

GRADIVO ZA MEDIJE *POGOSTA VPRAŠANJA (FAQ)*



PRISTNI *Europe* OKUSI ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

Financirala Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanje obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>



Od kot izvirajo buče in kje jih pridelujejo?

Buče spadajo med najstarejše kulturne rastline na svetu. Prve najdbe naj bi segale v čas 10.000 let pred Kristusom. Buče izvirajo iz juga Mehike, z odkritjem Amerike je buča na začetku 16. stoletja prišla v Evropo. Zapisi dokazujejo, da so buče na jugu Štajerske pridelovali že v 18. in 19. stoletju.

Latinsko ime Cucurbita pepo izvira iz grške besede "pepon", kar pomeni velika melona.

Ameriški staroselci so poznali bučo v sedmem tisočletju pred našim štetjem. Odkritje buč je Krištof Kolumb zapisal v ladijski dnevnik 3. decembra 1492. Buče so se razširile v zmerno topla območja v Evropi. V 18. stoletju je postala buča vse pomembnejša za krmo domačih živali, zlasti prašičev. Stiskanje olja iz semen se je razširilo šele na začetku 19. stoletja.

Pridelava oljnih buč je razširjena predvsem v severovzhodnem delu Slovenije, na avstrijskem Štajerskem, zahodnem delu Madžarske in severozahodu Hrvaške. V teh državah je uporaba bučnega olja v prehrani tradicionalno prisotna. Na tem območju so ustrezne klimatske razmere, predvsem pa je povprečno letno manj padavin kot 800 mm.

Kako dolgo že traja tradicija pridelave bučnega olja?

Predelava bučnega olja na Štajerskem in Prekmurju sega v 18. stoletje, kar priča zapis o ustanovitvi prve stiskalnice bučnega olja v Framu že leta 1750 in zapis o stiskanju bučnih semen v bučno olje. Zaradi velike pridelave bučnega semena v štajerski in prekmurski regiji, je kasneje bilo ustanovljenih več tovarn za predelavo bučnega semena (Slovenska Bistrica, Selo pri Pragerskem, Središče ob Dravi in Maribor).



Kako poteka postopek pridelave Štajersko prekmurskega bučnega olja?

Za pridobivanje Štajersko prekmurskega bučnega olja ZGO se uporablja predpisan postopek izdelave, ki omogoča proizvodnjo kakovostnega bučnega olja s tipično aromo, vonjem, barvo in tipičnim okusom. Po mletju semen v »grob« moko, se zmleti masi dodata sol in voda. Temu sledi praženje v pražilnih ponvah pri temperaturi pri kateri temperatura pražene mase ne presega 120 °C cca. 60 minut, vse do nastanka peščene mase rjavo zelene barve, z vonjem po orehih. Praženo maso nato stisnemo brez dodatnega dovajanja temperature. Sledi naravna sedimentacija bučnega olja v cisternah s konusnim dnom, ki traja približno 2 tedna.



Mletje/drobljenje

Očiščena in suha bučna semena zmeljemo v »grob« moko. Z mletjem bučnih semen povzročimo razbitje celic semen in s tem omogočimo lažje in boljše izcejanje olja iz celic, kajti olje se v bučnih semenih nahaja znotraj celic v eleoplazmi in celična stena celic semen zavira izstop olja iz semen.



Gnetenje

Zmleti masi dodamo jedilno sol (NaCl) in vodo, da dobimo minimalno 0,5 % solno raztopino, nakar vse skupaj zmešamo. Gnetemo toliko časa, da se drobne kapljice olja začno združevati in tako pospešimo izločanje olja iz celic semen.



Praženje

Zgneteno maso prenesemo v pražilne ponve in jo pražimo pri temperaturi pri kateri temperatura pražene mase ne presega 120 °C cca. 60 minut. Zaradi segrevanja beljakovinske strukture počasi razpadajo in olje popolnoma izstopi. S praženjem zgnetene mase vplivamo na okus in vonj, ki sta karakteristična za bučno olje.



Stiskanje

Praženo maso stiskamo v stiskalnicah. Kot stranski proizvod pri stiskanju ostane bučna pogača, ki je zaradi velike vsebnosti beljakovin iskano krmilo. Olje se ohladi in mora stati približno 2 tedna (naravna sedimentacija), pri čemer se drobni delci mletih se men sedejo na dno cistern s konusnim dnom in se tako ločijo od olja.



Kaj pomeni zaščiteni geografska označba ZGO?

Štajersko prekmursko bučno olje spada med najbolj nadzorovane specialitete Štajerske in Pomurja. Oznaka »Štajersko prekmursko bučno olje ZGO« se lahko, skladno s trenutno uredbo uporablja le, če so upoštevani naslednji kriteriji:

- uvedba enotne tehnologije pridobivanja bučnega olja po predpisani specifikaciji.
- vsaj ena od faz proizvodnje mora potekati na zaščitenem geografskem območju, surovine pa lahko izvirajo iz drugega območja.
- nadzor proizvedenih količin.
- kontrola kakovosti bučnega olja.

Kako se označuje Štajersko prekmursko bučno olje in kdo izvaja kontrolo uporabe znaka ZGO?

Štajersko prekmursko bučno olje z ZGO je enotno označeno z logotipom združenja ter evropskim znakom in/ali nacionalnim znakom. Vsak proizvajalec uporablja svojo embalažo in etiketo, vendar pa morajo biti na etiketi ali drugod na embalaži navedeno zaščiteno ime Štajersko prekmursko bučno olje z navedbo države porekla (Slovenija), zapisana z enako velikostjo črk in v istem vidnem polju kot zaščiteno ime, logotip združenja GIZ Golica ter ustrezen znak skupnosti in/ali nacionalni znak kakovosti.

Znak združenja GIZ Golica:



Nacionalni in Evropski znak ZGO:



geografska
označba



Kontrolo uporabe znaka ZGO izvaja MKGP-UVHVVR in pooblaščen certifikacijski organ, ki preverja skladnost s specifikacijo in zakonskimi zahtevami in na podlagi kontrole izda certifikat. Notranji nadzor izvajajo člani združenja 1x letno.



PRISTNI
OKUSI *Europe*
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

Financirala Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>

