



Sofinancira  
Evropska unija

EVROPSKA UNIJA PODPIRA KAMPANJE,  
KI SPODBUJAJO VISOKOKAKOVOSTNE  
KMETIJSKE PROIZVODE.



# GRADIVO ZA MEDIJE

## 22. PRAZNIK BUČ - Z LJUBEZNIJO DO BUČ



### PRISTNI OKUSI *Evrope*

ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

Financirala Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>



22. Praznik buč v Središču ob Dravi bo v soboto, 13. septembra 2025. Dogodek, ki je v dveh desetletjih postal ena osrednjih prireditev v severovzhodni Sloveniji, je mnogo več kot le kulinarično doživetje. Povezuje lokalne skupnosti, ohranja tradicijo, spodbuja turizem in obiskovalcem ponuja pristen stik z bogastvom narave ter kulturno dediščino.

### Zgodovina in razvoj praznika buč

Praznik buč se je prvič odvil leta 2003, ko so domačini želeli svetu pokazati pomen buč in bučnega olja za življenje v teh krajih. Sprva manjša lokalna prireditev je kmalu prerasla v tradicionalni dogodek, ki privablja tisoče obiskovalcev. Vsako leto so obiskovalci lahko spremljali prikaz trebljenja buč, spoznavali kulinarične posebnosti ter uživali v domači glasbi in kulturi. Poseben pečat daje tekmovanje v kuhanju bučnega golaža – jedi, ki je drugod po Sloveniji skoraj ne poznajo. Dogodek je tako postal sinonim za domačnost in srčnost.

### Ekonomski in kulturni pomen

Pridelava buč in proizvodnja olja predstavljata pomemben vir dohodka za številne kmetije v severovzhodni Sloveniji. Oljno bučo na tem območju pridelujejo že stoletja, bučno olje pa je postalo pomemben izvozni produkt. Poleg gospodarskega pomena ima praznik buč tudi kulturno vrednost – ohranja tradicijo, povezuje lokalne skupnosti in krepi turistično prepoznavnost regije kot gastronomske destinacije.



## PRISTNI OKUSI *Evrope*

ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

Financirala Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>



## Zanimivosti in dejstva o bučah in Štajersko prekmurskemu bučnem olju

**Buče so razširjene po vsem svetu** - Poznamo zelo veliko sort buč različnih oblik in barv, saj med bučevke (Cucurbitaceae) spada približno 800 vrst in okoli 130 rodov, razširjeni pa so po vsem svetu, predvsem v tropskih in subtropskih pasovih. Buče izvirajo iz Južne Amerike in so v Evropo prišle v prvi polovici 16. stoletja z ladjami Krištofa Kolumba.

**Začetki pridelave bučnega olja na slovenskih tleh** - Prvi zapisi o predelavi bučnih semen v olje segajo v leto 1750, ko se v virih prvič omenja stiskalnica bučnih semen in oljarna na Štajerskem. V naslednjih letih se je ta dejavnost hitro razširila po vsej Štajerski in v Prekmurje, bogata tradicija predelave pa se je ohranila vse do danes. Na tem območju so namreč ustrezne klimatske razmere, predvsem pa je povprečno letno manj padavin kot 800 mm.

### **Štajersko prekmursko bučno olje, nosilec evropske sheme kakovosti Zaščitena geografska označba.**

Slovenija je polna pristnih okusov, ki so zaradi naše geolokacije in klime posebej značilni za to naše območje. Štajersko prekmursko bučno olje je zato s svojim značilnim aromatičnim vonjem in okusom nepogrešljivo v kulinariki. Tako se lahko bučno olje uporablja pri pripravi skoraj vseh jedi, bodisi za mariniranje, za pripravo omak, za prelivanje testenin, za rižote, za hladne mesne jedi, juhe, sladice, kot tudi za pripravo različnih namazov. Pravi gurmanski užitek pa je vaniljev sladoled prelit z bučnim oljem.

**Posebno veljavo Štajersko prekmurskemu bučnemu olju daje Zaščitena geografska označba (ZGO), ki je ena od evropskih shem kakovosti, s katero so zaščiteni kmetijski pridelki in živila v Sloveniji in celotni Evropski uniji, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države in imajo preverjeno kakovost in lastnosti.**



**PRISTNI**  
**OKUSI** *Europe*  
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

Financirala Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>



## Zaščitena geografska označba (ZGO)

Da se lahko kmetijske pridelke in živila označi z geografsko označbo:

- morajo biti pridelani ali predelani na določenem geografskem območju, katerega ime nosijo (na primer surovine lahko izvirajo iz drugega območja);
- med proizvodom in geografskim območjem mora obstajati povezava;
- kmetijski pridelek ali živilo mora imeti posebno kakovost, sloves in druge značilnosti, ki izvirajo iz določenega geografskega območja.

Označbo zaščitena geografska označba ima 13 slovenskih pridelkov in živil: Kraški pršut, Zgornjesavinjski želodec, Štajersko prekmursko bučno olje, Prleška tünka, Kraški zašink, Kraška panceta, Ptujski lük, Kranjska klobasa, Slovenski med, Prekmurska šunka, Štajerski hmelj, Jajca izpod Kamniških planin, Šebreljski želodec.

Nacionalni in Evropski znak  
zaščitena geografska označba:



## Pomen znaka GIZ Golica

Štajersko prekmursko bučno olje nosi tudi znak združenja GIZ Golica, ki ga uporabljajo člani tega združenja.

## Znak združenja GIZ Golica:



**PRISTNI**  
**OKUSI** *Europe*  
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

Financirala Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>





Kontrolo uporabe znaka ZGO izvaja MKGP-UVHVVR in pooblaščen certifikacijski organ, ki preverja skladnost s specifikacijo in zakonskimi zahtevami in na podlagi kontrole izda certifikat. Notranji nadzor izvajajo člani združenja GIZ Golica 1x letno.

### Najbolj pogosta vprašanja o bučah (FAQ)

- **Koliko buč potrebujemo za liter olja?** – Približno 33 buč oziroma 3 kg semen.
- **Zakaj ima olje tako posebno barvo?** – Barvo daje klorofil v semenih, ki ob praženju prehaja v olje. Olje ima značilno barvo (zeleno rjavo, temno zeleno rjavo, zeleno rdečo ali zeleno rjavo rdečo).
- **Ali so vsa semena buč užitna?** – Ne. Okrasne buče imajo grenko meso, ker vsebujejo strupeno grenično snov kukurbitacin, ki lahko povzroči želodčne krče in slabost. Užitna so semena oljnih buč, iz katerih pripravljamo najrazličnejše jedi.
- **Kako odstranimo madeže olja iz oblačil?** – Ste že kdaj opazili, da se kapljica bučnega olja znajde prav tam, kjer najmanj želite – na tekstilu? Madeže bučnega olja lahko odstranite naravno in brez posebnih čistil. Oblačilo ali tkanino enostavno obesite na sonce in pustite, da UV žarki opravijo svoje. Ker je bučno olje občutljivo na svetlobo, madež hitro zbledi in izgine. Nato oblačila samo še operete kot običajno – in bodo kot nova! Sicer boste madeže najlažje odstranili iz umetnega tankega materiala, kot je poliester, saj olja ne vpije dobro. Če je madež na beli obleki, pa lahko obleko operete na 60 °C. Pazite na naravo, da detergente, ki nam in naravi škodijo, uporabljate le, ko je to res potrebno – pri trdovratnih madežih. Tekstil izpostavimo soncu, kjer UV-svetloba naravno razgradi madež.
- **Kaj se bo dogajalo na 22. Prazniku buč?**
  - Tekmovanje v kuhanju bučnega golaža – sodelovalo bo več ekip, ki bodo pripravljale jed po pristnem receptu.
  - Degustacije Štajersko prekmurskega bučnega olja.
  - Otroški kotiček z ustvarjalnimi delavnicami in igrami.



PRISTNI  
OKUSI *Europe*  
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

Financirala Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>





Sofinancira  
Evropska unija

EVROPSKA UNIJA PODPIRA KAMPANJE,  
KI SPODBUJAJO VISOKOKAKOVOSTNE  
KMETIJSKE PROIZVODE.



- Kulturni program z glasbenimi nastopi.
- Posebna atrakcija: bučna rulada velikanka, dolga 22 metrov, ki bo razrezana in razdeljena med obiskovalce.



## PRISTNI *Europe* OKUSI

ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

Financirala Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>





Sofinancira  
Evropska unija

EVROPSKA UNIJA PODPIRA KAMPANJE,  
KI SPODBUJAJO VISOKOKAKOVOSTNE  
KMETIJSKE PROIZVODE.



Prijazno Vas vabimo, da nas v soboto, 13. septembra 2025 med 10. in 14. uro obiščete na 22. tradicionalnem prazniku buč v Središču ob Dravi.

PRISTNI  
OKUSI  
*Evrope*  
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

2<sup>let</sup> PRAZNIK BUČ  
Z ljubeznijo do buč.

BLIŽA SE  
PRAZNIK BUČ

Financiralna Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.  
Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://www.prehrana.si>

Sofinancira  
Evropska unija

EVROPSKA UNIJA PODPIRA KAMPANJE,  
KI SPODBUJAJO VISOKOKAKOVOSTNE  
KMETIJSKE PROIZVODE.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# PRISTNI OKUSI *Evrope*

ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

Financiralna Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>

