



BUČANERO

TURISTIČNA NALOGA



AVTORJI NALOGE:

Miha Silič
Taja Tkalec
Sara Sgerm
Lana Mirt
Tara Pintarič
Žana Lovrec

MENTORICI:

Janja Draškovič
Jasmina Karakaš

Miklavž na Dravskem polju, 2024

KAZALO

1. Zahvala	3
2. Povzetek	3
3. Uvod	4
4. Od ideje do izdelka	4
4.1 Cilji	4
4.2 Metodologija	5
5. Žitna ploščica	5
5.1 Bučanero	6
6. Sestavine dobimo pri	9
7. Bučanero zapakiramo in ponudimo	9
8. Trženje	10
9. Stroškovnik	10
10. Zaključek	11
11. Viri in literatura	11

KAZALO SLIK in TABEL

SLIKA 1	7
SLIKA 2	8
SLIKA 3	8
SLIKA 4	9
SLIKA 5	10
TABELA 1	11

1. Zahvala

Učenci, ki smo sodelovali pri interesni dejavnosti Turizmu pomaga lastna glava ter v turističnem krožku, bi se želeli zahvaliti:

- naši ravnateljici, ge. Dušanki Mihalič Mali, za podporo pri nalogi;
- vsem učiteljem, ki so poskusili naše kekse;
- naši učiteljici, dr. Ani Koritnik, ki je lektorirala nalogo ter
- turističnemu društvu Miklavž za podporo pri nastajanju naloge.

2. Povzetek

Izhodiščni naslov letošnjega festivala Turizmu pomaga lastna glava »KULINARIČNI SPOMINEK« nam je zadal precej dela, saj smo s kulinarичnim spominkom želeli ponuditi nekaj, kar je značilno za Dravsko polje, hkrati pa bi to moral biti neke vrste spominek, ki ga odneseš domov. To pomeni, da mora biti ta kulinarična dobrota, ne samo iz lokalnih sestavin in seveda biti dobra, ampak ne sme biti hitro pokvarljiva. Ker ljudje dan danes pogosto zelo hitimo od enih do drugih opravkov, imamo pogosto bolj malo časa za pripravo zdravega obroka. Ljudje zato pogosto posežejo po manj zdravi hitri hrani. Tako se je rodila ideja o zdravi žitni ploščici, ki je polna ne samo zdravih, ampak tudi lokalnih sestavin. Glavna sestavina je buča, ki jo kmetje na Dravskem polju pridelujejo že mnogo let. Rodil se je »BUČANERO«.

KLJUČNE BESEDE: buča, Dravsko polje, žitna ploščica, kulinarični spominek

3. Uvod

Vsak od nas je ponosen na kraj, kjer živi, zato tudi razmišljamo o tem, kako naš kraj obogatiti z dodatnimi izdelki, storitvami oz. doživetji ter ga predstaviti širši okolici.

Lansko leto smo predstavili športno doživetje, v tem letu pa bi stopili korak naprej in pripravili kulinarčni spominek, ki ga lahko uživamo po športnih doživetjih ali preprosto kot izdelek, ki ga odnesemo s seboj domov.

Prve misli so nas peljale k užitkom iz naših domačih kmetij. Ker naš današnji tempo streže po življenju v obliki primanjčovanja časa za pripravo jedi, smo se odločili oblikovati sladek prigrizek z glavno sestavino, bučo iz miklavških polj. Prigrizek je zdrav in še povrh vsega, uporabimo lahko sestavine, ki so ostale na kmetijah in jih preoblikujemo v nekaj koristnega. Pa še lepega na pogled.

Nastala je žitna ploščica Bučanero.

4. Od ideje do izdelka

Pri iskanju ideje smo se orientirali na dejstvo, da želimo izdelek, ki bo lokalne narave. Ideje smo iskali pri starših, starih starših, sovrstnikih, sosedih ter učiteljih. Bilo jih je več, med drugim smo razmišljali o koruznem krekerju, bučnem namazu, bučnem čipsu, koruznih kokicah v bučni prevleki, jabolčnih krljih ..., vendar smo se na koncu odločili za žitno ploščico bučnega okusa.

4.1 Cilji

Z našo nalogo si želimo:

- predstaviti Bučanero lokalnim potrošnikom in turistom,
- podati tržno vrednost jedi,
- se povezati z lokalnimi ponudniki,
- podati predlog za možnost prodaje na različnih mestih,
- biti kreativen pri oblikovanju in izgledu izdelka,

- se preizkusiti v pripravi jedi in izboljšati okuse,
- ga ponuditi v embalaži, ki ne bo plastične narave,
- se pri delu družiti in zabavati ter
- pridobiti nove izkušnje pri ustvarjanju novega izdelka.

4.2 Metodologija

Pri izdelavi našega izdelka ter projektne naloge smo uporabili sledeče metode:

- brainstorming - zbiranje zamisli in idej,
- pogovor z vrstniki, sošolci, učitelji, sosedi,
- zbiranje podatkov na internetu s pomočjo literature in na terenu,
- fotografiranje in obdelava fotografij na računalniku,
- priprava videoposnetka s pomočjo aplikacije Videoshop ter obdelava-le tega in
- izkustveno učenje - praktično delo v šolski in domači kuhinji.

5. Žitna ploščica

Žitne ploščice so zelo priljubljena športna dopolnila. Razlog za to je popolna hranilna sestava. Ker imamo zelo natrpane in delovne dneve ter urnike, včasih težko najdemo čas za en dober obrok. Veliko ljudi poseže po nezdravi in hitri prehrani, ki pa je zelo nezaželena, zato je boljša rešitev za en hiter in hranilen obrok žitna ploščica.

Žitne ploščice so idealen nadomestni obrok ali obrok v času športne aktivnosti ali po njej.

Zakaj so še žitne ploščice zelo primerne?

Vsebujejo vsa potrebna hranila za zdrav obrok, sploh če želimo izgubiti nekaj telesne mase, imajo priročno pakiranje - lahko jih vzamemo s sabo kamorkoli, so idealen nadomestek obroka, z zaužitjem v telesu zadostimo potrebo po beljakovinah, ogljikovih hidratih ter maščobah ...

Žitna ploščica je večinoma polna sladkorja in ima malo beljakovin, zato smo se mi odločili za spremembo in izbrali drugo pot. V našo žitno ploščico smo dali dosti manj sladkorja, kot bi bilo potrebno, večino sladkega okusa nam v naši ploščici daje buča

in brusnice, na koncu pa jo še malo prelijemo s čokolado po želji, zato ploščica ni presladka.

5.1 Bučanero

Najprej smo imeli veliko zamisli, kaj bi naredili, od krekerjev do zelenjavnega čipsa. Nato smo prišli do ideje in se odločili za žitno ploščico, saj je zdrava in okusna. Sami smo pred končno odločitvijo izdelka ploščico tudi spekli v šolski kuhinji. Vsi smo bili zadovoljni, okus je bil izvrsten in strinjali smo se, da bo to naš kulinarični spominek.

Naša žitna ploščica vsebuje buče, bučna semena in brusnice. Za buče smo se odločili, ker jih v Miklavžu pridelujemo na poljih. Ploščica je oblita s čokolado, da ima sladek okus, saj v njej ni veliko sladkorja.

Na začetku smo imeli razne ideje za poimenovanje žitne ploščice. Prvotna zamisel je bilo ime miklavški snack, a smo se na koncu odločili za Bučanero. Pomen imena: "buča" saj naša ploščica vsebuje buče, ter "nero" ker v italjanščini pomeni črna, naša ploščica pa je oblita s čokolado ki je temne barve. Do te ideje smo prišli s pomočjo imena Frutabele, ki je verjetno narejeno na podoben način. "Fruta" ker je iz sadja in "bela" ker je bele barve.

Recept:

Mokre sestavine:

- 1 skodelica bučnega pireja
- 1/3 skodelica sladkorja
- 2 žlici olja

Suhe sestavine:

- 1 + 1/2 skodelice ovsenih kosmičev
- 3/4 kozarec brez glutenske moke
- 1 žlička cimeta
- 1/4 žličke mletega ingverja
- 1/4 žlice soli
- Brusnice, bučna in ovsena semena
- 2 žlici vanilin sladkorja

Sestavine za preliv:

- temna čokolada
- maslo

Postopek:

1. Pečico segrejemo na 180 °C. Pripravimo kvadratni ali pravokotni pekač in ga obložimo z peki papirjem.
2. V srednje velikem loncu zmešamo bučo, sladkor in vanilin sladkor. Segrevamo, dokler buča ne postane mehka in dokler se sladkor ne stopi. Ko so buče pripravljene, jih damo v mešalnik in zmešamo v bučni pire.



SLIKA 1: Buče dušimo na zmernem ognju

3. V mešalnik damo bučna in ovsena semena. Mešamo pri nizki hitrosti, dokler niso nasekljana. Ne spremenimo jih v moko, saj želimo ohraniti grobo teksturo (z nekaj velikimi in nekaj manjšimi kosi).
4. V veliki skledi zmešamo suhe sestavine (ovsena in bučna semena, moko, cimet, ingver, sol in brusnice).



SLIKA 2: Suhe sestavine



SLIKA 3: Mokre sestavine

5. Vse mokre in suhe sestavine v posodi dobro premešamo. Mešamo jih toliko časa, dokler niso povezane.
6. Testo premestimo v pripravljeni pekač. Nanj položimo še en kos peki papirja, da ga lažje razvaljamo, saj je lahko zelo lepljivo.
7. Pečemo v pečici na 180 stopinj 20-25 minut, dokler ni čvrsto na otip. Najprej v pekaču ohlajamo 5 minut, nato damo iz pekača in na rešetki hladimo 30 minut. Ko je ohlajeno narežemo na manjše pravokotnike ali kvadratke.
8. Čokolado stopimo v manjši skledi (klasičen postopek temperiranja čokolade: maslo, čokolada, vrela voda v spodnjem loncu ...). Ko je pripravljena, jo prelijemo v plastično vrečko, kateri na vogalu spodaj odrežemo majhen del. Iz vrečke čokolado v vzorce namažemo na ploščice. Seveda ostaja možnost, da ploščice enostavno namočimo v čokolado in počakamo, da se ta strdi.

In še naš končni izdelek:



SLIKA 4: BUČANERO

6. Sestavine dobimo pri....

Vse sestavine bi dobili od lokalnih kmetov. Pozanimati se bi morali, kdo in kdaj bo posadil oz. posejal sestavine, ki jih bomo potrebovali. Ker imamo na šoli čebelarški krožek, bi med proizvedli sami učenci tega krožka.

Buče bi dobili od kmetije Unuk z Dravskega polja. Vse mlečne izdelke pa bi dobavili od lokalne kmetije Veis, ki se nahaja v Skokah.

7. Bučanero zapakiramo in ponudimo ...

Bučanero ni samo sladica, ampak je pravo kulinarčno doživetje. Je kreacija učencev Osnovne šole Miklavž na Dravskem polju, katerega izvedba je raziskovanje okusov in razvijanje kulinarčnih izkušenj. Spominek bi oblikovali v obliki pravokotnikov, 12 x 6 cm.

Razmišljali smo, brskali po internetu in zbirali ideje. Iskali smo okolju prijazen material, saj menimo, da je pomembno ozaveščati in uporabljati embalaže, ki jih je možno reciklirati. Prvotna ideja je bila v obliki kartonastih škatel, a se je le-ta izkazala za predrago. Po dolgem razmisleku smo se odločili za okolju prijazno embalažo v obliki

papirnatih vrečk. Na njih bi bila nalepka logotipa Osnovne šole Miklavž na Dravskem polju, ime izdelka Bučanero ter imena učencev, ki so sodelovali pri izdelavi in pripravi projekta.



SLIKA 5: Embalaža za Bučanero

8. Trženje in oglaševanje kulinaričnega spominka

Oglaševanje bi potekalo s pomočjo letakov, ki bi jih izobesili na oglaševalnih tablah v trgovini, na prodajnih mestih, avtobusnih postajah.

O izdelku bi govorili na šolskem radiu, kjer bi pripravili kratek start up projekt. Prav tako bi napisali članek in ga objavili v lokalnem miklavškem časopisu.

Izdelek bi ponudili v gostilni Geli, stojnicah ob Sparu in drugih lokalnih gostilnah, kot je kavarna Pri Ani in bar Avionček na športnem letališču.

Kot sladico bi jo ponudili v šoli, občasno ob petkih na stojnici, ki bi bila ob vhodu iz šole. Bučanero bi ponudili na lokalnih dogodkih občine Miklavž na Dravskem polju kot tudi morebitnih športnih prireditvah.

9. Stroškovnik

Iz sestavin, ki smo jih našli, dobimo približno 8-10 žitnih ploščic.

Približen stroškovnik za 8 ploščic:

SESTAVINA	KOLIČINA	CENA
Buča	Ena srednje velika	2 eur
Sladkor	1/3 skodelice	0,10 eur
Olje	2 žlici	0,10 eur
Ovseni kosmiči	Skodelica in pol	0,50 eur
Moka	1 skodelica	0,30 eur
Cimet, mleti ingver, sol	¼ žličke in 1 žlička	0,20 eur
Brusnice	Količina po želji	0,50 eur
Bučna semena	Količina po želji	0,50 eur
Vanilin sladkor	Ena vrečka	0,20 eur
Temna čokolada	Polovica tablice	1,50 eur
Maslo	Po potrebi ok. 100 g	1,30 eur
Embalaža in nalepka	1 vrečka in ena nalepka	0,50 eur
Elektrika in delo		5 eur
SKUPAJ		1,60 eur za eno ploščico

TABELA 1: Prikaz sestavin, količine in stroškov za Bučanero

Ker je skupni strošek Bučanera 1,60 eur, bi izdelek ponudili po ceni 2 eur.

10. Zaključek

Učenci smo bili nad temo zelo navdušeni, saj je v zadnjih letih prav kulinarika tista, ki privablja in navdihuje tako mlade kot tudi starejšo populacijo. Sprva smo imeli ogromno idej, a smo si zadali, da moramo s tem kulinaricnim spominkom na nek način promovirati naš kraj oz. našo pokrajino Dravsko polje. Torej mora biti glavna sestavina takšna, ki je značilna za to območje. Ker je dravsko polje kmetijsko razvito, kmetje pridelujejo kar precej različnih pridelkov, zato smo se kar težko odločili, katera sestavina je res tista, ki bo promovirala naš kraj. Nekaj težav smo imeli tudi z idejo o kulinaricnem spominku, ki smo si ga predstavljali tako, da ga lahko obiskovalec odnese s seboj. Prav zato mora biti izdelek takšen, da ne bo hitro pokvarljiv. In tako smo prišli do ideje Bučanera. S končnim izdelkom smo zelo zadovoljni in upamo, da boste tudi vi.

11. Viri in literatura

<https://www.barjans.si/potrosni-material-in-podajalniki/vrecke/artikli/2215-vrecke-papirnate-1-kg-12-x-28-cm-rjave-pribl-1140-kos-krt>

<https://solamiklavz.splet.arnes.si/files/2019/09/LDN-2019-2020-KONEC.pdf>

<https://www.malinca.si/blog/so-energijske-ploscice-res-zdrave>

Podatki o šoli:



OSNOVNA ŠOLA Miklavž na Dravskem polju

Cesta v Dobrovce 21, 2204 Miklavž na Dravskem polju
TEL: 02 / 629 02 40 FAX: 02 / 629 02 41

Datum: 20.2.2024

SKUPNA IZJAVA ŠOLE

Izjavljamo, da so učenci in starši učencev seznanjeni s potekom 38. festivala Turizmu pomaga lastna glava. Soglašajo z javno objavo rezultatov z imeni in fotografijami sodelujočih.

Sodelujoči učenci:

Miha Silič

Lana Mirt

Taja Tkalec

Sara Sgerm

Tara Pintarič

Žana Lovrec

Mentorici:

Janja Draškovič, prof.

Jasmina Karakaš, prof.

Ravnateljica:

Dušanka Mihalič Mali, prof.

