

Vse je v naših bučah

Vse je v naših bučah

Ohranjanje tradicije, izmenjava znanja, ročno izdelani izdelki, slastne dobrote in kultura – tako bi lahko povzeli celodnevni program, ki je v soboto, 24. maja 2025, v Čretniku (Csörötnek) pričakal obiskovalce na osrednjem dogodku z naslovom „*Kar nam daje buča – Od bučnih semen skozi generacije do zdravih, BUČNO obarvanih vsakdanjih dni*“.

V okviru prvega dogodka malega projekta, sofinanciranega iz Programa Interreg Slovenija–Madžarska, so partnerji dopoldne obudili lepo staro tradicijo – stiskanje bučnega olja. Prikaz je potekal v nekdanji oljarni, s sodelovanjem štirih ekip, katerih olja je nato ocenjevala strokovna komisija. Prijatelji, znanci in družinski člani so v pravem skupinskem duhu opravljali fizično zahtevno, a hkrati izjemno povezovalno delo. Najprej so moški s pomočjo ročnega mlina semena zmleli v večji lesen korito. Nato so ženske k zmletim semenom dodale toplo vodo in mokro zmes dolgo gnetle, dokler se masa ni več drobila in je dosegla pravo finost. Naslednjo fazo so prav tako opravile ženske: dobro pregneteno maso so položile v kovinski kotel in jo na štedilniku na drva pražile, pri čemer je bilo potrebno neprestano in hitro mešanje, da se ne bi prismodila. Ko je masa dosegla pravo konsistenco, so jo še vročo prenesli v stiskalnico, kjer so ponovno glavno vlogo prevzeli moški. Štirje krepki moške so ročno, hitro in usklajeno poganjali stiskalnico. Iz trem kilogramov bučnih semen, ki jih je dobila vsaka ekipa, so pridobili približno en liter olja. Oljarno so napolnili vonj sveže stisnjenega olja, dobra volja in množica obiskovalcev vseh starosti.

Po stiskanju je sledila ocena svežih olj glede na okus, teksturo in količino. Zmagala je slovenska ekipa, a prav vsi udeleženci so bili zmagovalci, saj so domov odnesli nova znanja, izkušnje, doživetja in prijateljstva.

Popoldne so domače gospodinje navdušile obiskovalce v kampu Akácfa s tekmovanjem in pokušino jedi iz bučnih semen. Na lepo pogrnjenih mizah so se znašle tako sladke kot slane dobrote: pecivo, pogače, pletenice, zavitki, solate, namazi – vse, kar je mogoče pripraviti iz buč ali bučnih semen.

Prodajalci so obiskovalcem ponudili tudi tematske rokodelske izdelke: domače bučno olje, bučni sladoled, bučne sladice, bučni kruh in druge kvašene pekovske izdelke, koprovo bučno enolončnico ter še veliko drugih dobrot za oči in brbončice.

V skupnem prostoru kampa je potekal forum o blagodejnih učinkih buče in bučnega olja na zdravje, kjer so zdravnik, farmacevt, zeliščar, kuhar in naturopat delili svoje strokovno znanje in praktične nasvete s številnim občinstvom. Po živahni in interaktivni razpravi je sledila razglasitev rezultatov likovnega natečaja za otroke. Na razpis je prispelo skoraj sto čudovitih del, ustvarjenih z mešanimi tehnikami (risanje, slikanje, lepljenje, kolaž) in z uporabo naravnih materialov. Strokovna komisija je opravila celovito ocenjevanje, otroci pa so s ponosom in veseljem prejeli priznanja in nagrade.

Pozno popoldne so sledili kulturni programi: Beáta Jurina in Arnold Szilinyi sta zabavala z retro uspešnicami, slovenska tamburaška skupina ter ljudski pevski zbor iz Gasztonye so izvedli ljudske pesmi, primerne priložnosti. Vrhunec večera je bil nastop skupine Somló Banda, ki je z violino, violo, kontrabasom in izjemnim petjem ponudila tradicionalni vaški rock'n'roll in plesno glasbo.

Čez dan so obiskovalce pritegnili zanimivi spremljevalni programi – delavnica izdelave in oblikovanja testenin, rokodelske delavnice, zvočne posode, predstavitev zdravilnih zelišč ter kulinarčni prikazi.

Skoraj 300 obiskovalcev na prizorišču, več tisoč ogledov na spletu ter številne pisne in ustne pohvale potrjujejo, da je bil dan, posvečen buči v Čretniku, več kot upravičen – saj je pokazal, kaj vse lahko ponudi s pomočjo znanosti, kulinarike, umetnosti in kulture.

Projektni partnerji menijo, da so uspeli dokazati, da so buče, skupaj s povezanimi tradicijami in gastronomijo, skupna dragocenost čezmejne regije – cenjena tako pri madžarskem kot slovenskem prebivalstvu – ne le zaradi odličnega okusa in zdravilnih lastnosti, temveč tudi zato, ker so njihova pridelava, predelava in uživanje globoko zakoreninjeni v skupni preteklosti regije, ter bodo glede na uspeh dogodka zelo verjetno pomemben del njene prihodnosti.