



## OD BUČE DO BUČNEGA OLJA

Ko se barva oljnih buč jeseni spremeni iz zelene v rumeno-oranžno je čas za spravilo buč. Strojno jih poberejo iz njive in obenem iz njih kar posesajo semena. Nekoč so to opravilo - tako imenovano ročno trebljenje (pobiranje semen) buč opravljale predvsem ženske.

Ko je seme pobrano, sledi pranje. Bučno seme operejo s stroji za pranje bučnih semen. Prednost čistega semena je večji izkoristek olja, boljša kvaliteta in krajši čas sušenja.

Očiščena semena odpeljejo v sušilnico, kjer se posušijo. Med sušenjem je treba bučna semena ves čas mešati. Iztrebljeno bučno seme so v preteklosti sušili na »lesah«, ki so jih postavljali pod napušči streh hiš, ali pa kar na »pocjah«, kot so rekli tistemu delu hiše, ki ga je pokrival kap strehe.

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

Proizvodnja bučnega olja se prične s prevzemom bučnic golic v oljarni. S ščetkanjem semen odstranijo voskasto povrhnjico, spihajo in odstranijo vse primesi, kot so ostanki buč, prah, kamenje, listje. Semena nato razvrstijo po velikosti in teži. Bučna semena nato segrejejo in zmeljejo. V ustreznem razmerju dodajo vodo in sol.

Pripravljeno maso nato pražijo v pražilnih ponvah ob stalnem mešanju. Praženo maso vodijo na stiskalnico, kjer iztisnejo bučno olje. Bučno olje pustijo, da se dva do tri tedne naravno useda, da se izločijo trde sestavine. Po tem času ga napolnijo v steklenice ali drugo embalažo. Pri proizvodnji bučnega olja nastaja kot stranski proizvod bučna pogača, ki je odlična hrana za živali.

### Zaščita bučnega olja

Štajersko prekmursko bučno olje Slovenija se lahko pohvali z evropsko shemo kakovosti. Z vpisom v EU register zaščitenih kmetijskih pridelkov lahko uporablja evropski simbol (znak) kakovosti Zaščiten geografski označbo (ZGO).