



VARAŽDINSKA ŽUPANIJA,
HRVATSKA AKADEMIJA ZNANOSTI I UMJETNOSTI -
ZAVOD ZA ZNANSTVENI RAD U VARAŽDINU
I UDRUGA VARAŽDINSKO BUČINO ULJE

ORGANIZIRAJU

II. ZNANSTVENI SKUP

"Varaždinsko bučino ulje"

22/02/2022

s početkom u 10.00 sati



Arena Varaždin - Setaliste Franje Tuđmana 1



PROGRAM

10:00 Pozdravna riječ domaćina - Varaždinska županija

10:15 - 10:35 Antioksidacijska aktivnost bučinog ulja i popače
prof.dr.sc. Srećko Valčić, Institut Ruđer Bošković

10:40 - 11:00 Potrošnja i informiranost o važnosti konzumacije bučinog ulja u studentskoj populaciji
izr.prof.dr.sc. Natalija Uršulin - Trstenjak, Odjel za prehrambenu tehnologiju, Sveučilište Sjever

11:05 - 11:25 Uljare bučinog ulja: Industrijska baština Hrvatske
mr.sc. Roman Ozimec, ADIPA- Društvo za istraživanje i očuvanje prirodoslovne raznolikosti Hrvatske

11:30 - 11:50 Izazovi u proizvodnji bučinog ulja Safety vs quality
Melita Makovec, mag.ing.mel.biotech, Biosinttitut d.o.o. Čakovce

12:00 Degustacija jela od Varaždinskog bučinog ulja

*Zbog ograničenog broja sjedećih mjesta, molimo potvrditi Vaš dolazak i rezervaciju na broj telefona: 042-390-542.
*Za prisustvo znanstvenome skupu potrebno je imati COVID potvrdu

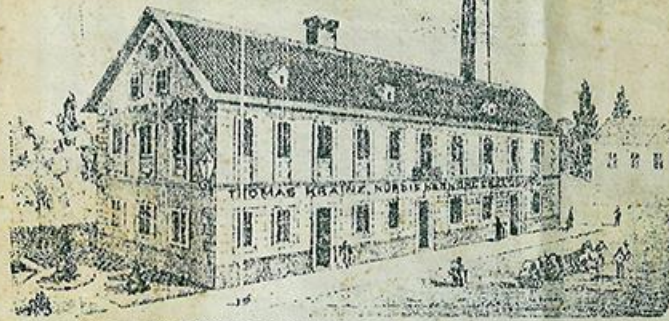
ULJARE BUČINOŠ ULJA: INDUSTRIJSKA BAŠTINA HRVATSKE

Roman Ozimec, Mag. Sc. Biol. et Oecol.; Mag. Agr.

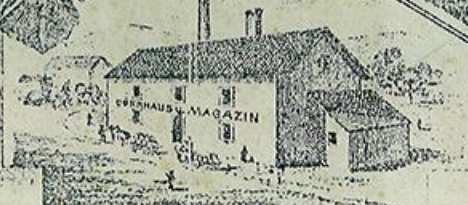
2. ZNANSTVENI SKUP
Varaždinsko bučino ulje
Varaždin, 22.02.2022.

1750.

Erste steiermärkische Kürbis-Kernölpresse



Thomas Kraunz
Frauheim
bei Kranichsfeld



GEGRÜNDET 1750

Telegramme: KRAUNZ, FRAUHEIM.

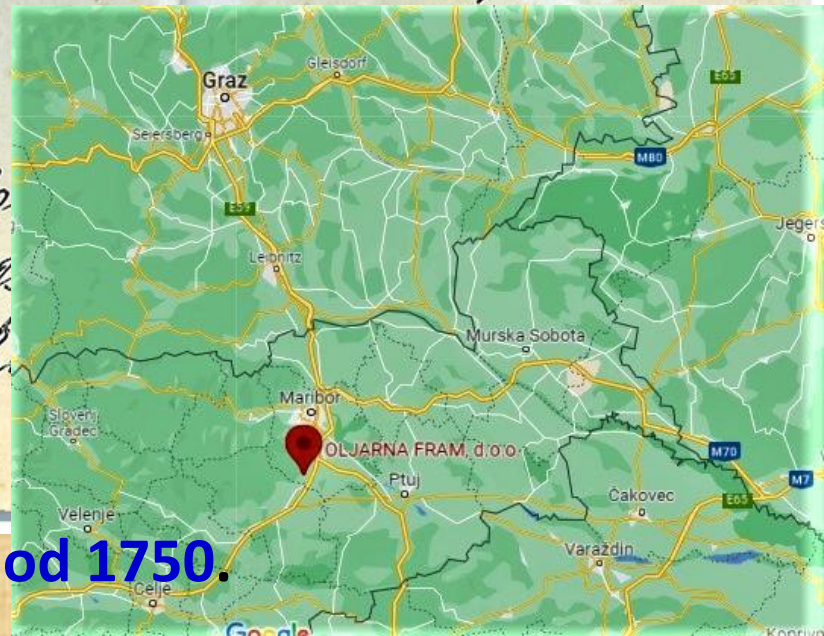
K.K. POSTSPARKASSEN-CHECKKONTO
N^o 54.228.

Lith. C. Rausch Marburg

Frauheim, am 8. Sept. 1918



Quittung
für eine Partie
guter gelberer
Kernen (Pumpen) auch

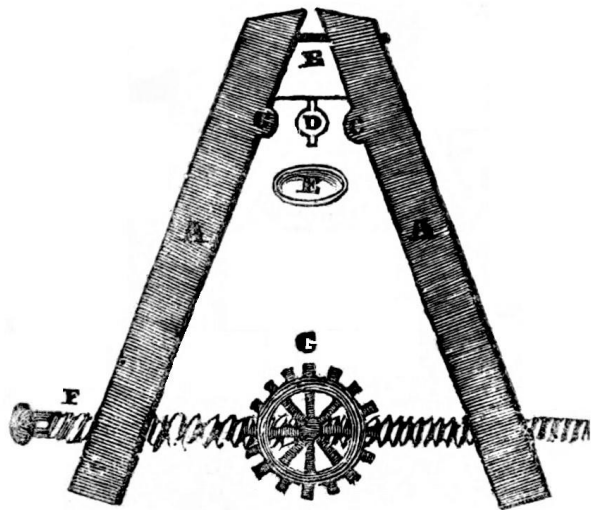


Uljara Fram, Štajerska, danas SLO, radi od 1750.

Predindustrijska proizvodnja u Hrvatskoj

Prilika Preshe *)

vu kojojse iz buchneh koftchicz na melyu ztucheneh olye presha:



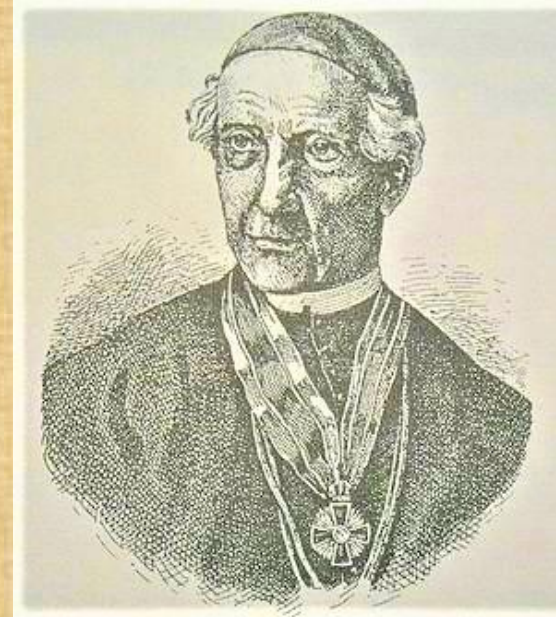
Raztolnachenye preshe.

- A. Dva okolo pol refa debela, à jeden ref duga bervna.
- B. Selezni debel klin, koi bervna na gornyi ztrani zkupdersi.
- C. Dve iz bervna van pucheche glaviczze, po kojéjsze ztische poszuda.
- D. Vu kojusze melya za preshanye nuter deva.
- E. Velika iz lima (Blech) zdela, vu koju olye czuri.
- F. Veliko dreveno vreteno, po kojemsze dolyni kraj ber-veny zkupztische.
- G. Kolo, iz kojega sterchija poberuhi, za kojese obra-cha kolo.
- H. Ztupa, vu kojojse buchne koftchicze tucheju.

*) Obilneski navuk od delanya olya iz buchneh koftchicz nahadyasze vu Daniczi leta 1834 y 1835.

1834.-1836.

Prvi poznati zapis o
proizvodnji bučinog
ulja



Ignac Kristijanović (1796.-1884.)

*Navuk buche zemelyzke z-hasznum pouno-
sati, y z-koftchicz'h zdravo olye nachinyati.*

Kristijanović, Danicza Zagrebechka 1834-1836

Naputak za koristan uzgoj buča
i proizvodnju zdravog ulja od njihovih
sjemenki

Tradicijska i manufakturna proizvodnja na području Vž županije

Ulje iz bučnih košticah. 1854

Od Jelisavt Prasničke rođ. Bertičeve.

Dobar gospodar mora gledati, da svaku i najmanju stvar na korist gospodarskog napredka obrati. Nesmije dakle dopustiti, ni da se koštice od bučah bez hasne potepu; premda obradivanje bučah malo brige i truda stoji, jer se one posvuda među kukuruz sáde i zato ni ti posebnog zemljišta, niti obradivanja neiziskuju.

Buče su nam od veliké koristi. Dok su mlade, dobra su ljudem hrana s octom kiselu ili s mlékóm sladke. Nadalje véro su dobre za svinje i dojne (muzare) krave. U kasnu jesen, kad već ništa zelena nema, mogu se buče u kopanju poznatim kosačem za kratko vréme dobro skosati i tako kosane polagati kravam svaki dan, po ikaf bučah na dan. Za koi dan će krave još jedan put toliko imati mléka, koliko su imale od suhe kérme. Svinje, ako idu u žir, a ne večer dobiju tako kosanih bučah, véro se hézvo odebljaju, jer jih od žira žedja mnogo muči, a buče jih hlade, i to svinjčetu véro godi, pa makar još tako sito doma došlo, opet jih véro rado jede.

Obično se u to doba buče na dvorištu polupaju, ter jih svinje raztežu i jedu, kad i kako jih je volja. Ali se na takov način mnogo raztepe, jer svinjče pobere samo koštice i mezdrinje i gdé šta mehka, a ono drugo ostavi, ter smo tamo navlačeč izmérlja i na taj način polovica prodje u taman. Zato je bolje, da se buče kosane sipju u kopanju svinjsku, gdé svaki i najmanji komadić na hasnu dodje. Ali nije samo to, već i koštice iz zrélích bučah valja iztrébíti i posušiti, ter tako posušene spravi ti. U zimi, kad već nema bučuh, uzmi koštice, ter jih opet na peći malo presuši, i u stupi, gdé se kaše tuče, iztuci, ali tako drobno, da su kao tósto. Četvrt (fértalj) vagana košticah tako iztačenih deni u kotoč od jednog vedra (škova) i ovaj napuni čistom vodom; to neka célu uru kipi, da se ulje dobro skupa spravi. Kad vidiš, da je odozgor voda lépo mastna, uzmi veliku žlicu (kašiku) i oberi sve, što je mastno, u kakvu posudu. Voda što ostane u kotlu, ona je u kao juha iz kakvoga brašna. S otom juhóm možeš vagana hajdenih ili kakvih drugih plévah popariti

30 Hrnčić Stjepan, Poljana. Suho voće, 3 vrsti pekmeza, tikvino ulje i ljesice za sušenje voća.

če svinje jako rado i tečno pojedli. Ulje, što je obdeni na žeravku i kuhaj kao i putar. Neslagaje u znati, kad je dosta kuhano, ako nekoliko kapljicah u natar pustih, ter ulje kao i maslo stane cverčati, je dosta i jako kuhano, ter se može upotrebíti za žganj ko uzmemo, koliko nam družina ulja preko zime u lah, u sobi, u kuhinji potroše, priznati moramo, da nam puno vrédi, ako si barem toliko priredimo, koliko nam za domaču potrebu treba. Ali mast ova ne samo što je dobra za goréti, već i za jelo; ljudi se s njome služe kao i s maslom; seljanke od bučnih košticah prave i gibanicu, pa je véro dobra. Ako hoćemo tu mast za jelo da imamo, netreba nam je ništa prekuhavati, nego samo onako obranu valja nam spravi ti. Od vagana dobrih košticah može se dobiti 4 do 5 polícáh masti; polícé ima 2 ½ funt.; uzmimo samo po 4 polícá od vagona, što vagne 11 funt., kao što je sada repično ulje, po 48 kr., to čini 8 fr. 48. kr. šajna. Dakle vagan košticah vrédi za ulje 8 fr. 48 kr., a kao hrana za svinje najmanje 24 polícá kukuruzne melje.

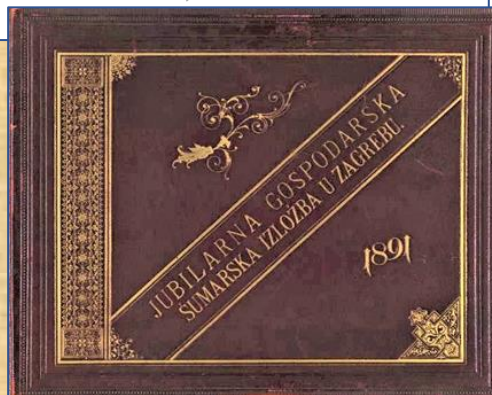
U Bitkupcih (kod Varatina) doe 7. veljače 1854.

Prasnički, J., 1854: Ulje iz bučnih košticah. Gospodarske novine, 2/10:44. prvi dokaz tradicijske proizvodnje bučinog ulja u Hrvatskoj, njegovog korištenja za jelo te sjemena buče za kolače (polovica 19. stoljeća).

1848. OŽEGOVIĆ Barlabaševački Metel, barun, iz Bele, županije varaždinske, maslo i ulje od tikvanskih košticah.

1860. RAUCH Juraj barun, iz Martianca, župan. varažd., maslo, mašću, svieće, ulje od bučah.

1891



GOSPODARSKO-SUMARSKA JUBILARNA IZLOŽBA U ZAGREBU
GOD. 1891.

IZLOŽBENI
KATALOG

UREDIO
STJEPAN UGARKOVIĆ

CIENA 80 NC.

NAKLADOM DANIELA HERMANN
BR. 139. Brojnik Šetnjaka
ILICA 22 — ZAGREB — ILICA 22.

PRVA IZLOŽBA

DALMATINSKO - HRVATSKO - SLAVONSKA

348 1864.

MESECA - KOLOVOZA, - RUJNA I LISTOPADA

ODRŽAVANA

U ZAGREBU

GLAVNOME GRADU TROJEDNE KRALJEVINE.



U ZAGREBU 1864.

BRZOTISKOM A. JAKIĆA. PAPIR HRVATSKÉ TVORNICE ŠCMIOT I MEYSERA NA RIECI.

Pojava industrijske proizvodnje u Hrvatskoj

uljna bundeva (*C. p. var. oleifera*) sinonim var. *styriaca*)
kraj 19. st. (1870.-1880.) - u Štajerskoj



Dioničarsko društvo za preradu kukuruza i tvornica ulja, Veliki Bečkerek: repica, suncokret, buče

Prva bosanska asfaltna industrija Anton Szirmai, k. d. Sarajevo; Alipašin most; 5. Uljarsko odjeljenje: bučino i suncokretovo ulje; 10 vagona/god.



1916.



1935.

1934.



PRVA HRVATSKA TVORNICA ULJA

Prva hrvatska tvornica ulja d.d. ustanovljena je krajem 1916. godine osnivačkom skupštinom. Službena zabrana uvoza uljarica koju je te je godine izdala Kraljevska zemaljska vlada, bila je neposredan poticaj osnivačima. Osim toga, u neposrednoj blizini Zagreba nije bilo uljara, a na tržištu nije bilo dovoljno svinjske masti i drugih masnoća životinjskog podrijetla. Jedan od dioničara bio je član poznate židovske obitelji Samuel D. Aleksander, "nestor hrvatske industrije" kojem se pridružio brat Šandor. Drugi dioničar bio je arhitekt, gradski zastupnik, a kasnije i gradonačelnik Zagreba Vjekoslav Heinzel. Kao jedini poznavatelj proizvodnje ulja spominje se dioničar Alfred Pick iz Graza koji je za tvornicu kupio veliki dio strojeva od "Wolf Wettensdorfes Söhne" iz Eggenberga kraj Graza. Proizvodnja ulja od bundeve počela je već 1917. u Palmotićevoj 82, na hidrauličkim prešama, sa 90 radnika i 10 službenika i te je godine proizvedeno oko 800.000 litara ulja. Sljedećih godina je modernizirana ekstrakcija te je krenula proizvodnja repičinog ulja za rasvjetu te lanenog ulja.



Ivanečka Željeznica,
osnovana uljara 1929.,
prestala raditi u 2. svj. ratu?



selu Bregi kraj Koprivnice mala uljara koju je posjedovao Ivan Krapinac, a na području Ivanca čak tri mlina: Posarićev (Danekov) melin, Levanićev melin i Friščićev melin.

Tablica 4.2.3.1. Pregled uljara s proizvodnjom bučinog ulja na području Hrvatske (1916.-1990.)

Table 4.2.3.1. Oil mills that produced pumpkin seed oil in Croatia (1916-1990)

**1. kolovoza 1955.
Izgorjela čakovečka uljara**

Naziv/ Name	Godina/ Year	Grad/ City
Prva hrvatska tvornica ulja d.d	1916	Zagreb
Prva varaždinska hidrauliška proizvodnja ulja	1917	Varaždin
Industrija ulja d.d. Koprivnica	1917	Koprivnica
Tvornica ulja iz bundevskih koštica Horvat Šimun	1920	Križevci
Prva karlovačka tvornica ulja Josip Flego	1920	Karlovac
Tvornica ulja d.d. iz repice i bundevskih koštica	1924	Bjelovar
Uslužna uljara obitelji Županić	1936	Vidovec

*** Radom počela 1917**

Industrijska proizvodnja bučinog ulja u Varaždinskoj županiji

NOVOST!

NOVOST!

OBJAVA.

Častim se ovime p. n. općinstvu grada Varaždina te čitave županije varaždinske do znanja staviti, da sam 15. studenoga 1917. otvorio u Streljačkoj ulici br. 4. (za Opatičkom crkvom) radionu za

≡ **proizvodnju koščićnog ulja** ≡
iz tikvinih i sunčaničnih koščica it.d.

koje ću najbolje i najjeftinije proizvodjati.

Nije potrebno trijebiti koščice.

Imade ljudi koji su poslom tako zabavljeni, da si ne mogu sami koščice istrijebiti (izluzati), pa stoga razloga nabavio sam si takav **stroj koji će koščice trijebiti** bez da i jedna ide pod kvar, nu potrebno jest, da budu dovoljno posušene.

Preporučujuć se p. n. općinstvu, da me u mojem podhvat u čim više podupre, te da mojem domaćem poduzeću podijele prednost pred onim stranima.

1917.

Sa odličnim poštovanjem

Prva varažd. Hidrauliška proizvodnja ulja
vlasnik **JOSIP BATAN**
gradjevni i umjetni bravar.

1919.

Kupujem

Laneno sjemenje i koščice od bundeva
na veliko i malo.

Josip Batan -- Varaždin,

- - proizvodnja ulja. - - 434

Javljam poštovnom općinstvu, da sam svoju tvornicu ulja opet stavio u pogon te da svakog dana dobavljam svježe ulje uz najjeftinije cijene.

Ujedno javljam, da preuzimam koščice od bundeva (buča) po dnevnim cijenama.

Sa poštovanjem

Varaždinska tvornica sjemenskog ulja

1931. JOSIP KRAJNC

VARAŽDIN

172-

Telefona br. 65.

TVORNICA KOŠČIČNOG ULJA

Adolf Bezjak, Varaždin

1937. Streljačka ul. 4.

Kupuje sve vrste uljenog sjemenja po najvišim cijenama. Na zalih uviijek svježe koščićno ulje uz povoljne cijene. Prima koščice u zamjenu.

Industrijska proizvodnja bučinog ulja u Varaždinskoj županiji

Tvornica ulja i octa, OUR Zadružno poljoprivredno-prehrambenog kombinata Varaždin;
SOUR Varaždinka od 1993. Prehrana dd

1976: VŽ vijesti,
br. 1644
Varaždin.

Tvornica ulja — stvarnost 1976.

Trideset i jednu smo godinu u slobodi. Uvijek smo svečano i stvaralački obilježavali te obljetnice od posebnog značenja, a tako je i bilo ovog ponedjeljka — uoči Dana ustanka naroda Hrvatske. U Varaždinu, simboličnim presjecanjem vrpce, predsjednik Skupštine općine Ciril Grabrovec pustio je u pogon novoizgradjenu Tvornicu ulja i octa.

Pored radnika ove OOUR Zadružno poljoprivredno — prehrambenog kombinata Varaždin, svečanosti su prisustvovali rukovodioci društveno-političkih organizacija Varaždina: Franjo Varga, sekretar Općinskog komiteta SKH, Varaždin i njegov zamjenik Josip Lonjak, predsjednik Općinskog sindikalnog vijeća Mihovil Šprem te predsjednik Općinske konferencije SSRN-a Duro Mihoci.

Na svečanoj sjednici Centralnog radničkog savjeta ZPPK, o razvojnom putu te izradnji Tvornice ulja i octa govorio je dipl. inž. Ivan Vlahović.

Osnovna djelatnost ove OOUR je prerada bučnih košćica u jestivo salatno ulje, uz nusprodukte — pogače i ljuške kao komponente stočne hrane. Nova tvornica izgradjena je na urbano predviđanom prostoru za razvoj prehrambene industrije u Varaždinu. Mogućnost prerade iznosi 1465 tona bundevskih košćica

godišnje i proizvodnju: 400 tona jestivog salatnog ulja, 557, tona pogače kao komponente krmnih koncentrata i 352 tona ljuške kao sirovine u tvornica-ma stočne hrane.

Tvornica ulja Varaždin nalazi se u središtu potrošačkog područja gdje je stanovništvo, tradicionalno zahvaljujući upravo „Uljaru“, naviknuto na specifično aromatsko jestivo ulje za salatu od prženih bundevskih košćica. Ujedno, novi objekt, kao druga radna ZPPK Varaždin ove godine, nalazi se u neposrednoj

blizini Tvornice stočne hrane „Koka“ Varaždin, koja je stalni kupac svih pogača i ljuške, smanjuju se troškovi transporta i realiziraju pogodnosti koje idu u prilog poslovanju.

I ranije, proizvodi Tvornice ulja zastupljeni su u velikim potrošačkim centrima, primjerice u Ljubljani, Mariboru i Zagrebu. Napomenuti ćemo, da je 1972. godine proizvedeno 153 tona bučinog ulja, da bi lani to iznosilo 230 tona, a planska proizvodnja za ovu godinu, kao i plasman, iznosi 280 tona.

Osnovna organizacija udruženog rada Tvornica ulja i octa ukupno zapošljava 47 radnika. Ove godine trebala bi ostvariti brutto produkt od 3 milijarde i 400 milijuna starih dinara. Postoji niz garancija rentabilnog ulaganja u novi objekt.

Time je dugogodišnji san radnika ovog kolektiva postao stvarnost. Danas rade u novoizgradjenim prostorijama po naj-suvremenijim tehnološkim normativima i ne modernom postrojenju. Ukupna vrijednost investicija u ovaj objekt iznosi



milijardu i pedeset milijuna starih dinara.

Naznake budućeg razvoja ZPPK iznio je direktor, dipl. inž. Andrija Kučar. Riječ je o poznatim proizvodnjama, karakterističnim za prehrambenu industriju, koje će u nas dobiti na svojoj cjelovitosti.

Prigodnoj svečanosti otvorenja novog objekta

prisustvovali su i bivši radnici ovog kolektiva koji su otišli u mirovinu. Nakon razgledavanja nove Tvornice, iz njihovih usta najčešće se moglo čuti — zašto nismo mlađji, pa ovo je nešto posve drugo! Istom prilikom, najzaslužnijim članovima ove OOUR podijeljene su nagrade i priznanja.

*Tekst:
B. Cvetko*

*Snimci:
Ml. Pavković*

Industrijska proizvodnja bučinog ulja u Varaždinskoj županiji

Od 1936. godine u selu Vidovec kraj Varaždina **Uslužna uljara obitelji Županić** koja se bavi preradom bučinih sjemenki u bučino ulje.

ZANIMLJIVOSTI Privatna uljara u Vidovcu

DUGA TRADICIJA

Crno bučino ulje jedan je od najpoznatijih varaždinskih prehrambenih specijaliteta za kojim uvijek vlada velika potražnja na tržištu usprkos njegove vrlo visoke cijene, a manje je poznato da u Vidovcu već više od 40 godina djeluje privatna uljara čija je specijalnost baš proizvodnja ovog visokokvalitetnog ulja. Uljara je vlasništvo Ivana Županića i u njoj se prema staroj tehnologiji u toku sezone koja upravo traje dnevno preradi i po 800 kilograma koštica bundeve iz čega se dobije i do 300 litara kvalitetnog ulja. Duga tradicija proizvodnje garancija je kvalitete, a usluge ove uljare koriste mnogi poljoprivrednici iz šireg varaždinskog kraja.

Ovih dana u uljari vlada prava gužva i treba čekati na red, no kvalitetom usluga svi su zadovoljni.

(**Varaždinske vijesti, 1990**)



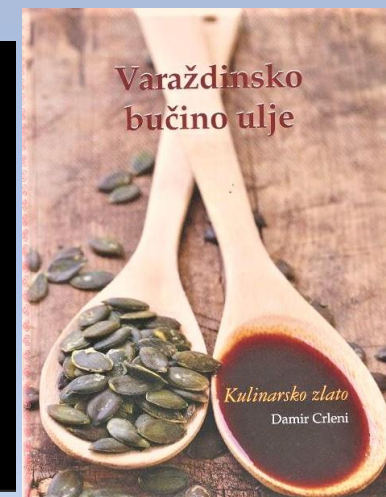
Danas u VŽ Županiji:

Prehrana d.o.o., Varaždin

Uljara Patrčević, Strmec Podravski

Uljara Presečki, Cargovec

Uljara Županić, Vidovec



Industrijska baština

Industrijska baština: fizički ostatci povijesti tehnologije i industrije: proizvodni pogoni i rudarska nalazišta, te energetska i transportna infrastruktura.

Organizacija očuvanja: Muzej, Edukacijski centar, Etno zbirka,



EU
EL **21** **SIS**
European Centre of Culture
and Heritage



U svijetu
ugl. uljare
maslinova
ulja



**Muzej pšenice, loze i masline,
Jama Baredine**



Baredine
JAMA-GROTTA
POREČ-ISTRA-CROATIA

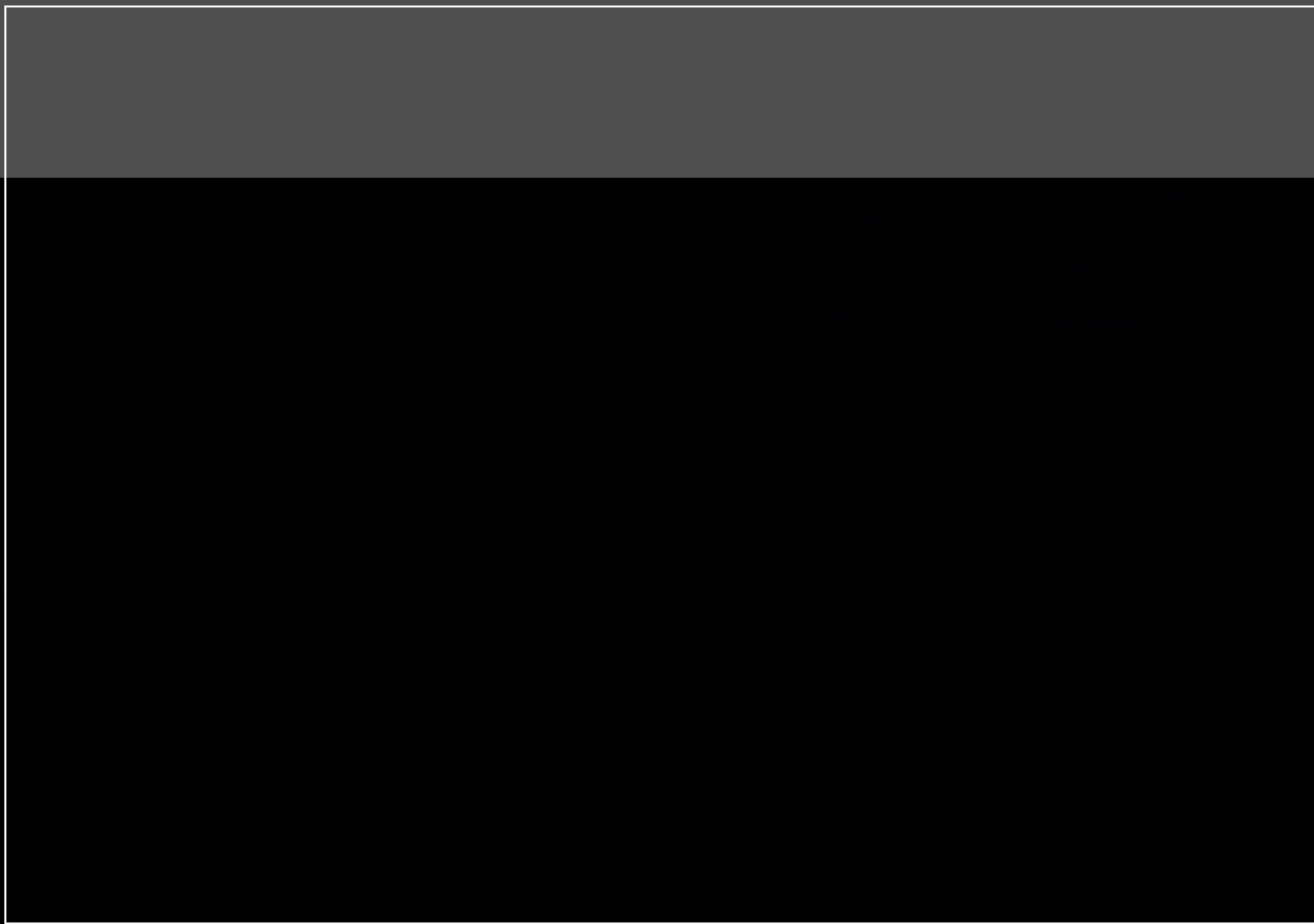
Uljara i
Etno
zbirka
Zlokić,
Vela luka





[OLJARNA FRAM D.O.O.](#)

Oljarna Fram - proizvodnja bučnega olja v najstarejši oljarni (1750)





Uljara Bezjak;

Foto; Spomenka Težak, GMV

Varaždin, 2021.



Foto; Spomenka
Težak, GMV



**Doviđenja, i hvala našim precima na
Varaždinskom bučinom ulju!**



**a Vama hvala na pažnji i budućem
Muzeju industrijske baštine bučinog ulja
v Varaždinu**

Bartolovec, rujan, 1975