

Tamara Božović¹
Bojana Glišić²

POKRET SLOW FOOD KAO MOGUĆA PERSPEKTIVA RAZVOJA RURALNOG TURIZMA U OBROVAČKOJ BUKOVICI

Apstrakt:

Obrovačka Bukovica predstavlja krševit kraj u Severnoj Dalmaciji, u trouglu između Benkovca, Obrovca i Knina. Uslovljena geografskim položajem, klimom i razvojem područja, ishrana u Obrovačkoj Bukovici predstavljala spoj tradicije, antičkih, orijentalnih i zapadnjačkih elemenata. U današnje vreme, tradicionalna kuhinja i jela mogu predstavljati osnovu turističke prezentacije ruralnih područja kakvo je atraktivno područje bukovičkog kraja. Šansa za mogući razvoj ruralnih predela Bukovice može se ogledati u promenama u načinu razmišljanja i navikama savremenih turista, koji sve više pažnje obraćaju na autentičnost posebno prilikom izbora hrane koju na putovanjima konzumiraju. Pokret Slow Food može predstavljati idealno rešenje koje bi svojim primerom dobre prakse doprinelo oživljavanju i razvoju ruralnog turističkog proizvoda ovog područja.

Ključne reči: pokret slow food, ruralni turizam, Obrovačka Bukovica

¹ Univerzitet u Novom Sadu, Prirodno matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, tamaraabozovic@gmail.com

² Univerzitet u Novom Sadu, Prirodno matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo

Uvod

Posljednjih decenija hrana je postala važna tema u oblasti turizma, a proučavana je i u mnogim drugim disciplinama³. Pored osnovne potrebe za preživljavanjem, hrana ima socijalno i simboličko značenje⁴. Na početku istraživanja koja su sprovedena o hrani, fokus je bio na poljoprivredi i proizvodnji⁵, dok su kasnije studije analizirale ulogu hrane u sticanju iskustva u turizmu. Došlo se do saznanja da hrana može postati glavna motivacija za putovanja⁶. Hrana takođe može prezentovati nacionalni identitet i treba da bude pažljivo korišćena za plasiranje destinacije. Od perspektiva dobavljača hrane, lokalne samouprave i drugih upravljača razvojem turizma, hrana se sve češće koristi kao povod za organizovanje različitih aktivnosti i događaja⁷. Takođe, lokalna hrana se često koristi kao brend i faktor koji bi privukao turiste, i predstavlja glavnu privlačnost u nekim regionima⁸. Smatra se da su lokalni identitet i lokalna kuhinja blisko povezani, sa konceptualizovanom lokalnom hranom kao „autentični“ proizvodi koji simbolizuju mesto i kulturu određene destinacije⁹. Tako, premda da hrana čini deo ukupnog iskustva turista u destinaciji, proizilazi da će hrana usko povezana sa lokalnim identitetom dovesti do veće potrošnje u destinaciji.

Pokret spore hrane (engleski *Slow Food*) nastao je sa prvobitnim ciljem da stavi akcenat da treba brinuti o tradiciji, lokalnoj hrani i generalnom zadovoljstvu u gastronomiji primenjujući spori tempo života. Danas, pokret broji preko 100.000 članova raspoređenih u 1.600 lokalnih ogrankama, koje svojim aktivnostima promovišu vrednosti pokreta¹⁰. Slow Food pokret povezan je sa novim alternativnim vidom turizma - sporim (engleski *slow*) turizmom. Najopštija definicija¹¹ sporog turizma opisuje ga kao konceptualni okvir u okviru kog su uključeni turisti koji putuju sporijim tempom i bliže svojoj matičnoj destinaciji, ali se trude da na odabranoj destinaciji ostanu duže. Takođe, ti turisti uživaju u lokalnoj kulturi i znamenitostima, konzumiraju autentičnu lokalnu kuhinju i najčešće koriste lokalne oblike transporta.

Stoga, ovaj rad ima za cilj da ukaže na mogućnost razvoja ruralnog turizma, kroz upoznavanje sa konceptom Slow Food pokreta, kao i kroz prikazivanje povezanosti razvoja ruralnog i slow turizma. Takođe, cilj je da se ukaže na korist koju koncept Slow Food može imati za područja kao što je Obrovačka Bukovica. Bukovica je krševit kraj u južnoj Hrvatskoj, odnosno Dalmaciji, u trouglu između Benkovca, Obrovca i Knina. Na severu je omeđena rekom Zrmanjom, na zapadu Karinskim morem a na istoku i jugoistoku, rekom Krkom. Južnom

³ Lee, K. H. (2014). The importance of food in vacation decision-making: Involvement, lifestyles and destination activity preferences of international Slow Food members.

⁴ Bessiere, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.

⁵ Reynolds, P. C. (1993). Food and tourism: Towards an understanding of sustainable culture. *Journal of Sustainable Tourism*, 1(1), 48-54.

⁶ Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.

⁷ Hall, C. M., & Sharples, L. (2008). Food events, festivals and farmers' markets: An introduction. In C. M. Hall & L. Sharples (Eds.), *Food and wine festivals and events around the world: development, management and markets* (pp. 3-22). Amsterdam: Elsevier/Butterworth-Heinemann.

⁸ Hashimoto, A., & Telfer, D. (2006). Selling Canadian culinary tourism: Branding the global and the regional product. *Tourism Geographies*, 8(1), 31-55.

⁹ Frew, E., & White, L. (2011). *Tourism and national identities: An international perspective*. London: Routledge.

¹⁰ <https://www.slowfood.com>

¹¹ Dickinson, J., & Lumsdon, L. (2010). *Slow Travel and Tourism*. UK: Earthscan.

granicom Bukovice delimično prolazi železnička pruga Zadar - Knin kojoj se s južne strane nalaze Ravni kotari. Mesta u Obrovačkoj Bukovici su: Žegar, Bilišane, Medviđa, Zelengrad, Kruševo, Karin Gornji, Obrovac, Zaton Obrovački, Jasenice, Muškovci, Golubić i Krupa¹².

Ishrana stanovništva ovog područja posledica je pravila života i rada koji su prethodno bili uspostavljeni kao posledica geografskog položaja i klime, dostignutog nivoa tehničkog i tehnološkog razvoja područja, kao i uticaja koje su vršile vlasti, velike i male imperije, crkva. Zbog toga se može reći da je ishrana u Obrovačkoj Bukovici predstavljala spoj tradicije, antičkih, orijentalnih i zapadnjačkih elemenata. Pored bogate i netaknute prirode koja dominira ovim područjem, ima i bogato kulturno nasleđe, koje datira još od rimskog perioda. Kako bi se područje Bukovice razvilo i ponovo oživelo potrebno je kontinuirano raditi na razvoju turističkih proizvoda ovog područja.

Pokret spore hrane - Slow food

Slow Food ima svoje korene u akciji koju su Karlo Petrini i grupa aktivista preduzeli 1980-ih sa prvobitnim ciljem da brane regionalnu tradiciju, dobru hranu, gastronomsko zadovoljstvo i spori tempo života¹³. Sve je počelo 1986. godine od namere lanca brze hrane *Mc Donald's* da otvori jedan od svojih lokala na pijaci ispod Španskih stepenica u Rimu. Karlo Petrini je zajedno sa grupom militantata, naoružani pastom od pene, protestovao ne samo protiv Mek Donaldsa već i protiv svetske globalizacije hrane. Ovaj kulinarski incident je pokrenuo Slow Food pokret koji je za nešto više od dve decenije evoluirao i prihvatio kompleksan pristup hrani koji naglašava snažne veze između tanjira, planete, ljudi, politike i kulture¹⁴.

Tokom godina, pokret se transformisao iz male grupe ljudi koja promoviše gastronomiju u širi društveni pokret koji od 2000. godine promoviše ekogastronomiju¹⁵. U Parizu, 1989. godine pokret je zvanično osnovan, a Manifest spore hrane (eng. *Slow Food Manifesto*), napisao je jedan od članova osnivača Folko Portinari (italijanski *Folco Portinari*). Manifest je odobren od strane delegata 15 zemalja¹⁶. Dok se naziv pokreta eksplicitno odnosi na hranu, implicitno unutar ovog naziva je ideja da su pamćenje i čula isprepleteni, a korišćenjem čula se otkrivaju uspomene ukusa iz prošlosti¹⁷. Sporost je povezana sa zadovoljstvom, druženjem i pamćenjem. Međutim, prema osnivaču Karlu Petriniju, „Spori život nije samo spora hrana“¹⁸.

Manifest spore hrane navodi da naš otpor sve većoj prisutnosti „bolesti“ brzog života treba da započne hranom: „šta predstavlja bolji način da ponovo otkrijemo ukuse regionalne kuhinje i odagnamo degradirajuće efekte brze hrane, od međunarodne razmene iskustava, znanja,

¹² Njegovan, Z., Veselinović, J. (2017). Tradicionalna ishrana seoskog stanovništva u Obrovačkoj Bukovici.

¹³ <https://www.slowfood.com>

¹⁴ <https://www.slowfood.com/about-us/>

¹⁵ Van Bommel, K., & Spicer, A. (2011). Hail the snail: Hegemonic struggles in the slow food movement. *Organization studies*, 32(12), 1717-1744. <https://doi.org/10.1177/0170840611425722>

¹⁶ Lowry, L. L., & Lee, M. (2016). CittaSlow, slow cities, slow food: Searching for a model for the development of slow tourism. *Travel and Tourism Research Association: Advancing Tourism Research Globally*. 40.

¹⁷ Leitch, A. (2003). Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity. *Ethnos*, 68(4), 437-462.

¹⁸ Petrini, C. (2003). *Slow Food: the case for taste*. New York: Columbia University Press.

projekata? Pokret Slow Food garantuje bolju budućnost i predstavlja ideju kojoj je potrebno mnogo kvalifikovanih pristalica koji mogu pomoći da se ovo preokrene u međunarodni pokret sa pužem kao simbolom¹⁹. Stoga, srž filozofije predstavlja očuvanje tradicionalne ishrane i podršku lokalnoj hrani koja je povezana sa određenim geografskim regionom²⁰.

Slow Food je filozofija života, sa članovima koji dele iste vrednosti i uverenja prema životnom stilu. Akcioni koraci Petrini koji svaka osoba može da učini da ojača svoju zajednicu kroz vođenje računa o hrani predstavljaju²¹:

- Pridružite se lokalnoj zajednici Slow Food.
- Pratite odakle vaša hrana dolazi.
- Kupujte na lokalnoj pijaci.
- Pridružite se poljoprivredi koju podržava zajednica.
- Pozovite prijatelja da podelite obrok.
- Posetite farmu u vašem kraju.
- Napravite novo sećanje na hranu za vašu decu. Neka posade seme ili beru zelenilo za obrok.
- Pokrenite kuhinjski vrt.
- Naučite svoju lokalnu istoriju hrane. Pronađite hranu koja je označena kao izvorna ili najbolje uzgajana/proizvedena u vašem delu zemlje.

Organizacija Slow Food danas ima preko 100.000 članova raspoređenih u 1.600 lokalnih ogranaka kod nazivom „convivia“²². Umrežavanje među potrošačima i proizvođačima, kao i edukacija lokalnog stanovništva kontinuirano se vrše kroz organizaciju sastanaka²³. Sledeća mapa ilustruje globalnu dimenziju pokreta Slow Food.

¹⁹ Portinari, F. (1989). *Slow food manifesto*. Preuzeto sa: Slow Food International http://www.slowfood.com/about_us/eng/manifesto.lasso

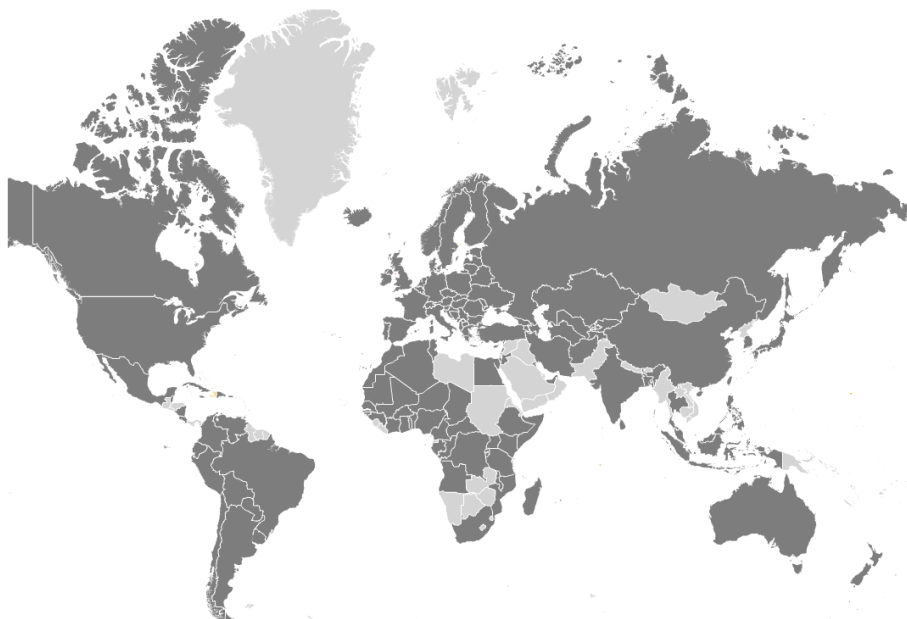
²⁰ Mayer, H., & Knox, P. L. (2006). Slow cities: sustainable places in a fast world. *Journal of urban affairs*, 28(4), 321-334. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9906.2006.00298.x>

²¹ Petrini, C. (2007). *Slow Food nation: Why our food should be Good, Clean and Fair*. New York: Rizzoli Ex Libris.

²² <https://www.slowfood.com/about-us/where-we-are/>

²³ Heitmann, S., Robinson, P., & Povey, G. (2011). Slow food, slow cities and slow tourism. *Research themes for tourism*, 114.

Slika 1. Zemlje uključene u Slow Food pokret



Legenda: Zemlje koje su u Slow Food pokretu

Izvor: Dumitru, Lema-Blanco, Kunze, and García-Mira, 2016²⁴

Mreža lokalnih zajednica formirana je sa ciljem da širom sveta promoviše i prati vrednost i načela pokreta spore hrane, utiče na javni i privatni sektor, edukuje okolinu o ovoj temu, ali i da svojim delovanjem utiče na odbranu biodiverziteta. Svaka lokalna zajednica da bi se formirala mora da bude sačinjena od najmanje 10 ljudi koji promovišu i dele vrednosti pokreta. Oni kroz svoje delovanje planiraju i sprovode aktivnosti i projekte kako bi ostvarili zajednički cilj²⁵.

Kako bi izgradila strukturisanu organizaciju koja je u stanju da koordiniše sve Slow Food projekte i aktivnosti, internacionalna asocijacija pokreta (engleski *Slow Food International Association*) je 2003. godine stvorila neprofitnu fondaciju „*Slow Food Foundation for Biodiversity*“²⁶. Ova fondacija vodi najrelevantnije aktivnosti koje je razvio pokret: „*Presidija*“ (podržavanje grupa malih proizvođača u održavanju kvalitetne proizvodnje hrane u opasnosti od izumiranja), „*Ark of Taste*“ (online katalog ugrožene tradicionalne hrane), „*Hiljadu vrtova u Africi*“ (planirano je stvaranje 10.000 bašta sa hranom u afričkim lokalnim zajednicama), „*Alijansa kuvara*“ i „*Earth Markets*“ (međunarodne mreže poljoprivrednika). Verovatno najpoznatija aktivnost kojom upravlja Slow Food je „*Terra Madre event*“, koji se organizuje u Italiji svake dve godine sa ciljem da se aktivno podrži „mala, održiva, lokalna ekonomija“.

²⁴ Dumitru, A., Lema-Blanco, I., Kunze, I. & García-Mira, R. (2016). Slow Food Movement. Case-study report. TRANSIT: EU SSH.2013.3.2-1 Grant agreement no: 613169.

²⁵ <https://www.slowfood.com/our-network/slow-food-communities/>

²⁶ <http://www.fondazione Slow Food.com>

Terra Madre je rođen kao inspirativan događaj koji okuplja „hiljade proizvođača hrane, prehrambenih zajednica, kuvara, akademika i mladih iz 160 zemalja“²⁷

Ruralni turizam kao potencijal razvoja slow turizma i pokreta Slow Food

Iz potrebe da se suprotstavi masovnom turizmu, proizišao je koncept slow turizma koji predstavlja oblik alternativnog turizma koji se zalaže za iskustvo turista, usporavanje tempa, očuvanje životne sredine i povećanje kvalitetnog turističkog iskustva kroz povezivanje turista sa destinacijom^{28,29}. Slow turizam predstavlja holistički pristup u okviru kojeg putovanje, iskustvo na destinaciji i povratak predstavljaju jedinstveno iskustvo potrošača³⁰.

Slow turizam svoju filozofiju ostvaruje primenjujući različite prakse koje promovišu lokalnu kulturu (proizvodnja vina, organizacija kulinarskih i muzičkih festivala i sl.), izgradnjom objekata kompatibilnim građevinskim materijalima, vodeći računa o životnoj sredini, a sve to u cilju poboljšanja života lokalnog stanovništva³¹. Filozofija slow turizma podrazumeva jedinstven stav prema putovanju i životu, ali i način na koji se turizam doživljava³². U konceptu slow turizma fokus se pomera sa postizanja količine iskustva, ka kvalitetu iskustva turista tokom odmora.

Premda je slow turizam relativno nov koncept, i brojna istraživanja su sprovedena na ovu temu, postoje ograničena istraživanja koja su sprovedena na temu povezanosti slow i ruralnog turizma, kao i na temu percepcije slow turizma u ruralnoj destinaciji³³. Sa druge strane, imidž ruralnih destinacija je društveno konstruisan da ima sporiji nivo potrošnje od urbanih destinacija, te stoga postoji mogućnost da su ruralne destinacije idealan ambijent koji olakšava primenu slow turizma³⁴. Takođe, ruralna destinacija sa sporim načinom života potencijalno bi se mogla smatrati „avenijom za slow turizam“, s obzirom na to da ruralni turizam neguje očuvanje okruženja, kulture kao i sporog načina života.

Spore destinacije

Slow turizam okarakterisan je kao vrsta turizma koja akcenat stavlja na sporost, neurbanost, jednostavnost ali i isključivanje iz svakodnevnog uurbanog života. S tim u vezi, postoje destinacije koje se mogu nazvati „sporim“, čime je prikazan karakter te oblasti koja bi mogla biti koristi za primenjivanje slow turizma. Ruralno područje može imati određene

²⁷ <https://www.slowfood.com/our-network/terra-madre-network/>

²⁸ Meng, B. & Choi, K. (2016). The role of authenticity in forming slow tourists' intentions: developing an extended model of goal-directed behavior. *Tourism Management*, 57, 397- 410.

²⁹ Moira, P., Mylonopoulos, D., & Kondoudaki, A. (2017). The application of slow movement to tourism: is slow tourism a new paradigm. *Journal of Tourism and Leisure Studies*, 2(2), 1-10.

³⁰ Lumsdon, L. M., & McGrath, P. (2011). Developing a conceptual framework for slow travel: a grounded theory approach. *Journal of Sustainable Tourism*, 19(3), 265–279.

³¹ Miele, M. (2008). CittàSlow: Producing Slowness against the Fast Life. *Space & Polity*, 12(1), 135-156.

³² Mei, X. Y. (2014). Boring and expensive: The challenge of developing experience-based tourism in the Inland region, Norway. *Tourism Management Perspectives*, 12, 71-80. doi:10.1016/j.tmp.2014.09.003

³³ Noor, F., Nair, V., & Mura, P. (2015). Towards the conceptualization of a Slow Tourism theory for a rural destination. *Hosp. Tour*, 2015, 175-179.

³⁴ Noor, F. A. M., Nair, V., & Mura, P. (2011). Conceptualizing a Framework for Slow Tourism in a Rural Destination in Malaysia.

karakteristike „sporog“ odredišta jer pripada u potpunosti prirodnoj sredini, uz prisustvo tradicionalne strukture zajednice koje se ogleda u stilu života koji fascinira turiste i koji ih pokreće na učestvuju u njemu³⁵. Stil ruralnih područja karakteriše sporiji tempo života koji turistima u ruralnim destinacijama predstavlja iskustva koja su bliža prirodnom okruženju i tradicionalnom nasleđu. Upravo „spora“ iskustva odražavaju jedinstvene osobine lokalne zajednice, ističući važnost nasleđa i načina života u zajednici. Osim očuvanja tradicije i kulture, ekološke karakteristike ruralnog područja i zelene prakse koje mogu biti omogućene kroz sprovođenje sporog turizma bitne su karakteristike ruralnog područja u službi sporog turizma.

Sličnosti između ruralnog i slow turizma ogledaju se u malom obimu, autentičnosti, održivosti životne sredine, i protivljenju modernoj potrošnji³⁶. Uvidom u sličnosti oba tipa turizma, uvodi se radna definicija sporog turizma u ruralnoj destinaciji koja glasi: „Slow turizam je vrsta turizma u ruralnom okruženju koja je malog obima i koja se sastoji od psihološkog pristupa putovanju naglašavajući autentična iskustva, ekološku održivost i suprotstavljenu potrošnji modernog društva“. Stoga, ruralne destinacije predstavljaju idealno mesto za sprovođenje slow turizma (ibid)³⁷.

Kako se spori turizam može sprovoditi kako u urbanom, tako i u ruralnom okruženju, izbor da se predloži skup definicija sporog turizma u ruralnom okruženju predstavlja početni korak ka ideji da se spori turizam promoviše kao deo ponude ruralnih destinacija.

Tradicionalna ishrana Bukovice kao potencijal razvoja ruralnog turizma

Premda cela Hrvatska, pa time i Severna Dalmacija obiluju hotelima i raznim vidovima smeštaja koji nude usluge ishrane, turistima su često najzanimljiviji restorani i gostionice koje nude „autohtonu hrvatsku kuhinju“³⁸. Osim standardne Evropke kuhinje, Hrvatska svoja glavna jela i specijalitete nude i pripremaju zavisno od podneblja u kom se gost nalazi. Takođe, bitan segment razvoja turizma kroz hranu predstavlja mogućnost turista da u velikom delu sela oni mogu videti i doživeti domaće životinje, kuće i cela sela sa očuvanim elementima tradicionalne gradnje, kao i probati jela pripremljena na tradicionalan način³⁹. Demirović i Veselinović⁴⁰ u svom istraživanju navode značaj gastronomije Severne Dalmacije, odnosno tradicionalnih jela i pića kao podsticaj u kreiranju ruralnog turističkog proizvoda. Oni smatraju da gastronomija može značajno upotpuniti turističku ponudu i doprineti njenoj atraktivnosti.

Ishrana stanovništva Obrovačke Bukovice koju u ovom radu obrađujemo posledica je istraživanja sporadičnih istorijskih izvora, kao i malobrojnih radova rađenih na ovu temu.

³⁵ Kastenholz, E., & Lima, J. (2013). Co-creating quality rural tourism experiences—the case of a Schist Village in Portugal. *International Journal of Management Cases*, 15(4), 193-204.

³⁶ Noor, F., Nair, V., & Mura, P. (2015). Towards the conceptualization of a Slow Tourism theory for a rural destination. *Hosp. Tour*, 2015, 175-179.

³⁷ Ibid

³⁸ Drpić, K., & Vukman, M. (2014). Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj. *Praktični menadžment: stručni časopis za teoriju i praksu menadžmenta*, 5(1), 62-67.

³⁹ Ružić, P., Demonija, D. (2013): Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske, *Sociologija i prostor*, Vol.51 No.1 (46 - 65).

⁴⁰ Demirovi, D., Veselinović, J. (2016). Kreiranje ruralnog turističkog proizvoda u Zadarskom zaleđu na primeru Golubića (Obrovačkog). Preuztero sa : <https://chdr-ns.com/books/documents/>

Obrovačka Bukovica predstavlja kršno područje, sa specifičnom klimom i geografskim položajem i konfiguracijom terena, koja je tokom godina nametnula stanovništvu način života i način ishrane. Bitno je navesti koji su to pojedini agrokulturni proizvodi tradicionalno korišćeni za ishranu, kako bi se stekao uvid u tradicionalna jela koja se i danas spremaju i poslužuju, kako u domaćinstvima, tako i turistima.

Kada su u pitanju biljke, tradicionalno su se uzgajali, i u ishrani koristili, pšenica, ječam, zob i proso. Ove biljke su se nekad mešale i koristile za različite potrebe, pa je tako *sumješica* bio naziv za mešavinu pšenice i ječma, *suražica* - pšenice i raži⁴¹. Mlevenjem čistih kultura ili mešavina, nastajalo je brašno od koga su pravljeni hleb (kruv) i drugi proizvodi. Navedene kulture bile su osnova ishrane bukovačkog naroda, a njima svakako treba dodati kupus i krompir, koji je kasnije stigao na to područje⁴². U novije doba se koristila još jedna kultura - kukuruz. Što se tiče povrća (zelja), ono je gajeno na malim zemljišnim površinama, najčešće pored obala reke Zrmanje i Krupe. Njegova uloga u ishrani je bila značajna. Pored namirnica biljnog porekla, na tradicionalnoj trpezi su bile zastupljene i namirnice životinjskog porekla. Pre svega gajile su se koze, poneka svinja i kokoši, a od krupne stoke goveda. Prema istorijskoj i arheološkoj građi kao i na osnovu kazivanja, u ishrani se najviše koristilo meso gajenih koza i svinja, a nešto manje kokoši. Meso goveda se konzumiralo vrlo retko.

U današnje vreme, tradicionalna kuhinja i jela predstavljaju osnovu turističke prezentacije ruralnih područja kakvo je atraktivno područje bukovičkog kraja. Neka od tradicionalnih jela koja mogu da predstavljaju gastronomsku ponudu i upotpune turističke sadržaje bukovačkog kraja⁴³, biće navedeni u nastavku.

Proizvodi od brašna kao osnova tradicionalne kuhinje

Od brašna koje je bilo samleveno, pravili su se različiti proizvodi: mesile su se razne vrste kruva (hleb) ispod peke, pravila cicvara i presnac, a dosta često od kukuruznog brašna se pravila i pula (*kačamak*, *kulja*, *žganci*). Pomenuti proizvodi su bili onoliko raznovrsni koliko su dozvoljavali uslovi ali sama suština toga je bila u želji da se prikaže raznovrsnost i prehrani stanovništvo u različitim situacijama koristeći se istim proizvodima kao sirovinom. Neki od karakterističnih jela koja su kao osnovu koristili brašno nekog žita ili njihove mešavine, vodu, so, ili neke dodatne sastojke su kruv (hleb) ispod peke, cicvara, pula (*kačamak*), i presnac⁴⁴.

1. Kruv (hleb) ispod peke - Sastojci za kruv ispod peke su integralno pšenično, raženo ili mešano brašno, morska so, kvasac, i topla voda.
2. Cicvara - U Bukovici se ranije često spremala cicvara, a danas se ona retko nalazi na jelovniku. Pored brašna i vode, u pripremi cicvare se koristi i basa koja predstavlja vrstu mladog sira.
3. Pula (*kačamak*) - Od davnih vremena do danas, pula je bila osnovna hrana naroda ovog kraja, a i danas je u kućama stanovništva Bukovačkog kraja redovno na stolu. Sada je to više iz tradicije i kao specijalitet. Sastojci za pulu su kukuruzno brašno, voda i so.

⁴¹ Njegovan, Z., Veselinović, J. (2017). Tradicionalna ishrana seoskog stanovništva u Obrovačkoj Bukovici.

⁴² Redcliffe, Salaman (1949) *History and Social Influence of the Potato*, Cambridge: Cambridge University Press.

⁴³ Njegovan, Z., Veselinović, J. (2017). Tradicionalna ishrana seoskog stanovništva u Obrovačkoj Bukovici.

⁴⁴ Veselinović J., Demirović D., Tomaš - Simin M. (2017). *Mlinovi na rijeci Krupi*, Sajnos, Novi Sad, str. 71-74.

4. Presnac – Predstavlja ne tako klasičan kolač koji je pripreman kao posebno jelo koje je bilo znak časti ili nekog slavlja, a ponekad i kao dar ukućanima od domaćice. Presnac se sastojao od skorupa (kajmak), base, i kukuruznog brašna umotanog u „omotač“ od testa.

Zaključak

Postoje razne prednosti razvoja gastronomije nekog kraja koje treba uzeti u obzir prilikom formiranja turističkog proizvoda. To su na primer: stvaranje kvalitetnog i traženog turističkog proizvoda i obogaćivanje ukupne turističke ponude; razvoj turizma u unutrašnjosti i izvan glavne turističke sezone; razvoj slabije razvijenih ruralnih područja, motivacija za zapošljavanje; podsticanje za očuvanje autentičnog ambijenta, kulture i tradicije; unapređenje jedinstvenog imidža destinacije; plasman domaćih proizvoda.

Posmatrajući razvoj organizacije Slow Food, kao i sve veću želju turista da se okrenu ruralnim, očuvanim sredinama, i da uživaju u tradicionalnoj, lokalnoj gastronomiji, područje Bukovice ima velike potencijale za razvoj turizma. Na osnovu svojih tradicionalnih jela Bukovica ima potencijal da napravi jedinstvenu turističku ponudu i tako upotpuni ponudu drugih vidova turizma, kao što je ruralni turizam. S obzirom da je poznato je da su koze najpopularnije i najzastupljenije u ovom kraju, turistima na primer treba ponuditi kozje meso, mleko i druge mlečne proizvode, kao što je sir. Pojedina stara, gotovo zaboravljena jela poput pule, cicvare ili presnaca treba uvrstiti u turističku ponudu, jer su to jela koja se skoro ne mogu danas naći na porodičnim trpezama u gradovima.

Zahvalnost

Istraživanje je finansiralo Ministarstvo prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije (Ev.br. 451-03-68/2022-14/200125).

THE SLOW FOOD MOVEMENT AS A POSSIBLE PERSPECTIVE FOR THE DEVELOPMENT OF RURAL TOURISM IN OBROVACKA BUKOVICA

Obrovacka Bukovica is a rugged area in Northern Dalmatia, in the triangle between Benkovac, Obrovac, and Knin. Conditioned by the geographical location, climate, and development of the area, the diet in Obrovacka Bukovica represented a combination of tradition, ancient, oriental, and western elements. Nowadays, traditional cuisine and dishes can represent the basis of the tourist presentation of rural areas, such as the attractive area of the Bukovica region. The chance for the possible development of the rural areas of Bukovica can be reflected in changes in the

way of thinking and habits of modern tourists, who pay more and more attention to authenticity, especially when choosing the food they consume on their travels. The slow food movement can represent an ideal solution that, with its example of good practice, would contribute to the revival and development of the rural tourism product of this area.

Keywords: slow food movement, rural tourism, Obrovacka Bukovica