



## **ALI STE VEDELI? Zanimiva dejstva o bučah in bučnem olju**

Z značilnim aromatičnim vonjem in okusom je bučno olje nepogrešljivo v kulinariki. Z bučnim oljem lahko ustvarjate vse – od predjedi do sladice. Najpogosteje se uporablja kot preliv za solate. Odlično se obnese tudi za: za mariniranje, pripravo omak, kot preliv za testenine, za rižote, za hladne mesne jedi, juhe, sladice in za pripravo različnih namazov.

### **ALI STE VEDELI? Koliko vrst buč poznamo?**

Poznamo resnično zelo veliko različnih sort buč, ki so lahko različnih oblik in barv. Med bučevke (Cucurbitaceae) spada približno 800 vrst in približno 130 rodov. Najdemo jih po celem svetu, predvsem v tropskih in sub-tropskih podnebnih pasovih.

### **ALI STE VEDELI? Od kot izvirajo buče?**

Buče izhajajo iz Južne Amerike in so v Evropo prišle v prvi polovici 16. stoletja. Bile so med tovorom, ki so ga ob vrnitvi iz Amerike pripeljale Kolumbove ladje.

### **ALI STE VEDELI? Kje pridelujejo oljne buče?**

V Sloveniji so leta 2018 na pribl. 3.672 ha polj pridelovali oljne buče. Kar 96 % oljnih buč pridelajo na področjih severovzhodne Slovenije. K tem področjem spadajo njivske površine v Pomurju in Podravju.

### **ALI STE VEDELI? Katera buča je prava za Štajersko prekmursko bučno olje?**

Štajersko prekmursko bučno olje je proizvedeno s stiskanjem praženih bučnih semen, katera so bila pridobljena iz buč Cucurbita pepo ali po domače buče Golice in bile predelane na območju Štajerske in Prekmurja.

### **ALI STE VEDELI? Ali so vse buče užitne?**

Večina buč je užitnih. Užitne niso okrasne buče in vse ki imajo grenko meso. Grenke buče vsebujejo alkaloid cucurbitacin, ki lahko povzroči želodčne krče in slabost. Iz jedilnih buč lahko pripravimo številne okusne jedi: bučna juha, pire, pečene buče, bučni kruh, peciva, pite, omake, namaze...

### **ALI STE VEDELI? Ali so bučna semena užitna?**

Bučna semena - lahko jih jemo sveža ali posušena. Zelo okusna so tudi pražena ali z dodatki različnih začimb. Sicer pa so osnova za bučno olje. Seveda lahko poleg semen iz velikih oljnih buč, uživata tudi semena drugih sort, kot so buče hokaido in špagetarice.



**ALI STE VEDELI? Koliko bučnih semen je potrebnih za 1 liter bučnega olja?**

Za 1 liter Štajersko prekmurskega bučnega olja potrebujemo kar 33 srednje velikih buč oziroma povprečno 3 kg bučnih semen.

**ALI STE VEDELI? Kako odstraniti madeže bučnega olja iz oblačil?**

Zagotovo se vam je že zgodilo, da je kapljica bučnega olja padla ravno na sveže opran prt ali vašo novo srajco. Nič hudega, zelene madeže bučnega olja na tekstilu lahko odstranite naravno in popolnoma enostavno! Umazan kos tekstila obesite tako, da ga izpostavite na sonce. Pustite ga tako dolgo, dokler madež ne izgine in ga nato operite kot običajno. Ker je bučno olje občutljivo na svetlobo, sončno UV sevanje v kratkem času odstrani madež.