



## PRAZNIČNE SLADICE S ŠTAJERSKO PREKMURSKIM BUČNIM OLJEM

Pred nami je sezona prazničnih božičnih sladic. In več kot jih bo, bolj veseli bodo prazniki. Pripravite tudi letos kakšno prav posebno sladico, da dopolnite slasten praznični obrok. Pripravili smo vam dva enostavna recepta, katerih skrivna sestavina je Štajersko prekmursko bučno olje, ki doda sladicom bogat okus.

Z značilnim aromatičnim vonjem in okusom je bučno olje nepogrešljivo v kulinariki. Z bučnim oljem lahko ustvarjate vse – od predjedi do sladic. 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.

### Čokoladni mousse z bučnim oljem

Sestavine: 150 g temne jedilne čokolade, 30 g sladkorja, 2 jajci, 2 dl sladke smetane, 2 žlici kakava v prahu, bučno olje, grobo mleta bučna semena

Jajčne rumenjake in sladkor penasto umešajte. Dodajte kakav in 3 žlice bučnega olja ter gladko zmešajte. Iz beljakov stepite čvrst sneg, posebej stepite tudi smetano. Čokolado raztopite v vodni kopeli. V stepene rumenjake z ročno metlico rahlo vmešajte stopljeno čokolado in stepeno smetano. Ko je zmes gladka, s kuhalnico previdno vmešajte še sneg iz beljakov. Peno nadevajte v servirne skodelice in postavite v hladilnik za nekaj ur. Na vrh posipajte grobo zmleta bučna semena.

### Bučne kroglice z bučnim oljem

Sestavine: 70 g mletih keksov, 70 g mletih orehov, 70 g mletih bučnic, 60 g margarine, 50 g sladkorja, ½ vaniljevega sladkorja, 1 žlica čokolade v prahu, 0,5 dcl mleka, 3 žlice bučnega olja

Vse sestavine zmešajte, ter postavite na hladno za 1 uro. Ko se masa utrdi, oblikujte majhne kroglice. Kroglice na koncu povaljajte še v mleta bučna semena.

### **Kulinarična posebnost**

Bučno olje je ena največjih kulinaričnih dragocenosti severovzhodne Slovenije, ki z značilnim aromatičnim vonjem in okusom zaseda nepogrešljivo mesto v kulinariki. Štajersko prekmursko bučno olje nastane s stiskanjem praženih bučnih semen buč cucurbita pepo ali po domače buče golice, ki jih pridelajo na območju Štajerske in Prekmurja.



### **Bogata tradicija**

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. Tradicija pridelave ter standardizirani postopki zagotavljajo vrhunsko kakovost in pristen okus. Štajersko prekmursko bučno olje prepoznamo po evropski oznaki Zaščiten geografski označba.