



NAJVEČJI PRAZNIK BUČ V SLOVENIJI

V soboto, 8.9.2018, je v Središču ob Dravi potekal že 16. tradicionalni Praznik buč - dan odprtih vrat Oljarne in mešalnice Središče ob Dravi. Gre za eno največjih prireditev, ki je posvečena v prvi vrsti avtohtonim bučam golicam in tistemu ta pravemu Štajersko prekmurskemu bučnemu olju.

Kot vsako leto je ob bogatem kulturnem programu potekalo tudi tekmovanje v kuhanju bučnega golaža. Jedi iz bučnega olja je v živo kuhal Masterchef Darko Klemen. Obiskovalci so si lahko ogledali proizvodnjo bučnega olja. Ni manjkala kulinarčna razstava bučnih dobrot ter bogata pokušina jedi z bučnim oljem. Potekal je tudi prikaz kmečkih opravil, predstavitev lokalnih društev, predstavitev starih obrti in animacija za otroke.

Ob tradicionalnem Prazniku buč je direktorica oljarne in mešalnice Sonja Krabonja povedala: »Naša oljarna se rada pohvali z dolgoletno tradicijo. Tradicija oljarstva v Središču sega na konec 18. in začetek 19. stoletja, kar je zabeleženo tudi v Središki kroniki - TRG SREDIŠČE, avtorja Frana Kovačiča. Tukaj že preko 110 let predelujemo bučnice v vrhunsko olje, v zadnjem času izključno iz golic, imamo tudi certifikat Štajersko-prekmursko bučno olje.«

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 kulinariki. 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.