

## **PRIDELAVA JEDILNIH BUČ – *Cucurbita maxima* in *Cucurbita moscata* *Duch.* IN SORTIMENT**

### ***Izvor***

Buče sodijo med najstarejše rastline. Divje rastoče buče so uporabljali že v pradavnini. V Peruju so našli 14.000 let stare buč lagenarij ali vodnjač. Izkopavanja v indijanskih nahajališčih dokazujejo, da je bilo pred 6000 leti pravo obdobje kultiviranja buč. Za Azteke in Maje so bile buče, poleg fižola, koruze in manijoke, vsakodnevna hrana. Kose buč so pekli na ognju ali sušili na soncu. Uživali so tudi energetsko bogate bučne pečke. Buče so kasneje omenjali tudi Columella ter Dioskurides in Plinius. V sredini 1. stoletja so bile v Evropi znane predhodne oblike današnjih kumar in melon ter lagenarije. Rimljani so jih poimenovali cucurbita, pri čemer so se opirali na besedi košara in posoda. V primerjavi s krompirjem in paradižnikom so bile buče po prihodu v Evropo, verjetno zaradi podobnosti z lagenarijo in melono, hitro sprejete v prehrano. Marija Terezija je s posebno odredbo spodbujala pridelovanje buč. Takrat so bučno olje uporabljali zlasti v zdravilstvu, saj je veljalo, da je predragoceno za uporabo v prehrani. Bučno meso so pogosto dodajali moki pri pripravi krušnega testa. Pomen buč v prehrani je stoletja nihal glede na gospodarski položaj. Buče so bile enkrat delikatesa, drugič krma za prašiče, spet včasih le hrana za reveže. V sredini 20. stoletja so popolnoma prešle v pozabo. Po podatkih FAO je svetovna proizvodnja buč v zadnjem obdobju močno narasla. Zadnja leta z bučami zasadijo okoli 1,200.000 ha njiv. Največ buč pridelajo na Kitajskem, sledijo ji Indija, Amerika, Ukrajina, Rusija, Egipt, Romunijaj, Španija, Italija. Skupen svetovni pridelek buč znaša 15,000.000 ton. V evropskem merilu je največja pridelovalka Ukrajina s 46.000 ha. Hektarski donos se spreminja, od 85 ton pri nizozemskih kmetih, ki večino buč pridelajov rastlinjakih, do 3,6 tone v Romuniji. V Romuniji z bučami posadijo kar 35.000 ha.

### ***Zahteve glede tal in temperatur***

Buče zahtevajo dobro odcedna in bogata tla z organsko snovjo. PH tal je lahko med 5,6 do 6,8.

### ***Kolobar***

Zahteva se vsaj 3 letni kolobar. Pred bučami ni dobro na isti njivi pridelovati rastline iz družine bučevk, rastline iz družine stročnic ali pa rastline iz družine razhudnikovk.

### ***Sajenje***

V 100 g semena je 300 – 700 semen. Kalivost semena je 3 – 5 let. Seme v primeru direktne setve kali v 7 – 10 dneh. Če sejemo direktno na globino 2 – 3 cm porabimo lahko 3 – 7 kg semena na ha.

Če pa vzgojimo sadike iz semena v 40 – 45 dneh jih lahko posadimo na predhodno dvignjene gredice prekrite s črno folijo na naslednje, enake sadilne razdalje: 1,5 – 2,0 m x 1,5 – 2,0 m. Velike sadilne razdalje omogočijo zračnost med rastlinami, nemoteno razraščanje glavnih vrež in posledično manjšo prisotnost bolezni.

### ***Tehnologija pridelave***

Pridelovanje jedilnih buč je podobno pridelovanju grmastih bučk, ki jih pri nas pridelujemo v največjem obsegu. Sicer pa je družina bučevk zelo zanimiva in pestra ter nezahtevna za pridelavo. Pridelujemo jih na dvignjenih gredicah, prekritih s črno folijo. Posamezne vrste jedilnih buč na gredicah pred polaganjem folije opremimo s kapljičnimi cevmi, preko katerih izvajamo namakanje in dognojevanje rastlin. Večjo pozornost namakanju moramo posvetiti v poletnem času, ko je evapotranspiracija najvišja. Vsaj 1 mesec pred pobiranjem jedilne buče namakamo minimalno.

### ***Gnojenje in dognojevanje***

Bučam zelo ustrezajo tla, ki so bogata z organsko snovjo zato pridelovanje buč lahko priporočamo tudi v ekološkem kmetovanju. V ekološki pridelavi uporabimo organska gnojila v osnovnem gnojenju, torej v času priprave tal. Po potrebi pa jih prav tako dognojujemo z organskimi gnojili. Medvrstne prostore med posameznimi rastlinami lahko tudi pokrivamo s zastirkami iz organskih materialov (slama).

V integrirani pridelavi pa priporočamo v času obdelave tal vnos dela organskih in mineralnih gnojil. Gnojimo glede na analizo tal. Običajno vnesemo v osnovnem gnojenju fosforjeva in kalijeva gnojila in le del dušičnih gnojil. Z dušičnimi gnojili dognojujemo vsaj še v dveh obdobjih v fazah razrasti posameznih vrež. V času oblikovanja plodov je priporočljivo, predvsem v primeru ko imamo visoke pH tal, da se še dodatno poslužujemo foliarnega dognojevanja s kalcijevimi gnojili ali pa uporabimo pripravke na osnovi rjavih alg. Na ta način vzdržujemo dobro zdravstveno stanje naših rastlin, pa tudi dovolj visok in kakovosten pridelek buč, ki ga bomo lahko tudi bolj uspešno skladiščili.

### ***Sorte***

Zelo pomembno je, da se odločimo za pridelovanje jedilnih buč zokusnim mesom. Posebno nekateri japonski kultivarji imajo izrazit okus po orehih ali kostanju. Tudi nekatere domače sorte imajo zelo izrazito oranžno obarvano in kakovostno meso. Sadimo naslednje sorte: Hokkaido, Butternut, Lunga di Napoli, Muškatne buče, Delica, Blue Kuri, Snow Delite F1 (semenarska hiša sakata), Golden Hubbard, Green Hubbard, Sweet Grey F1 (avstralsko-novozelandski hibrid), Jarrahdale (avstralska sorta), ..... Na ha lahko pridelamo 40 do 60 ton plodov in več, odvisno od sorte, gnojenja in pedoklimatskih pogojev v tekočem letu.

### ***Skladiščenje***

Buče pobiramo od septembra do novembra meseca, ko se listna masa rastlin popolnoma osuši. Izredno pomembna faza je skladiščenje plodov, ki morajo biti pobrani v primerni tehnološki zrelosti. Skladiščeni morajo biti v suhem in zračnem prostoru na lesenih podstavkih, pri temperaturi 10 – 13 oC in 70 – 75% relativni zračni vlagi. V takih pogojih jih lahko skladiščimo 2 – 6 mesecev. Večkrat v času skladiščenja moramo pregledati plodove jedilnih buč in odstraniti poškodovane buče, da na ta način preprečimo morebitno nadaljnje gnitje plodov.

### ***Zdravilne učinkovine v jedilnih bučah in uporaba***

Oranžno ali rumeno **bučno meso** je izjemno bogato z vodo in vlakninami. Uživanje bučnega mesa ugodno deluje na **razgradnjo maščob**. Meso jedilnih buč vsebuje veliko **prehranskih vlaknin**, bakra, železa, magnezija in kalija kar izredno ugodno vpliva **na presnovo** v telesu. V oranžnem mesu se skriva veliko **karotinov**, ki krepijo imunski sistem organizma. Bučna semena so bogat vir **vitamina E**, ki ima vlogo pomlajevanja celic v našem telesu in dovaja celicam energijo. Semena so bogata tudi z **mikroelementi**. Vsebujejo tudi **visokokakovostne nenasičene maščobne kisline**.

Z uživanjem buč pospešujemo prebavo in razstrupljamo črevesje, krepimo imunski sistem, znižujemo količino maščob v krvi, preskrbimo telo z **vitaminom A**. Kalij, ki se nahaja v bučnem mesu ugodno vpliva na odvajanje vode iz telesa in s tem tudi na delovanje ledvic in prostate.

V **kulinariki** iz bučnega mesa pripravljamo okusne kremne juhe, rižote, pireje, pite in zavitke. Bučo lahko tudi enostavno operemo, narežemo na večje kose in jo popečemo v pečici.

Jana Bolčič, KGZS Zavod GO

Viri:

1. Podgornik Reš R., Reš M..2010. Čarobni svet buč. Ljubljana. Založba Kmečki glas.
2. Oberbeil K., Dr.med.Lentz C. 1999. Zdravilna moč sadja in zelenjave. Prešernova družba.