



Priloga: Rzd-01-22-00006-01

Datum: 22.4.2022

## opis enote nesnovne kulturne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00106**

Ime enote: **Pridelava bučnega olja**

Sinonimi imena enote:

**Predelava bučnih semen v bučno olje**

### 2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

**prehrana**

Tipološka gesla:

**oljarstvo**

Kratek opis:

**Bučno olje pridobivajo iz pešk oljnih buč – zmeljejo jih, zmešajo z vodo in soljo, pražijo in iz pridobljene kaše stiskajo olje. Dejavnost je najbolj razširjena v oljarnah na Štajerskem in v Prekmurju, kjer je bučno olje značilna sestavina kulinarike.**

Opis:

**Bučno olje pridobivajo iz pešk oljnih buč – zmeljejo jih, zmešajo z vodo in soljo, pražijo in iz pridobljene kaše stiskajo olje. Dejavnost je najbolj razširjena v oljarnah na Štajerskem in v Prekmurju, kjer je bučno olje značilna sestavina kulinarike.**

**Bučno olje (tikvino olje, tikevno olje) pridobivajo iz semen oljnih buč. Od 80. let dvajsetega stoletja ga pridobivajo predvsem iz pešk bučnic oljne buče golice (Cucurbita pepo), ki ima semena brez lupine, zato jih ni treba luščiti. Oljne buče pridelujejo štajerski in prekmurski kmetje ter zadruga, ki poskrbijo za pobiranje, pranje in sušenje semena. Predelava bučnih semen v olje poteka v oljarnah, ki bučna semena praviloma kupujejo. Očiščena bučna semena najprej zmeljejo. Z vodo in soljo jih zgnetejo v gosto kašo, to potem pražijo v pražilnih ponvah približno 40 minut pri temperaturi do največ 120 stopinj C, pri čemer morajo paziti, da se kaša ne prismoji. V novejšem času razvijajo tudi metode za pridobivanje hladno stiskanega olja, ki zahteva praženje pri nižjih temperaturah. Maso vsipajo v stiskalnico, v njej jo stiskajo pod visokim pritiskom. Iztisnjeno olje mora nekaj časa stati, da se nečistoče usedejo (naravna sedimentacija). Očiščeno olje pretočijo v steklenice in jih hranijo v temnem in hladnem prostoru. Bučno olje je temno zelene do rdeče barve, z značilnim aromatičnim vonjem in okusom. Stranski produkt pri stiskanju olja so oljne pogače, imenovane 'prga', ki so zelo hranljive, uporabljajo jih kot krmo ali dodatek h krmi za prežvekovalce, prašiče, perutnino in ribe.**

**V manjših količinah izdelujejo bučno olje na nekaterih kmetijah, v večjih pa v družinskih in industrijskih oljarnah. V nekaterih manjših oljarnah stiskajo olje tudi sproti iz manjših količin bučnih semen, ki jih prinesejo kmetje; kmetje včasih dobijo v zameno za prinesena bučna semena ustrezno količino olja. Večina oljarn na Štajerskem in v Prekmurju deluje kot družinska podjetja, znanje se prenaša z generacije na generacijo, pri nekaterih že na četrto. Olje prodajajo v Sloveniji in tujini.**

Bučno olje sodi med značilne sestavine štajerske in prekmurske kulinarike, v kateri ga uporabljajo predvsem za beljenje, manj za pripravo jedi. Tako kot v preteklosti z njim še danes belijo kisló in sladko zelje, jedi iz stročnic in okopavin ter različne vrste solat. Priljubljene so fižolova, krompirjeva ali zeljna solata z bučnim oljem, črna redkev, čebula, paprika in paradižnik z bučnim oljem ipd. V bučnem olju tudi cvrejo jedi, na primer postrvi, jajca in meso. Sodobni kuharski mojstri iz Štajerske in Prekmurja so razvili recepte za pripravo novih glavnih jedi in sladic z bučnim oljem, ki prispevajo k pestrosti gostinske ponudbe na tem območju in k zanimivejši in privlačnejši turistični ponudbi. Nove proizvode z dodatki bučnega olja ponujajo v nekaterih oljarnah. Bučno olje se vse bolj uveljavlja v gastronomiji drugih slovenskih pokrajin. V rabi pa je tudi zaradi zdravilnih učinkovin, na primer zaradi blagodejnega delovanja pri težavah s kožo, boleznih mehurja in prostate ter srca in ožilja.

Leta 2004 je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije s pravilnikom zaščitilo Štajersko prekmursko bučno olje z geografsko označbo, od leta 2012 pa je Štajersko prekmursko bučno olje zaščiteno tudi na območju Evropske unije z oznako kakovosti 'zaščitena geografska označba'.

Po doslej znanih podatkih so na Štajerskem začeli jedilne buče saditi v 17. stoletju, olje pa so kmetje sprva pridobivali le za lastne potrebe. Prve večje oljarne na Štajerskem, ki so izdelovale bučno olje za prodajo, so v arhivskih virih omenjene sredi 18. stoletja. Iz tega obdobja je najstarejša znana oljarna v Framu. V 19. stoletju je bilo oljarn že več, med njimi tri v Framu in ena v Slovenski Bistrici. Olje so izvažali tudi v bolj oddaljene avstrijske dežele. Konec 19. in na začetku 20. stoletja je bilo izdelovanje bučnega olja na Štajerskem vse pomembnejša gospodarska panoga, površine za pridelavo oljnih buč so se širile. Večina oljarn, ki so nastale v prvi polovici 20. stoletja, je bila povezana z drugimi obrtmi, pogosto z mlinarstvom. Zaradi vse večjega števila oljarn na Štajerskem in v Prekmurju je začelo v 20. in 30. letih 20. stoletja primanjkovati bučnih semen, zato so jih uvažali predvsem iz Hrvaške in Srbije. Pred drugo svetovno vojno so olje prodajali tudi v druge slovenske pokrajine in v Avstrijo. Do 80. let 20. stoletja so uporabljali buče s peškami, ki jih je bilo treba ročno oluščiti. Luščenje je bilo pomembno skupno delo in oblika druženja, ki je povezovala vaščane ob zimskih večerih.

Datacija:

17. stol., druga četrtina 18. stol.

### 3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje: **OSTALO (OSTALO)**

Opis lokacije:

**Štajerska, Prekmurje, del Koroške**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: 0 X: 0

### 4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI več nosilcev

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02\_00106.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Maja Godina Golija, 2019**



## 6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

Kategorija usmeritev: **drugi ukrepi ohranjanja nesnovne dediščine**

Opis usmeritev:

**osnovne varstvene usmeritve za nesnovno dediščino**

## 7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Pomurski muzej Murska Sobota**

Strokovna področja:

**etnologija, kulinarika**

## 8. POVEZAVA ENOTE Z DRUGIMI ENOTAMI REGISTRA

Register nesnovne kulturne dediščine:

Register nepremične kulturne dediščine:

Register premične kulturne dediščine:

## 9. UTEMELJITEV VPISA

**Bučno olje je pomemben del kulinarčne tradicije na Štajerskem in v Prekmurju ter delu Koroške. V preteklosti je bilo bučno olje bolj dodatek jedem, v sodobnosti pa se je njegova uporaba razširila, zato je postalo cenjen in iskan regionalni izdelek. Rabo in pridelavo bučnega olja povezujejo s turizmom, promocijo in trženjem turističnih krajev v severovzhodni Sloveniji, kjer nastajajo novi proizvodi z bučnim oljem. Znanje o pridobivanju bučnega olja kot delu kulturne dediščine Štajerske in Prekmurja je pomembno za razumevanje lokalne in regionalne identitete. Prebivalci Štajerske in Prekmurja ga razumejo kot pomemben znak svoje kulture in tradicije, ki jih loči od drugih regij. Nekoč manj cenjena sestavina vsakodnevnih jedi in živilo revnejšega kmečkenga prebivalstva sta v novejšem času postala pomemben del gospodarskega razvoja severovzhodne Slovenije, kjer je tudi pomemben del regionalne identitete.**

## 10. OMEJITVE GLEDE JAVNOSTI PODATKOV

Omejitve: **ni omejitev glede javnosti podatkov**

## 11. OPOMBE

## 12. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **centroid ni določen**

Natančnost območja: **območje ni določeno**

## 13. VPIS V REGISTER

Vpis dne: **22.4.2022**

Št.: **Rzd-01-22-00006-03**

Razlog:

## 14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

## 15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

## 16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-22-00006-11-01

Datum: 22.4.2022

## opis nosilca enote nesnovne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00106**

Ime enote: **Pridelava bučnega olja**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **283**

**Oljarna Fram, d. o. o.**

**Turnerjeva ulica 118, 2313 Fram**

<http://www.oljarnafam.si/sl/domov>

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**Oljarna Fram se ukvarja s proizvodnjo jedilnih olj, med katerimi prevladuje proizvodnja bučnega olja na tradicionalen način. Oljarna, v kateri proizvajajo bučno olje od srede 18. stoletja, velja za najstarejšo znano oljarno v Sloveniji. Tradicija oljarstva je potekala iz roda v rod. Doslej jo je vodilo šest generacij in vsem lastnikom je bilo ime Tomaž Krajnc. Leta 1945 je bila oljarna skupaj s sosednjo oljarno Bezjak nacionalizirana in obe skupaj združeni v Oljarno Fram, ki se je ohranila do danes. V devetdesetih letih 20. stoletja je oljarno kupil Franc Greif in jo leta 2005 prodal Kmetijski zadrugi Ptuj, sedanji lastnici oljarne.**

**Oljarna Fram sledi pridelavi olja na tradicionalen način. Vsako jesen odkupi sveže bučnice od kmetijskih združenih organizacij severovzhodne Slovenije. Bučnice operejo in jih osušijo. Pred predelavo jih mehansko očistijo in dosušijo v pražilnih ponvah na temperaturi do 60 stopinj C. Bučnice v valjčnem mlinu zmeljejo v bučno moko, ji dodajo vodo in sol in vse skupaj v mesilnem stroju zgnetejo v maso, ki jo nato 30 do 40 minut pražijo v pražilnih ponvah do največ 115 stopinj C. Praženo maso vsipajo v stiskalnico, iz nje ob stiskanju priteče bučno olje. Stranski produkt so bučne pogače. Olje prečrpajo v cisterne, v njih ga pustijo največ 90 dni, da se naredi usedlina. Prečiščeno olje odtočijo v prazno cisterno, nato ga stekleničijo in zapakirajo. Olje in oljne pogače dostavljajo kupcem.**

Status: **aktiven nosilec**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **FRAM (RAČE-FRAM)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **548632**

X: **146024**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00283.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Maja Godina Golija, 2010**



### 6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **22.4.2022**

Številka: **Rzd-01-22-00006-03**

Razlog:

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI