučni kulinariki, smo se odločile za raziskovalno nalogo, v kateri smo podrobneje raziskale lokalne bučne dobrote, torej izdelke, narejene iz buč, ki jim v naših krajih pravimo »tikve«. Naš glavni namen je bil raziskati in zbrati bučne izdelke iz Središča ob Dravi, ki imajo že dolgoletno tradicijo in jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu. Hkrati pa se nam je porodila ideja o nadgradnji že ponujenih bučnih izdelkov, zato smo se odločile razviti in oblikovati nov turistični bučni izdelek, ki bi ga vključili med ponudbo izdelkov za promocijo Središča ob Dravi. Tako smo oblikovale cilj našega raziskovanja, ki je: **raziskati in zbrati tradicionalne izdelke iz buč v kraju Središče ob Dravi ter oblikovati zanimiv turistični produkt, ki bi ga lahko vključili v ponudbo za promocijo kraja.**

Kljub majhnosti kraja sta s promocijo bučnih izdelkov v zadnjih desetih letih domače turistično društvo in oljarna v velikem deležu pripomogla k prepoznavnosti samega kraja in izdelkov iz buč. Narejenih je bilo že nekaj raziskovalnih nalog o oljarni, ker pa ni bilo opravljenih še nobenih raziskav o tradicionalnih bučnih izdelkih, smo se odločile, da bomo to področje proučile same.

Na začetku raziskovanja smo si najprej zastavile ciljno naravnana vprašanja.

- Kakšna je bila nekoč (v otroštvu naših staršev in starih staršev) v Središču ob Dravi uporaba bučnih izdelkov v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu?
- Obstajajo v Središču ob Dravi zanimivi izdelki, narejeni iz buč?
- Kakšna je povezava med promocijo izdelkov iz buč in njihovim razvojem?
- Kdo je imel odločilno vlogo pri razvoju novih bučnih produktov?

Na začetku raziskovanja smo oblikovale dve hipotezi.

H 1: V kraju Središče ob Dravi obstajajo zanimivi izdelki, narejeni iz buč, ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu.

H 2: Središke »tikvine« dobrote so zanimiv potencialni lokalni produkt, ki lahko prispeva k promociji kraja.

Da bomo prišle do zelenih odgovorov, bomo v raziskovalni nalogi najprej opisale buče, vključno z njihovo zgodovino, ter razložile osnovne pojme iz naslova. Nato se bomo omejile na uporabnost buč v Središču ob Dravi, opisale oljarno z njeno turistično ponudbo in prireditve, vezane na promocijo *srediških »tikvinih« dobrot*. Predstavile bomo tudi fotografije prireditev ter uporabo buč in bučnih izdelkov v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu. Dodale bomo podatke, zbrane s pomočjo intervjujev glavnih ponudnikov bučnih produktov, ter anketi, opravljeni med starejšimi občani in predstavniki društev po Sloveniji. Na koncu bomo predstavile še analizo in ugotovitve, v razpravi pa izpostavile vprašanja, ki so se nam postavila med raziskovanjem.

2 Metodologija

Pri oblikovanju besedila raziskovalne naloge smo uporabljale računalniški program Microsoft Word, določene podatke pa smo pridobile s pomočjo spleta. Podatke o bučah smo pridobile iz projektne naloge, zloženk središke oljarne, središke kronike ter arhiva in slikovnega gradiva TD Središče ob Dravi. Nekaj glavnih virov podatkov sta nam posredovala predsednica TD Središče gospa Dragica Florjanič in nekdanji predsednik ter direktor kozmetičnega podjetja gospod Miro Mele.

Zbrane vire smo začele preučevati. V šoli smo pregledale Sredico, na spletu pa smo poiskale podatke o uporabi buč v kozmetiki in zdravilstvu.

Po določitvi cilja raziskovalne naloge in hipotez smo določile okvirno vsebino naloge. Izdelale smo tri različne vrste vprašalnikov. Osebno smo anketirale predstavnike štirih najpomembnejših društev oz. podjetij/nosilcev dopolnilnih dejavnosti na kmetiji iz Središča ob Dravi, ki imajo pomembno vlogo pri ponudbi oz. promociji različnih izdelkov, narejenih iz buč (ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu). To so: Turistično društvo Središče ob Dravi, Oljarna Središče ob Dravi, Parfummele, d. o. o. (kozmetično podjetje iz Središča) ter dolgoletna članica TD Središče ob Dravi in nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji. V strukturiranem intervjuju smo želele ugotoviti, kakšna je vloga omenjenih subjektov pri promociji in prepoznavnosti bučnih izdelkov, s težnjo po iskanju tradicionalnih bučnih izdelkov. Za vse intervjuvance smo imele enaka vprašanja, ki smo si jih že vnaprej pripravile in zapisale. Intervjuje smo izvedle osebno, intervjuvanci so nam na vprašanja odprtega tipa odgovarjali prosto. Odgovore pa smo si zapisovale.

Ker smo še želele izvedeti, kakšna je prepoznavnost in promocija naših bučnih izdelkov širom po Sloveniji, smo sestavile anketo z vprašanji odprtega tipa. S posredovanjem anketnih vprašanj po elektronski pošti smo anketirale predstavnike in člane društev (predvsem turističnih društev) različnih slovenskih regij. Odgovore na odprta vprašanja so anketiranci samostojno zapisali, oddali pa so nam jih preko elektronske pošte.

Tretji anketni vprašalnik smo opravile med starejšimi občani. Ker smo želele izvedeti, kakšna je bila uporaba bučnih izdelkov (v Središču ob Dravi) v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu v času naših starih staršev, smo sestavile anketo, ki smo jo razdelile prebivalcem Središča, starejšim od 55 let. Zanimala nas je tudi današnja ponudba bučnih produktov v kraju ter obstoj srediških tradicionalnih bučnih izdelkov. Anketne vprašalnike smo razdelile osebno, pri čemer smo počakale, da so anketiranci zapisali odgovor. Za namen raziskovanja smo želele takojšen odgovor, saj so v časovni stiski vprašani zapisali podatke, ki so se jih trenutno spomnili.

Metodi anketiranja in intervjuvanja smo izbrale, ker smo le na takšen način lahko zbrale in raziskale prepoznavnost bučnih izdelkov po Sloveniji ter obstoj tradicionalnih bučnih izdelkov v kraju Središče ob Dravi. Omenjeni metodi sta bili ključni tudi za oblikovanje zanimivega turističnega izdelka, ki bi ga lahko vključili v ponudbo za promocijo kraja.

Nalogo smo zaključile z analizo podatkov. V prilogi so recepti s področja prehrane in kozmetike.

3 Buče

Buča je enoletna kultura. Seje se tam nekje konec aprila ali v začetku maja. Zemlja mora biti zelo dobra, dobro pripravljena in tudi setev mora biti kvalitetno pripravljena. Buče v celi vegetaciji zahtevajo dosti nege. Čez vso vegetacijo jih je treba okopavati, ko se zasnujejo, pa je potrebno lepo vreme. V mesecu septembru, ko buča dozori, se jo ročno sčisti ali pripravi za strojno trebljenje.

Buča zahteva kar celega človeka, tudi pedantno vzdrževanje oziroma pridelavo. Sušenje in trebljenje je treba opraviti, ko je buča fiziološko zrela, ko so koščice lepo oblikovane in polne, saj imajo potem tiste lastnosti, ki se jih v proizvodnji oziroma pridelavi tudi pričakuje (Florjanič, 2014).

3.1 Zgodovina buč

Predniki so buče cenili zaradi vsestranske uporabnosti v prehrani ljudi in živali. Buče so sejali kot vmesni posevek med sončnice in koruzo, sodijo pa med najstarejše zelenjadnice – kot hranljive pečke so jih grizljali v Latinski Ameriki že pred 15.000 leti, ko še niso poznali koruze, fižola in ne krompirja. Pri Indijancih so še vedno vsakdanja hrana. Kitajci, Egipčani, stari Grki, in Rimljani so izvotljene in posušene plodove buče vodenjače ali legenarije uporabljali za posodo in izdelovanje glasbil. Najstarejši bučni recept je zapisal že rimski Apicij. Buče so kot hrana prišle v Evropo po odkritju Amerike leta 1492, v naše kraje pa šele v 18. stoletju. Tako so bile na Štajerskem buče dolgo glavni posevek, gojili so jih predvsem zaradi olja, z njihovim mesom pa so krmili prašiče. Buče in njihovo olje so vir vitaminov, mineralov, učinkujejo protivnetno, dobre so za jetra, z obilico beta karotena ščitijo pred rakom in preprečujejo bolezni srca in ožilja (Ploh, Pinatrič, 2008–2009).

3.2 Buče v Sloveniji

V Sloveniji je bilo po podatkih Statističnega urada Republike Slovenije v letu 2013 z oljnimi bučami zasejanih 3.419 hektarjev njiv (Statistični urad republike Slovenije, 2014). V sortni listi so vpisane naslednje sorte oljnih buč: slovenska golica, gleisdorfer ölkurbis, wies 371 in olinka. Največ se uporabljata dolgovrežnati sorti slovenska golica in gleisdorfer ölkurbis. Bučna semena so brez čvrste olesenele semenske lupine in jih ni treba luščiti. Seme je prevlečeno le s tanko kožico, da barva notranje strani te kožice preseva na zunanjo stran, zato je seme značilno olivno do temno zelene barve. Bučna semena na suho snov vsebujejo 35–55 % olja, 25–30 % beljakovin, 4–8 % ogljikovih hidratov, 2–4 % vlaknin, 4–5 mineralov in mikroelementov (K, Ca, P, Mg, Fe, Cu, Mn, Zn, Se), vitamine, redke aminokisliline in naravno barvilo (Ploh, Pinatrič, 2008–2009).

3.3 Pojasnimo pojme iz naslova

Da bi bilo naše raziskovanje bolj jasno zastavljeno, smo pojasnile posamezne pojme iz naslova raziskovalne naloge – *Središke »tikvine« dobrote*.

Pri tem smo si pomagale s *Slovarjem slovenskega knjižnega jezika* (2000). Poiskale smo predvsem razlago naslednjih dveh pojmov: »tikva« in dobrot.

Beseda »tikva« je narečni izraz za bučo.

Beseda **dobrota** je dobra jed ali pijača. Pri tem pa v raziskovalni nalogi nismo mislile samo na jedi, ampak tudi na široko množico izdelkov iz prehrane, kozmetike in zdravilstva, ki smo jih s skupnim imenom označile kot dobrote.

4 Buče v Središču ob Dravi

4.1 Oljarna Središče ob Dravi

V Središču ob Dravi obiskovalca objame prijeten vonj, ki se širi iz tamkajšnje oljarne. Nastala je pred več kot 100 leti. Njen lastnik je bil Vargazon, kasneje Kmetijski kombinat Jeruzalem Ormož, danes pa spadata oljarna in mešalnica krmil k podjetju Jeruzalem Ormož SAT, d. d., ki je leta 1993 oljarno odkupil od prvotnih lastnikov. V kompleks oljarne spadajo objekt, v katerem poteka proizvodnja bučnega olja, trgovina z izdelki ter mešalnica krmil. Poleg tega, da proizvajajo in prodajajo kvalitetno bučno olje, se ukvarjajo še z odkupom svežih buč in suhih bučnih semen, z odkupom in sušenjem pšenice in koruze ter z izdelavo krmil.

Olje, ki ga proizvedejo, se v večjem deležu proda v Sloveniji, nekaj pa ga izvozijo v Nemčijo, Švico in na Hrvaško. Od leta 2002 ima središka oljarna tudi certifikat ISO 9001, kar še dodatno zagotavlja konstantno kakovost in zaupanje potrošnikov v ta dragoceni proizvod. Poleg tega so tudi člani GIZ (Golica z geografsko označbo za Štajersko-prekmursko bučno olje) (Ploh, Pintarič, 2008–2009).

4.1.1 Postopek proizvodnje bučnega olja

V Oljarni Središče ob Dravi pridelujejo bučno olje z vročim stiskanjem. Na kakovost bučnega olja ima velik vpliv kvaliteta bučnic, ki jih že pri samem prevzemu temeljito pregledajo. Bučnice, ki morajo biti suhe, se pred proizvodnjo očistijo, nato se zmeljejo v primerno maso, ki potuje v pražilne ponve. Tam se ob nadzorovani temperaturi prične izločati olje. Masa se ob dodatku vode in soli praži pri temperaturi 90 stopinj Celzija. Kontroliranje temperature je pomembno, da se ne uničijo vitamini. Pri opravljanju analiz se na podlagi vitaminov določa kvaliteta olja. V zadnjih analizah je bilo v središkem olju največ vitamina E, in sicer 86 mg v 100 g olja. Pražena masa potuje v stiskalnico, iz katere priteče aromatično temno zeleno olje s prijetnim vonjem po orehih ali lešnikih. Kot stranski produkt nastanejo bučne pogače, ki jih porabijo pri izdelavi krmil za živali, uporabljajo pa jih tudi ribiči kot vabo za ribe (Florjanič, 2014).

4.1.2 Turistična ponudba oljarne

V središki oljarni se dobro zavedajo, da je kvalitetno bučno olje, ki ga pridelajo, potrebno predstaviti širšemu krogu potrošnikov. Promociji svojih izdelkov posvečajo posebno pozornost, kar priča podatek, da središko oljarno obišče povprečno 8000 obiskovalcev letno. Oljarna se oglašuje preko spletne strani, s ponudbo izdelkov v trgovskih centrih in trgovini, ki se nahaja v oljarni sami. Na oljarni vsako leto v namen promocije priredijo že tradicionalno prireditev Praznik buč – dan odprtih vrat središke oljarne. Najboljši oziroma najuspešnejši način privabljanja turistov pa so nastopi na sejnih doma in v tujini, kjer sta predstavitev kraja in degustacija izdelkov središke oljarne magnet za številne obiskovalce, ki se želijo

podrobneje seznaniti ne samo s pokrajino, ampak tudi s samo proizvodnjo bučnega olja ter s kulinariko in raznimi drugimi izdelki iz buč (Florjanič, 2014).

V trgovini, ki se nahaja v Oljarni Središče ob Dravi, prodajajo v četrtlitrskih, pollitrskih in litrskih steklenicah 100-odstotno nerafinirano bučno olje lastne proizvodnje. Omenjeno olje pa v različnih razmerjih mešajo tudi s sončničnim oljem. V njihovi ponudbi najdemo hladno stiskana olja, sušene, pražene in mlete bučnice ter bučnice z dodanim okusom (z belo čokolado, s čokolado in pomarančo ter čokolado in kokosom). Štajersko-prekmursko bučno olje ponujajo lično zapakirano v darilnem kartonu samostojno ali v paru z ostalimi izdelki iz ponudbe (praženimi, sušenimi bučnicami, vinom Jeruzalem, ekološkim jabolčnim kisom ipd.). Med ostalo ponudbo lahko najdemo sončnično olje, orehovo olje, ekološki jabolčni kis, široke rezance z bučnicami, bučne piškote ter milo z bučnicami in zelišči (Oljarna in mešalnica Središče ob Dravi, 2014).



Slika 1: Ponudba izdelkov oljarne iz leta 2013, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).

4.2 Prireditve, vezane na promocijo *srediških »tikvinih« dobrot*

Turistično društvo iz Središča ob Dravi je v okviru promocije kraja začutilo potrebo po ponudbi izdelkov, ki najbolje predstavljajo naše kraje. Tako so članice TD razvile idejo in pripravile bučno juho, ki so jo najprej razstavile na dnevu odprtih vrat, čez čas pa so jo kuhale in ponujale obiskovalcem prireditve. Nekoč se je v Središču kot bučni izdelek uporabljalo predvsem bučno olje. Počasi so se razvijale ideje o razširitvi ponudbe z različnimi bučnimi izdelki – najprej bučno juho in pecivom, bučno torto, bučnim kompotom, namazi in bučnim golažem. Množica izdelkov iz buč se je iz leta v leto večala. Zaradi dobrega sodelovanja TD Središče ob Dravi in oljarne se je prepoznavnost bučnih izdelkov začela hitro širiti najprej po sejmi in prireditvah v Sloveniji, nato pa še preko naših meja. Tudi oljarna je sledila trendu razvoja svoje ponudbe in tako je v ponudbo vključila številne bučne izdelke s področja prehrane, nazadnje pa še bučno milo, ki pokriva kozmetično področje. Z roko v roki oljarna in TD uspešno promovirata številne bučne izdelke, pri čemer moramo omeniti

finančno podporo in izdelke, ki jih oljarna turističnemu društvu predvsem donira za širšo prepoznavnost Središča ob Dravi (Florjanič, 2014).

Najbolj odmevne prireditve v Središču ob Dravi, na katerih se ponujajo bučni izdelki, so prireditve TD Središče ob Dravi. Izpostavile bi tri največje prireditve društva, ki so Martinovanje, sodelovanje na Prazniku buč – dnevu odprtih vrat ter prireditev pri kapeli. Predvsem na Martinovanju in dnevu odprtih vrat pride do izraza zanimiva ponudba bučnih izdelkov, ki jih ponujajo številnim obiskovalcem od blizu in daleč (Florjanič, 2014).

Prireditve Praznik buč se izvaja v središki oljarni od leta 2002. Na tem dnevu odprtih vrat si obiskovalci lahko ogledajo vse – od trebljenja buč, proizvodnje olja do stekleničenja. Članice TD Središče ob Dravi že od prve prireditve pripravljajo razstavo bučnih jedi z bučnim oljem, od hladnih predjedi do peciva, napitkov, kompotov in še kaj. Mnoge dobrote je na dnevu odprtih vrat možno tudi poskusiti. Poskrbljeno pa je tudi za zabavo s kulturnim programom in glasbo. V goste organizatorji (kolektiv oljarne iz Središča ob Dravi) povabijo tudi razne rokodelce in društva s svojimi izdelki. Na prireditvi se najde za vsakogar nekaj: od proizvodnje bučnega olja, trebljenja buč ali tekmovanja v trebljenju buč. Na razstavi bučnih jedi Praznika buč se nekateri bučni izdelki pojavljajo ves čas obstoja prireditve in ker so jih uporabljale že naše babice, lahko rečemo, da so tradicionalni. Med tradicionalne bučne izdelke bi lahko uvrstili ajdove žgance z bučnim oljem, bučno zlevanko in seveda bučno olje. Število bučnih jedi se je od leta 2002, ko je bilo razstavljenih 35 jedi, do danes povečalo za enkrat. Ta podatek nam je iz arhiva podatkov razstave jedi posredovala predsednica TD Središče ob Dravi gospa Dragica Florjanič (Florjanič, 2014).



Slika 2: Razstava bučnih jedi na Prazniku buč iz leta 2013, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).

4.3 Slike s prireditvev

Poiskale smo fotografije prireditev v Središču ob Dravi, po Sloveniji in izven naših meja, na katerih je predvsem turistično društvo v sodelovanju z oljarno iz Središča promoviralo bučne izdelke. Fotografije so nam omogočile, da si lažje predstavljamo, kako je izgledala razstava bučnih jedi ter promocija naših izdelkov, in so obenem dokaz o promoviranju bučnih izdelkov doma, to je v Sloveniji, in v Srbiji.

Fotografije smo razvrstile po časovnem zaporedju – od najstarejše do tiste, ki je bila posneta najkasneje. Ker obstaja res obsežen arhiv slik, smo izbrali nekaj naključnih (s pomočjo katerih dobimo vizualno predstavo o široki množici bučni izdelkov, ki se uporabljajo v prehrani) in nekaj takih, iz katerih je razvidna uporaba bučnih izdelkov, ki predstavljajo tradicijo.



Slika 3: Promoviranje bučnih jedi (»tikvinih« pogač) turističnega društva na dnevu odprtih vrat središke oljarne iz leta 2006, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).



Slika 4: Razstava bučnih jedi članic turističnega društva na dnevu odprtih vrat v središki oljarni iz leta 2006, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).



Slika 5: Razstava bučnega kruha in predjedi na dnevu odprtih vrat oljarne iz leta 2006, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).



Slika 6: Razstava solat, bučnih tort in likerja na dnevu odprtih vrat oljarne iz leta 2006, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).



Slika 7: Martinovanje pred Sokolano iz leta 2006, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).



Slika 8: Srečanje turističnih društev Slovenije pred Sokolano iz leta 2009, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).



Slika 9: Predstavitev TD in Oljarne Središče ob Dravi z bučnimi izdelki na sejmu Turizem in prosti čas iz leta 2009, Ljubljana (last Marjana Novaka).



Slika 10: Predsednica TD Središče na Sejmu sliv v Osečini iz leta 2011, Srbija (last Marjana Novaka).



Slika 11: Žegnanje pri kapeli v Središču iz leta 2012, Središče ob Dravi (last Marjana Novaka).



Slika 12: Promocija bučnih izdelkov oljarne in dobrot članic TD Središče na sejmu Kovito iz leta 2013, Ormož (last Marjana Novaka).

5 Uporaba buč in bučni izdelki

5.1 Buče v prehrani

Buče lahko v prehrani uporabljamo za najrazličnejše izdelke od predjedi do sladice, navedli bomo nekaj takih, ki so jih razvile članice TD Središče ob Dravi.

Predjedi: bučni namaz, namaz s skuto, namaz z bučnim oljem, namaz z lečo in bučnimi semeni, jeziki z bučnim oljem, v bučno olje namočen kruh ...

Glavne jedi: na bučnem olju pečena riba, na bučnem olju pečeno jajce, bučni golaž s teletino, puranji zrezek z bučnim oljem, bučni polpeti, ocvrti bučni cvetovi, štruklji z bučnim nadevom, ajdovi žganci z bučnim oljem ...

Solate: govedina s čebulo in bučnim oljem, rdeča redkev z bučnim oljem, jajčka s čebulo in bučnim oljem, fižolova solata z bučnim oljem ...

Sladice in pekovski izdelki: makovo pecivo z bučnim oljem, bučna torta, bučna rulada, bučna zlevanka, bučni mafini, pirini bučni piškoti, bučne »šamrole«, bučno višnjevo pecivo, bučna strjenka, bučni kruh, bučni huzarski krapki, bučni rogljički, potratna bučna potica, bučna potica, bučni sladoled ...

Nikakor pa ne smemo pozabiti tudi na bučno juho, bučni kompot in bučni liker, ki sta stalna spremljevalca dneva odprtih vrat oljarne iz Središča. V prilogi raziskovalne naloge smo zapisale recepte jedi, ki jih oljarna in TD Središče najpogosteje promovirata. Zaradi visoke vsebnosti škroba in relativno nizke vsebnosti vode lahko buče v receptih v celoti nadomestijo krompir pri kuhi in peki, lahko pa jih tudi vložimo. So lahko prebavljive in imajo nizko energijsko vrednost, zato so zelo priporočljiva dietna prehrana pri različnih boleznih ali učinkovita preventiva pred njimi (Žerjav, 2014).

5.1.1 Bučno olje

Bučno olje je posebnost Prekmurja in Štajerske, torej tudi naše domače pokrajine. V zadnjem času postaja vse bolj razširjeno po vsem svetu, kjer ga uporabljamo v solatah in kot dodatek ali začimbo jedem nasploh. Vsekakor pa se v zadnjem času v vrhunski kulinariki uporablja predvsem pri sladica, omakah in toplih jedeh.

Pridobiva se iz semen buč, ki so prišle v Evropo po odkritju Amerike. Vsebuje beljakovine, minerale, nenasičene maščobne kisline in mnoge vitamine. Ima značilno zeleno-rdečo do temno rjavo barvo. Najboljše olje je iz štajerske buče.

Bučno olje (poleg konopljinega in lanenega) spada med hranilno najbogatejša olja. Esencialne omega 3 maščobne kisline, ki jih bučno olje vsebuje v visokem deležu, varujejo organizem pred vnetji, krepijo imunski sistem, varujejo srce in ožilje, znižujejo raven trigliceridov in povečujejo raven dobrega holesterola. Bučno olje deluje spodbudno na ves organizem, na kosti, mišice, sklepe in kožo (Ploh, Pintarič, 2008–2009).

5.2 Buče v živalski prehrani

Buče so se že od nekdaj uporabljale v prehrani živali. Očiščeno bučo brez semen so uporabljali za hrano govejih živali. Zelo znana je tudi bučna prga ali pogača, ki se še danes uporablja v prehrani živali, za hranjenje pa jo uporabljajo tudi ribiči (Florjanič, 2014).

5.3 Buče v zdravilstvu

Ljudsko zdravilstvo že dolgo časa pozna zdravilne moči bučnega olja, v novejšem času pa so raziskave uradne medicine in farmakologov v mnogih točkah potrdile ta izkustvena znanja.

Središko bučno olje je jedilno nerafinirano rastlinsko olje, pridelano iz bučnih semen najboljše kvalitete s temeljitim nadzorom nad proizvodnim procesom po tradicionalnem postopku (glej 4.1).

V naših krajih uporabljamo bučno olje v različnih jedeh, v tujini pa ga cenijo tudi kot naravno zdravilo in sestavni del kozmetike. Menda je idealen pripomoček za zniževanje holesterola, saj vsebuje več kot 80 % enkrat ali večkrat nenasičenih maščobnih kislin med vsemi olji. Prav tako pomaga pri zdravljenju prostate in sečil ter se priporoča kot zdravilo proti opeklina in od mraza razpokani koži na rokah in nogah. Bučna semena pa veljajo celo kot afrodizijak.

Bučno oplodje lahko v obliki marmelade ali kompota pomaga pri težavah z ledvicami in nabiranju vode v tkivu. Z njim je mogoče pomagati pri lažjih oblikah vročine.

Kdor bi se rad zaščitil pred težavami s prostato ali pa se jih želel znebiti, bi moral čim bolj pogosto uživati 100-odstotno središko bučno olje. Tudi žvečenje bučnih pešk pomaga pri preskrbi s snovmi, ki delujejo proti povečanju prostate. Dnevno je priporočljivo pojesti 1 do 2 žlici bučnih pešk, razdeljenih na dva obroka – po enega zjutraj in zvečer. Peške grobo nasekljajte in jim primešajte malo tekočine, nastrgano jabolko, čežano, malo jogurta, kefirja ali kosmičev.

Ljudsko zdravilstvo priporoča masažo z bučnim oljem pri glavobolu, bolečinah v hrbtu, pri vnetih ali bolečih mišicah, pri težavah s hrbtenico, napenjanju ter revmatskih težavah. Pri bolečih udarninah, oteklinah, zvinih, podplutbah in revmatskih težavah se priporočajo obkladki iz mletih bučnih pešk (Ploh, Pintarič, 2008–2009).

Tabela 1: Zdravilni učinki buč (Zloženska oljarne iz Središča Ob Dravi, 2013)

Težave	Načini uporabe	Delovanje
zdražljiv mehur	bučno olje, bučna semena, kapsule	krepi mišice mehurja in vezno tkivo, sprošča mišico zapiralko v mehurju
povečana prostata	bučno olje, bučna semena, kapsule	preprečevalno in v začetnem stadiju tudi zdravilno, krepi delovanje mehurja, zmanjšuje tiščanje na vodo in težave pri mokrenju
blokade v hrbtenici (lažji glavoboli, bolečine v hrbtu, išias, napetosti)	masaža ali vtiranje bučnega olja	sprošča, blaži krče in bolečine
za različna obolenja	za oljno terapijo (jedilno žlico bučnega olja damo v usta in ga žvrkljamo, nato pa izpljunemo)	za zdrav tek, dobro spanje in spomin, pomaga pri hujšanju, utrjuje majave zobe, ki postanejo bolj beli, z oljno terapijo odpravimo glavobol, zobobol, bronhitis, kožne ekceme, želodčne čire, črevesne bolezni, srčna in ledvična obolenja, obolenja živcev, težave z želodcem, bolečine v pljučih in jetrih ...

Bučne peške vsebujejo 9 od 17 za življenje nujnih mineralnih snovi in mikroelementov.

Tabela 2: Mineralne snovi (Zloženska oljarne iz Središča Ob Dravi, 2013)

kalij	sodeluje pri preskrbi celic s tekočinami in hranilnimi snovmi; aktivira celotno mišičje, predvsem srčno mišico; sodeluje pri delovanju možganov
kalcij	poleg fosforja je najpomembnejši sestavni del kosti in zob; nepogrešljiv je pri tvorbi hormonov in delovanju encimov, podpira delovanje mišic in živcev
magnezij	ima odločilno vlogo pri oskrbi celic s hranilnimi snovmi in učinkovinami ter pri razstrupljanju organizma; krepi obrambne moči; pospešuje delovanje mišic, delovanje srca in tvorbo jetrnih celic
fosfor	sestavni del kosti in zob; pomemben je pri nastajanju encimov, izrabi vitaminov, hormonski aktivnosti, pri delovanju živcev, mišic in možganov

Tabela 3: Mikroelementi (Zloženska oljarne iz Središča Ob Dravi, 2013)

železo	kot pomemben sestavni del hemoglobina je udeležen pri prenosu kisika v organizmu
baker	sodeluje pri porazdelitvi kisika v organizmu in pri tvorbi rdečih krvnih telesc, krepi imunski sistem in skrbi za zdravo ožilje, napeto kožo in lepe lase
mangan	pomemben za rast kosti, sposobnost strjevanja krvi, za preskrbo možganov s hranilnimi snovmi
selen	preprečuje srčni infarkt, arteriosklerozo, sivo mreno in nastanek raka, aktivira imunski sistem
cink	nujen za tvorbo rdečih in belih krvnih telesc, krepi imunski sistem in veča potenco

5.4 Buče v kozmetiki

Buče vsebujejo olje, bogato z vitaminom E, in uravnoteženo razmerje med nasičenimi in nenasičenimi maščobnimi kislinami.

Bučno olje je zelo cenjeno tudi v kozmetiki, saj bučna semena vsebujejo veliko provitamina A, vitaminov skupine B ter C, D in E, kalija, železa, kalcija, magnezija, fosforja, selena in cinka.

Tabela 4: Učinki posameznih vitaminov v kozmetiki (Mele, 2014)

Vrste vitamina	Učinkovina v kozmetiki
vitamin A	izboljša sestavo kože, saj vpliva na ohranjanje kolagena, poveča debelino vrhnjice, poveča elastičnost kože
vitamin B	deluje kot antioksidant, saj blaži težave seborejične kože
vitamin C	ščiti pred soncem, gladi gube, uravnava kožni pigment, strije, zmanjšuje vnetje
vitamin D	stimulira obnavljanje celic, pomaga obnavljati vrhnjico, ima sposobnost vezave vlage, ohranja elastičnost – prožnost kože
vitamin E	skrbi za zadostno količino vlage kože in jo tudi obdrži, s tem poskrbi za elastičnost kože
kolagen	je glavna beljakovina veznega tkiva, celicam daje oporo in trdnost, koži daje čvrstost in prožnost

Pomembno vlogo v kozmetiki imajo zraven bučnega olja tudi zmlate bučnice. Le-te so odlično sredstvo za čiščenje in regeneracijo kože, saj kombinacija olj v bučnici in semenski ovojnici deluje hkrati mehansko in negovalno.

Kljub široki množici bučnih izdelkov v prehrani je razširjenost uporabe in ponudba bučnih izdelkov v kozmetiki majhna. Poudariti je potrebno, da so člani TD Središče (Romana, Miro in Marta) na dnevu odprtih vrat leta 2012 uspešno dokazali učinkovitost buč v kozmetiki. Rezultat tega je razvoj novega izdelka s trajnim učinkom – mila z bučnicami in zelišči, ki ga oljarna in podjetje Parfummele, d. o. o., že uspešno promovirata in prodajata. Vizijo podjetja Parfummele smo izvedele po pogovoru z direktorjem gospodom Mirom Meletom – vzpostavitev verige, preko katere bi se lahko prodajali sveži kozmetični produkti, predvsem maska in losjon. Poleg omenjenega bučnega mila kot bučnega kozmetičnega izdelka obstaja še nekaj izdelkov in receptov, namenjenih uporabi buč v kozmetiki, ki pa jih je potrebno ponuditi kot nove potencialne izdelke našega kraja. Nekaj receptov svežih bučnih izdelkov s področja kozmetike smo zapisale v prilogi (Mele, 2014).

5.5 Intervjuji, izvedeni med glavnimi ponudniki bučnih izdelkov

Glavno vlogo pri ponudbi in promociji bučnih izdelkov v Središču ob Dravi imajo društva, podjetja in posamezniki, ki v velikem deležu prispevajo k razvoju in prepoznavnosti bučnih izdelkov po Sloveniji in izven naših meja ter promociji kraja. Intervjuje smo izvedle med naslednjimi predstavniki društev oz. podjetij iz Središča ob Dravi, ki ponujajo oz. promovirajo različne izdelke, narejene iz buč, za prehrano, kozmetiko in zdravilstvo:

- predsednico TD Središče ob Dravi – gospo Dragico Florjanič,
- vodjo oljarne iz Središča ob Dravi – gospo Sonjo Krabonja,
- direktorjem podjetja Parfummele, d. o. o., iz Središča ob Dravi, ki se ukvarja s kozmetiko – gospodom Mirom Meletom,
- dolgoletno članico TD Središče ob Dravi in nosilko dopolnilne dejavnosti na kmetiji – gospo Vesno Žerjav.

Naštete predstavnike smo intervjuvale, ker smo želele ugotoviti, kakšna je vloga njihovega društva oz. podjetja/dejavnosti pri promociji in prepoznavnosti bučnih izdelkov, s težnjo po iskanju bučnih izdelkov, ki so tradicionalni. Iz odgovorov smo želele dobiti ideje, ki bi bile osnova za razvoj novega lokalnega bučnega izdelka.

TURISTIČNO DRUŠTVO SREDIŠČE OB DRAVI

Na vprašanja odgovarja: ga. Dragica Florjanič, predsednica

1. Kakšna je vaša vloga pri promociji bučnih produktov?

Mislim, da bučni produkti, ki nastajajo v središki oljarni, s svojo prepoznavnostjo in odličnostjo pomagajo pri promociji kraja, od koder prihajamo (»Aha, vi ste pa iz Središča ob Dravi, kjer imajo bučno olje/odlično olje«).

2. Opišite zgodovino razvoja bučnih produktov, ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu.

Najprej smo poznali bučna olja, nato smo začeli uporabljati bučna semena za namaze, peciva, bučne obloge proti ozeblinam in peeling za obraz in telo, predvsem pa za kožo, saj je v bučnicah največ vitamina E. Olje in bučnice so tudi odlično sredstvo za odvajanje vode iz telesa (diuretik).

Novost v prodaji je bučno milo.

3. Menite, da iz široke množice bučnih produktov lahko najdemo take, ki so v Središču in okolici tradicionalni?

Tukaj ni dvoma, najbolj znano v kraju in izven je bučno olje. Preko 100-letna tradicija oljarstva je velika podlaga in uspešen, dober pečat kraju, ki bi ga morali združiti z lokalno ponudbo in ponujati še z drugimi produkti.

4. Kakšna je po vašem mnenju vloga srediških bučnih produktov z vidika prepoznavnosti, promocije kraja in razvoja turizma v kraju?

Sigurno vlečejo za seboj bučni produkti iz Središča velik delež za razpoznavnost in razvoj turizma v kraju nasploh.

5. Kateri bi bili po vašem mnenju novi lokalni bučni produkti (ki bi v veliki meri vplivali na razvoj turizma) in kje bi jih lahko promovirali?

Novi bučni produkti, ki še lahko dopolnijo ponudbo: bučni rezanci, bučni kolački, peciva, bučni liker, bučne marmelade in bučne marmelade z dodanimi okusi, bučnice različnih okusov, dobre prireditve na temo buč, kjer bi se zopet lahko združila kulinarčna in ostala ponudba, izkoristila bi se lahko reka Drava, konjeništvu, kolesarstvo, pohodništvo, bližina vinskih hribčkov ...

Promovirali in prodajali bi jih zaenkrat lahko na oljarni, sčasoma pa tudi drugod in na različnih turističnih točkah.

Idej in možnosti je veliko, le krajane bi bilo treba podučiti, osveščati, da z doma pridelano hrano zmoremo in znamo živeti in parirati današnjim zahtevam trga. Turizem prihaja na vodilno mesto, saj za seboj potegne gospodarstvo z vso svojo ponudbo.

OLJARNA SREDIŠČE OB DRAVI

Na vprašanja odgovarja: ga. Sonja Krabonja, vodja

1. Kakšna je vaša vloga pri promociji bučnih produktov?

Kot vodja oljarne moram skrbeti za dobro prodajo vseh proizvodov in storitev našega podjetja. Prodaja je v veliki odvisna od prepoznavnosti artiklov in zagotavljanja stalne kvalitete. Moja naloga je vršiti nadzor nad kvaliteto vhodnih materialov, postopkom proizvodnje, skladiščenja izdelkov in prodajo izdelkov tako, da vsi procesi potekajo po procesih načel HACCP in ISO-standarda.

2. Opišite zgodovino razvoja bučnih produktov, ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu.

S širjenjem prodaje bučnega olja in utiranjem prodajnih poti po celotni Sloveniji smo potrošnike ozaveščali o pomenu bučnega olja v prehrani. Sproti smo se izobraževali in skušali zdravilne učinke v neki zanimivejši obliki prenesti in vnesti potrošnikom. Naredili smo ogromno degustacij po raznih trgovskih centrih, sodelovali na sejmih in tako predstavljali bučno olje. Seveda smo ravno na degustacijah ugotovili, da moramo potrošniku ponuditi nekaj več kot samo olje. Upoštevali smo tudi želje in morebitne sugestije potrošnikov. Nato so prihajale ideje in nekaj teh smo realizirali in naredili nove produkte. Vedno smo na preži in spremljamo, kaj trg išče, kaj je »in«. Kakšne ideje smo videli tudi na drugih stojnicah, jih dodelali z našimi na temo buč, bučnic, olja ... In tako počasi nastajajo novi izdelki. Vedno znova iščemo nove načine, kako in preko česa lahko prodamo več olja in bučnih semen. Potrošniki iščejo domačnost, izvornost in to imamo vedno v mislih.

3. Menite, da iz široke množice bučnih produktov lahko najdemo take, ki so v Središču in okolici tradicionalni?

Da – bučno olje, pražene bučnice ...

4. Kakšna je po vašem mnenju vloga srediških bučnih produktov z vidika prepoznavnosti, promocije kraja in razvoja turizma v kraju?

Odlično sodelovanje oljarne in TD Središče je zagotovo pripomoglo k prepoznavnosti naših produktov in obratno. TD Središče je prepoznavno po središkem bučnem olju in dobrotah, ki se dajo pripraviti iz buč, bučnega olja, bučnih semen V Središče ob Dravi pride veliko turistov, po moje zaradi ogleda oljarne. Ob tem se promovira tudi kraj, občina Enkrat letno pripravimo prireditev dan odprtih vrat oljarne oz. praznik buč, za katerega mislim, da je zelo pomemben tudi za razvoj turizma v tem kraju.

5. Kateri bi bili po vašem mnenju novi lokalni bučni produkti (ki bi v veliki meri vplivali na razvoj turizma) in kje bi jih lahko promovirali?

Vedno znova smo na preži za novimi izzivi in idejami, ki pa jih, dokler produkt ni na polici, ne bomo izdali! Vsekakor pa vse, kar delamo, je in bo na temo buč!

PARFUMMELE, d. o. o. – podjetje iz Središča ob Dravi, ki se ukvarja s kozmetiko

Na vprašanja odgovarja: g. Miro Mele, direktor podjetja in nekdanji predsednik TD Središče ob Dravi

1. Kakšna je vaša vloga pri promociji bučnih produktov?

Večina prodaje pri nas poteka preko osebnega kontakta, s kozmetiko smo uspeli narediti veliko promocijo našega kraja. Na vsaki etiketi naravnega izdelka – bučnega mila je zapisano, da bučnice izhajajo iz naših krajev. Oljarna je postala turistična destinacija Središča in v sezoni buč smo v našem podjetju v Središču prodali od 200 do 300 bučnih mil.

2. Opišite zgodovino razvoja bučnih produktov, ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu.

Opredelil bom zgodovino razvoja bučnih produktov v kozmetiki. Praženega bučnega olja ne moremo uporabljati v kozmetiki zaradi vonja, lahko pa uporabljamo sveže stiskano bučno olje. Buče so v našem podjetju nastale kot stranski produkt aktivnosti, ki jih izvajam kot član TD Središče ob Dravi. Bučni produkti so nastali iz tega, da smo želeli popestriti celotno zadevo – narediti promocijo buč in oljarne. S tega vidika je nastala ideja, da bi bile buče uporabno izhodišče v kozmetiki. Razmišljali smo, katere bučne izdelke bi v kozmetiki lahko razvili. Uporaba buč v kozmetiki je nastala v Središču, kjer je sedež našega podjetja. Sveže bučne izdelke (losjon in masko) smo razvili zelo hitro in leta 2012 smo jih demonstrirali na Prazniku buč – dnevu odprtih vrat oljarne Središče. Zaradi zahtevne logistike svežih bučnih izdelkov (bučnega losjona in maske) ne prodajamo. Razvili smo bučno piling milo z zdravilnimi zelišči, s čimer smo dosegli terapevtski učinek. Bučno milo je končni izdelek, ki se prodaja v središki oljarni in v Ormožu, smo pa v dogovoru razširitve prodaje v Ljubljano. Pripravlja se trgovina preko spleta, kjer se bodo ponujali bučni izdelki in je investicija za prodajo zelo majhna. Leta 2012 je nastala ideja o razvoju bolj trajnih bučnih izdelkov v kozmetiki, narejenih na bazi semenk. Še vedno pa v podjetju razmišljamo, kako urediti logistiko svežih izdelkov, o njihovih tržnih poteh pa v tem trenutno ne morem govoriti.

3. Menite, da iz široke množice bučnih produktov lahko najdemo take, ki so v Središču in okolici tradicionalni?

Živinska krma (bučna pogača) in bučno olje, pri čemer bi morali bolj poudarjati, da je naše središko olje zaradi tehnologije (klasičnega praženja in stiskanja bučnic) drugačno od ostalih, saj ne vsebuje nobene kemije. Potem obstajajo novi bučni izdelki, ki so nastali iz tradicije znanja o sušenju.

4. Kakšna je po vašem mnenju vloga srediških bučnih produktov z vidika prepoznavnosti, promocije kraja in razvoja turizma v kraju?

V naslednjih letih bi bilo dobro buče izkoristiti v celoti, saj so zaradi velike vsebnosti bučnih pektinov tehnološko in kozmetično zanimive. Oljarna in turistično društvo sta naredila pomemben korak k prepoznavnosti, promociji kraja in navsezadnje razvoju turizma.

5. Kateri bi bili po vašem mnenju novi lokalni bučni izdelki (ki bi v veliki meri vplivali na razvoj turizma) in kje bi jih lahko promovirali?

Novi lokalni bučni izdelki na bazi semenk in sveži bučni izdelki (bučna maska, losjon ...). Promovirali bi jih lahko na oljarni in prireditvah, ki se jih udeležuje TD Središče ob Dravi.

ČLANICA TD SREDIŠČE IN NOSILKA DOPOLNILNE DEJAVNOSTI NA KMETIJI ga. Vesna Žerjav

1. Kakšna je vaša vloga pri promociji bučnih izdelkov?

S številnimi doma pripravljenimi bučnimi izdelki, ki temeljijo na zdravi prehrani in vsebujejo bogato množico zdravih učinkovin, poskušam povečati prepoznavnost in promocijo našega kraja.

2. Opišite zgodovino razvoja bučnih produktov, ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu.

V prehrani se je bučno olje nekoč uporabljalo samo za solate. Jedi iz buč pa so bile: ribe in jajca, pečena na bučnem olju, bučne omake, bučne pogače, kruh, namočen v bučno olje. Od leta 2005 se je pričel porast ponudbe bučnih izdelkov, najprej bučne pogače, liker, bučna torta. V zdravilstvu so se uporabljale posušene bučne peške, ki so jih otroci pojedli kot zdravilo proti glistam.

3. Menite, da iz široke množice bučnih produktov lahko najdemo take, ki so v Središču in okolici tradicionalni?

Obstaja pisni vir (v lasti gospe Vesne Žerjav) s kuharskega tečaja iz leta 1935 avtorice Tončke Borko, v katerem so kuharski recepti, med katerimi je zapisan recept za buče v omaki. Buče v omaki so po viru sodeč pripravljali že 79 let nazaj in ker jih pripravljamo še danes, lahko rečemo, da so tradicionalni produkt. Prav tako so tradicionalni produkti riba, pečena na bučnem olju, bučne pogače, kruh, namočen v bučno olje, in pečena jajca, prav tako na bučnem olju.

4. Kakšna je po vašem mnenju vloga srediških bučnih produktov z vidika prepoznavnosti, promocije kraja in razvoja turizma v kraju?

Z vidika prepoznavnosti, promocije kraja in razvoja turizma imajo središki bučni izdelki, ki jih pripravljam, pomembno vlogo. Prav tako imajo pri promociji pomembno vlogo izdelki, ki jih ponuja oljarna.

5. Kateri bi bili po vašem mnenju novi lokalni bučni produkti (ki bi v veliki meri vplivali na razvoj turizma) in kje bi jih lahko promovirali?

Različna bučna peciva, likerji, bučna marmelada ... Izdelke bi ponujali najprej na oljarni ter pri posameznikih, ki bi jih ponujali v okviru dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. Več pozornosti bi lahko namenili ponudbi kozmetičnih izdelkov, imamo pa odlično priložnost za ponudbo različnih bučnih peciv in sladic, ki jih moramo znati samo pravilno iztržiti in ponuditi kupcem.

5.6 Anketa, izvedena med predstavniki društev različnih slovenskih regij

Pomembno vlogo pri prepoznavnosti naših bučnih produktov imajo društva po Sloveniji, s katerimi sta najpomembnejša ponudnika bučnih produktov iz Središča ob Dravi (TD in oljarna) vzpostavila številne vezi in preko katerih izvajata promocijo bučnih izdelkov. Anketirali smo predstavnike društev iz različnih slovenskih pokrajin, pri čemer smo poskušali pokriti področje celotne države. S pomočjo njihovih odgovorov bomo proučili prireditve v

kraju in po Sloveniji, na katerih središke »tikvine« dobrote promoviramo. Zanimala nas je prepoznavnost naših bučnih izdelkov in njihov vliv pri promociji Središča ob Dravi.

PROSTOVOLJNO GASILSKO DRUŠTVO – OSP PRIMORJE

Na vprašanja odgovarja: Branko Dubac, član društva

- 1. Katere bučne izdelke iz Središča ob Dravi poznate?**
Bučno olje, bučne sladice in bučna semena.
- 2. Ste se že udeležili katere izmed prireditev Središču?**
Ogled obrata za predelavo olja.
- 3. Kateri produkti s področja prehrane, kozmetike ali zdravilstva so vas med obiskom pri nas navdušili?**
Bučno olje in bučne sladice. Kozmetike ne poznam.
- 4. Kakšna je po vašem mnenju prepoznavnost in promocija bučnih produktov TD Središče in Oljarne v vašem kraju?**
Zelo malo prepoznavna.
- 5. Kateri izmed ponujenih produktov ima pomembno vlogo pri razvoju turizma v Središču?**
Na prvem mestu olje.

TURISTIČNO DRUŠTVO SELNICA OB DRAVI

Na vprašanja odgovarja: Ivanka Frešer, predsednica TD

- 1. Katere bučne izdelke iz Središča ob Dravi poznate?**
Bučno olje, prgo, semena – različna, marmelade, bučni kompot, široke rezance in razna peciva.
- 2. Ste se že udeležili katere izmed prireditev Središču?**
Že nekaj let smo redni gostje prireditve Praznik buč.
- 3. Kateri produkti s področja prehrane, kozmetike ali zdravilstva so vas z obiskom pri nas navdušili ?**
Navdušil me je bučni kompot.
- 4. Kakšna je po vašem mnenju prepoznavnost in promocija bučnih produktov TD Središče in Oljarne v vašem kraju?**
Pri nas ste zelo poznani, produkti pa prepoznavni.
- 5. Kateri izmed ponujenih produktov ima pomembno vlogo pri razvoju turizma v Središču?**
Bučno olje v butični embalaži.

TURISTIČNO DRUŠTVO MISLINJA

Na vprašanja odgovarja: Jože Tasič, dolgoletni član UO društva

1. Katere bučne izdelke iz Središča ob Dravi poznate?

Bučno olje, pražene soljene bučnice, sušene bučnice, bučnice v različnih čokoladah, kandirane, bučni sladoled – tikvič, krmila za živino.

2. Ste se že udeležili katere izmed prireditev Središču?

Dan odprtih vrat oljarne, pustovanje, Martinovanje, praznik občine.

3. Kateri produkti s področja prehrane, kozmetike ali zdravilstva so vas z obiskom pri nas navdušili?

Bučni sladoled – tikvič oz. vanilijev z bučnim oljem, bučnice s pomarančo, 100-odstotno bučno olje, razno pecivo z bučnim oljem, namaz z bučnicami.

4. Kakšna je po vašem mnenju prepoznavnost in promocija bučnih produktov TD Središče in Oljarne v vašem kraju?

Dolgoletno sodelovanje med našimi turističnimi društvi in njihovimi akterji zagotavlja zelo dobro prepoznavnost bučnih produktov, predvsem 100-odstotnega bučnega olja, kar se kaže v tem, da ljudje za dve naši prireditvi – majski Sejem sadik in jesenski Pozdrav jeseni – praktično že tradicionalno pričakujejo in načrtujejo nakup bučnega olja od predstavnikov iz Središča (ga. Dragica in ostali).

5. Kateri izmed ponujenih produktov ima pomembno vlogo pri razvoju turizma v Središču?

Težko bi izvzel samo en ponujen produkt, je pa zagotovo najbolj znano 100-odstotno bučno olje. Dejansko ima za to zasluge oljarna s svojimi zaposlenimi in seveda društva, najbolj predvsem TD Središče s svojimi zanesenjaki. Na prireditvah se vidi, da tako eni kot drugi sodelujejo in dihaajo s krajem, kar jim prinaša tako pozornost medijev kot tudi prenekaterega obiskovalca (organizirano ali individualno) na prireditvah. Veliko promocije je narejene tudi na stojnicah po raznih drugih prireditvah, kjer predstavniki TD oz. oljarne ne pozabijo prijazno povabiti na prireditve/izlete v Središče.

PODČETRTEK

Na vprašanja odgovarja: gospod Boštjan Misja, direktor turizma Podčetrtek

1. Katere bučne izdelke iz Središča ob Dravi poznate?

Bučno olje seveda in ostale pridelke iz buč. Še posebej so mi všeč namazi.

2. Ste se že udeležili katere izmed prireditev Središču?

Ne, nisem, na žalost.

3. Kateri produkti s področja prehrane, kozmetike ali zdravilstva so vas z obiskom pri nas navdušili ?

Bučno olje.

4. **Kakšna je po vašem mnenju prepoznavnost in promocija bučnih produktov TD Središče in Oljarne v vašem kraju?**

Lani so se v Podčetrtku predstavljali na dveh sejmih. Ljudje jih poznajo.

5. **Kateri izmed ponujenih produktov ima pomembno vlogo pri razvoju turizma v Središču ?**

Bučno olje.

TURISTIČNO DRUŠTVO KAMNICA

Na vprašanja odgovarja: gospa Nevenka, članica TD

1. **Katere bučne produkte iz Središča ob Dravi poznate?**

Poznamo in uporabljamo čisto bučno olje, bučno olje za solato, pražena bučna semena v lični embalaži, orehovo olje, široke rezance z bučnimi semeni ...

2. **Ste se že udeležili katere izmed prireditev Središču?**

Seveda, bili smo na vašem prazniku buč in še sedaj se nam cedijo sline po vsem dobrem, kar so pripravili člani različnih turističnih društev. Veselimo se jeseni, ko vas spet obiščemo.

3. **Kateri produkti s področja prehrane, kozmetike ali zdravilstva so vas z obiskom pri nas navdušili ?**

Poskusili smo veliko različnih stvari. Bučna juha, bučno pecivo, namazi in bučni kompot so bili res odlični ...

4. **Kakšna je po vašem mnenju prepoznavnost in promocija bučnih produktov TD Središče in Oljarne v vašem kraju?**

S takšno prireditvijo, z gostoljubnostjo in prijaznostjo ljudi ste tisto soboto središče Slovenije. V našem kraju pa kupujemo vaše proizvode, ki jih lahko dobimo v trgovini.

5. **Kateri izmed ponujenih produktov ima pomembno vlogo pri razvoju turizma v Središču ?**

Mislimo, da jih je skupek: odlični proizvodi vaše oljarne, prepoznavna prireditev in spremljevalne prireditve so odlična promocija vašega kraja in izdelkov. Seveda pa tudi prostovoljno delo vseh zaposlenih oljarne, ki so »postavili« prireditev na noge. Pa tudi igre za prireditvenim šotorom so odlična ideja. Brezplačna vožnja z vlakcem pa priložnost za spoznavanje vašega kraja.

Posebej pa nas je navdušila stojnica učencev osnovne šole, njihova pripravljenost za klepet z obiskovalci in izdelki, ki so jih ponujali na stojnici.

6 Rezultati

Analiza intervjujev glavnih ponudnikov bučnih izdelkov

Intervjuvali smo predsednico Turističnega društva Središče ob Dravi gospo Dragico Florjanič in povedala nam je, da *središke »tikvine«* *dobrote* vplivajo na prepoznavnost in promocijo kraja, saj za sabo vlečejo turizem v kraju. Najprej so pri promociji uporabljali samo bučno olje, nato pa so začeli z različnimi produkti, ki jih poznamo danes – to pomeni, da je bila osnova za vse bučno olje. Prav tako smo izvedeli, da je v Središču tradicionalna »tikvina« dobrota bučno olje. Intervjuvanka nam je tudi navedla nekaj potencialnih bučnih produktov, kot so npr. bučni rezanci, bučni kolački, bučni liker, pecivo, bučne marmelade itd., in te izdelke bi lahko povezali z ostalo ponudbo v kraju ter tako razširili in popestrili ponudbo.

Vodja oljarne gospa Sonja Krabonja nam je zaupala, da si prizadevajo ohraniti kvaliteto bučnega olja in njegov prostor na trgu. Zavedajo se, da trg vedno hrepeni po novih izdelkih, zato spremljajo trg in novosti na njem. Na oljarni so mnenja, da so tradicionalni izdelki bučno olje, pražene bučnice ... Posebno so izpostavili dobro sodelovanje s turističnim društvom in skupno promocijo srediških bučnih izdelkov.

Nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji in članica turističnega društva gospa Vesna Žerjav nam je povedala, da so bučno olje nekdanj uporabljali le v prehrani (za solate, na bučnem olju so pekli jajca in ribe), omenila nam je tudi pisni vir iz leta 1935. Na kuharskem tečaju so se ženske učile pripravljati buče v omaki in ker so ta recept uporabljali že pred 79 leti in ga še danes, lahko povzamemo, da gre za tradicionalni izdelek iz buč. Tradicionalna izdelka sta še jajce in riba, pečena na bučnem olju.

Podjetje Parfummele izdeluje bučno piling milo, ki vsebuje središke buče in izvor navaja na etiketi izdelka, s čimer prispeva k prepoznavnosti kraja. Ker izdelek prodajajo samo v središki in ormoški občini, bi morali svojo prodajo razširiti na celotno Slovenijo. Upamo, da se bo to kmalu uresničilo. Intervjuvanec meni, da sta v Središču tradicionalna bučna produkta živinska krma (bučna pogača) in bučno olje. Iz znanja o sušenju pa so se kasneje razvili novi bučni izdelki, ki pa temeljijo na tradiciji.

Po pregledu intervjujev glavnih ponudnikov bučnih produktov smo ugotovile, da se ponudniki trudijo promovirati bučne izdelke v samem kraju Središče in po Sloveniji, s čimer prispevajo k prepoznavnosti bučnih izdelkov, hkrati pa tudi k prepoznavnosti njihovega društva, podjetja ali dejavnosti. Ugotovile smo, da so se buče nekoč uporabljale samo v prehrani, v zadnjih dveh letih pa so začeli razmišljati v smeri promocije in razširjati bučne izdelke na področju kozmetike in zdravilstva. Iz odgovorov je razvidno, da si podjetje Parfummele prizadeva oblikovati kozmetično linijo z bučnimi izdelki, kar bi neposredno prispevalo k razvoju bučnih izdelkov na področju kozmetike. Prav tako smo izvedele, da bi novi lokalni bučni produkti lahko bili losjon, bučna maska, peciva, likerji in marmelade iz buč.

Analiza anketnih vprašalnikov, izvedenih med društvi različnih slovenskih regij

Anketirana društva so nam na prvo vprašanje o prepoznavnosti bučnih izdelkov iz Središča odgovorila, da dobro poznajo *središke »tikvine« dobrote*. Kot dokaz so navedli zanimive odgovore (od bučnega olja do bučnega sladoleda, bučnih rezancev, bučnega peciva, bučne marmelade, semen itd.).

Pri drugem vprašanju, kjer nas je zanimala njihova udeležba na prireditvah v Središču, so vsi, z izjemo enega anketiranca, že obiskali oljarno vsaj enkrat, največkrat na prazniku buč, eno društvo pa obiskuje tudi druge prireditve v Središču.

Pri tretjem vprašanju so nas zanimali izdelki s področja prehrane, kozmetike ali zdravilstva, ki so anketirance navdušili z obiskom v Središču. Večino anketirancev so navdušili bučno olje, bučno pecivo, bučni kompot, bučna semena in bučni namazi.

Pri četrtem vprašanju smo želeli izvedeti, kakšna je prepoznavnost in promocija bučnih produktov TD Središče in oljarne v kraju, od koder anketiranci prihajajo. Le eno anketirano društvo meni, da so *središke »tikvine« dobrote* v njihovem kraju malo prepoznavne, vsi drugi so odgovorili pozitivno, se pravi, da so *središke »tikvine« dobrote* dobro prepoznavne v anketiranih krajih in da ljudje poznajo Središče ob Dravi ter produkte, ki jih proizvajamo.

Pri petem vprašanju so nas zanimali izdelki, ki imajo pomembno vlogo pri razvoju turizma v Središču ob Dravi. Večina anketirancev meni, da je to bučno olje, nekateri menijo, da sta to bučni proizvod in prireditev ter da je to skupek vsega vloženega truda, promocije in dobrih produktov.

Povedano smo povezale s prvo hipotezo in ugotovile, da anketirana društva dobro poznajo buče v prehrani, v kozmetiki in zdravilstvu pa jih ne omenjajo. Iz zapisanega sklepamo, da izdelkov s teh področij ne poznajo. Ugotovile smo, da v Središču ob Dravi obstajajo zanimivi izdelki iz buč, še posebej v prehrani. Izdelke iz kozmetike in zdravilstva pa bi morali bolj promovirati, saj trdimo, da obstaja veliko receptov bučnih izdelkov (nekaj jih navajamo v prilogi), ki bi jih morali samo razviti in promovirati. Tudi pri prehrani v Središču pred več kot 12 leti nismo imeli velikega števila bučnih jedi, ker pa je turistično društvo v zelo kratkem času razvilo prepoznavne bučne jedi (ki jih ljudje v kraju uporabljajo), smo mnenja, da se lahko razvijeta tudi področji kozmetike in zdravilstva. Povedano smo prav tako povezale z drugo hipotezo, ki smo jo popolnoma potrdile, saj imamo v kraju bučne izdelke, ki so in še bodo v prihodnosti prispevali k promociji kraja in oljarne. Prepoznavnost in promocija bučnih izdelkov je slaba na Primorskem in Dolenjskem. Po pogovoru s predsednico TD (telefonski pogovor, 21. 2. 2014) smo ugotovile, da je vzrok za slabšo prepoznavnost bučnih izdelkov na Primorskem in Dolenjskem v pomanjkanju osebnih stikov in sodelovanja na prireditvah. Na tem področju je veliko možnosti za nove ideje in nov poslovni uspeh.

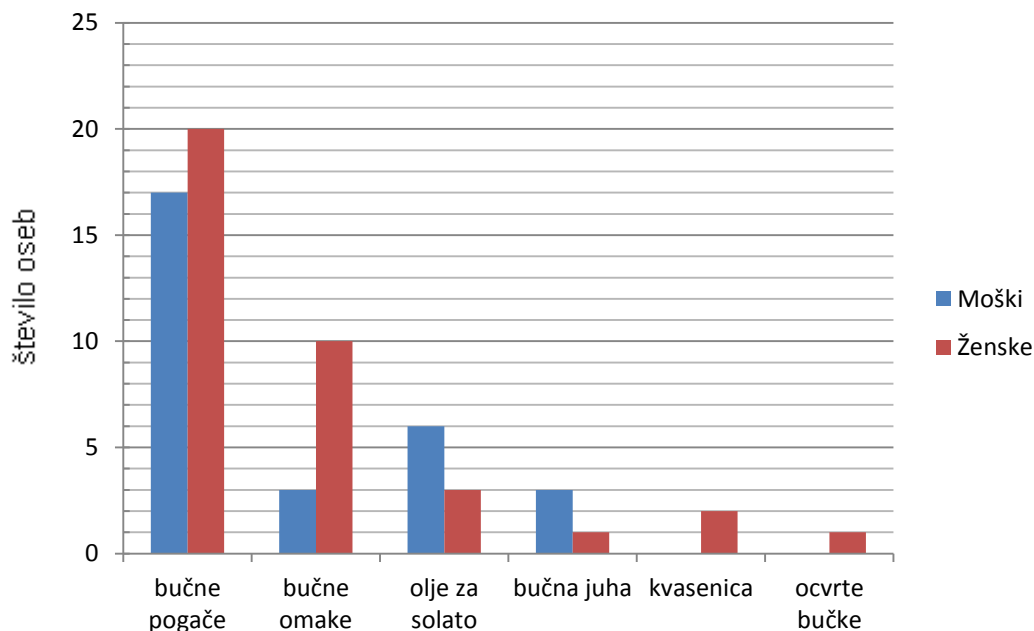
Analiza anketnih vprašalnikov med starejšimi občani

Anketirale smo 50 občanov Središča ob Dravi, starejših od 55 let, od tega 25 moških in 25 žensk. Anketa se nahaja v prilogi, tukaj pa si lahko ogledate njene rezultate.

1. vprašanje: Katere jedi iz buč ste v času vaše mladosti pripravljali doma?

Anketiranci so navedli več odgovorov, saj so v svoji mladosti doma pripravljali več jedi. Moški so največkrat navedli pogače – kar sedemnajstkrat. Naslednji odgovor je bil olje za solate, ki se je pojavil šestkrat. Omake in juhe pa so se pojavile vsaka po trikrat.

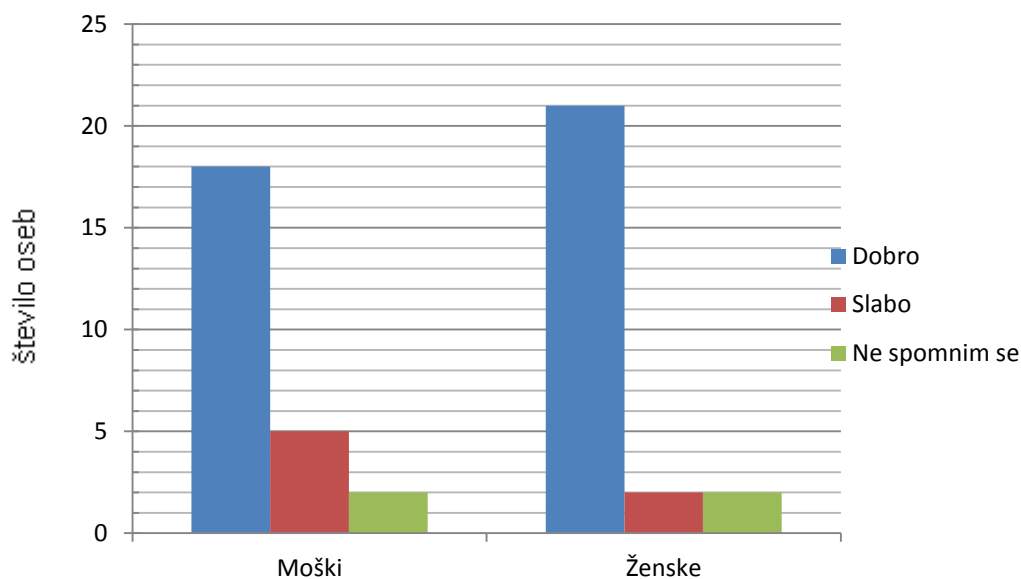
Ženske so prav tako največkrat navedle pogače – in to kar dvajsetkrat, desetkrat se je pojavil odgovor omake, olje za solato pa so navedli trikrat. Dvakrat se je pojavil odgovor kvasenica (kvašena pita). Enkrat se je pojavil odgovor juha in pa ocvrte buče.



Slika 13: Katere jedi iz buč ste v času vaše mladosti pripravljali doma? Odgovori anketirancev.

Sklepamo lahko, da so ljudje nekoč pripravljali predvsem bučne pogače, kuhali pa so tudi omake, narejene iz buč. Razširjena je bila tudi uporaba olja za solate.

2. vprašanje: Se spomnite, kako je bila nekoč v Središču in okolici razširjena uporaba buč?



Slika 14: Se spomnite, kako je bila nekoč v Središču in okolici razširjena uporaba buč? Odgovori anketirancev.

Moški so največkrat odgovorili, da je bila uporaba buč dobro razširjena. Odgovor dobro se je pojavil kar osemnajstkrat, petkrat se je pojavil odgovor slabo, dva anketiranca pa se nista spomnila, kako je bila uporaba buč razširjena nekoč.

Ženske so enaindvajsetkrat odgovorile, da je bila uporaba buč nekoč dobro razširjena. Dvakrat se je pojavil odgovor, da je bila uporaba buč slabo razširjena, dve anketiranki pa se nista spomnili, kako je bila uporaba buč razširjena nekoč.

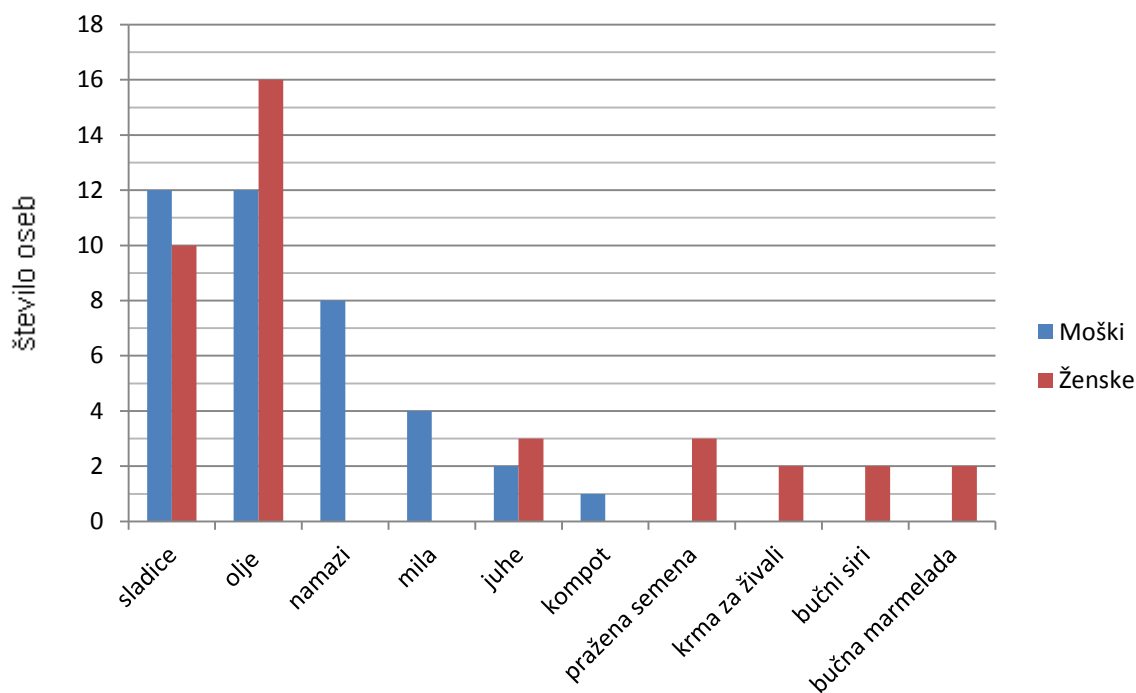
Sklepamo lahko, da je uporaba buč v Središču že od nekdaj dobro razširjena.

3. vprašanje: Menite, da obstajajo v Središču zanimivi produkti, narejeni iz buč? Kateri?

Vsi anketiranci so mnenja, da v Središču obstajajo zanimivi produkti, narejeni iz buč. Anketiranci so podali več odgovorov, saj menijo, da ima Središče veliko zanimivih bučnih produktov.

Moški so mnenja, da so še posebej zanimive sladice in pa olje. Oba odgovora se pojavita dvanajstkrat. Tudi namazi se jim zdijo zanimivi, saj se je odgovor pojavil osemkrat. Mila so se pojavila štirikrat, juhe dvakrat, kompot pa le enkrat.

Ženske menijo, da je najbolj zanimivo olje, saj se je ta odgovor pojavil kar šestnajstkrat. Pecivo je prav tako zanimivo, saj se odgovor pojavi desetkrat. Pražena semena in juha se pojavijo trikrat. Dve anketiranki menita, da so zelo zanimivi bučni produkti, ki jih uporabljamo za krmno za živali. Dve anketiranki pa sta navedli zelo zanimiva produkta – bučne sire in bučno marmelado. Po nekaterih podatkih naj bi se bučni siri v Središču delali že nekoč.



Slika 15: Menite, da obstajajo v Središču zanimivi produkti, narejeni iz buč? Kateri? Odgovori anketirancev.

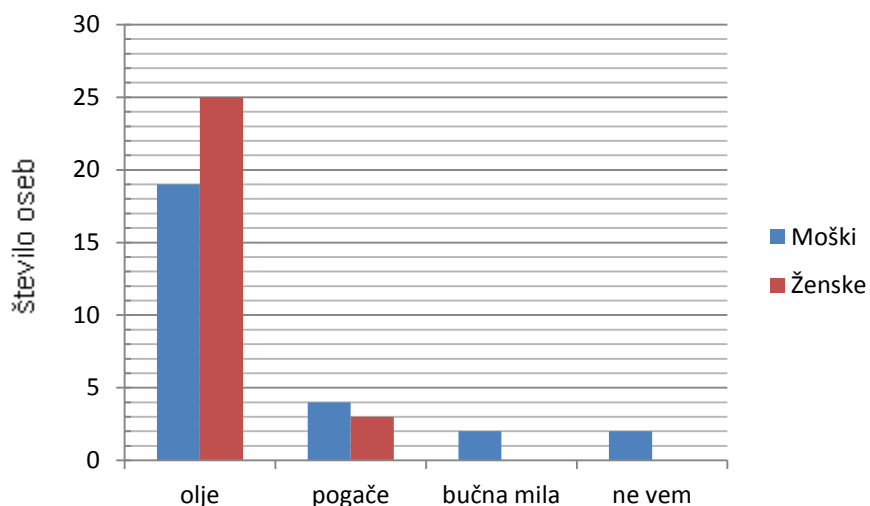
Iz grafa vidimo, da je olje najzanimivejši bučni produkt v Središču.

4. vprašanje: Kateri produkti iz buč (ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki ali zdravilstvu) so po vašem mnenju v Središču in okolici tradicionalni?

Anketiranci so podali več odgovorov, saj menijo, da je v Središču več tradicionalnih bučnih produktov.

Moški so se največkrat odločili za olje. Ta odgovor se namreč pojavi kar devetnajstkrat. Štirikrat se je pojavil odgovor pogače, dvakrat bučna mila, dva anketiranca pa ne vesta, če je v Središču kakšen tradicionalni bučni produkt.

Ženske so se prav tako največkrat odločile za olje – kar petindvajsetkrat. Za ta odgovor so se odločile vse anketiranke, tri izmed njih pa so zraven tega odgovora zapisale še bučne pogače.



Slika 16: Kateri produkti iz buč (ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki ali zdravilstvu) so po vašem mnenju v Središču in okolici tradicionalni? Odgovori anketirancev.

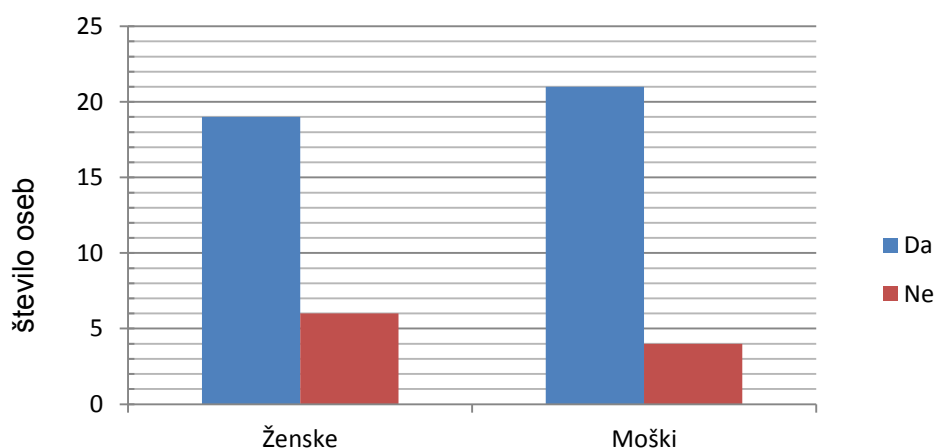
Sklepamo lahko, da je tradicionalni bučni produkt v Središču olje.

5. vprašanje: Menite, da sta promocija in ponudba srediških bučnih produktov dovolj razširjeni?

Moški so na to vprašanje kar enaindvajsetkrat odgovorili z da, le štirje anketiranci mislijo, da promocija srediških bučnih produktov ni dovolj razširjena.

Ženske so na vprašanje odgovorile devetnajstkrat z da in šestkrat z ne.

Sklepamo lahko, da prebivalci Središča mislijo, da je promocija in ponudba srediških bučnih produktov dovolj razširjena. Najde pa se nekaj ljudi, ki so prepričani, da promocija in ponudba srediških bučnih produktov nista dovolj razširjena.



Slika 17: Menite, da sta promocija in ponudba srediških bučnih produktov dovolj razširjeni? Odgovori anketirancev.

6. vprašanje: Kateri bi bil po vašem mnenju nov potencialni lokalni produkt, narejen iz buč, ki bi ga lahko vključili v ponudbo za promocijo kraja?

Na to vprašanje smo dobile raznovrstne in inovativne odgovore. Anketiranci so navedli več odgovorov, ker imajo več idej o novem lokalnem bučnem produktu.

Moški so mnenja, da so potencialni produkti namazi. Ta odgovor se pojavi devetkrat. Dvakrat se pojavi odgovor pecivo. Dvakrat so tudi odgovorili, da se potencialni produkti skrivajo v kozmetiki, enkrat pa v zdravljenju. Osem moških na to vprašanje ni vedelo odgovoriti. Trije pa so mišljenja, da je potencialni produkt še vedno bučno olje.

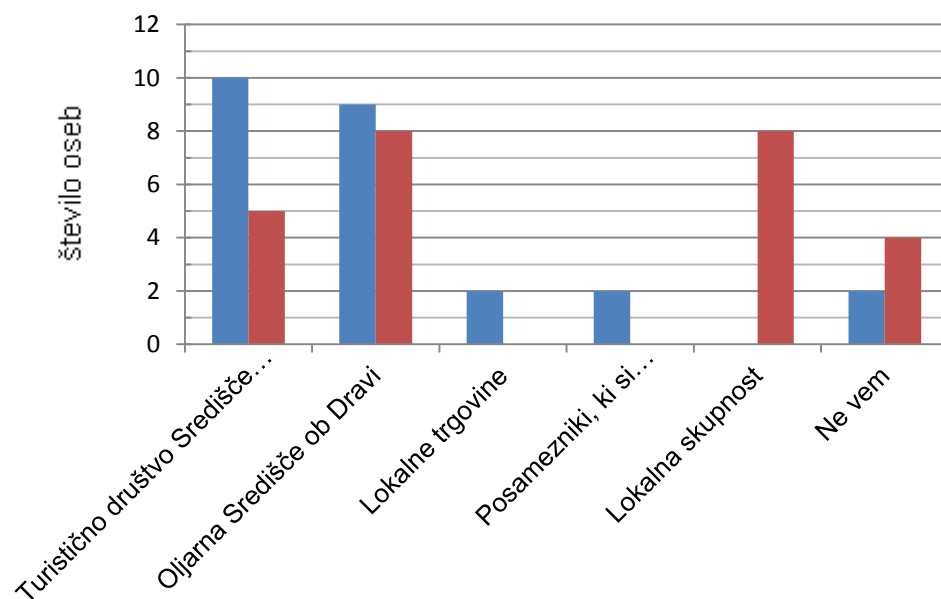
Ženske so navedle še bolj različne odgovore. Trikrat so odgovorile, da bi bil zanimiv produkt kruh z dodatkom bučnega olja. Dvakrat so zapisale odgovore, kot so omake, pecivo in olje za masažo. Zelo zanimiv je bil tudi odgovor bučna čokolada, ki se je pojavil samo enkrat. Enajst žensk na to vprašanje ni vedelo odgovoriti, tri pa menijo, da je potencialni produkt še vedno bučno olje.

Sklepamo lahko, da imajo prebivalci iz Središča in okolice veliko idej za nove potencialne produkte, ki bi lahko pripomogli k prepoznavnosti našega kraja.

7. vprašanje: Kdo in kje bi nov lokalni bučni produkt lahko promoviral?

Moški so na to vprašanje desetkrat odgovorili Turistično društvo Središče ob Dravi, devetkrat pa Oljarna Središče ob Dravi. Dvakrat sta se pojavila odgovora lokalne trgovine in posamezniki, ki si promoviranja želijo. Dva anketiranca na to vprašanje nista vedela odgovoriti.

Ženske so mnenja, da največ za promoviranje lahko stori Oljarna Središče ob Dravi. Ta odgovor se je pojavil osemkrat. Odgovor lokalna skupnost se je pojavil sedemkrat, Turistično društvo Središče ob Dravi pa petkrat. Ena izmed anketirank je mnenja, da največ za promoviranje našega kraja lahko stori občina. Štiri anketiranke na to vprašanje niso vedele odgovoriti.



Slika 18: Kdo in kje bi nov lokalni bučni produkt lahko promoviral? Odgovori anketirancev.

Iz grafa je razvidno, da bi naj bili glavni promotorji novega bučnega izdelka turistično društvo, oljarna in lokalna skupnost.

Iz vseh odgovorov, ki smo jih dobili od anketirancev, smo razbrale nekaj ugotovitev. Buče so bile v času njihove mladosti precej razširjene, saj so jih uporabljali v prehrani, bučni izdelki v kozmetiki in zdravilstvu pa niso bili tako razširjeni. Menijo tudi, da v Središču obstajata tradicionalna bučna izdelka – bučno olje in bučne pogače. Anketiranci menijo, da so bučni izdelki že precej razpoznavni, vendar bi se na promociji bučnih izdelkov dalo storiti več. Menijo tudi, da v Središču in okolici obstajajo številni novi izdelki, ki bi lahko pripomogli k promociji kraja. Navedli so tudi nekaj inovativnih idej za nove izdelke (bučna čokolada, bučni kruh, bučni kompoti ...). Menijo, da bi predvsem Oljarna Središče ob Dravi in pa Turistično društvo Središče ob Dravi še naprej skrbela za promocijo bučnih izdelkov, veliko pa bi lahko storila lokalna skupnost ter posamezniki.

Analiza arhiva TD Središče ob Dravi

Pregledali smo arhiv TD Središča ob Dravi in iz poročil delovanja društva poiskali podatke o nastopih, ki so direktno povezani z oljem, izdelki iz bučnic, oljem ter z oljarno. Obiskovalci prireditelj in sejmov v Sloveniji in izven naših meja so v naše kraje vabljeni s pomočjo direktnega stika in predstavitve bučnih izdelkov ob pomoči propagandnega materiala.

Iz pregledanih poročil o promociji izdelkov doma in izven Slovenije smo ugotovili, da je število promocij na prireditvah v zadnjih desetih letih približno enako in se vrti okrog števila 33. Tako bomo v prilogi raziskovalne naloge v obliki tabele predstavile podatke iz najnovejšega poročila, torej iz leta 2012.

Po analizi vseh virov, ki smo jih zbrale, smo prišle do naslednjih ugotovitev. Ugotovile smo, da imamo v Središču ob Dravi zanimive produkte, narejene iz buč. Nekateri izmed njih imajo dolgoletno tradicijo, zato so tradicionalni. Ti izdelki so bučno olje, ribe in jajca, pečena na bučnem olju, živinska krma (bučna prga), bučne pogače in bučna omaka. Bučne pogače in bučne omake pripravljajo tudi drugod po Sloveniji, iz česar lahko sklepamo, da so tradicionalni bučni izdelki Središča ob Dravi bučno olje ter ribe in jajca, pečena na bučnem olju. Tradicionalni bučni produkti obstajajo v prehrani, ni pa jih v kozmetiki in zdravilstvu. Ugotovile smo, da imamo v kraju produkte, s katerimi so glavni ponudniki bučnih produktov zadovoljili potrebe na trgu in prispevali k promociji našega kraja. Bistvene ugotovitve naše raziskovalne naloge smo povzeli in jih predstavljamo v spodnji tabeli.

Tabela 5: Primerjava uporabe in promocije bučnih izdelkov nekoč in danes

SREDIŠKI BUČNI IZDELKI NEKOČ	SREDIŠKI BUČNI IZDELKI DANES
uporabljali so se samo v prehrani ljudi in živali	uporabljajo se v prehrani, kozmetiki in kot zdravilna učinkovina
uporaba v prehrani je bila majhna (olja za solate, bučna omaka, riba na bučnem olju)	uporaba v prehrani se je bliskovito povečala (poznamo vsaj 35 bučnih jedi)
njihov zdravilni učinek ni bil znan (v zdravilstvu so se uporabljali zelo redko)	zdravilni učinek je zelo dobro raziskan in z njim se ozavešča ljudi
njihova uporaba v kozmetiki ni znana	obstajajo kozmetični izdelki, ki se uporabljajo in prodajajo (bučno piling milo) ter ideja o razvoju bučne kozmetične linije
izdelki se niso uporabljali za promocijo kraja	izdelki so edini tovrstni v kraju in zelo pomembni z vidika promocije kraja
pred razvojem bučnih izdelkov ljudje širom po Sloveniji kraja niso poznali	so glavni krivec prepoznavnosti Središča ob Dravi po Sloveniji in izven meja
ideja o razvoju bučnih izdelkih ni bila zaznana	obstajajo številne ideje o nastanku novih izdelkov in razvoju turizma in navsezadnje povečanju delovnih mest

6.1 Razvoj novega bučnega izdelka

V raziskovalni nalogi smo s pomočjo intervjujev in anket prišli do številnih smernic in idej o novem bučnem izdelku, ki bi ga lahko vključili v ponudbo za promocijo kraja (bučna čokolada, namazi, pecivo, bučni kruh, bučne marmelade, izdelki iz kozmetike ...). Snovalke raziskovalne naloge pa smo se odločile iz vsega zbranega oblikovati res zanimiv in prvovrsten produkt, ki bi omogočil prepoznavnost bučnih jedi, spoznavanje našega kraja in njihovo promocijo.

V našem kraju se skozi leto zvrstijo številne prireditve, vendar opažamo, da v kraju manjkajo prireditve za mlade. Vsekakor bi bilo potrebno v kraj privabiti mlade iz številnih koncev naše države in sosednje Hrvaške, s katero občina že dobro sodeluje. V ta namen smo oblikovali idejo za izvedbo dvodnevnega tabora za mlade z naslovom *Zabavajmo se s tikvami*. To je prireditev za osnovnošolce iz Središča, ki bodo v sodelovanju z vrstniki iz sosednje Hrvaške vsako leto na tabor povabili vrstnike iz mestnega okolja drugih koncev Slovenije. V neposredni bližini oljarne, ki ima dolgoletno tradicijo, bi s postavitvijo šotorov v delčku neokrnjene središke narave ob potoku Splavnica in učni poti mladi doživeli nepozabno druženje ob bučnih igrah, taborniškem ognju, pripravi tradicionalnih bučnih jedi, spoznavanju drevesnih vrst, zgodovinskih znamenitosti kraja in postopkov pridelave bučnega olja. Celotnemu taboru pa bi kot »bučno sladico« dodali druženje z vrstniki iz turističnega društva Nedelišče iz sosednje države Hrvaške, kamor bi se odpravili s kolesi. Menimo, da mladi v današnjem času premalo časa posvečajo druženju in stiku z naravo, zato smo se odločili izpeljati zasnovo za prireditev, ki bi kraju dala novo energijo, mladim koristno in nepozabno preživet prosti čas, kakemu investitorju pa odlično možnost za gradnjo mladinskega doma, ki ga v središki in ormoški občini še ni. Izvedbo samega produkta bi izpeljali pod okriljem TD Središče in tamkajšnje oljarne.

7 Razprava

Ko smo zaključile raziskovalno nalogo, smo naleteli še na nekaj dodatnih vprašanj, na katera bi lahko z dodatnim oziroma globljim raziskovanjem dobile odgovore:

- Kaj bi lahko storili za boljšo prepoznavnost srediških bučnih izdelkov drugod po Sloveniji in sosednjih državah?
- Kako bi lahko s pomočjo razvoja novih bučnih izdelkov zagotovili več novih delovnih mest?
-

Hipotezo 1 »V kraju Središče ob Dravi obstajajo zanimivi produkti, narejeni iz buč, ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu« smo ob zaključku raziskovanja potrdile. V Središču ob Dravi je razvitih veliko bučnih produktov, vendar vsi niso namenjeni prodaji, nekateri so namenjeni izključno promociji kraja.

Hipotezo 2 »Središke »tikvine« dobrote so zanimiv potencialni lokalni produkt, ki lahko prispeva k promociji kraja« smo ob zaključku raziskovanja potrdile. V Središču ob Dravi obstaja veliko bučnih produktov, ki prispevajo k promociji kraja, le da so v nekaterih predelih Slovenije bolj prepoznavni kot v drugih. Pri naši raziskavi smo ugotovile, da je promocija slaba na Primorskem in Dolenjskem.

Raziskovalne metode so se nam zdele primerne. Natančnejših podatkov o bučnih produktih nekoč ni bilo, zato smo jih morale zbrati. Na podlagi pisnih in ustnih virov smo dobile realno sliko o srediških »tikvinih« produktih nekoč in danes. Metode so bile hkrati zabavne, saj smo se veliko družile s starejšimi ljudmi in spoznavale nove, nam ne preveč znane teme.

Raziskavo bi lahko izboljšali tako, da bi izvedli anketo tudi na šoli med otroki. Tako bi lahko izvedeli, kakšen pomen imajo za njih bučni produkti. Smo mnenja, da je tradicija ohranjanja bučnih produktov zelo pomembna.

8 Zaključek

Iz celotne raziskovalne naloge lahko sklepamo, da obstajajo v Središču ob Dravi tradicionalni bučni izdelki. Številni predlogi, ki smo jih z našo raziskavo pridobili, nam kažejo, da bi z malo idej in dobro logistiko lahko ponudili številne nove bučne produkte. Še več, ugotovile smo, da bi lahko več kot 100 let star način pridelave bučnega olja z veliko mero znanja nadgradili tako daleč, da bi spodbudili razvoj novih bučnih produktov, ki jih bodo ponudniki ob dobri promociji lahko preoblikovali v dober tržni izdelek. Odličen promotor novega bučnega produkta bi bilo vsekakor turistično društvo Središče ob sodelovanju z oljarno, ki bi bučno čokolado, bučni liker, bučno olje za nohte ter bučno torto poneslo v sam vrh prodajnih izdelkov.

9 Viri in literatura

Arhiv fotografij člana TD Središče Marjana Novaka, 2006–2014.

Arhiv TD Središča ob Dravi: Letna poročila delovanja društva, 2002–2012.

Bajec A., et. al. *Slovar slovenskega knjižnega jezika*. Ljubljana: DZS, 2000.

Florjanič, D. Predsednica TD Središče ob Dravi (ustno sporočilo), 10. 2. 2014.

Hernja Masten, M., Borko, J. *Središče ob Dravi: kronika 1910–2010*. 1. izd. Središče ob Dravi: občina, 2011.

Mele, M. Direktor podjetja Parfummele, d. o. o. (ustno sporočilo), 3. 3. 2014.

Oljarna in mešalnica Središče ob Dravi. Trgovina. Dostop: <http://www.oljarna-sredisce.si/sl/katalog> (25. 2. 2014).

Ploh, R., Pintarič, A. Oljarna Središče ob Dravi in njena povezanost s turistično ponudbo: Projektna naloga. Ptuj, 2008–2009.

Statistični urad Republike Slovenije. Površine poljščin. Dostop: http://www.stat.si/novica_prikazi.aspx?id=5769 (17. 2. 2014).

Zloženka Oljarne iz Središča ob Dravi. Bučno olje – zeleno zlato. Tisk Alinea Gorišnica, 2013.

Žerjav, V. Nosilka dopolnilne dejavnosti in članica TD Središče ob Dravi (ustno sporočilo), 4. 2. 2014.

10 Priloge

Priloga 1: ANKETA

Smo učenke 9. razreda, ki smo se odločile izdelati raziskovalno nalogo s področja etnologije z naslovom *Središke »tikvine« dobrote*. Rade bi pridobile več informacij o uporabi bučnih produktov v prehrani, kozmetiki in zdravilstvu v Središču ob Dravi z okolico. Zanima nas tudi današnja ponudba bučnih produktov v kraju ter ali obstajajo tradicionalni bučni produkti. Vprašanja smo oblikovale tako, da bomo dobile čim več informacij o novem bučnem lokalnem produktu, ki bi ga lahko vključili v ponudbo za promocijo kraja.

Vljudno vas prosimo, da si vzamete nekaj časa in nam pomagate pri oblikovanju naše raziskovalne naloge. Hvala.

1. Katere jedi iz buč ste v času vaše mladosti pripravljali doma?

2. Se spomnite, kako je bila nekoč v Središču in okolici razširjena uporaba buč?

3. Menite, da obstajajo v Središču zanimivi produkti, narejeni iz buč? Kateri?

DA

NE

4. Kateri produkti iz buč (ki jih uporabljamo v prehrani, kozmetiki ali zdravilstvu) so po vašem mnenju v Središču in okolici tradicionalni?

5. Menite, da sta promocija in ponudba srediških bučnih produktov dovolj razširjeni?

DA

NE

6. Kateri bi bil po vašem mnenju nov potencialni lokalni produkt, narejen iz buč, ki bi ga lahko vključili v ponudbo za promocijo kraja?

7. Kdo in kje bi nov lokalni bučni produkt lahko promoviral?

Priloga 2: Recepti

Recepti jedi:

▪ **SKUTNI NAMAZ Z BUČNIM OLJEM**

Sestavine: 35 dag skute, 10 dag kisle smetane, 1 manjša čebula, 1–2 stroka česna, 1–2 sladka feferona, 2–3 žlice bučnega olja in sol po okusu

Priprava: Skuto zmešamo s smetano, dodamo na drobno narezano čebulo, česen, feferone, sol in polijemo z bučnim oljem.

▪ **MAKOVO PECIVO Z BUČNIM OLJEM**

Sestavine: 2 jogurtova lončka mleka, 3 lončki moke, 2 lončka sladkorja, 1 lonček mletega maka, 1 lonček mletih bučnic, pol lončka bučnega olja, 3 jajca, 1 pecilni prašek, 1 vanilijev sladkor, malo cimeta

Postopek izdelave: Sladkor in jajca penasto umešamo in postopoma dodajamo olje in ostale sestavine. Maso vlijemo v namaščen srednje velik pekač in pečemo približno 30 minut pri 180 °C. Namesto maka lahko uporabimo kokos, orehe ali rožičevo moko.

Recepti novih bučnih izdelkov iz kozmetike:

- **Bučne peške kot dodatek kopeli:** Zmletim bučnim peškam (1 jušna žlica) primešamo eno čajno žličko središkega bučnega olja in 2 dl mineralne vode ter takoj primešamo vodi za kopanje.
- **Olje za nohte:** V primerni skodelici zmešamo 10 ml bučnega olja s 5 ml ricinusovega olja in 5 ml nevtralnega olja (sončničnega ali sojinega olja). Olje za nohte vsaj enkrat tedensko vtiramo v nohte in nohtišča. Opravilo končamo s pedikuro ali manikiranjem.
- **Nega las:** Za nego las pri pranju zlijemo v posodico malo blagega šampona in primešamo 2–3 kapljice središkega bučnega olja. S tem dvakrat operemo lase in jih dobro speremo s toplo vodo.
- **Losjon iz sveže buče:** Četrtni sveže zrele buče dodamo sok polovice limone in žlico rastlinskega olja (oljčno, mandljevo). Buča kožo ohladi in navlaži. Že samo zmečkano meso sveže buče takoj omili bolečine pri blagi opeklini. Limonin sok kožo osveži in optimira pH pripravka, rastlinsko olje uravnava, nahrani in zgladi kožo ter se zelo lepo dopolnjuje z bučo.
- **Bučni piling:** Posušena bučna semena drobno sesekljam in dodamo mešanici jogurta in malo olja.
- **Bučna maska:** Meso olupljene buče narežemo na kose. Bučo damo v ponev z majhno količino vode in zavremo. Še mehko odstranimo z ognja in pretlačimo. Še topli masi dodamo 1 žlico sladkega mandljevega olja, 225 ml jogurta in limonin sok. Nato dodamo ovsene kosmiče ali kozmetično glino do primerne gostote za nanašanje. Masko nanesimo na obraz in dekolte. Okolico oči pustimo prosto. Pustimo učinkovati okoli 15 minut in odstranimo ter umijemo obraz z mlačnim kamiličnim ali metinim čajem.

Priloga 3:

Tabela 6: Aktivnosti promocije bučnih izdelkov na stojnici (po mesecih), ki jo izvajata TD Središče ob Dravi in oljarna iz Središča (iz leta 2012)

Ime prireditve	Kraj izvedbe promocije	Mesec
sejem Turizem in prosti čas	Ljubljana	januar
sejem Kovito	Ormož	april
sejem sadik v Mislinji	Mislinja	april
občinski praznik v Selnici ob Dravi	Selnica ob Dravi	maj
tekmovanje v kuhanju bograča – Hotel Diana	Murska Sobota	maj
sodelovanje na Biomaratonu	Ormož	junij
tabor NSi	Ormož	junij
Madžarsko-slovenski turistični forum		junij
MESAP Nedelišče	Nedelišče (Hrvaška)	junij
turistični teden v Velenju	Velenje	junij
dnevi krvodajalstva v Benediktu	Benedikt	julij
Prangerjada – sodelovanje na tržnici	Predgrad	julij
tržnica v Selnici	Selnica ob Dravi	julij
občinski praznik v Mislinji	Mislinja	avgust
prleški sejem v Ljutomeru	Ljutomer	avgust
žegnanje pri kapeli	Središče	avgust
dnevi turizma na Kogu	Kog	avgust

sejem sliv v Osečini	Osečina (Srbija)	avgust
razstava buč v Mozirju	Mozirje	september
predstavitev jesenskega opravila v Ljubljani	Interspar Vič, Ljubljana	september
kuhanje bučnega golaža na Glavnem trgu	Maribor	september
Pozdrav jeseni	Mislinja	september
Dnevi kruha	Nedelišče (Hrvaška)	september
Praznik buč – dan odprtih vrat Oljarne Središče ob Dravi	Središče ob Dravi	september
srečanje ekonomskih fakultet Evrope	Maribor	september
Vindel Habakuk	Maribor	september
Srečanje z Martinom	Središče ob Dravi	november
Martinovanje v Ormožu	Ormož	november
predstavitev destinacij na gospodarskem razstavišču – RDO	Ljubljana	november
Miklavžev sejem v Mariboru	Maribor	december
Božični bazar v Mariboru	Maribor	december