

OD NEKDAJ
NAŠE

s tradicijo

radi
imamo
domače



Mercator
moj najboljši sosed

OD NEKDAJ NAŠE *s tradicijo*

Ko smo resnično predani tistemu,
kar pride iz nas samih -
iz naših misli, iz naših rok,
iz naše zemlje,
lahko ustvarimo nekaj,
kar ostane za nami.

Svojo tradicijo vedno pišemo sami,
zato jo je vredno ohraniti in predati naprej.
To jesen vam v Mercatorju skupaj s pridelovalci
iz vseh krajev Slovenije predstavljamo
tradicionalne, domače, avtohtone izdelke,
s katerimi prinašamo slovensko tradicijo
nazaj na naše police.

Od nekdanj naše.
Radi imamo domače.

BOVŠKA OVCA

*Od nekdaj
naše*

RAZVOJ PASME

Bovška ovca izvira iz prvotne bele ovce, ki je bila nekdaj razširjena v alpskem svetu. Pasma je nastala v zgornji Soški dolini, na širšem območju Bovca in Tolmina, ime je dobila po kraju Bovec, kjer je razširjena še danes.

ALI STE VEDELI?

O bovškem siru je pisal že Valvasor (1689) v Slavi vojvodine Kranjske.



Bovška ovca (Foto: G. Gorjanc)

OPIS PASME

Bovška ovca je manjšega okvirja. Glavo ima majhno in plemenito, poraščeno do ušes in po čelu (s čopom ali lahko tudi brez). Ovce imajo majhna, na stran štrleča ušesa, nekatere tudi samo kot štrclje. Volna je groba, dokaj resasta in neizrazito pramenasta. Trebuh običajno ni porasel z volno. Po telesu so večinoma obarvane belo, nekatere tudi črno ali rjavo. Ovce in ovni so brez rogov, s srednje dolgim repom.

ZNAČILNOSTI PASME

Bovško ovco odlikujejo dobra odpornost, miren temperament in prilagojenost na skromne pogoje reje. Ovce so sezonsko plodne in jagnjijo enkrat letno. Prilagojene so za pašo na hribovskih in gorskih pašnikih. Za bovško pasmo je značilna dobra mlečnost. Bovška ovca je odporna in zdrava, prilagojena našemu okolju.

NAČINI IN NAMENI REJE

Rejci bovške ovce, ki se nahajajo v okolici Bovca, Soče in Loga pod Mangartom, svoje ovce prezimijo v hlevih. Tradicionalni sistem reje drobnice vključuje v času vegetacije planinsko pašo na strmih in hribovitih pašnikih v okolici doline Trente, ki spada v območje Triglavskega narodnega parka. Večji tropi ostajajo v dolini. Pozimi temelji hlevska reja samo na voluminozni krmi. Po odstavitvi jagnjet poteka tradicionalna molža na planinah, kjer vse mleko predelajo v sir in skuto. Glavni proizvod sir tržijo pod zaščiteno blagovno znamko »Bovški ovčji sir«. Stranska proizvoda sta albuminska skuta in sirotka. Pasma je namenjena tudi prirerji jagnjet, volna je pri bovški pasmi drugotnega pomena. S planinsko pašo ovc čez poletje preprečujejo zaraščanje strmih in odročnih pašnikov.

VAS ZANIMA,
KAJ VSE JE
DOŽIVELA
BOVŠKA OVCA?



Poskeniraj
in odkrij
zgodbo

Bovška ovca (Foto V. Rezar)

OHRANJANJE

V Sloveniji se v zadnjih letih velikost populacije bovške ovce ne spreminja. Glede na merila ogroženosti spada populacija v ranljivo stopnjo ogroženosti. Ob pazljivem upravljanju omogoča velikost populacije preživetje in zmeren napredek populacije.

IZDELKI OD NEKDAJ NAŠE SO NA
POLICAH POSEBEJ OZNAČENI



BIO OVČJI JOGURT

navadni, 180 g, Sirarstvo Konda



BIO OVČJI JOGURT

sadni, 180 g, Sirarstvo Konda



BIO OVČJI JOGURT

0,5 l, Sirarstvo Konda



BIO OVČJI KEFIR

250 ml ali 500 ml, Sirarstvo Konda





Ajdov potancelj

SESTAVINE:

- 2,5 dl ajdove moke
- 2,5 dl ostre moke
- 1 l vrele vode
- 500 g BIO ovčje skute
- 180 g BIO ovčjega jogurta
- 1 jajce
- 100 g kisle smetane
- sol

Količine ustrezajo pekaču premera 28 cm

NAVODILO ZA PRIPRAVO:

Ajdov potancelj je slastna pogača iz ajdovega testa in skutinega nadeva, ki se na Dolenjskem lahko najde kot samostojna jed ali pa ob boku prazničnim dobrotam.

- Pečico segrejemo na 180 °C.
- Zavremo 1 liter vode, v kateri raztopimo 1 žličko soli.
- Skupaj zmešamo obe moki in zmes poparimo - čez moko prelijemo vrelo vodo in pomešamo.
- Pustimo, da se sestavine popolnoma ohladijo, nato jih pregnetemo v testo brez grudic.
- Pekač namastimo z raztopljenim maslom ali z malo olja.
- Polovico testa razporedimo po dnu pekača in ga poravnamo.
- Skuto, jogurt, eno jajce in pol žličke soli zmešamo v mazav nadev.
- Nadev stresemo v pekač.
- Po vrhu razporedimo še drugo polovico testa in ga potancamo.
- Vse skupaj prelijemo z razžvrkljano mešanico kisle smetane in enega jajca.
- Pekač postavimo za 1 uro v pečico, segreto na 180 °C.



**ALI STE
VEDELI?**

Svoje ime je potancelj
dobil po načinu
priprave, saj zgornjo
plast testa z rokami
"potancamo" v
pekač.

IZDELKI OD NEKDAJ NAŠE SO NA POLICAH POSEBEJ OZNAČENI



BIO OVČJI SIR

za žar, mehki s čilijem, pakiran, Sirarstvo Konda



BIO OVČJI SIR

poltrdi ali poltrdi dimljen, pakiran, Sirarstvo Konda



BIO OVČJI SIR

mehki, pakiran, Sirarstvo Konda

GOZDNI SADEŽI

BIO OVČJA SKUTA

Lepa Anka, 150 g, Sirarstvo Konda



BIO OVČJA SKUTA

polnomastna, 350 g ali Lepa Anka, 150 g, pakirana, Sirarstvo Konda

RJAVO GOVEDO

*Od nekdaj
nase*



Rjavo govedo na paši (Foto: N. Petrič)

RAZVOJ PASME

Rjavo govedo izvira iz Švice, razširjeno je bilo tudi v avstrijskih deželah Vorarlberg in Tirolska ter na Bavarskem v Nemčiji. Napredni rejci in graščinska posestva v Sloveniji so plemensko rjavo govedo kupovali zlasti v pokrajini Montafon v deželi Vorarlberg, ker je veljalo za bolj mlečno.

Rjavo pasmo so v Sloveniji začeli načrtno uvajati na začetku 20. stoletja, ko so začeli s to pasmo pretapljati lokalne populacije govedi. Najbolj se je razširila na Dolenjskem, na Krasu in na Goriškem. Na Goriškem, ki je bilo v času med obema vojnoma pod Italijo, so uvajali rjavo govedo iz Švice in Tirolske. V 60. letih 20. stoletja se je začelo masovno oplemenjevanje rjave pasme z ameriško rjavo pasmo, ki je že bila izrazito mlečna pasma. Pasma je zdaj razširjena skoraj po celotnem območju Slovenije, najbolj na Primorskem, v delu Ljubljanske kotline, na Notranjskem, Dolenjskem, Savinjskem in Šaleškem.

OPIS PASME

Možni so številni odtenki rjave do sive barve dlake z možnostjo rahlih belih pigmentiranih delov. Sluznice, konice rogov in parklji so temne barve. Tipične lastnosti zunanosti so velik okvir, obsežen prsni koš, ki se nadaljuje v obsežen vamp in slabša omišičenost zadnjega dela telesa.

ZNAČILNOSTI PASME

Rjavo govedo odlikuje velika prilagodljivost skromnejšim razmeram reje, dolgoživost, odpornost in odlično izkoriščanje voluminozne krme. Temni parklji omogočajo uspešno pašo tudi na kamnitih kraških tleh. Zaradi dolgoživosti in dobre plodnosti si rjavo govedo tudi vse bolj utira pot v sonaravne oblike reje.

NAČINI IN NAMENI REJE

Rjava pasma je kombinirana pasma goveda z močnim poudarkom na priraji mleka. Danes se pasma vse bolj usmerja v intenzivno prirajo mleka na osnovi krmnega obroka, prirejenega na travinju. V zadnjih letih se povečuje tudi delež krav, ki so vključene v sisteme reje krav dojilj, s katerimi dobimo odstavljenata teleta za nadaljnje pitanje. Rjavo govedo postaja vse pomembnejša pasma za ekološko prirajo mleka.

vir: www.genska-banka.si



IZDELKI OD NEKDAJ NAŠE SO NA
POLICAH POSEBEJ OZNAČENI

OD NEKDAJ
NAŠE
s tradicijo

Planika
• MLEKARNA •

**SIR TOLMINC
RADI IMAMO DOMAČE**

polnomastni, trdi, iz
nehomogeniziranega
mleka iz Posočja,
pakiran, cena za kg,
Mlekarna Planika



STARAN



STARAN

SIR TMINC

staran, 50 % m. m.,
polnomastni,
poltrdi, postrežen,
Mlekarna Planika

SIR TOLMINC

staran, 45 % m. m.,
polnomastni, poltrdi,
postrežen,
Mlekarna planika



SIR TOLMINC

50 % m. m.,
polnomastni, trdi,
postrežen,
Mlekarna Planika

IZDELKI OD NEKDAJ NAŠE SO NA
POLICAH POSEBEJ OZNAČENI



POLTRDI

POPROVC

ČEBULAR

DIMČEK

EKO KMEČKI SIR

več vrst, pakiran,
Kmetija Kukenberger



EKO SVEŽA SKUTA

pakirano, Kmetija
Kukenberger



ŽARKO

KLASIK

EKO SIR ZA ŽAR ALI SVEŽI SIRI

pakirano, Kmetija Kukenberger

EKO KMEČKI SIR ČEBULAR

zorjeni ali sveži, pakiran,
Kmetija Kukenberger



Kozlič slovenske srnaste pasme
(Foto: Arhiv DPORD, BF, UL)

SRNASTA KOZA

*Od nekdaj
nase*

RAZVOJ PASME

Slovenska srnasta koza izvira iz Alp. V preteklosti je nastala z oplemenjevanjem različnih populacij koz s srnasto pasmo iz Nemčije in/ali Francije. Pasma je zdaj razširjena po celotnem območju Slovenije.

OPIS PASME

Koze so manjšega okvirja. Dlaka je kratka in gladka, pri samcih je lahko daljša na vratu in po hrbtu. Dlaka je sivorjave do rjavordeče barve, nekatere živali so temno rjave s črno progno po hrbtu, črnimi ušesi in črno konico repa. Glava je značilna, plemenita mlečna, kozli imajo tipično samčevo glavo. Okvir živali je dolg s trikotnim profilom. Poznamo rogate in brezrožne živali. Priporočljivo je, da so samci, ki jih rejci uporabijo za pleme, rogati.

ZNAČILNOSTI PASME

Srnasta pasma koz je izrazito mlečna pasma. Živali so odporne, dobrega zdravja in kar je najpomembnejše, tudi v slabih pogojih reje ohranjajo dobro prirejo. Primerna je tako za pašno rejo na strmih pašnikih kot tudi za hlevsko rejo. Tudi omišičenost kozličev za zakol je zadovoljiva.

NAČINI IN NAMEN REJE

Osnovna krma sta seno ali paša z dodatkom žit ali močnih krmil, ki so obvezna v intenzivnih rejah. Pasma je namenjena prireji mleka in kozličev. Mleko se predeluje v sir in druge mlečne izdelke. Stranska proizvoda sta albuminska skuta in sirotka.

vir: www.genska-banka.si



Trop koz slovenske srnaste pasme (Foto: Arhiv DPORD, BF, UL)

IZDELKI OD NEKDAJ NAŠE SO NA
POLICAH POSEBEJ OZNAČENI



MLADI SIR
v olju, 212 g,
Sirarstvo Videc



SIR KAPRIN
kozji, pakiran,
Sirarstvo Videc



SIR TINCL
poltrdi, kozji, klasik ali
s poprom, pakiran,
Sirarstvo Videc



SIR GUZAJ, FRANCL
trdi, kozji, pakiran,
Sirarstvo Videc

**ALI STE
VEDELI?**

Drugo ime za to
sladko jed iz Posavja
in Bizeljskega je kuhana
potica, saj jo tvorijo
izmenjujoče plasti
kuhanih mlincev
in skutinega
nadeva.

SKUTA

albuminska kozja,
Sirarstvo Videc

JOGURT

200 g v steklenici,
Sirarstvo Videc

Recept



težavnost
(1-5)/2

12
porcij



02:00

Mlinčevka

SESTAVINE:

Testo:

- 800 g moke
- 8 jajc
- 80 ml olja
- 5 žlic mlačne vode

Nadev:

- 800 g albuminske skute
- 2 dl jogurta
- 3 jajca
- 5 žlic sladkorja
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 100 g masla

NAVODILO ZA PRIPRAVO:

Testo:

- Iz 800 g moke, 8 jajc, 80 ml olja in 5 žlic mlačne vode zamesimo mehko testo za mlince.
- Testo razdelimo na 15 enakih delov, ki jih nato pokrijemo in pustimo 15 minut, da se odpočijejo.
- Nad ogenj pristavimo lonec vode, jo dobro posolimo in zavremo.
- Vsak kos testa razvaljamo na velikost izbranega okroglega pekača (mi smo uporabili pekač s premerom 26 cm).
- Razvaljano testo skuhamo v slanem kropu, nato ga odcedimo in ohladimo.
- Postopek ponovimo za vse kose testa.

Nadev in peka:

- Pečico segrejemo na 180 °C.
- V posodo stresemo 800 g skute, 2 dl jogurta, 3 jajca, 5 žlic sladkorja in 1 vrečko vanilijevega sladkorja.
- Vse skupaj dobro premešamo v mazav nadev.
- Maslo raztopimo.
- V namaščen pekač postavimo plast testa, po kateri premažemo malo nadeva.
- Po nadevu zlijemo 1 žlico raztopljenega masla.
- Postopek ponavljamo, dokler ne pridemo do vrha mlinčastega stolpa.
- Mlinčevko pečemo 1 uro na 180 °C.

IZDELKI OD
NEKDAJ NAŠE
SO NA POLICAH
POSEBEJ
OZNAČENI



IZDELKI IZ MLEKA

*Pikastega
zoreča*



POLTRDI

S PIKANTNO PAPIKO

Z DROBNJAKOM

BIO SIR ANGEL

več vrst, pakiran,
Eko kmetija Žgajnar



NARAVNI

POLTRDI

S PIKANTNO PAPIKO

Z DROBNJAKOM

BIO SIR ŠKRPAVČEK

več vrst, pakiran,
Eko kmetija Žgajnar

postrežen



S POPROM

POLTRDI

Z BAZILIKO

Z ROŽMARINOM

S PIKANTNO PAPIKO

Z DROBNJAKOM

BIO SIR STUDENEC

več vrst, pakiran,
Eko kmetija Žgajnar



BIO SIR TONKO

več vrst, pakiran,
Eko kmetija Žgajnar



BIO SIR ZA ŽAR

več vrst, pakiran,
Eko kmetija Žgajnar



NARAVNI

Z DROBNJAKOM

BIO SIR ZA ŽAR

več vrst, pakiran,
Eko kmetija Žgajnar



BIO JOGURT

probiotični sadni, več
vrst, 150 ml, 200 ml
ali 500 ml, Žgajnar



BIO SKUTA

sadna, gozdni sadeži,
200 g, Žgajnar



BIO KEFIR

iz polnomastnega
mleka, 500 ml,
Žgajnar

IZDELKI OD NEKDAJ NAŠE SO NA
POLICAH POSEBEJ OZNAČENI



MLADI SIR

kozji, neslani,
pakiran,
Sirarstvo Videc

POLTRDI SIR

kozji s tartufi,
pakiran,
Sirarstvo Videc



SIROTKA

fermentirana kozja,
0,5 l, Sirarstvo Videc



MLADI SIR

kozji, pakiran,
Sirarstvo Videc



SIR SONČEK

kozji, mehki, pakiran,
Sirarstvo Videc

SANSKA KOZA

*Od nekdaj
nase*



Slovenska sanska koza (Foto: Arhiv DPORD, BF, UL)

RAZVOJ PASME

Sanska koza je dobila ime po reki in dolini Saanen v Švici, od koder izvira. Znano je, da je švicarska sanska pasma sodelovala pri oplemenjevanju domačih (predvsem belih) pasem koz povsod po Evropi, zato poznamo več sanski kozi podobnih pasem. Slovenska sanska koza je nastala z oplemenjevanjem domačih populacij koz (domača balkanska koza) s sansko kozo iz Švice. Danes je slovenska sanska pasma razširjena po celotnem območju Slovenije.

OPIS PASME

Koze slovenske sanske pasme so bele barve, s kratko dlako in kožo, ki je nežna in fina. Je izrazito mlečna pasma, velikega okvirja, telo je dolgo in koščeno, z globokim in širokim prsnim delom. Noge so dolge, čvrste in ravne. Vime je lepo pripeto in obsežno. Kratka dlaka je bele barve, koža je nežna in fina. Glava je trikotne oblike, ušesa štrlijo na stran. Vrat je dolg in tanek, pri kozlih je lahko delno poraščen z grivo. Kozli imajo daljšo brado kot koze. Na spodnji strani vratu se pogosto pojavljajo zvončki. Poznamo rogate in brezrožne živali, vendar je priporočljivo rediti samce z rogovi.

ZNAČILNOSTI PASME

Pasma je znana po dobri mlečnosti, odpornosti in prilagodljivosti.



Kozliča slovenske sanske koze (Foto: Arhiv DPORD, BF, UL)

NAČIN IN NAMEN REJE

Pasma je primerna za hlevsko in za pašno rejo. V intenzivnih rejah se h krmnemu obroku iz sena ali paše običajno dodaja žita ali močna krmila. Pasma je namenjena prireji mleka in kozličev. Mleko se predeluje v sir in druge mlečne izdelke (albuminska skuta, sirotka). Meso kozličev je dodatni, a ne zanemarljiv, dohodek.

vir: www.genska-banka.si



SVEŽI SIR

kozji, pakiran,
Štemberger

POLTRDI SIR

kozji, pakiran,
Štemberger

POLTRDI SIR

kozji, 46 % m. m.,
postrežen,
Štemberger

KRŠKO- POLJSKI PRAŠIČ

*Od nekdaj
nase*



Krškopoljski prašič - svinji na paši (Foto: V. Rezar)

RAZVOJ PASME

Prvi znani zapis o pasmi sega v sredino 19. stoletja. Na populacijo so vplivale tudi druge prisotne pasme prašičev na tem območju. Obširneje je pasmo opisal in tudi poimenoval Rohrman v Kmetijskih novicah leta 1899. Med drugim je zapisal, da so prašiči na Krškem polju po zunanosti, barvi in drugih lastnostih zelo izenačeni in da se jih zlahka loči od ostalih pasem. Po drugi svetovni vojni je bila pasma krškopoljski prašič ogrožena zaradi vpeljevanja modernih pasem, omejevanja območja reje in pomanjkanja plemenskih merjascev.

Meso krškopoljskega prašiča je bilo v preteklosti osnova za izdelavo kranjske klobase. Izvorno območje krškopoljskega prašiča se pokriva z okolišem, kjer pridelujejo cviček. Danes je reja krškopoljskega prašiča razširjena v vseh regijah Slovenije.

OPIS PASME

Krškopoljski prašič je srednje velika pasma. Za pasmo je značilen neprekinjen bel pas čez pleča in sprednje noge, bele barve naj bi bila tudi rilčeva plošča. Preostali del telesa je črn. Glava je srednje velika, z visečimi, srednje dolgimi ušesi in nekoliko konkavnim nosnim profilom. Trup je širok in ne preglobok, hrbet dolg, širok in raven, pleča močna in zaprta ter stegna široka, polna in globoka. Ščetine so močne in ravne ter na obarvanih delih telesa temne.

ZNAČILNOSTI PASME

Krškopoljski prašič je prilagojen skromnim pogojem reje. Odlikujejo ga dobra ješčnost, velika sposobnost prireje masti in dobra kakovost mesa. Pasma je izredno odporna, ima dobre materinske lastnosti in srednje dobro plodnost. Primerna je tudi za rejo na prostem. Po temperamentu so zelo mirne živali. Maščobnokislinska sestava mesa in slanine krškopoljskega prašiča, vzrejenega na tradicionalen način (vključno s pašo), ugodneje vpliva na zdravje ljudi kot meso in slanina pitancev modernih pasem.

NAČINI IN NAMEN REJE

Prevladuje ekstenzivna hlevska reja v kombinaciji z izpustom ali pašo. Pasma je namenjena prireji kakovostnega mesa in slanine. Meso je še posebej okusno, saj ima več medmišične maščobe. Meso je primerno za neposredno uporabo (pečenke) ali za predelavo v suhomesnate izdelke (salame, klobase, pršut ...). Slanina se uporablja za pripravo zaseke in ocvirkov.

OHRANJANJE

V Sloveniji se velikost populacije krškopoljskega prašiča v zadnjih letih povečuje. Glede na merila ogroženosti spada populacija med ogrožene pasme. V zadnjih letih je precej zanimanja za rejo krškopoljskih prašičev. Cenjen postaja tudi izven izvornega območja reje. Rejci se odločajo za pitanje krškopoljcev za samooskrbo gospodinjestev s suhomesnatimi izdelki, kakovost mesa pa je vse bolj priznana tudi med slovenskimi gostinci.

vir: www.genska-banka.si

ALI STE VEDELI?

Meso krškopoljskega prašiča je bilo osnova za kranjsko klobaso.

Svinji krškopoljske pasme s sesnimi pujski (Foto: Š. Malovrh)

IZDELKI OD NEKDAJ NAŠE SO NA POLICAH POSEBEJ OZNAČENI



KMEČKI

**BIO DOMAČA MAST
KRŠKOPOLJSKEGA PRAŠIČA**
pakirana, Kmetija Žgajnar



KMEČKI

**BIO DOMAČI OCVIRKI V MASTI
KRŠKOPOLJSKEGA PRAŠIČA**
pakirani, Kmetija Žgajnar



KMEČKI

NARAVNO SUŠENO
**BIO KLOBASA
KRŠKOPOLJSKEGA
PRAŠIČA**
pakirana,
Kmetija Žgajnar



KMEČKI

NARAVNO SUŠENO
**BIO SUHA PANCETA
KRŠKOPOLJSKEGA
PRAŠIČA**
pakirana,
Kmetija Žgajnar



KMEČKI

NARAVNO SUŠENO
**BIO SUHA SALAMA
KRŠKOPOLJSKEGA
PRAŠIČA**
pakirana,
Kmetija Žgajnar

Recept



težavnost
(1-5)/1

4
porcij



00:30

Toč s polento

ALI STE VEDELI?

Toč je primorska jed, malce podobna golažu, v kateri pa običajno kraljujeta pršut in refošk ali teran. Ob toču največkrat postrežejo kruh, krompir ali polento, ki se nato pomaka vanj - od tod tudi ime jedi, saj "točanje" pomeni pomakanje.



SESTAVINE:

Toč:

- 50 g pancete krškopoljca
- 1 klobasa za kuhanje
- 1 čebula
- 2 dl rdečega vina
- 1 dl vode
- 1 vejica timijana
- 1 žlica moke

Polenta:

- 300 g instant polente
- 1200 ml vode
- 150 g poltrdega sira
- 1 žlica ocvirkove masti
- sol

NAVODILO ZA PRIPRAVO:

Testo:

- Panceto narežemo na tanke rezine, klobaso pa na kolute.
- Čebulo olupimo, jo razpolovimo in narežemo na tanke polkolobarje.
- Lonec pristavimo nad srednji ogenj in vanj stresemo panceto.
- Pražimo jo eno minuto, nato dodamo narezano klobaso.
- Med občasnim mešanjem pražimo še 2 minuti.
- Panceto in klobaso prenesemo iz lonca na krožnik, pri tem pa poskrbimo, da v posodi ostane dovolj maščobe.
- V lonec stresemo narezano čebulo in jo med mešanjem svetlo prepražimo - ravno toliko, da postekleni.
- Po čebuli potresemo žlico moke in jo dobro premešamo.
- Dodamo vejico timijana, 2 dl rdečega vina in 1 dl vode.
- Premešamo in počakamo da tekočina zavre, nato v posodo vrnemo panceto in klobaso.
- Toč kuhamo na zmernem ognju 10 minut.

Polenta:

- Sir fino naribamo.
- V lonec zlijemo 1,2 l vode in jo zavremo.
- Vodo narahlo posolimo, nato vanjo stresemo instant polento.
- Dodamo žlico ocvirkove masti. Polento neprestano mešamo in jo kuhamo, dokler se ne zgosti.
- V polento dodamo nariban sir in dobro premešamo.
- Še vročo polento prelijemo v manjši pekač in jo poravnamo.
- Pekač tesno prekrijemo s prozorno folijo za živila, ga postavimo na hladno in počakamo, da se polenta strdi
- Strjeno polento zvrnemo iz pekača na rezalno desko in jo narežemo na enako velike kocke.
- Kocke polente z vseh strani na hitro popečemo na ponvi - ravno toliko, da se segrejejo.

IZDELKI OD
NEKDAJ
NAŠE SO NA
POLICAH
POSEBEJ
OZNAČENI



**PANCETA KRŠKOPOLJSKEGA
PRAŠIČA**

pakirana, KZ Sevnica



**KLOBASA
KRŠKOPOLJSKEGA
PRAŠIČA**

za kuhanje, pakirana,
KZ Sevnica



**PREKAJENA ŠUNKA
KRŠKOPOLJSKEGA
PRAŠIČA**

pakirana, KZ Sevnica

CIKASTO GOVEDO

*Od nekdaj
nase*

RAZVOJ PASME

Pasma izvira iz severozahodnega alpskega dela Slovenije, ki zajema tudi Bohinj, ki je največje planšarsko središče v Sloveniji. V preteklosti je bilo cikasto govedo najštevilčnejša pasma v sistemu planšarstva, zlasti v bohinjskih planinah. Leta 1964 so cikasto pasmo začeli zamenjevati z lisasto in rjavo pasmo, kar je povzročilo skorajšnje izumrtje. Pasma je zdaj razširjena po celotnem območju Slovenije. Najštevilčnejše reje so v osrednjelosvenski, gorenjski in savinjski regiji.

ALI STE VEDELI?

Cikasto govedo iz Bohinja je slovelo po odlični mlečnosti daleč naokoli.



Krava cikaste pasme s teletom (Foto G.Gorjanc)

OPIS PASME

Osnovna barva dlake so različni odtenki med rdečo in kostanjevo rjavo barvo. Po hrbtu imajo živali belo liso, ki se nadaljuje proti stegnu in tudi naprej preko trebuha in prsnega koša čez golen. Bele pase na stegnih in golenih so različno široke, pogosto tudi niso prisotne. Živali cikaste pasme so manjšega okvirja in skladnih telesnih oblik. Imajo kratko enobarvno glavo z izrazitimi očmi ter lahke in tanke navzgor usmerjene rogove z ukrivljeno linijo. Barva gobca je rožnata, vrat je dolg in tanek, križ pogosto pobit, noge so čvrste s trdimi parklji.

ZNAČILNOSTI PASME

Krave cikaste pasme so bile v preteklosti znane kot odlične molznice. Pasma je odlično prilagojena lokalnim pogojem reje in je primerna za pašo tudi na skromnih in strmih pašnikih. Odlikuje jih dobra plodnost, dolga življenjska doba, izraziti materinski čut in nezahtevnost za rejo.

NAČINI IN NAMENI REJE

Cikasto govedo se redi ekstenzivno po tradicionalnih tehnologijah reje. V času vegetacije je večina populacije na celodnevni paši, ki se začne v okolici kmetij in nadaljuje do najvišje ležečih pašnikov v planinah. V zimskem času je krmni obrok pogosto sestavljen samo iz sena ali travne silaže brez dodatkov močne krme. Pasma se v zadnjih letih vse bolj širi tudi v ekološko rejo. Cikasto govedo je kombinirana pasma z večjim poudarkom na prireji mleka, vendar večina rejcev redi krave cikaste pasme kot krave dojilje za prirejo odstavljenih telet za zakol ali nadaljnje pitanje. Biki pitanci dosegajo dobro klavnost in velik delež mesa zaradi tankih kosti. Počasi se povečuje število rejcev, ki pasmo uporabljajo za prirejo mleka in predelavo v mlečne izdelke (sir, skuta, jogurt).

vir: www.genska-banka.si

KAJ PRAVI
CIKASTO
GOVEDO?



Poskeniraj
in odkrij
zgodbo



NARAVNO SUŠENO

BIO SUHA KLOBASA

goveja, pakirana,
Kmetija Žgajnar

BIO SUHA SALAMA

goveja, pakirana,
Kmetija Žgajnar





BIO TELEČJE HRENOVKE

s slanino krškopoljskega prašiča, pakirane, Kmetija Žgajnar



100% GOVEJE MESO

BIO GOVEJE HRENOVKE

pakirane, Kmetija Žgajnar

IZDELKI OD
NEKDAJ
NAŠE SO NA
POLICAH
POSEBEJ
OZNAČENI



ALI STE VEDELI?

LOKALNE PASME

Lokalne pasme so pasme domačih živali, ki so v reji na določenem območju in so prilagojene na klimo, krmo, strukturo in konfiguracijo tega območja. Delimo jih na avtohtone in tradicionalne pasme.

AVTOHTONE PASME

Avtohtone pasme so po določilih tretjega člena prva točka zakona o živinoreji tiste pasme domačih živali, ki so nastale na območju Republike Slovenije.

TRADICIONALNE PASME

Tradicionalne pasme so tiste tujerodne pasme domačih živali, ki so v Sloveniji pod rejским in selekcijskim nadzorom najmanj 30 let (za vrste prašiči, ovce, koze in perutnina) in 50 let za ostale vrste.

IZDELKI OD
NEKDAJ
NAŠE SO NA
POLICAH
POSEBEJ
OZNAČENI



ALI STE VEDELI?

AVTOHTONA SORTA

Avtohtone sorte so nastale iz avtohtonega izvornega genskega materiala in niso bile načrtno žlahtnjene. Sorte oziroma populacije se v Republiki Sloveniji že dolgo časa pridelujejo, tukaj pridelujejo njihov semenski material in sorte se tukaj vzdržujejo.

DOMAČA SORTA

Domače sorte kmetijskih rastlin so bile požlahtnjene (vzgojene) v Republiki Sloveniji iz avtohtonega slovenskega izvornega genskega materiala ali pri katerih prevladuje avtohtoni izvorni genski material.

UDOMAČENA SORTA

Udomačene tuje sorte so starejše sorte tujega porekla, ki se v Republiki Sloveniji pridelujejo že več kot 30 let, pri vinski trti in sadnih rastlinah pa več kot 50 let, in so dobro prilagojene našim pridelovalnim razmeram.



KAJ IMA
POVEDATI
SLOVENSKA
AJDA?



Poskeniraj
in odkrij
zgodbo

AJDA
*Od nekdaj
nase*

DARJA

Sorta darja je nastala s križanjem izbrank črne ajde in sort ajde ruskega izvora. Cvetovi so bele barve. Semena imajo temnorjavo luščino in so nekoliko večja. Rastline so nedeterminantne (cvetoči poganjki se oblikujejo na stranskih brstih, medtem ko glavni poganjek neomejeno raste naprej). Posamezne rastline se med seboj razlikujejo po višini rasti. Darja je precej odporna na sušo in visoke temperature, vendar nekoliko manj kot čebelica. Odporna je na poleganje, občutljiva pa je na nizke temperature. Primerna je za setev v okolici Ljubljane in na nižinskih območjih Štajerske.

vir: <https://www.kgzs.si>

ALI STE
VEDELI?
Ajda ne vsebuje
glutena.



EKO AJDOVA MOKA BIODAR
500 g, Kmetija Durnik

ČEBELICA

Sorta čebelica je avtohtona sorta, ki izvira z Gorenjske. Rastlina zgodaj cveti in zraste do 70 cm visoko. Cvetovi čebelice so beli, na spodnji strani rahlo rožnati. Zrnje je svetlo do temno rjavo z rahlim temnejšim vzorcem in srednje veliko.

Sorta je zelo odporna proti suši in poleganju, zaradi česar daje v sušnih letih večji pridelek. Je zelo medovita rastlina in ob primerni oskrbi nudi ustrezno čebeljo pašo v poletnih mesecih.

SIVA

Nekomercialna siva sorta je nastala s selekcijo iz domačih populacij sive ajde na Dolenjskem. Cveti belo do rahlo rožnato. Semena so srednje velika, dobro napolnjena, luska je nežna, svetlo sive do srebrnkaste barve. Rastlina ima genetsko determiniran zaključek rasti zato semena bolj enakomerno dozorevajo. Slednje ugodno vpliva na spravilo posevka.

Siva daje visoke pridelke. Slabše je odporna na sušo in visoke temperature.



AJDOVA MOKA GREGURMAN

pristnega, naravnega okusa in arome, 1000 g



AJDOVA KAŠA RADI IMAMO DOMAČE

500 g, Kot doma



AJDOVA KAŠA POLONCA

1 kg, Sloga Kranj



AJDOVA MOKA KOT DOMA

1 kg, Rumi

SLOVENSKA GOLICA

*Od nekdaj
nase*

SLOVENSKA GOLICA

Po zaslugi odličnih pridelovalcev buč in bučnega olja dobiva ta slovenska poljščina pomemben mednarodni pomen v kulinariki.

Slovenci smo lahko ponosni na svojo avtohtono sorto slovenska golica.

Od poznega poletja do jeseni dozorevajo srednje veliki, ploščato okrogli plodovi. Dozorele buče so rumene barve z zelenimi progami in vsebujejo veliko semen. Lepo uspeva v dobro pognojenih tleh. Slovenska golica je buča, ki jo pridelujemo zaradi semena, ne zaradi plodov. Seme je golo, nima suhe lupine, zato ga pred predelavo v olje ni potrebno luščiti.

ALI STE VEDELI?

Ime golica izhaja iz dejstva, da je plod bogat z golimi semeni - brez suhe lupine.

IZDELKI OD
NEKDAJ
NAŠE SO NA
POLICAH
POSEBEJ
OZNAČENI



**BUČNO OLJE
JERUZALEM**
250 ml ali 1 l



**BUČNO OLJE RADI
IMAMO DOMAČE**
500 ml, Spovano



**BUČNO OLJE
JERUZALEM**
500 ml

JABLANA

*Od nekdaj
nase*

GORIŠKA SEVKA

Sorta goriška sevka skupaj z dolensko in gorenjsko voščenko predstavlja tri avtohtone slovenske jablanove sorte, ki so nastale pri nas iz našega genskega materiala samoniklo, brez načrtnega križanja.

Goriška sevka kot naključni sejanec izvira iz vasi Seuce v Benečiji. Drevo goriške sevke raste zelo bujno. Na boleznih kot sta škrlup in pepelasta plesen goriška sevka ni občutljiva. Zarodi zgodaj in doseže polno rodnost že v četrtem ali petem letu rasti. Kasneje je rodnost relativno nestabilna. Zori konec septembra oz. prve dni oktobra. Plod je ob zrelosti svetlo rumene osnovne barve, ki na sončni strani postane rdeče prižasta do skoraj popolnoma rdeča. Tudi meso je tik pod kožo nekoliko rdečkasto. Oblika plodov je okrogla do rahlo podolgovata. Plodovi so sladki in vsebujejo malo kisline. Dobra stran sorte je dokajšnja trpežnost plodov, saj ti niso občutljivi na otiske in se dobro skladiščijo. V navadni sadni kleti lahko zdržijo tudi do junija.

vir: Kmetijski inštitut Slovenije



DOLENJSKA VOŠČENKA

Dolenjska voščenska je slovenska avtohtona (domača) sorta, ki je nastala kot naključni sejaneč iz domačega genskega materiala. V začetku 20. stoletja je bila precej razširjena v okolici Litije, Sevnice, Krškega, Brežic in Novega mesta.

Poznana je še pod imenoma sevniška voščenska in dolenjka. Nekoč je bila zelo cenjena sorta jabolč, saj je tudi v zelo dobrih in s sadjem bogatih letih ni bilo težko prodati. Poleg okusnosti in prijetne arome plodov pa ima dolenjska voščenska tudi nekaj slabosti. Pri tem velja izpostaviti njeno nagnjenost k izmenični rodnosti ter občutljivost ploda za otiske. Slednje onemogoča prevoz plodov na večje razdalje. Plod je ploščato okrogle oblike in ob zrelosti zeleno rumeno obarvan. Kasneje se obarva intenzivno rumeno in postane voskast, po čemer je sorta tudi dobila ime. Čas zorenja je okoli 20. septembra.

vir: Kmetijski inštitut Slovenije

ALI STE VEDELI?

Nekoč je bila dolenjska voščenska zelo cenjena sorta jabolč, saj je tudi v zelo dobrih in s sadjem bogatih letih ni bilo težko prodati.

ČE BI DOLENJSKA VOŠČENKA LAHKO GOVORILA, BI POVEDALA ...



Poskeniraj
in odkrij
zgodbo

IZDELKI OD NEKDAJ
NAŠE SO NA POLICAH
POSEBEJ OZNAČENI



SOK IZ

*mešanice avtohtonih
sort jabolk*



Slika je simbolična.

SOK DERE SEN JAZ MALI BIJA
jabolko, 0,25 l, 1 l in 5 l

TRTA

*Od nekdaj
naše*

ŽAMETOVKA

Avtohtona sorta, ki spada v skupino črnomorskih sort - Proles pontica Negr.

OPIS SORTE

Žametovka je srednje bujna sorta, ki obilno obrodi. Grozdje zori zelo pozno. Vršiček mladike je razširjen, na robovih lističev karminast; spodnji lističi pa so poleg tega še dlakavi. List je petdelen, zelen, sijajen. Površina lista je valovita, spodnja stran pa volneno obrasla. Grozd je velik, srednje zbit in vejnat, temno modra jagoda z debelo kožico pa debela, okrogla in močno oprhana. Rozga je svetlo do zmerno rjave barve ter črtasta.

**IZDELKI OD NEKDAJ NAŠE SO NA
POLICAH POSEBEJ OZNAČENI**



Slika je simbolična.

SOK IZ

*mešanice
avstroktonih in
domačenih
sort grozdja*



GROZDNI SOK RADI IMAMO DOMAČE

motni, iz 1,5 kg sveže
iztisnjenih slovenskega
grozdja, 1 l, Trstenjak

RADGONSKA RANINA

Avstrijski vinar Clotar Bouvier je leta 1900 v vinogradih pri Gornji Radgoni odkril belo sorto ranina. Predvideva se, da je sorta križanec med belim pinotom in zelenim silvancem. Na slovenskih tleh je ranina najbolj zgodnja sorta. Doma je v Radgonskih goricah, kjer ji pravijo po domače special. Vsebuje izredno veliko sladkorja in je primerna za posebne kakovosti. Odličen je tudi mošt. Vino je bogato, nežno po kislini, z bogatim alkoholom in ekstraktom. Ima čisto svojstveno cvetico in armo.



RADGONSKA RANINA

0,75 l,
Radgonske
Gorice

Minister za zdravje
opozarja: prekomerno
pitje alkohola lahko
škoduje zdravju.

IZDELKI OD
NEKDAJ
NAŠE SO NA
POLICAH
POSEBEJ
OZNAČENI



**ALI
STE
VEDELI?**

Najstarejši znani zapis,
ki omenja pridelavo
rebule, izhaja iz gradu
Rittersberg
v neposredni bližini
vasi Višnjevik v
Goriških brdih.

Slika je simbolična.

REBULA

Avtohtona bela sorta, ki jo najdemo v Goriških brdih, Colliu (italijanska stran Brd) in na Vipavskem. Poznali naj bi jo že v rimskih časih, najstarejši znani zapis, ki omenja pridelavo rebule, pa izhaja iz gradu Rittersberg v neposredni bližini vasi Višnjevik v Goriških brdih. Sorto odlikuje raznovrstna uporaba.

Najstarejši zapis je iz Višnjevika. V kupoprodajni pogodbi, sklenjeni 27. maja 1336, namreč piše, da je Henrik iz Rittersberga za osem mark kupil vinograd, v katerem se vsako leto pridelava šest veder rebule.



REBULA ZANUT

0,75 l

Minister
za zdravje
opozarja:
prekomerno
pitje alkohola
lahko škoduje
zdravju.

REFOŠK

Udomačena lokalna sorta Refošk. Najdemo ga v slovenski Istri, kjer je najbolj razširjena sorta, in na Krasu, kjer se iz njega pridela slovenska posebnost – vino teran. Uspeva tudi v preostalih dveh primorskih okoliših, v hrvaški Istri in Furlaniji. Refošk naj bi sicer izviral iz Benečije. Legenda pravi, da so ga poznali že Rimljani. Imenovali naj bi ga vinum pucinum po gradiču v bližini izvira reke Timave. Bolj verjetno je, da njegovo ime izvira iz furlanščine, »rap fosc« namreč pomeni temen grozd. Je zelo posebna sorta, saj daje rdeče vino s poudarjeno kislostjo.

Po njem Slovensko Istro imenujemo tudi Dežela refoška, kot kraljevsko vino pa ga je pred več kot 300 leti opisoval že znameniti koprski škof, Pavel Naldini. Sorta se ponaša z intenzivno rubinasto barvo z intenzivnimi vijoličnimi odtenki, ki s svojim bogatim, svežim in pristnim okusom nepogrešljivo popestri široko paleto jedi.

REFOŠK

0,75 l, K&M

REFOŠK ROJAC

0,75 l



Minister za zdravje opozarja: prekomerno pitje alkohola lahko škoduje zdravju.



**ALI STE
VEDELI?**

Ajdovi žganci z
zeljem in ocvirki so
vseslovenska klasika,
ki jo pripravljajo na
domačijah po vseh
konicih in krajih
Slovenije.





Ajdovi žganci

S PRAŽENIM ZELJEM

SESTAVINE:

Žganci:

- 250 g ajdove moke
- 4 žlice ocvirkov v masti
- sol

Zelje:

- 350 g kislega zelja
- 100 ml belega vina
- 1 žlica olja
- 1 čebula, 1 strok česna
- 1 lovorjev list in poper

NAVODILO ZA PRIPRAVO:

Praženo zelje:

- Čebulo na drobno sesekljamo in jo svetlo prepražimo na žlici olja.
- Strok česna sesekljamo in ga dodamo k čebuli.
- Pražimo dokler česen ne zadisi, nato v lonec stresemo kisló zelje.
- Dodamo lovorjev list, poper in sol.
- K zelju prilijemo še 1 dl vina, nato pa ga pražimo 20 minut, da se zmehča.
- Med praženjem po potrebi dolivamo malo vode.

Žganci:

- V loncu zavremo 700 ml dobro osoljene vode.
- V lonec stresemo ajdovo moko, ki naj bo čim bolj na kupu.
- Ko voda zavre, pena pa prekrije vso moko, ročaj kuhalnice zapičimo v sredino ajdovega kupčka in zvrtno 2 cm široko luknjo.
- Ogenj zmanjšajmo, posodo pa pokrijemo.
- Ajdova moka naj se kuha 20 minut, pri tem pa pazimo, da voda ne prekupi.
- Medtem, ko se žganci kuhajo, v manjši ponvi raztopimo in popražimo 4 žlice ocvirkove masti.
- Iz lonca odlijemo večino tekočine - žgančevke. Nekaj jo prihranimo.
- S kuhalnico premešamo ajdovo moko, dodamo nekaj žlic masti brez ocvirkov, nato pa postopoma dodajamo še odcejeno tekočino. Več tekočine, kot dodamo, bolj mokri in večji bodo žganci.
- S kuhalnico zagrabimo nekaj mase, z vilico pa z nje v skledo nadrobimo žgance.
- Vsake toliko žgance v skledi zabelimo z ocvirki.

KAPUSNICE

*Od nekdaj
naše*

IZDELKI OD NEKDAJ
NAŠE SO NA POLICAH
POSEBEJ OZNAČENI



Slika je simbolična.

KRANJSKO OKROGLO

Kapusnice so obsežna skupina zelenjadnic, katere predstavnike: zelje, ohrovt (glavnati, brstični, listnati), cvetačo, brokoli, kitajsko zelje in druge ljudje pridelujejo že od antike dalje, tako za prehrano kot za krmo živali.

Avtohtono Kranjsko okroglo zelje je srednje pozna sorta. Glava je okrogle oblike, srednje velika in srednje trda. Barva veh in glave na prerezu je temno zelena do belo rumena.

Primerno je tako za kisanje kot tudi za skladiščenje. Barva kislega zelja je bela.



**KISLO
ZELJE**
680 g,
Kmetija
Požar

RJAVA KOKOŠ

*Od nekdaj
naše*



Slika je simbolčna.

RJAVA KOKOŠ

V pedagoško raziskovalnem centru za perutninarstvo ohranjajo slovensko avtohtono pasmo štajersko kokoš in kokoši tradicionalnih pasem. Tri tradicionalne pasme križajo med seboj, da dobijo križanke prelux.

Z neprekinjenimi rejskimi in selekcijskimi opravili so tako v preteklih desetletjih razvili tri tradicionalne pasme kokoši lahkega (nesnega) tipa in sicer slovensko grahasto kokoš, slovensko srebrno kokoš in slovensko rjavo kokoš ter slovensko pozno operjeno kokoš, kot edino tradicionalno pasmo kokoši težkega (mesnega) tipa. Prelux rjavo nesnico dobijo z načrtnim križanjem kokoši pasme slovenska srebrna kokoš in petelinov pasme slovenska rjava kokoš. Kokoši so nekoliko lažje in po proizvodnih rezultatih primerljive z rezultati rjavih nesnic tujih selekcijskih hiš.



BIO JAJCA

bio, M-6/1, Durnik

Avtohtone, domače in tradicionalne sorte so preživele, ker so bile deležne spoštovanja, odnosa in nege. Na nas je, da jih s spoštovanjem zapustimo tudi za naše vnuke.

Poskenirajte kodo za več vsebin.

