



KAKO PREPOZNAMO TISTO TA PRAVO ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE SLOVENIJA?

Štajersko-prekmursko bučno olje sodi med slovenske izdelke, ki so zaščiteni pri Evropski komisiji. Začetek predelave bučnih semen v bučno olje sega v leto 1750, takrat se v pisnih virih prvič omenja stiskalnica bučnih semen in oljarna s Štajerske. V naslednjih letih se je predelava bučnih semen v olje razširila po vsem Štajerskem in v Prekmurje. Bogata tradicija predelave se je ohranila do današnjih dni.

Z značilnim aromatičnim vonjem in okusom je bučno olje nepogrešljivo v kuhinji. Najpogosteje se uporablja kot preliv za solate. Ampak bučno olje se lahko uporablja skoraj povsod: za mariniranje, pripravo omak, kot preliv za testenine, za rižote, za hladne mesne jedi, juhe, sladice in za pripravo različnih namazov. Pravi gurmanski užitek pa je vaniljev sladoled, prelit z bučnim oljem.

Označevanje Štajersko prekmurskega bučnega olja

Vsak proizvajalec Štajersko prekmurskega bučnega olja 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), barvni ali črni logotip Štajersko prekmursko bučno olje ter ustrezen znak skupnosti in/ali nacionalni znak kakovost: Zaščitena geografska označba. Povpraševanja po bučnem olju je vse večje. Proizvajalcev pristnega Štajersko prekmurskega bučnega olja, ki imajo certifikat zaščitene geografske označbe (ZGO), pa je zgolj pet: Tovarna olja GEA, Oljarna Kocbek, Oljarna Fram, Jeruzalem SAT in SKZ Ljutomer Križevci.

Za liter Štajersko prekmurskega bučnega olja potrebujemo 33 srednje velikih buč

Posušena in očiščena bučna semena se zmeljejo. Zmleti bučni masi se dodata voda in sol, da celične membrane lažje popokajo in se izloči bučno olje. Pripravljena masa se praži v pražilnih ponvah, iz nje pa se iztisne kakovostno bučno olje. Njegova barva je temno zelena do rdeča, ima pa značilno intenzivno aromo in okus. Za pridelavo bučnega olja se pražijo le najbolj kakovostna semena – za liter bučnega olja potrebujemo približno 33 srednje velikih buč *Cucurbita pepo* oziroma približno 3 kg posušenih bučnih semen ali po domače golic.