

## „DAN BUNDEVE“ U SEMBERIJI



U petak 3. novembra 2017. godine, u Ljeljenči kod Bijeljine, održana je uspješna prva privredno-turistička manifestacija „Dan bundeve“. Organizator te manifestacije je firma „Prirodno“, koja se već sedam godina bavi proizvodnjom bundeva na desetak hektara, a od prošle godine bave se i proizvodnjom sokova i hladno cijeđenog ulja i drugih proizvoda.

„Uzgajamo bundevu golicu, muskatnu i ukrasnu bundevu, gorku dinju i sunder bundevu“, kaže Niko Sjerić osnivač firme „Prirodno“.

Milena Sjerić, njegova supruga, kaže da se od bundeve može proizvesti gotovo sve: slana, slatka, pa i kisela paleta različitih proizvoda. „Od bundeve se mogu pripremiti različiti kolači, pite, čorbe, sokovi. Uz bundevu dobro ide mrkva, jabuka i dinja. Od bundeve se može pripremiti ukusno jelo, bez dodatka mesa. Mi podržavamo zdrav način ishrane a bundeva je „kraljica zdrave hrane.“

Prije započinjanja proizvodnje obilazili smo proizvođače bundeve u inostranstvu, gledali i učili proizvodnju te, naizgled, jednostavne biljke. Tako su upoznali profesora Janoša Berenjija sa Instituta za ratarstvo i povrtlarstvo u Novom Sadu, koji im je dao literaturu i savjete.

U proizvodnji ne koriste herbicide jer je bundeva otporna na bolesti i veoma je izdržljiva biljka, a otpornost se poboljšava upotrebom stajskog đubriva. Prinosi se kreću od 400 do 600 kg suvog sjemena po hektaru.

O ljekovitim svojstvima bundeve zbog bogatstva vitaminima i mineralima više možete saznati na adresi <http://bundeva.ba>



Niko Sjerić

Milena Sjerić

Ova porodica proizvodi sjemenke, puter, hladno cijeđeno ulje i kašaste sokove. Od proizvoda posebno izdvajaju sokove, jer su oni jedinstveni na tržištu. Sokovi su posebnog okusa i 100 % prirodni, pasterizovani, bez konzervansa i umjetnih dodataka.

“Naše proizvode možete naći u prodavnicama zdrave hrane u Bijeljini, Banjaluci, Doboju, Brčkom, Sarajevu i apotekama. Svi zainteresovani se mogu obratiti i direktno nama putem Facebook-a ili telefona”, kaže Milena.



Nikola Veselčić, vlasnik obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva „Veselčić“ iz Špionice kod Srebrenika, kaže da već trinaest godina proizvodi bundevu. „Mi bundevu i razne proizvode od nje pripremamo u kućnoj radinosti. Uzgajamo od trideset do 50 vrsta bundeve. Tri godine sam istrajavao na ekološkoj proizvodnji. Međutim, u FBiH još uvijek nema zakona za ekološku proizvodnju, te su upitni i poticaji. Od bundeve

proizvodimo više vrsta marmelade, sokove, sirupe, kolače, namaze, kaže on, a najviše prodaje svoje proizvode preko interneta.

Ovu manifestaciju podržava i njemački GIZ, jer je prepoznata kao odlična prilika za pomoć malim gazdinstvima koji mogu promovisati svoju proizvodnju i zapošljavanje na selu.

„Proizvodnja bundeve pruža velike mogućnosti, kada je u pitanju plasman zdravih proizvoda. Ovdje postoje resursi za uzgoj bundeve, a mi svake godine planiramo i određene podsticaje za nabavku mehanizacije i unapređenja poslovanja“, kaže Mirela Čaušević, regionalni koordinator u okviru Prekogračničkog regiona „Drina-Sava“.

Ovu manifestaciju medijski su propratile skoro sve medijske kuće iz regiona i šire.

### Fotografije sa manifestacije „Dan bundeve“





