

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR

Bučno olje v unikatnih gastronomskih doživetjih na Štajerskem

Raziskovalna naloga

Avtorji: Kaja Naveršnik, Aljaž Štern

Mentorica: Mojca Polak

Maribor, marec 2022

Kazalo vsebine

1.	UVOD.....	4
1.1	Namen in cilji raziskovalne naloge.....	4
1.2	Vprašanja raziskovalne naloge	5
1.3	Metodologija raziskovalne naloge	5
1.3.1	Raziskovalni vzorec.....	5
1.3.2	Postopki obdelave podatkov	5
2.	TEORETIČNI DEL	5
2.1	Bučno olje na Štajerskem	5
2.1.1	Začetki predelave bučnih semen.....	5
2.1.2	Pridelava bučnega olja.....	6
2.1.3	Zaščita bučnega olja	7
2.2	Bučno olje za zdravje.....	7
2.2.1	Zdravilni učinki	7
2.2.2	Bučno olje za zdravo srce.....	8
2.2.3	Izboljševanje razpoloženja	8
2.2.4	Protivnetno delovanje	8
2.2.5	Bučno olje za boljšo kožo.....	8
2.2.6	Vir vitaminov in mineralov	8
2.3	Običaji povezani z bučnim oljem in kulturo gojenja buč	9
2.3.1	Izrezovanje buč.....	9
2.3.2	Ročno trebljenje buč.....	9
2.4	Bučno olje v turistični ponudbi.....	10
2.5	Bučno olje na krožniku	10
3.	PRAKTIČNI DEL	12
3.1	Kvalitativna raziskava.....	12
3.1.1	Vprašanja na intervjuju.....	12

3.1.2	Intervju z Gorazdom Kocbekom iz oljarne Kocbek	13
3.1.3	Intervju z gospodom Denisom Herganom iz oljarne Fram	15
3.1.4	Povzetek intervjujev	18
4.	OBLIKOVANJE UNIKATNEGA GASTRONOMSKEGA DOŽIVETJA Z BUČNIM OLJEM	18
4.1	Predstavitev dogodka: Oblikovanje kulinaričnega doživetja: OLJEVO NA ŠTAJERSKEM.....	19
4.1.1	Itinerar dogodka.....	19
4.1.2	Predstavitev ponudnikov	20
4.1.3	Predstavitev jedilnika	21
5.	ZAKLJUČEK	27
6.	VIRI IN LITERATURA.....	28
7.	PRILOGE	31
7.1	Promocijska zloženka	31
7.2	Kalkulacija	33

Kazalo slik

<i>Slika 1: Hišna specialiteta Kovačnikove hiše - bučni namaz</i>	<i>19</i>
<i>Slika 2: Pečeni šparglji oviti v slanino z bučnimi semeni in prahom bučnega olja</i>	<i>22</i>
<i>Slika 3: Kremna bučna juha z bučnim pirejem ter riževim čipsom z bučnimi semeni</i>	<i>23</i>
<i>Slika 4: Jogurtova strjenka s karameliziranimi bučnimi semeni in peno bučnega olja</i>	<i>25</i>
<i>Slika 5: Makron bučnega olja</i>	<i>26</i>
<i>Slika 6: Oljovica</i>	<i>27</i>
<i>Slika 7: Prva stran promocijske zloženke</i>	<i>Slika 8: Druga stran promocijske zloženke.. 31</i>
<i>Slika 9: Tretja stran promocijske zloženke.....</i>	<i>32</i>

Kazalo tabel

<i>Tabela 1: Kalkulacija.....</i>	<i>33</i>
-----------------------------------	-----------

1. UVOD

Za področje raziskovanja sva si zadala raziskati področje bučnega olja, ne samo kot ga pozna večina ljudi tj. za začimbo solate, ampak nas je zanimala njegova vloga v etnološki dediščini Štajerske. Bučno olje ima veliko blagodejnih učinkov na zdravje, kot zelo dragocen izdelek se v kapljicah uporablja v vrhunski kuhinji za bogatenje okusa. Ljudem želiva približati bučno olje, kot ga še ne poznajo, skozi unikatna doživetja, nove vrhunske recepture, katerim je skupna sestavina bučno olje in povezovanje ljudi oziroma njihovih kmetij in podjetij v enodnevno doživetje. V raziskovalnem delu naloge sva vključila metodo intervjuja in tako izprašala lastnika oljarne Kocbek Gorazda Kocbeka ter Denisa Hergana, zastopnika oljarne Fram. Na osnovi pregleda literature in raziskave sva v praktičnem delu naloge predstavili razvoj unikatnega gastronomskega doživetja, ki vključuje tradicijo pridelave bučnega olja ter izvirne jedi pripravljene z njim.

Ključne besede: bučno olje, kulinarčna ponudba, tradicija, gastronomski turizem, doživetje, Slovenija.

1.1 Namen in cilji raziskovalne naloge

Namen raziskovalne naloge je bil proučiti jedi in navade, ki so skozi tradicijo povezane z bučnim oljem in njegovim pridobivanjem.

Cilji naloge so bili: v

- proučiti dostopno literaturo in vire o različnih jedeh, prehranjevalnih navadah in drugih navadah, povezanih s temo raziskave;
- predstaviti jedi, v katerih je bučno olje vključeno na najrazličnejše načine;
- predstaviti običaj, ki smo ga Slovenci obeleževali ob trebljenju buč;
- izvesti raziskavo ter analizirati pridobljene podatke za ugotovitev, ali se je tradicija prenesla vse do danes, in oblikovanje novega kulinarčnega doživetja;
- pripraviti novo gastronomsko doživetje, da gostje spoznajo, da bučno olje ni samo za na solato;
- pripraviti recepture in jih izvesti v okviru novo ustvarjene butične ponudbe na temo raziskovalne naloge;
- oblikovati promocijsko gradivo, ki bo približalo posebnosti kulinarčnega doživetja.

1.2 Vprašanja raziskovalne naloge

RV 1: Kako lahko tradicijo pridelave bučnega olja vključimo v gastronomsko doživetje?

RV 2: Kako pridelovalci bučnega olja vključujejo bučno olje v turistično ponudbo?

1.3 Metodologija raziskovalne naloge

V teoretičnem delu raziskovalne naloge sva uporabila deskriptivno in kvalitativno metodologijo. V praktičnem delu naloge sva pri izvedbi raziskave uporabila kvalitativno metodo (intervju).

1.3.1 Raziskovalni vzorec

Pri izvedbi intervjujev sva zaradi želje po preverbi vzdržnosti in primernosti novega kulinaričnega doživetja za informatorje izbrala lastnika dveh najbolj prodornih oljarn z dolgoletno tradicijo pridelave bučnega olja.

1.3.2 Postopki obdelave podatkov

Informacije pridobljene z intervjujem smo sintetizirali in jih vključili v pripravo praktičnega dela naloge – unikatnega gastronomskega doživetja.

2. TEORETIČNI DEL

2.1 Bučno olje na Štajerskem

2.1.1 Začetki predelave bučnih semen

Bučno olje je rastlinsko olje, ki nastane s stisnjenjem praženih bučnih semen. Zanj so značilne temnejše barve, kot so temno zelena, nekatera olja pa so tudi rdeče barve. Prepoznamo ga po zelo aromatičnem vonju in okusu.

Bučno olje se je v Sloveniji pojavilo v 18. stoletju, natančneje leta 1750, ko je v naselju Fram pod vodstvom Thomasa Krainza nastala prva stiskalnica bučnih semen. Kasneje pa se je

predelava bučnih semen razširila tudi v preostale dele Štajerske in v Prekmurje. Na severovzhodnem delu Slovenije se je bučno olje začelo pojavljati zaradi ugodne klime in zemlje. Proizvajalo se je tam, kjer so rasle buče. Povzeto iz spletne strani: https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Spec_potrj_bucno-olje_SPBO_2_17.pdf

Olje pridobivajo iz buč, imenovanih buča golica oziroma Štajerska oljna buča, ki vsebujejo največjo količino olja. Prepoznamo jo po zeleno rumeni barvi na zunanji steni buče, semena pa imajo mehkejšo povrhnjico kot pri ostalih vrstah buč. Buče so na začetku sejali na poljih med sončnice ali koruzo, kasneje pa se je zaradi uporabnosti semen pojavilo tudi bolj masovno sajenje. Semena te buče so oljno zelene barve in imajo tanko lupino, ki se je ne lušči pred praženjem semen. Zrela posušena bučna semena vsebujejo okoli 35–55 % olja, 25–30 % beljakovin, 4–8 % ogljikovih hidratov in še nekatere ostale minerale, vitamine, aminokislino in klorofil. Povzeto iz spletne strani:

https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Spec_potrj_bucno-olje_SPBO_2_17.pdf

2.1.2 Pridelava bučnega olja

Pridelava bučnega olja se deli na dva načina, kako iz bučnega semena pridobiti olje.

Prvi način so hladno stisnjena semena buč, ki se pred samim stiskanjem ne popražijo ali mehansko obdelajo, ampak samo stisnejo, da še iz neobdelanih semen priteče olje. Vonj in okus tega olja sta manj izrazita, okus pa ima po surovih bučnih semenih. Čeprav je v olju prisotnih več vitaminov in mineralov, je izkoristek semen manjši, saj potrebujemo za liter olja 6 kilogramov bučnih semen. Ena povprečno velika buča pa vsebuje približno 8 dag semen. Drugi način pridelave je tradicionalno stisnjeno bučno olje, kjer se bučno olje po mletju praži in zahteva daljši postopek. Bučna semena se mehansko in termično obdelajo, preden se iz njih stisne olje. Prvi korak je mletje bučnih semen, ki se jim kasneje doda voda, ko se pražijo. Pražijo se na temperaturi od 100 do 110 °C in ko voda izpari, zmleta semena izpustijo manjšo količino olja, da se semena ne zažgejo. Ko se semena prepražijo, jih iztisnejo in priteče olje, ki ga dajo v sode, da se samo prečisti – nekateri ga filtrirajo, nekateri ne. Po enem tednu v sodih je olje pripravljeno na prodajo. Za razliko od prvega načina

stiskanja semen potrebujemo pri toplem stiskanju semen približno 3 kilograme bučnih semen za en liter bučnega olja. Povzeto iz spletne strani: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/z-bucnim-oljem-do-nizjega-holesterola-in-stabilnejsega-srca/>

2.1.3 *Zaščita bučnega olja*

Polno ime olja, ki je zaščiteno, je Štajersko prekmursko bučno olje, ki je leta 2012 postalo zaščiteno v Sloveniji in na območju EU. Ko se je olje vpisalo v EU register zaščitene kmetijskih pridelkov, je dobilo simbol, katerega pomen pozna cela Evropa in je modro rumene barve z napisom Zaščitena geografska označba. Ta simbol pomeni, da mora biti vsaj ena faza proizvodnje, torej pridelava ali predelava, na določenem geografskem območju. Kmetijski pridelek ali živilo mora imeti posebno kakovost, sloves ali druge značilnosti, da dobi znak zaščite.

Pri bučnem olju, ki ga omenjamo, je zaščiteno ime, način proizvodnje in receptura. Povpraševanje po bučnem olju se je v zadnjih letih zelo povečalo, pridelovalcev olja pa je v primerjavi s povpraševanjem nekoliko manjše. Za slovensko oskrbo z bučnim oljem skrbi le peterica oljarn, ki imajo certifikat Zaščitena geografska označba (ZGO) za pridelavo bučnega olja; te oljarne so tovarna olja GEA, Oljarna Kocbek, Oljarna Fram, Jeruzalem SAT in SKZ Ljutomer Križevci. Povzeto iz spletne strani: <https://www.bucno-olje.eu/zascita-stajersko-prekmurskega-bucnega-olja>

2.2 Bučno olje za zdravje

Pogosto se govori o blagodejnih učinkih oljčnega olja, zato je bučno olje v primerjavi z oljčnim rahlo prezrto. Skozi raziskovanje smo ugotovili tudi, da bučnega olja gospodinjstva iz zahodnega in južnega dela Slovenije v svoji kuhinji ne uporabljajo.

2.2.1 *Zdravilni učinki*

V nadaljevanju predstavljamo najbolj pogosto uporabo bučnega olja in bučnih semen v naravnem zdravilstvu. Bučno olje se je kot sredstvo za zdravljenje uporabljalo že od svojega izvora. Zdravilni učinki so namreč številni.

2.2.2 *Bučno olje za zdravo srce*

V bučnem olju se je tako kot tudi v oljčnem pojavila visoka vsebnost nenasičenih maščobnih kislin omega-3 in omega-6, ki v veliki meri pripomorejo k vzpostavitvi zdravega srčno-žilnega sistema, tako da posledično preprečuje pojav srčno-žilnih bolezni. Bučno olje zmanjšuje tudi nivo slabega holesterola v krvi in znižuje krvni tlak (Mathis, 2020).

2.2.3 *Izboljševanje razpoloženja*

Bučno olje naj bi dobro vplivalo na človekove možgane in pomaga pri težavah z depresijo in tesnobo. Mathisova trdi, da bi bilo potrebno še podrobneje raziskati vpliv bučnega olja na možgane pri ljudeh, čeprav so trenutne raziskave pokazale, da ljudem, ki trpijo za depresijo, v telesu primanjkuje maščobna kislina omega-3, ki pa jo v veliki meri vsebuje prav bučno olje (prav tam).

2.2.4 *Protivnetno delovanje*

Mathisova, kot strokovnjakinja za prehrano, pravi, da se zaradi antioksidantov, ki jih bučno olje vsebuje, zmanjšuje možnost vnetnih procesov, kroničnih bolezni in celo rakavih obolenj. Prav tako lahko pomaga blažiti simptome vnetnih obolenj, kot sta arterioskleroza in artritis (prav tam).

2.2.5 *Bučno olje za boljšo kožo*

Kreme in ostali lepotni produkti, ki jih uporabniki kupujejo z namenom preprečitve pojava gub, vsebujejo sestavine iz bučnih semen. Te navlažijo kožo in vsebujejo gluten, ki upočasni staranje kože pri posameznikih (prav tam).

2.2.6 *Vir vitaminov in mineralov*

Bučno olje vsebuje vitamine A, B, C, D in E ter minerale, kot so magnezij, kalcij, kalij in cink. Vsi ti vitamini in minerali pomagajo našemu telesu do boljšega imunskega sistema, kar je zelo pomembno v jesensko-zimskem času, ko so na pohodu številne viroze (prav tam).

2.3 Običaji povezani z bučnim oljem in kulturo gojenja buč

2.3.1 Izrezovanje buč

Najbolj poznan običaj, ki je v Sloveniji povezan z bučami, se je začel v 60. letih 20. stoletja, in sicer z izrezovanjem buč. V Ameriki znan praznik Halloween je dosegel tudi Slovenijo in posledica tega je 30. oktober in izrezovanje strašljivih obrazov na izdolbene buče, s katerimi so otroci strašili sosede. Buči so odrezali vrhnji del, z rokami izdoblili vso meso znotraj buče in semena posušili. Ko je bila buča prazna, se je v njeno steno izrezljal srhljiv obraz, v bučo pa se je vstavila prižgana sveča, da je obraz v temi žarel. Povzeto iz spletne strani: <https://www.metropolitan.si/novice/tudi-slovenci-imamo-tradicijo-strasenja-z-izrezanimi-bucami/>

2.3.2 Ročno trebljenje buč

Skozi leta je veliko manjših kmetij propadlo in z njimi so izumrli tudi posebni krajevni in družinski običaji. Dandanes se uporabljajo za delo na kmetijah veliki moderni stoji in orodja, da si kmetje olajšajo že tako naporno delo. Ravno zaradi modernizacije kmetij izumirajo običaji, povezani z nabiranjem pridelkov, košnjo in ročno obdelavo pridelka. Turistično društvo Majolka iz Gornje Radgone pa se zadnja leta trudi obuditi običaj nasajanja buč na koruznem polju, kot so to počeli včasih.

V Kunovi živi družina Simonič, ki še vedno vztraja pri kmetovanju manjše posesti. Na manjših njivah posejejo ali sadijo po starem načinu, kot so to delali predniki. Tako so manjšo njivo zasadili s koruzo, imenovano trdinka, iz katere je najboljša koruzna moka za žgance, v njej pa buče, kot so to delali v preteklosti, da so čim bolj izkoristili zemljo.

Ko buče zrastejo in so pripravljene na obdelavo, pa se v občini Gornja Radgona pripravi prireditev ročnega trebljenja buč. Iztrebljene buče so bile kot dodatek k živalski suhi krmi.

Iztrebljeno bučno seme so v preteklosti sušili na »lesah«, ki so jih postavljali pod strehe hiš, ali pa kar na »pocjah«, kot so rekli tistemu delu hiše, ki ga je pokrival kap strehe, po navadi slamnate strehe. Ob slabem vremenu pa so semena sušili na krušni peči. Ko so seme oluščili, pa so šli na »oljovo«, kar pomeni, da so odšli k mlinarjem na stiskanje olja, ki so se ob mletju zrnja ukvarjali tudi z oljarstvom. Povzeto iz spletne strani: http://www.tvsrk-11.si/zanimivosti/rocno_trebljenje_buc_kot_so_to_opravljali_nekoc

2.4 Bučno olje v turistični ponudbi

V turistični ponudbi se bučno olje pojavlja predvsem kot doživetje ali spominek, ki ga turist odnese domov v spomin na posebno doživetje. Domačim in tujim obiskovalcem se lahko pokaže spravljanje buč, čiščenje buč, mletje bučnih semen za olje, pripravo najrazličnejših bučnih jedi; domačini pa lahko poskrbijo za oživitev starih običajev, ki so povezani z bučami.

Ena izmed navad v Prekmurju je, da so vaški fantje strašili punce z izrezanimi bučami s strašljivimi obrazi, v katerih je bila prižgana sveča, starši pa so strašili poredne otroke.

Vlogo strašenja ima buča tudi v ZDA, kjer 31. oktobra, za praznik noč čarovnic, buče nastavijo na hišni prag, da odganjajo duhove za 1. november.

Bučno olje je ocenjeno kot izdelek vrhunske kakovosti, zato ga turisti radi poizkusijo, kasneje pa odnesejo tudi domov. Slovenija se lahko pohvali z obširno izbiro kulinarčnih izdelkov, ki jih turisti radi kupujejo, saj na tako majhni površini najdemo toliko različnih avtentičnih specialitet, ki pričarajo nasmeh na obrazih. Obiskovalci kupujejo različne sire, čokolade, vina, med in medene izdelke, suhomesnate izdelke in tudi oljčno in bučno olje. Pri tem ni pomembna samo visoka kakovost in poseben okus – na prodajo vpliva izvirna izbira embalaže, česar se proizvajalci dobro zavedajo in prepuščajo oblikovanje le najboljšim oblikovalcem (Polak, 2004).

2.5 Bučno olje na krožniku

Bučno olje so na Slovenskem dolga leta uporabljali samo za solatni preliv, v zadnjih letih se pa vedno pogosteje pojavlja na krožnikih, v glavnih jedeh, v obliki likerjev in tudi sladici.

Kar se tiče bučnega olja, se v kulinariki uporabljajo buče, njihova cela in mleta semena in seveda samo olje. Bučno olje je odlično za cvrtje, če ga mešamo z navadnim belim ali sončničnim. Poseben okus izrazito pokaže tudi v raznih namazih, na nezorjenih sirih in testeninah. V sladicah pa ga najdemo v sladoledih ali sorbetih, kremah, čokoladah in piškotih. Okus buč pa najdemo v bučnih zavitkih in bučnih juhah, semena pa dodajajo v salame in v sire.

V visoki kulinariki se bučno olje sploh ne uporablja za solate, ampak je namenjeno dekoraciji in popestritvi okusa kot začimba. Pravo bučno olje ima močan okus, zato se ga v hrano doda le nekaj kapljic za popestritev okusa. Na njem se lahko peče različne vrste mesa in prilog, saj ima relativno visoko točko dimljenja, vseeno pa ni isto kot pri rafiniranih oljih, ki so namenjena cvrtju.

Buče nas vsako jesen navdušujejo v vseh barvah, oblikah in okusih, ki marsikoga spominjajo na škampe, sladko koruzo, kostanj, melono in drugo sadje. Vsebujejo veliko antioksidantov in so odlične za zdravo delujoča prebavila in zdravo prebavo. Črevesna flora se na bučnih vlakninah lepo razmnoži in s tem ustvarja razmere za dobro počutje v človeškem telesu. Zaradi bolj sladkastega okusa pa se pojavljajo v juhah, marmeladah, zavitkih, kremah, sladicah, namazih ...

Obstajajo različne vrste buč, ki se podajo različnim jedem, kot na primer bučke, ki so v Sloveniji najpogosteje uporabljene, saj jih je možno dobiti skozi vse leto. Poznamo pa še druge vrste buč, ki so nekaterim bolj, nekaterim manj poznane. Ena izmed manj poznanih je zagotovo špagetarica, katere kuhano ali pečeno meso se lahko navija na vilice kot špageti. Bučke patišoni velikokrat vidimo kot okrasne buče, lahko se vlagajo ali pa postrežejo kot zelenjavna prikuha k mesnim jedem. Bodeča buča je zelenkaste barve z bodicami in jo zato preprosto prepoznamo. Rastlina je v celoti užitna, tako da se uporabi prav vsak del rastline. Buče se lahko vlagajo, listi lahko v kulinariki nadomeščajo špinačo ali šparglje, na maslu popečeno seme pa je tudi prava poslastica.

Muškatna buča uspeva na toplejših legah, saj le tako dobro dozori in razvije izjemno meso, ki sodi med najokusnejše. V kulinariki je muškatna buča zelo cenjena, iz nje pripravljajo pireje, omake, juhe, odlična pa je tudi za vlaganje v kisu, odlični in zelo aromatični pa so

tudi moški cvetovi. Povzeto iz spletne strani: <https://www.bucno-olje.eu/upload/probjave/najvecji-praznik-buc-v-sloveniji.pdf>

Kot del unikatnega kulinaričnega doživetja bo sodelovala tudi oljarna Kocbek, ki že vrsto let svojim gostom nudi različne degustacije svojih izdelkov. Degustacije so še en prikaz, kako bučno olje uporabiti v drugih izdelkih. Svoje goste pričakajo s salamo z bučnimi semeni, predstavitevijo zgodovine oljarne, bučnih semen, razlik med samimi bučnimi olji in pokažejo, kaj delajo in kako delajo. Za sladkosnede pa ponujajo tudi čokolado z bučnimi semeni. Povzeto iz spletne strani: <https://kocbek.si/oljarna-kocbek-degustacija/>

3. PRAKTIČNI DEL

3.1 Kvalitativna raziskava

Z raziskovanjem sva želela ugotoviti uporabnost bučnega olja v slovenski kulinariki. Zanimalo naju je, ali bučno olje lahko postane doživetje in se tako vključi v turistično ponudbo Slovenije. Za raziskovalno metodo sva izbrala delno strukturiran intervju, ki sva ga opravila z Gorazdom Kocbekom iz oljarne Kocbek iz Stare Gore, kjer tradicijo pridelave olja ohranjajo že tri generacije in pridobivajo olje enako kot leta 1929, ko je oljarna pričela z delovanjem. Drugi intervju je potekal z Denisom Herganom, predstavnikom oljarne Fram, ki je bila prva pridelovalka bučnega olja v Sloveniji, njeni začetki segajo namreč v leto 1750.

3.1.1 Vprašanja na intervjuju

1. Katera slovenska oljarna stisne največ bučnega olja?
2. Kje kupujete bučna semena, jih tudi sami kaj pridelate?
3. Kakšen je postopek pridobivanja bučnega olja pri vas?
4. Kakšne so prednosti bio bučnega olja?
5. Kako ugotavljate kakovost bučnega olja in pred tem tudi kakovost bučnih semen?
6. Ali Slovenci cenimo vrhunsko bučno olje, ga porabimo veliko?
7. Ali se slovensko bučno olje tudi izvažata, kam največ?
8. Kje vse lahko uporabimo buče in predvsem bučno olje?

3.1.2 *Intervju z Gorazdom Kocbekom iz oljarne Kocbek*

Pri prvem intervjuju sva posnela telefonski klic z gospodom Kocbekom, ki je potekal v petek, 8. 4. 2022, ob 11.30. Intervju smo zaključili ob 11.55. Gorazd Kocbek je trenutni lastnik oljarne Kocbek, ki jo je leta 1929 ustanovil njegov dedek Alojz Kocbek. Gorazd in njegova družina so že tretja generacija, ki nadaljuje z družinsko tradicijo. Posebnost njihove pridelave olja je, da še vedno pridelujejo olje na isti način, kot ga je gospod Alojz.

1. Katera slovenska oljarna stisne največ bučnega olja?

Trenutno je največji proizvajalec bučnega olja tovarna Gea iz Slovenske Bistrice, pred tem je bila oljarna Središče iz Ormoža. Naša oljarna je sicer med manjšimi, vendar pa smo vseeno četrti na lestvici po količini proizvedenega olja. V proizvodnji samega olja, torej solatnega sončničnega idr., pa je na vrhu lestvice oljarna Petovar iz Lenarta. Podatki se seveda navezujejo na Štajersko prekmursko bučno olje, ki je zaščiteno pod tem imenom.

2. Kje kupujete bučna semena, jih tudi sami kaj pridelate?

Buče lahko sadiš na vsaka tri leta na isti zemlji oziroma polju, zato imamo svoje lokalne kmete na območju 45 kilometrov, s katerimi imamo že 17 let pogodbe za odkup bučnih semen. Torej, oni na njihovih njivah posadijo buče na vsaka tri leta, jih spravijo in očistijo, za nas pa ostanejo semena. Seveda je letina odvisna od sestave tal in padavin v določenem letu, zato so naši dobavitelji nekoliko razpršeni, s čimer smo si zagotovili, da v primeru toče ali suše, vseeno dobimo zadostno količino semen.

3. Kakšen je postopek pridobivanja bučnega olja pri vas?

Uporabljamo seveda najbolj tradicionalen način pridelave olja, ki se imenuje toplo stiskanje semen, postopek je sicer enak kot pri vseh ostalih oljarnah, vendar je naša posebnost to, da ostajamo tradicionalni. To pomeni, da še danes delamo s stroji, ki jih je moj dedek kupil leta 1929 in ki so že takrat bili rabljeni, kar pomeni, da so stroji najverjetneje starejši od 100 let. Delamo isto kot takrat, čeprav je bilo včasih veliko več ročnega dela, kar se je kasneje posodobilo z raznimi elektromotorji, metlicami, pritrjenimi na te motorje, in podobno. Vse te posodobitve je uvedel že moj dedek, jaz pa na isti opremi samo nadaljujem, kar je začel. Nove oljarne imajo vse te postopke že nekoliko bolj avtomatizirane, surovine se prenašajo po ceveh, kar pa mi na primer prenašamo na roke, ročno stresamo v stroje in pobiramo ven

semena in tudi materiali so drugačni. Zdi se mi, da je prav v tem razlika, saj vsaka taka malenkost je delček v mozaiku, ki privede do vrhunskega izdelka, kar želimo ohranjati.

Čeprav se večina oljarn ne spusti v pridelavo olja s hladnim stiskanjem semen, saj je ta bolj netradicionalen način pridelave, kjer se semena ne obdelujejo in ima olje posledično drugačne karakteristike, smo se mi odločili, da bomo proizvajali olje tudi po tem načinu stiskanja semen.

4. Kakšne so prednosti bio bučnega olja?

Po mojem mnenju je biološko bučno olje bolj žametno, mehko. Res je, da ne moremo presoјati, katero bučno olje je boljšega ali slabšega okusa, saj je to odvisno od okusa vsakega posameznika. Moram priznati, da bio bučno olje je drugačno, to opaziš, ko ga poizkusiš s katerim drugim bučnim oljem, glavna razlika pa je seveda cena, saj je surovina veliko dražja. Za proizvodnjo bio bučnega olja mora oljarna vsako leto dobiti certifikat, voditi posebne evidence in poseben HACCP in zato je potrebno več kapitala, zaradi česar je olje posledično dražje.

Seveda ni razlike v kakršnih koli škropivih, edino, s čemer se zemlja, na kateri so posajene buče, poškropi, je škropivo proti plevelu. Naknadno škropljenje buč seveda ne pride v poštev, saj če bi se s traktorjem ali katerim drugim strojem zapeljal po njivi buč, bi se te uničile.

5. Kako ugotavljate kakovost bučnega olja in pred tem tudi kakovost bučnih semen?

Ko mi dobimo semena v skladišče, se najprej opravi vizualna kontrola, torej kako semena izgledajo, ali so bolj polna, torej imajo več maščobe v sebi, ali so bolj suha, kar pomeni, da imajo v sebi nekoliko manj maščobe. Ocenjujejo se po sami barvi – katere so temno zelene, so dovolj dozorele, svetlejša semena niso dozorela in jih ne uporabimo. Pogleda se še, kako so bila pobrana in očiščena, če so poleg še kakšne druge snovi. Na podlagi vizualne kontrole izločimo semena, ki niso primerna za nadaljnji proces. Sledi kemijska analiza, ki se določa po povprečnem vzorcu, ki se ga odnese na kemijsko analizo, kjer se nadzorujejo PAHi (policikličnih aromatski ogljikovodiki), svinec in pesticidi.

Kakovost olja se lahko do določene mere ugotavlja s poizkušanjem. Nekatere malenkosti pa se senzorsko več ne morejo ugotoviti, na primer da bi bilo olje v manjši koncentraciji razredčeno ali pa da ni več stoodstotno. Takšne napake pa nam lahko pokaže le kemična analiza. Barva, gostota, vonj in okus so značilnosti, ki jih pri olju lahko preverimo sami, za vse ostalo pa se izvede kemijska analiza.

6. Ali Slovenci cenimo vrhunsko bučno olje, ga porabimo veliko?

Slovenci smo dobri porabniki bučnega olja, vsaj na območju, kjer buče rastejo, govorimo torej o Vzhodni Sloveniji. Tudi drugi ga vedno pogosteje uporabljajo, vendar ne v takšni količini.

Cenjenje kakovosti pa se počasi, iz leta v leto izboljšuje. Potrošniki so pripravljeni plačati več za kakovost kot včasih, ampak šele ko ta proizvod spoznajo oziroma jim je pravilno predstavljen. Na naših degustacijah gostom predstavimo štiri od šestih naših različnih bučnih olj in šele takrat opazijo in okusijo dobro kakovost in razumejo, zakaj takšna cena.

7. Kje vse lahko uporabimo buče in predvsem bučno olje?

Uporabnost bučnega olja je vsestranska, saj se pojavlja v kulinariki, kozmetiki, prehrambnih izdelkih. Vsakemu izdelku, kateremu dodamo bučno olje, se bo spremenila barva, okus ali vonj. Intenzivnost je odvisna od količine olja, ki ga je bilo dodanega. Pri nas si stranke še vedno lahko tudi same stisnejo bučno olje, na tako imenovanem oljevem.

8. Ali se slovensko bučno olje tudi izvažata, kam največ?

Seveda ima vsak oljar željo po tujem trgu in veliko slovenskega olja se je že prodalo v tujino, kjer se pojavlja v zdravstvu in visoki kulinariki. Tujci bučnega olja ne uporabljajo za solate, ampak za popestritev svojih jedi. Naša oljarna je pred pojavom koronavirusa pošiljala svoje steklenice v Rusijo, Avstralijo, Ameriko, Združene Arabske emirate in tudi na Japonsko. Zadnji dve leti smo se osredotočili na slovenski trg zaradi zapiranja mej in težav z virusom, ampak se trudimo spet razširiti trg v nove države. Zadnja pošiljka je trenutno na poti v Kazahstan.

(Kocbek G., intervju 8. 4. 2022)

3.1.3 *Intervju z gospodom Denisom Herganom iz oljarne Fram*

Oljarna Fram je najstarejša oljarna v Sloveniji in v tem delu Evrope, zato sva se odločila, da opraviva intervju z gospodom Denisom Herganom, predstavnikom oljarne Fram. Z gospodom Herganom sva se dogovorila za srečanje v framski oljarni, kjer smo 11. 4. 2022 ob 13.00 uri izvedli intervju. Intervju smo zaključili ob 14.00. Denis nama je opisal samo razvijanje in širjenje oljarne skupaj s celotnim naseljem Fram in same začetke delovanja oljarne.

1. Kako daleč v zgodovino sega tradicija pridelave bučnega olja v Framu, kakšni so bili začetki?

Začetki Oljarne Fram segajo v leto 1750, ko je Johann Krainz prišel v Fram, se poročil in zaposlil v »Malečevem mlinu«, ki je bil v lasti slivniškega grofa. Dne 21. 7. 1780 je (družina Krainz) »Malečhof« skupaj z mlinom in travnikom odkupila od grofa. Johann je vse prepisal na sina Tomaža (Thomasa), o čemer priča popisni list istega datuma (inventura s komisijo). Oljarno Fram je upravljalo 7 generacij družine Krajnc, vsi nasledniki, ki so prevzeli oljarno, so imeli ime Tomaž. Družini je bila oljarna odvzeta pri nacionalizaciji premoženja leta 1945 in ob tem je zadnji lastnik Tomaž (45) skupaj z ženo Else Marie (35) izgubil življenje in oljarna je prešla pod družbeno upravljanje. Na sosednjem dvorišču je bila tudi Oljarna Bezjak, ki jo je ustanovil Blaž Bezjak. Leta 1896 je začel izdelovati bučno olje, nadaljeval je sin Ivan Bezjak, ki je leta 1925 zgradil sodobno oljarno in jo leta 1936 posodobil s takrat najnovejšimi stroji. Država je leta 1948 razlastnila tudi družino Bezjak in po končanem lastninjenju je obe – Oljarno Krajnc in Oljarno Bezjak združila v skupno imenovano podjetje – OLJARNA FRAM. »Bezjakova« oljarna stoji še danes in je edini ohranjeni zaklad oljarstva v Framu, saj je bila Krajnčeva oljarna prodana (stroji) in porušena. Vsi stari stroji za izdelavo bučnega olja v Bezjakovi oljarni še vedno obratujejo in jih ob ogledih turističnih agencij za kratek čas tudi vklopimo, da se zavrti celotno kolesje oljarne, ki je v originalu bilo gnano z vodo, zato je na dvorišču oljarne tudi umetni rokav Framskega potoka, speljan skozi oljarno Bezjak. Še pred 40-imi leti je bil originalni in prvi umetni rokav potoka speljan z istim namenom tudi skozi Krajnčevo (»Malečevo«) oljarno, ki pa je bila žal porušena. Bezjakovo oljarno trenutno preurejamo v muzej oljarstva, ki bo ljudem pokazal, koliko truda in napora je bilo vložnega v steklenico bučnega olja.

2. Kje kupujete bučna semena, jih tudi sami kaj pridelate?

Lastnik Oljarne Fram je Kmetijska zadruga Ptuj, ki ima več kot 1000 članov – kooperantov, s katerimi imamo pogodbe o dobavi bučnega semena in tako uporabljamo izključno slovensko bučno seme.

3. Kakšen je postopek pridobivanja bučnega olja pri vas?

Smo ena zadnjih oljarn, ki si bučno seme posuši sama. V sezoni (od konca avgusta do konca septembra) od kmetov odkupujemo sveže bučno seme, ki ga najprej operemo in posušimo na sušilnici, katero ročno postavimo vsako sezono. Ko je bučno seme suho, gre na čiščenje,

da se odstranijo razne primesi (ostanki lupine buč) in potem ga skladiščimo v 1000 kg vrečah v hladilnici Kmetijske zadruga na Ptuj.

4. Kakšne so prednosti bio bučnega olja?

Prednosti bio olja so v tem, da ni prisotnih (oz. ne bi smelo biti) sledi pesticidov v olju in bi naj takšno olje bilo bolj zdravo. Količine bučnega semena, ki zrastejo na površini, ki ni bila nič obdelana s pesticidi proti plevelu, so (vsaj v Sloveniji) minimalne in z njimi ni mogoče dosegati naročil večjih kupcev. Izjema so manjše oljarne, ki imajo tudi manjše količine bio bučnega semena, po večini pa je bio bučno olje na policah trgovin uvoženo.

- Okus, barva in vonj olja so najbolj odvisni od pravilnega praženja oljne mase. -

5. Kako ugotavljate kakovost bučnega olja in pred tem tudi kakovost bučnih semen?

Kakovost ugotavljamo najprej z vizualnim pregledom, pokušanjem in nato z analizo. Bučno seme in olje ne smeta imeti sledov policikličnih aromatskih ogljikovodikov (ki so lahko tudi posledica nepravilnega sušenja ali praženja), težkih kovin in pesticidov, žarkega vonja, imeti morata značilno barvo – bučno seme mora biti temno zelene, bučno olje pa dikromatične, rdeče in zelene barve.

6. Ali Slovenci cenimo vrhunsko bučno olje, ga porabimo veliko?

Pri nas se dobro bučno olje ceni vedno bolj. Kot dokaz za to opazujemo prodajo našega najnovejšega izdelka, narejenega ob 270. obletnici Oljarne Fram. To olje je iz semen najboljše kvalitete, masa je pražena na nižji temperaturi, etiketa na okrogli steklenici ima 3D zlato označitev in zloženko okoli vratu, kjer je opisan del naše zgodovine. Glede na malo višjo ceno opazamo, da se tega izdelka proda vedno več, zato smatramo, da ljudje cenijo vrhunske izdelke s tradicijo, kljub malce višji ceni.

7. Ali bučno olje tudi izvažajo, kam največ?

Olje tudi izvažamo, naši največji partnerji iz tujine prihajajo iz Litve, Latvije, Hrvaške, Slovaške, Češke in držav Beneluxa. Končnim kupcem pa olje pošiljamo v veliko držav, po navadi je to karton ali dva za lastno uporabo – ti kupci po navadi postanejo naše redne stranke.

8. Pri katerih jedeh v vaši družini uporabljate bučno olje?

Seveda olje uporabljamo pri skoraj vseh solatah, uporabi se lahko tudi pri juhi, namaže skoraj pečenega piščanca, pri pecivih in ostalih sladica, seveda kot vroča polivka prek sladoleda, speče se jajce na oko itd.

9. Ali v vaši oljarni prakticirate običaj »oljevo« (lastno stiskanje olja) in kako poteka ta običaj?

Tega žal ne delamo, ker nimamo prostora in ker naša proizvodnja obratuje čez vse leto od 6. ure zjutraj do 10. ure zvečer. S tem je prvi začel Johann Krainz in njegovi nasledniki in ker so imeli boljše stiskalnice, ki so dale več olja in so (Krajnci) vzeli malo manj denarja in pogače za stiskanje od konkurenčnih oljarn, so s poslom preživeli najdlje od vseh. Fram je bil namreč poln žmik (oljarn), žag, vinogradov, razne kovinarske industrije, mesarij ... (Hergan D., intervju 11. 4. 2022)

3.1.4 Povzetek intervjujev

Spoznali smo, da je tradicija oljarstva na slovenskih tleh prisotna že zelo dolgo. Vsled tega imamo v krajih, povezanih z oljarstvom, veliko zanimivih snovnih in nesnovnih ostalin kulturne dediščine. Naši oljarji to tradicijo zelo spoštujejo in skušajo prenašati na naslednje rodove. Skušajo ohraniti tisto pristnost dobrega bučnega olja z ne avtomatizirano proizvodnjo, da je še vedno prisotna človeška roka. Vedno bolj se ceni kvaliteta s strani končnih potrošnikov. Tudi za nekoliko višjo ceno so potrošniki pripravljeni kupiti dobro bučno olje. Kar je po najinem mnenju pravilno, saj moramo začeti ceniti domače delo in trud, ki so ga ljudje vložili v končni proizvod. Star običaj »oljevo« pa se je že skoraj pozabil, zato ga bomo mi poskusili obuditi.

4. OBLIKOVANJE UNIKATNEGA GASTRONOMSKEGA DOŽIVETJA Z BUČNIM OLJEM

Na severovzhodu Slovenije je bučno olje obvezen del vsake kuhinje, ki ga gospodinje uporabljajo že desetletja. Njive, posejane z bučami, lahko najdemo na Štajerskem in v Prekmurju, kjer se nahaja tudi največ oljarn, ki pridelujejo bučno olje.

Kaj pa druge slovenske pokrajine?

Povprašali smo babice, tete, mame, ki prihajajo iz mest na Gorenjskem ali Dolenjskem in bučnega olja niso uporabljale.

Bučno olje je pomemben del slovenske kulinarike, a ga Slovenci sploh ne poznajo, zato želimo ljudem predstaviti tradicijo in neverjeten okus bučnega olja.

Odločili smo se za posebno kulinarično doživetje, kjer bodo lahko obiskovalci okusili bučno olje v različnih oblikah, ter se sami preizkusili v postopku pridelave olja od buče do steklenice.

4.1 Predstavitev dogodka: Oblikovanje kulinaričnega doživetja: OLJEVO NA ŠTAJERSKEM

4.1.1 Itinerar doživetja

V nadaljevanju bomo predstavili itinerarij doživetja (Priloga 7.1), za katerega smo pripravili tudi kalkulacijo (Priloga 7.2). Omenjeni ponudniki lahko tako doživetje vključijo v svojo ponudbo. Doživetje se prične na poznem zajtrku pri družini Štern, po domače Kovačnik, ki



Slika 1: Hišna specialiteta Kovačnikove hiše - bučni namaz

Vir: <https://kovacnik.com/kulinarika/>

že 40 let uspešno vodi turizem na kmetiji v Planici nad Framom. Gospodinje gostom postrežejo z domačimi mesninami, lokalnim sirom in s hišno specialiteto – bučnim namazom in bučno marmelado, ki ju proizvajajo sami. Po zajtrku se z električnimi avtomobili odpeljemo iz Pohorja do najstarejše oljarne na Štajerskem, ki je ena prvih oljarn v Sloveniji, ki se je začela ukvarjati s pridelavo bučnega olja.

Obiskovalci izvedo več o zgodovini nastanka prve oljarne in spoznajo izvorno tehnologijo. V oljarni na kratko predstavijo postopke pridobivanja bučnega olja in izvedejo degustacijo Štajersko prekmurskega bučnega olja. Z avtomobili se nato odpeljemo v Prekmurje k družini Kocbek, ki slovi po družinski tradiciji oljarstva, kjer obiščemo delavnico o običaju trebljenja buč in pridobivanja semen za bučno olje. Po delavnici sledi kosilo z jedilnikom, povezanim z oljem, in prezentacijo uporabe bučnega olja v moderni kulinariki.

V prvem delu dogodka gostje spoznajo teoretičen del pridelave olja, njegov okus in pomen v kulinariki, v drugem delu pa se ga naučijo narediti tudi sami. Osrednji del našega dogodka je tako Oljevo, kjer gostje bučno olje sami izdelajo po vseh postopkih proizvodnje, torej od semena do steklenice, pri čemer nam bo pomagala družina Kocbek z vsemi nasveti in mehanizacijo. Način izdelave olja se imenuje toplo stiskanje semen, torej se bodo semena pred stiskanjem termično obdelala. Svoje sveže stisnjeno olje si gostje sami natočijo v stekleničke s personaliziranimi etiketami, ki služijo kot čudovit spominek na doživetje.

4.1.2 *Predstavitev ponudnikov*

Prva lokacija našega dogodka se nahaja na Pohorju, 5 km od naselja Fram. Kovačnik je ime domačije že od leta 1770. Družine, ki so živele na tej posesti, so skozi leta zamenjale kar nekaj priimkov, zadnji trije rodovi pa nosijo priimek Štern. Začetki turizma na tej kmetiji segajo v leto 1981, ko sta se Angelca in Janez Štern odločila za velik korak v njunem življenju, odprla sta vrata svoje hiše za goste. Kmetija že dobrih 40 let skrbi za odlično ponudbo hrane in domačih izdelkov, oddajajo družinske sobe in ob vikendih nudijo gostom domače pohorsko kosilo. Pomemben dejavnik za vodenje turistične kmetije je, da je kmetija v večini samooskrbna, torej vso zelenjavo, sadje, mesnine prihajajo iz njihovega dvorišča. Družina Štern se zaveda pomembnosti narave v njihovem življenju, zato se trudijo iz dneva v dan prispevati k bolj zelenemu in trajnostnemu razmišljanju in posledično tudi razvoju kmetije, zato se leta 2020 prejeli certifikat Green Key.

(Štern B., Naših 40, 2021)

Oljarna je najstarejša oljarna v Sloveniji in tudi v tem delu Evrope, njeno ime se je prvič pojavilo leta 1750. V Framu so kasneje delovale še štiri manjše oljarnice pod istim imenom, ki se skozi leta niso ohranile. Tradicija priprave olja se prenaša iz generacije v generacijo. Stoletja trdega dela in znanja se poznajo v dobri usposobljenosti delavcev, ki so profesionalci za pridelavo olja na Slovenskem.

Proizvodnja bučnega olja poteka po tradicionalnem postopku pridelave in zaradi upoštevanja zahtevnih standardov proizvodnje je oljarna Fram pridobila Geografsko označbo za Štajersko prekmursko bučno olje.

Povzeto iz spletne strani: <http://www.oljarnafam.si/sl/oljarna-fram/>

Majhna družinska oljarna se je s trdim delom in željo po ohranjanju tradicije in navduševanju svojih kupcev prebila v sam vrh oljarstva v Sloveniji. Ime Kocbek, ki ga nosi družina iz Stare Gore, ki se že tri generacije ukvarja z oljarstvom, poznajo domači in tuji navdušenci pravega domačega bučnega olja. So ena redkih oljarn, ki delajo na strojih starih več kot sto let. Oljarstvo je v družini začel Alojz Kocbek, ki je z že rabljeno mehanizacijo začel pridelovati olje leta 1929. Tradicija se nadaljuje vse do danes, ko je oljarno prevzel njegov vnuk Gorazd Kocbek, velik pristaš ohranjanja družinske tradicije. Gorazd se je odločil voditi družinski posel na način, kot ga je vodil njegov dedek – torej z istimi stroji in istim načinom dela.

(Kocbek G., intervju 7. 4. 2022)

4.1.3 *Predstavitev jedilnika*

Pred delavnico pridelave lastnega bučnega olja boste lahko ob lahkem kosilu okusili, kje vse se bučno olje uporablja. Kosilo bo potekalo v srcu oljarne Kocbek, kjer bo postrežen 3-hodni meni z bučnim olje družine Kocbek. V vsaki jedi bo moč zaznati aromo bučnega olja, kar je tudi naš namen. Želimo predstaviti uporabnost bučnega olja na vsakem krožniku.

HLADNA PREDJED – PEČENI ŠPARGLJI OVITI V SLANINO Z BUČNIMI SEMENI IN PRAHOM BUČNEGA OLJA

Sestavine:

- 60 g špargljev
- 40 g slanine
- 10 ml bučnega olja Kocbek
- 10 g bučnih semen
- 1 g soli
- 10 g praha bučnega olja

Cele šparglje operemo, posušimo, prepražimo na bučnem olju in posolimo, nato šparglje ovijemo v slanino, ponovno popečemo ter serviramo z bučnimi semeni ter prahom bučnega olja.



Slika 2: Pečeni šparglji oviti v slanino z bučnimi semeni in prahom bučnega olja

Vir: lasten arhiv

JUHA – KREMNA BUČNA JUHA Z BUČNIM PIREJEM TER RIŽEVIM ČIPSOM Z BUČNIMI SEMENI

Sestavine:

- 200 g buče
- 70 g masla
- 20 g čebule
- 5 g česna
- 500 ml zelenjavne jušne osnove
- sol, poper
- 150 g krompirja
- 1 žlica kisle smetane
- 100 ml mleka
- 20 ml bučnega olja Kocbek
- 15 ml oljčnega olja
- 3 listi žajblja
- 20 g riža
- 5 ml soka rdeče pese
- 1 l sončničnega olja
- 20 g mletih bučnih semen

Postopek:

Maslo in olje segrejemo v enem loncu, dodamo sesekljano čebulo, česen in žajbelj ter bučo in prepražimo, kasneje dodamo jušno osnovo in kuhamo, dokler se sestavine ne skuhamo. Ko je vse skuhano, z ročnim mešalnikom spasiramo in dodamo začimbe.

Rižev čips

Rdečo peso zdrobimo in čez cedilo stisnemo tekočino, ki jo bomo kasneje potrebovali. Riž dobro skuhamo, spasiramo in zamešamo s tekočino od rdeče pese. Na peki papir raztegnemo na eno tanko plast in damo v pečico za 4 minute na 130 °C. Kasneje oddelimo plast od papirja in ocvremo v izjemno vrelem olju.

Bučni pire

Krompir operemo, olupimo in narežemo na kose, ki jih stresemo v lonec in zalijemo s hladno vodo. Vodo rahlo posolimo in lonec pristavimo. Ko krompir zavre, ga na zmernem ognju kuhamo še 10 do 15 minut oziroma dokler se ne zmechča.

Kuhan krompir odcedimo in pretlačimo. Dodamo mu mleko, kislo smetano, maslo ter bučno olje. Vse skupaj dobro premešamo, da nastane gladka zmes.

Pire po okusu začinimo.



Slika 3: Kremna bučna juha z bučnim pirejem ter riževim čipsom z bučnimi semeni

Vir: lasten arhiv

SLADICA – JOGURTOVA STRJENKA S KARAMELIZIRANIMI BUČNIMI SEMENI IN PENO BUČNEGA OLJA

Sestavine:

- 45 g jogurta
- 12,5 g sladkorja v prahu
- 1 pomaranča
- 1 list želatine
- 50 g sladke smetane
- 3 ml olja
- 4 ml bučnega likerja
- solni cvet
- 50 g kristalnega sladkorja
- 50 g masla
- 50 g bučnih semen
- 50 ml bučnega olja
- 50 ml vode
- 1 žlička Maltoseca

Postopek:

Jogurtova strjenka:

V skledi z ročno metlico zmešamo jogurt in sladkor. V manjši kozici segrejemo pomarančni sok ter tik preden sok zavre, kozico odstavimo in dodamo ožeto želatino. Dobro premešamo, da se želatina popolnoma raztopi. Mešanico želatine in pomarančnega soka vmešamo v jogurt. Skledo z jogurtom postavimo na led in z ročno metlico mešamo toliko časa, da se začne krema strjevati, v jogurt počasi vmešamo še stepeno smetano. S pripravljeno kremo do vrha napolnimo modelčke za strjenko. Modelčke damo v hladilnik za 1–2 uri, da se jogurtova krema strdi.

Karamelizirana bučna semena:

V ponev damo sladkor ter maslo in naredimo karamelo. Nato dodamo pražena bučna semena. Dobro premešamo. Karamelizirana bučna semena damo na peki papir, počakamo, da se strdijo in ohladijo, nato pa jih z nožem na grobo sesekljam.

Pena bučnega olja:

Olju dodamo vodo ter prašek Maltosec. Vse skupaj dobro premešamo s paličnim mešalnikom.



Slika 4: Jogurtova strjenka s karameliziranimi bučnimi semeni in peno bučnega olja

Vir: lasten arhiv

MAKRON BUČNEGA OLJA

Sestavine:

Za lupine makronov:

- 70 g mandljeve moke
- 60 g fino mlete bučne prge
- 130 g sladkorja v prahu
- 100 g beljakov (starani 24 ur)
- 90 g fino mletega sladkorja

Za polnilo:

- 60 g kremnega sira
- 50 g bučnega olja
- 15 g mehkega masla
- lupinica polovice limone

Postopek:

Iz sestavin pripravimo maso za lupine makronov. Maso nabrizgamo na obložen pekač v obliki lupin za makrone in jih pred peko pol ure sušimo. Nato jih pečemo v pečici 12–15

minut na 160 °C. Medtem umešamo sestavine za nadev in maso dobro ohladimo v hladilniku. Pečene lupine nadevamo s kremo in po dve združimo v makron.



Slika 5: Makron bučnega olja

Vir: lasten arhiv

OLJOVICA

Sestavine:

- 250 g moke
- 2 žlici olja
- 1,5 dl mlačne vode
- 0,5 žličke soli
- 5 žlic bučnega olja Kocbek
- 100 g bučne prge



Slika 6: Oljovica

Vir: lasten arhiv

Postopek:

Sol raztopimo v vodi. Moko presejemo v skledo, v jamico zlijemo olje in slano vodo. Nato začnemo počasi mešati. Testo dobro zgnetemo. Po vrhu ga premažemo z oljem, da preprečimo sušenje ter ga pustimo počivati vsaj eno uro. Pripravimo si prt, ga dobro pomokamo, damo nanj testo in ga začnemo vleči, da dobimo testo površine približno 2 kvadratna metra. Testo nadevamo z bučno prgo in ga polijemo z bučnim oljem Kocbek. Testo zavijemo in pečemo v pečici 25 minut na 200 °C.

5. ZAKLJUČEK

V uvodu zaključka bomo odgovorili na zastavljena raziskovalna vprašanja.

RV 1: Kako lahko tradicijo pridelave bučnega olja vključimo v gastronomsko doživetje?

Menimo, da je za učinkovito vključevanje tradicije pridelave bučnega olja potrebno poznati njeno zgodovinsko ozadje. Z raziskovalno nalogo smo prispevali k poglobljenemu spoznavanju tradicije, povezane z bučnim oljem na Štajerskem. Ugotovili smo, da je na voljo veliko nesnovne in snovne dediščine, ki lahko doživljanje bučnega olja naredi unikatno. Še posebej s povezovanjem kakovostnih deležnikov ter učinkovitim zgodbarjenjem. Prav tako pa želimo zeleno barvo bučnega olja uporabiti tudi kot ključni moto gastronomskih doživetij, ki morajo podpirati mehko mobilnost, kratke dobaviteljske verige in družbeno vključenost.

RV 2: Kako pridelovalci bučnega olja vključujejo bučno olje v turistično ponudbo?

Zaznati je, da je bučno olje vedno bolj vpeto v turistično ponudbo Štajerske. Temu zagotovo pripomore tudi vedno bolj kreativna pridelava novih pridelkov iz bučnic in buč ter širok spekter jedi, pripravljenih z bučnim oljem. Manjkajo samo še kreativna, ciljno oblikovana doživetja, kot smo ga pripravili v praktičnem delu naloge.

Cilj, ki sva si ga zadala, je, kako iz bučnega olja narediti gastronomsko doživetje. Skozi nalogo sva odkrivala vse posebnosti bučnega olja, njegovo širšo uporabo in najpomembnejše, da je bučno olje mnogo več kot preliv čez solato. Zato želiva širši publiki predstaviti vrhunska gastronomska doživetja, katerih skupna sestavina je bučno olje. V gastronomsko doživetje seveda lahko vključimo pridelavo bučnega olja. Tako sva sestavila celodnevno doživetje. Obiskovalci bodo lahko okusili dobrote z bučnim oljem, spoznali postopek od bučnih semen do bučnega olja ter tudi samo izdelali svoje bučno olje. S tradicijo pridelave olja se bomo поблиže spoznali na kmetiji Kocbek. Pri njih ima tradicija tako močan pomen, da uporabljajo popolnoma isto tehnologijo, znanje in stroje, kot je to delal njihov dedek pred skoraj 100 leti. Tudi oljarna Fram ima pestro zgodovino in pri njih bomo lahko zelo kmalu prišli v tesen stik s tradicijo, saj so v fazi urejanja muzejskih prostorov.

Pripravila sva program doživetja, ki ga lahko takoj implementiramo na trg in v ponudbo. Kvalitativno raziskavo sva opravila v dveh oljarnah Štajerske s pestro tradicijo. Pomembno se nama zdi, da se v promocijo bučnega olja vključi v prvi meri več oljarn, saj bomo le tako lahko izboljšali zaupanje potrošnikov v kakovost domačega bučnega olja. V naslednjem koraku pa moramo vključiti še gostinske in turistične ponudnike štajersko-prekmurskega območja ter kasneje celotne Slovenije, saj bodo lahko na tak način ponudniki širili in prodajali vrhunska kulinarična doživetja z bučnim oljem.

Skozi intervjuje sva spoznala, da je navada oljevega odšla v veliki meri v pozabo. Torej imamo odlično priložnost, da stare običaje ponovno obudimo, jim dodamo morda kanček modernosti in na zanimiv način približamo predvsem mladim.

V zaključku praktičnega dela sva v temi prepoznala odlično podjetniško priložnost. Trgu jo lahko predstaviva kot unikatno gastronomsko doživetje kulinarike kakor tudi kulturne dediščine. V ta namen sva oblikovala itinerarij ter ustrezno marketinško orodje. Prepričana sva, da bova idejo v prihodnje tudi razvila. V vsakem primeru pa jo lahko predstaviva kot praktičen primer diplomske naloge.

6. VIRI IN LITERATURA

Polak M. (2004). *Bučno olje v gostinski in turistični ponudbi*. Diplomsko delo.

Štern B. (2021). *Naših 40*. Turistična kmetija Pri Kovačniku.

Zaščita Štajerskega prekmurskega bučnega olja (junij 2015). Pridobljeno iz spletnega mesta: https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Spec_potrj_bucno-olje_SPBO_2_17.pdf (4. 4. 2022)

E. D. Zakaj bi morali vsakodnevno jesti bučno olje (30. 11. 2020). Pridobljeno iz spletnega mesta: <https://siol.net/trendi/zdravo-zivljenje/zakaj-bi-morali-redno-jesti-bucno-olje-540119> (4. 4. 2022)

Ugodni učinki bučnega olja (17. 5. 2021). Pridobljeno iz spletnega mesta: <https://www.zdravo.si/bucno-olje-5-ugodnih-ucinkov-na-zdravje/> (6. 4. 2022)

Zaščita bučnega olja. Pridobljeno iz spletnega mesta: <https://www.bucno-olje.eu/zascita-stajersko-prekmurskega-bucnega-olja> (4. 4. 2022)

Zaščiten geografska označba bučnega olja. Pridobljeno iz spletnega mesta: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/z-bucnim-oljem-do-nizjega-holesterola-in-stabilnejsega-srca/> (6. 4. 2022)

Gorazd Kocbek o bučnem olju (6. 12. 2016). Pridobljeno iz spletnega mesta: <https://www.metropolitan.si/scena/interviju-oljar-gorazd-kocbek-o-bucnem-olju-in-se-vec/> (29. 3. 2022)

Tradicija strašenja z bučami (29. 10. 2019). Pridobljeno iz spletnega mesta: <https://www.metropolitan.si/aktualno/tudi-slovenci-imamo-tradicijo-strasjenja-z-izrezanimi-bucami/> (1. 4. 2022)

Pridelava olja, Oljarna Flegar. Pridobljeno iz spletnega mesta: <http://oljarna-flegar.si/od-rastline-do-olja.html> (25. 3. 2022)

Tehnologija pridelave oljnih buč, kmetijsko gozdarski zavod Murska Sobota. Pridobljeno iz spletnega mesta: <http://www.kgzs-ms.si/wp-content/uploads/2018/03/navodila-za-pridelavo-bu%C4%8D-22.3.pdf> (25. 3. 2022)

Veliko ljudi ima bučno olje še vedno le za solate, Dnevnik (19. 12. 2016). Pridobljeno iz spletnega mesta: <https://www.dnevnik.si/1042757152> (29. 3. 2022)

Največji praznik buč v Sloveniji. Pridobljeno iz spletne strani: <https://www.bucno-olje.eu/upload/pr-objave/najvecji-praznik-buc-v-sloveniji.pdf> (1. 4. 2022)

Degustacija bučnega olja pri družini Kocbek. Pridobljeno iz spletne strani: <https://kocbek.si/oljarna-kocbek-degustacija/>

7. PRILOGE

7.1 Promocijska zloženska



Slika 7: Prva stran promocijske zloženske



Slika 8: Druga stran promocijske zloženske

MENU

Pečeni šparglji oviti v slanino s bučnimi
semeni in prahom bučnega olja



Kremna bučna juha z bučnim pirejem ter
riževim čipsom odetim v bučna semena



Jogurtova strjenka s karameliziranimi
bučnimi semeni in peno bučnega olja



Makron z bučnim oljem



Oljovica



Slika 9: Tretja stran promocijske zloženke

7.2 Kalkulacija

Kalkulacija doživetja na osebo:

Zajtrk pri Kovačniku	12,00
Ogled oljarne Fram z degustacijo	10,00
Oljevo Kocbek (kosilo, ogled, stiskanje) s steklenico olja Kocbek	50,00
Stroški skupaj	72,00
Marža 50 %	36,00
Skupaj brez DDV	108,00
DDV 22 %	23,76
Cena storitve z DDV	131,76

Tabela 1: Kalkulacija

Pri kalkulaciji smo upoštevali posamezne cene storitve ter obračunali povprečno agencijsko maržo. Naše doživetje bi gostje lahko rezervirali za minimalno 4 osebe.