

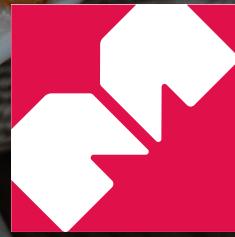
radi  
imamo  
domače

DOMAČE

# JE PREPROSTO DOBRO



Ker lokalni pridelovalci hrano pridelujejo z ljubeznijo do svoje zemlje in svojih ljudi, svoje izdelke pa postavljajo na mizo tudi za svojo družino.



**Mercator**  
*moj najboljši sosed*

radi  
imamo  
domače

# NAJBOLJŠI PONUDNIK LOKALNIH IZDELKOV



POVEZUJE NAS

# OKUS PRISTNOSTI



V Mercatorju imamo, prav tako kot vi, radi domače. Zato povezujemo izdelke manjših lokalnih proizvajalcev iz vse Slovenije v pestro ponudbo, ki je na naših policah označena z rdečim srcem. S ponosom vam nudimo več kot 1500 vrst izdelkov Radi imamo domače v kar 264 Mercatorjevih prodajalnah po vsej Sloveniji.

Tako velika izbira je možna zaradi našega neverjetnega naravnega bogastva okusov v kar 24 gastronomskih regijah in 3 vinorodnih deželah, ki se skupaj ponašajo s 365 značilnimi lokalnimi in regionalnimi jedmi in pijačami. Posebnosti naše gastronomije izvirajo v stičišču alpskega, mediteranskega in kraškega ter panonskega okolja, vsaka gastronombska regija pa je tako rekoč svet zase. In ker je Mercator s svojo mrežo trgovin najboljši sosed v prav vsakem od teh lokalnih okolij, je tudi naše sodelovanje z manjšimi dobavitelji zelo uspešno. Skupaj z izbranimi dobavitelji smo ustvarili novo skupno linijo Radi imamo domače, ki šteje že več kot 100 vrst domačih dobrot, od mleka in mlečnih izdelkov, mesnin, domačih sokov in sirupov, sladkih prigrizkov, mlevskih izdelkov, marmelad do medu. S pestro in stalno ponudbo domačih izdelkov nove linije Radi imamo domače tako hkrati zadovoljimo povpraševanje kupcev in krepimo položaj manjših proizvajalcev.

Preverite ponudbo izdelkov, ki so plod domiselne proizvodnje tradicionalnih domačih izdelkov v sodobnih različicah, ki nastajajo pri vaših lokalnih proizvajalcih in tistih z drugih koncev naše lepe dežele.



## LINIJA IZDELKOV

# RADI IMAMO DOMAČE



nam je posebej pri srcu

V Mercatorju smo vedno spodbujali domače proizvajalce, naj razvijajo nove, inovativne izdelke z dodano vrednostjo za kupce. Tako so tudi manjši proizvajalci in družinske kmetije s sodelovanjem z Mercatorjem dobile odlično priložnost za krepitev svoje dejavnosti. Kar nekaj manjših dobaviteljev je prodajo svojih izdelkov iz nekaj Mercatorjevih trgovin v bližini razširilo v naše trgovine v drugih slovenskih regijah. Najdete jih na policah, označenih z rdečim srčkom.

Iz dobrega sodelovanja pa je nastala tudi skupna linija izdelkov Radi imamo domače. Embalaža naše linije, ki zdaj šteje več kot 100 vrst izdelkov, je oblikovana preprosto, z jasno označenim poreklom izdelka, lepo so vidni tudi ime in znak vsakega proizvajalca ter rdeč srček, naš simbol za izdelke lokalnih proizvajalcev. S stalno ponudbo domačih izdelkov naše linije na policah želimo tako večati moč skupne blagovne znamke Radi imamo domače, predvsem pa želimo še več kupcem, ki nam zaupajo, ponuditi dobro in domače.



VEČ  
KOT 100 DOMAČIH  
IZDELKOV



# LOKALNI SLOVENSKI IZDELKI

Ker so nam blizu.





DOMAČE IN LOKALNO

# NAM JE ŠE POSEBEJ BLIZU.



Ker so v lokalnih izdelkih naša tradicija, naši običaji in domači okusi. Ker lokalni pridelovalci in proizvajalci hrano pridelujejo in pripravljajo z ljubeznijo do svoje zemlje in svojih ljudi. Ker svoje izdelke postavijo na mizo tudi za svojo družino. Ker se med seboj poznamo, se podpiramo in si želimo samo dobro. Zato smo se z našimi lokalnimi proizvajalci še tesneje partnersko povezali.

EKSKLUSIVNIH VEČ KOT 100 VRST  
DOMAČIH IZDELKOV POD SKUPNO  
BLAGOVNO ZNAMKO.

S ponosom vam predstavljamo družino več kot stotih domačih lokalnih izdelkov pod skupno blagovno znamko, ki se je pridružila obstoječim lokalnim izdelkom Radi imamo domače. Domače je preprosto dobro. Zato je tudi podoba naše linije izdelkov Radi imamo domače preprosta. Podobe in znaki lokalnih pridelovalcev so jasno vidni, saj želimo ohraniti njihovo prepoznavnost in poreklo, dodajamo pa vso podporo, ki jo lahko nudi največji domači trgovec.

## RECEPT

# JOGURTOVA PITA Z GOZDNIMI SADEŽI



### SESTAVINE ZA 24 PORCIJ:

#### Krhko testo:

- 400 g pšenične bele moke Radi imamo domače
- 220 g masla Radi imamo domače
- 100 g sladkorja
- 1 vanilin sladkor
- 1 pecilni prašek
- 4 rumenjaki Radi imamo domače

#### Nadev:

- 700 g jogurta borovnica ali jagoda Radi imamo domače
- 250 g kisle smetane Radi imamo domače
- 6 žlic pšenične bele moke Radi imamo domače
- 2 vanilijeva sladkorja
- 120 g sladkorja
- lupinica 1 limone
- 4 beljaki Radi imamo domače

#### Jagodičevje:

- 400 g zamrznjenih gozdnih sadežev

### POSTOPEK:

#### Jagodičevje:

- Zamrznjene gozdne sadeže stresemo v cedilo in jih odtajamo.

#### Krhko testo:

- Vse sestavine, razen masla, zmešamo skupaj.
- Hladno maslo narežemo na kocke in ga primešamo k ostalim sestavinam.
- Med miksanjem se bo zmes oblikovala v drobtine, ki jih nato stisnemo v kepo.
- Kepo testa razpolovimo, vsako polovico pa povijemo s prozorno folijo za živila.
- Eno postavimo v hladilnik, drugo pa v zamrzovalnik, oboje pa za 30 minut.

#### Nadev:

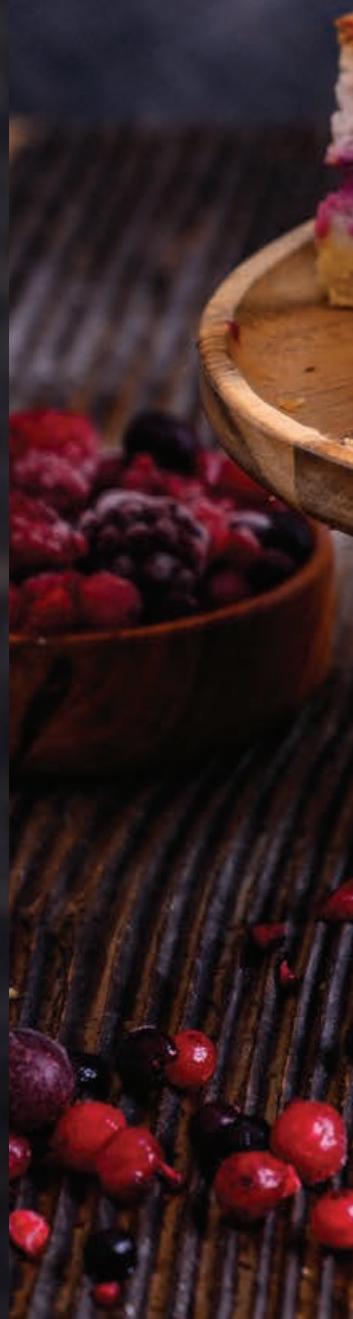
- Beljake stepemo do čvrstega snega.
- V posodi z mikserjem zmešamo kislo smetano, vanilin sladkor, sladkor, moko in lupinico ene limone.
- Na koncu s spatulo primešamo še sneg iz beljakov.

#### Oblikanje:

- Na delovno površino položimo list papirja za peko in na njemu razvaljamo testo iz hladilnika do velikosti dna izbranega pekača.
- Razvaljano testo s papirjem za peko postavimo v pekač.
- Po testu zlijemo jogurtov nadev.
- Odmrznjenim gozdnim sadežem odlijemo odvečno tekočino in jih razporedimo po jogurtovem nadevu.
- Iz zamrzovalnika vzamemo drugo polovico testa in jo na grobo naribamo po vsej površini pite.

#### Peka:

- Pito pečemo 50-60 minut pri 180 °C.







#### KEFIR

#### RADI IMAMO DOMAČE

iz Posočja, iz nehomogeniziranega mleka, 1,1 % m.m., 500 g,  
Mlekarna Planika

#### KISLO MLEKO

#### RADI IMAMO DOMAČE

iz Posočja, iz nehomogeniziranega mleka, 1,1 % m.m., 500 g,  
Mlekarna Planika

#### KISLO MLEKO Z MEDOM

#### RADI IMAMO DOMAČE

500 g, Mlekarna Planika

NOVO



#### TRAJNO MLEKO IZ POSOČJA

#### RADI IMAMO DOMAČE

homogenizirano, 3,5 % m.m., 1 l,  
Mlekarna Planika



#### PUDING

#### RADI IMAMO DOMAČE

vanilija ali čokolada, 180 g,  
Podpečan

KOZJI JOGURT  
RADI IMAMO DOMAČE  
200 g, Videc

BIO OVČJI JOGURT  
RADI IMAMO DOMAČE  
200 g, Konda



**BIO JOGURT  
RADI IMAMO DOMAČE**  
tekoči, iz Posočja, iz  
nehomogeniziranega mleka,  
3,5 % m. m., 500 g, Mlekarna Planika

**DOMAČI JOGURT  
RADI IMAMO DOMAČE**  
iz lokalno pridelanega  
nehomogeniziranega  
mleka, 500 g, Gorički raj

#### GOZDNI SADEŽI BOROVNICA

**DOMAČI SADNI JOGURT  
RADI IMAMO DOMAČE**  
500 g, Gorički raj



Gratinirah  
tek!

## RECEPT

# NARASTEK IZ CVETAČE IN BROKOLIJA S SKUTO



### SESTAVINE ZA 8 PORCIJ:

V decembri so nas kar zasuli z darili. Očitno je zadnje čase v modi, da Božiček poleg klasičnih stvari podari tudi kalorije in špeh, saj smo mnogi v novo leto zakorakali sočnejši.

Januarja se tako običajno skregamo z ogljikovimi hidrati in jih pošljemo nekam, zato lahko končno pridejo na vrsto lažji recepti.

Duet cvetače in brokolija se vedno izvrstno odreže v jedeh, skromnih z OH, za bogat okus pa poskrbita skuta in kisla smetana. Po gratiniraju pa postane tale narastek prava poslastica.

#### Za narastek si priskrbi:

- 1 glava cvetače
- 1 glava brokolija
- 500 g skute Radi imamo domače
- 2 jajci Radi imamo domače
- 2 žlisci kiske smetane Radi imamo domače
- 150 g nastrganega sira Radi imamo domače
- 1 žlička soli
- poper
- maslo



### POSTOPEK:

- Brokoli in cvetačo natrgaj na cvetke in jih 20 minut kuhanj v slanem kropu. Vodo odlij, zelenjavno pa na grobo zmečkaj s tlačilcem krompirja.
- Ko se zelenjavna zmečkanina malce ohladi, k njej vmešaj jajce, skuto, kislo smetano, sol, poper in 100 g sira. Vse skupaj pošteno zmečaj in stresi v ognjevaren pekač, ki ga poprej namažeš z maslom.
- Pekač zalučaj v pečico, segreto na 180 °C. Po 30 minutah po narastku razporedi še preostal sir in ga vrni v pečico za dodatnih 15 minut.
- Topel narastek nareži in se ga loti z gromozanskim poprazničnim apetitom. Najbolje pa je, da se po obedu ne počutiš kot žakej peska.



**KISLA SMETANA**  
**RADI IMAMO DOMAČE**

iz nehomogeniziranega mleka,  
250 g, Loška mlekarna



**BIO SKUTA**  
**RADI IMAMO DOMAČE**

nepasirana, iz nehomogeniziranega mleka, do 35 % m. m., 500 g, Loška mlekarna



**SIR TOLMINC**  
**RADI IMAMO DOMAČE**

polnomastni, trdi, iz nehomogeniziranega mleka iz Posočja, pakiran, cca 410 g, Mlekarna Planika

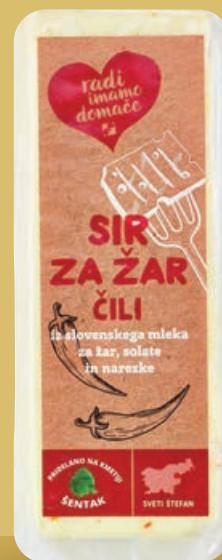
**MASLO  
RADI IMAMO  
DOMAČE**

iz pasterizirane  
nehomogenizirane  
sladke smetane,  
240 g, Loška mlekarna



**BELI SIR  
V SLANICI  
RADI IMAMO  
DOMAČE**

iz slovenskega  
mleka, za solate,  
pakiran, 300 g,  
Kmetija Šentak



**SIR ZA ŽAR S ČILIJEM  
RADI IMAMO DOMAČE**

iz slovenskega mleka, za žar,  
solate in narezke, pakiran,  
200 g, Kmetija Šentak



**NOVO**



**MLADI KAJMAK  
RADI IMAMO DOMAČE**

iz slovenskega mleka,  
pakiran, 150 g,  
Mlekarstvo Podjed



**MLADI KOZZI SIR  
RADI IMAMO DOMAČE**

iz slovenskega mleka, pakiran,  
cca. 250 g, Videc



**DIMLJENI SIR  
RADI IMAMO DOMACE**

iz slovenskega mleka, poltrdi,  
polmastni, pakiran cca. 400 g,  
Kmetija Pustotnik

# NOVO



**SIR GAUDA**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
pakiran, cca. 200 g,  
Mlekarstvo Podjed

NAVADNI ALI  
S ČILIJEM



**BIO SIR**  
**RADI IMAMO DOMAČE**

poltrdi, iz slovenskega ekološkega  
nehomogeniziranega mleka,  
pakiran, 250 g, Loška mlekarna



**SIR S TARTUFI**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
iz slovenskega mleka, poltrdi,  
pakiran, cca 300 g,  
Kmetija Pustotnik



**SIR Z BELO PLESNIJO**  
**RADI IMAMO DOMACE**  
iz slovenskega mleka, mehki,  
polnomasten, pakiran cca. 350 g,  
Kmetija Pustotnik



**PLANINSKI SIR**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
polmastni, poltrdi,  
iz nehomogeniziranega mleka  
iz Posočja, pakiran, cca. 650 g,  
Mlekarna Planika

## RECEPT

# HRENOVKE V KVAŠENEM TESTU



### SESTAVINE ZA 8 PORCIJ:

#### Testo:

- 350 g pšenične bele moke Radi imamo domače
- 0,5 vrečke suhega kvasa
- 130 g navadnega jogurta Radi imamo domače
- 100 ml mleka
- 3 žlice olja
- 1 žlička soli

#### Hrenovke:

- 2 paketa hrenovk Radi imamo domače

#### Premaz:

- 1 jajce Radi imamo domače
- 5 žlic mleka

### POSTOPEK:

#### Oblikovanje:

- Vse sestavine zmešamo skupaj in pregnetemo, da dobimo gladko in nelepljivo testo.
- Postavimo ga v posodo, pokrijemo z vlažno krpo in pustimo vzhajati na toplem 1 uro.
- Testo oblikujemo v debelo kačo in jo narežemo na 8 enakih delov - kačo razpolovimo, dobljeni polovici zapet razpolovimo, na koncu pa razpolovimo še četrtine.

- Vsak kos razvaljamo do pravokotnika, ki naj v višino meri 1x, v dolžino pa 1,5x dolžine hrenovke.
- V konec pravokotnika zarežemo resice, vzporedne z daljšo stranico, dolge pa naj bodo približno 4 cm.
- Na konec, nasproten resicam, položimo hrenovko in jo tesno zavijemo proti resicam.
- Ko pridemo do resic, jih poveznemo čez zavito hrenovko tako, da je med njimi nekaj milimetrov prostora.
- Postopek ponovimo za vse hrenovke, nato jih pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati 30 minut.

#### Peka:

- Jajce in 5 žlic mleka zmešamo skupaj.
- Oblečene hrenovke razporedimo po pekaču, prekritem s papirjem za peko in jih premažemo z mešanico mleka in jajc.
- Pečemo jih 15-20 minut pri 200 °C.





**PAŠTETA  
RADI IMAMO DOMAČE**  
groba, pakirana, 220 g,  
Kodila



**DOMAČA KLOBASA  
ZA KUHANJE  
RADI IMAMO DOMAČE**  
pakirana, cca. 250 g, KGZ Idrija



**DOMAČE HRENOVKE  
RADI IMAMO DOMAČE**  
iz Posočja, v naravnem ovoju,  
pakirane, cca. 290 g, Alpija



**MINI HRENOVKE  
RADI IMAMO DOMAČE**  
v naravnem ovoju,  
pakirane, cca. 350 g,  
Grajske mesnine Sevnica



**TLAČENKA  
RADI IMAMO DOMAČE**  
mini, pakirana, 450 g,  
KZ Laško



**HAMBURŠKA SLANINA  
RADI IMAMO DOMAČE**  
pakirana, cca. 250 g,  
KZ Laško



**NAREZEK**  
**TOLMINSKI ŽELODEC**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
pakiran, 80 g, Alpija



**NAREZEK**  
**SALAMA DIVJEGA PRAŠIČA**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
pakiran, 80 g, Alpija



**SUHA DOMAČA**  
**SALAMA**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
pakirana, 280 g,  
Mesnine Bohinja



**SUHA DOMAČA**  
**KLOBASA**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
pakirana, 280 g,  
Mesarija Kragelj



**PREKAJEN  
SVINJSKI VRAT  
RADI IMAMO DOMAČE**  
pakiran, cca 500 g,  
Grajske mesnine Sevnica

**PREKAJENA DOMÄČA  
SVINJSKA REBRA  
RADI IMAMO DOMAČE**  
pakirana, cena za kg,  
KZ Laško

**PREKAJENA DOMÄČA  
ŠUNKA BREZ KOSTI,  
S KOŽO IN SLANINO  
RADI IMAMO DOMAČE**  
pakirana, cena za kg,  
Grajske mesnine Sevnica

**PANCETA  
RADI IMAMO DOMAČE**  
pakirana,  
cca 350 g,  
Mesarija Kragelj

### **DOMÄČA PREKAJENA KRAČA RADI IMAMO DOMAČE**

zadnja, pakirana,  
KZ Laško



## RECEPT

# JABOLČNA JUHA



### SESTAVINE ZA 6 PORCIJ:

- 1 žlica masti
- 1 čebula
- 2 stroka česna
- 400 g krompirja
- 500 g jabolk Radi imamo domače
- 1 l zelenjavne jušne osnove
- 2 žlici rjavega sladkorja
- 2 ščepca cimeta
- 1 limona
- sol
- poper
- 1 pest slanih prgrizkov
- 5 semen

### POSTOPEK:

- Krompir in jabolka olupi in nareži na majhne kocke.
- Čebulo in česen na drobno sesekljaj.
- Na srednje segret šporget postavi pisker in vanj vrzi 1 žlico masti.
- Na njej popraži najprej čebulo, ko ta postekleni, pa še česen.
- V kastrolo stresi kocke krompirja in jabolk.
- Vse skupaj premešaj in praži dve minuti, nato zalij z 1 litrom zelenjavne jušne osnove.
- Juho kuhanje delno pokrito toliko časa, da je krompir povsem zmehčan, približno 40-50 minut.
- S paličnim mešalnikom juho konkretno spasiraj.
- Juhi primešaj še 1 žlico limoninega soka, 2 žlici sladkorja in 2 ščepca cimeta, po okusu pa še sol in poper.
- Juho nalij v krožnik, po njej razporedi tanke lističe jabolk in potresi zdrobljene konopljine krekerje.





JABOLKA  
RADI IMAMO DOMAČE  
različne sorte



MALINE  
RADI IMAMO DOMAČE  
125 g

BOROVNICE  
RADI IMAMO DOMAČE  
125 g

ČEŠNJE  
RADI IMAMO  
DOMAČE  
cena za kg



JABOLČNI KRHLJI  
RADI IMAMO DOMAČE  
olupljeni ali neolupljeni,  
100 g, Leštan Iztok



BUČNO SEME  
RADI IMAMO DOMAČE  
70 g, Leštan Iztok

## RECEPT

# KREMNA POLENTA S TOLMINCEM IN RAGU S KLOBASO

### SESTAVINE ZA 4 PORCIJ:

#### Ragu s klobaso:

- 2 klobasi za kuhanje
- 1 žlička timijana
- 2 čebuli
- 1 paprika
- 1 žlička dimljene paprike
- 1 žlica olja
- 100 ml suhega rdečega vina
- 200 ml jušne osnove
- 400 g paradižnikovih koščkov iz konzerve
- sol, poper

#### Kremna polenta s tolmincem:

- 1 skodelica polente
- 4 skodelice vode
- 0,5 žličke soli
- 20 g masla
- 100 g tolminca

### POSTOPEK:

#### Kremna polenta s tolmincem:

- V lonec zlijemo vodo in frcnemo sol. Postavimo ga nad srednji ogenj.
- Ko voda zavre, vanjo z metlico vmešamo polento.
- Kuhamo po navodilih z embalaže - 30 minut, vmes pa vsake toliko premešamo.
- Ko je kuhan, polento odstavimo in vanjo vmešamo najprej maslo, nato pa še na drobno nariban sir tolminc.

#### Ragu s klobaso:

- Širok lonec ali višjo ponev postavimo nad srednji-visok ogenj in vanjo vlijemo olje.
- Klobasi narežemo na enakomerna kolesca, ki jih stresemo v vroče olje in jih med občasnim mešanjem pražimo 3 minute.
- Iz lonca začasno pobremo klobaso in jo odložimo na krožnik.
- V vročo maščobo stresemo na drobno nasekljano čebulo.
- Pražimo, da čebula postekleni, dolijemo suho rdeče vino.
- Med mešanjem postrgamo zapečene dele z dna posode in kuhamo, dokler vino skoraj popolnoma ne povre.
- V posodo vržemo na kocke narezano papriko ter po eno žličko timijana ter dimljene mlete paprike.
- Dobro pomešamo, nato vlijemo jušno osnovo in paradižnikove koščke.
- Kuhamo 5 minut, nato dodamo pečene kolute Kuhamo nadaljnjih 10 minut, oz. dokler se paprika ne zmehča.
- Solimo in popramo po okusu.

#### Postrežba:

- Na polento naložimo ragu iz klobase, čez pa nastrgamo sir tolminc.





AJDOVA ALI  
PROSENA KAŠA



POLENTA  
RADI IMAMO DOMAČE  
instant, 500 g, Kot doma

KAŠA  
RADI IMAMO DOMAČE  
500 g, Kot doma

PREPELIČJA JAJCA  
RADI IMAMO DOMAČE  
12 kos, Redek Jaka



JAJCA  
RADI IMAMO DOMAČE  
hlevska reja, 10/1,  
Farma Hrvatić

VELIKOST M ALI  
VELIKOST L



**JEŠPREN**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
1 kg, Kot doma



**ŠIROKI REZANCI**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
valjani jajčni, 350 g,  
Mlinarjev sin



**FIDELINI**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
tanki rezanci, 500 g,  
Kmetija Ovsnjak



**RIBANA KAŠA**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
500 g, Testenine Bandur

zmleto  
na mlinske  
kamne



FIŽOL ČEŠNJEVEC  
RADI IMAMO DOMAČE  
1 kg, Sloga



MLINCI  
RADI IMAMO DOMAČE  
250 g, Geršak



PIRINA POLNOZRNATA  
ALI PŠENIČNA BELA

MOKA  
RADI IMAMO DOMAČE  
1 kg, Kozjanski mlin

MOKA  
RADI IMAMO DOMAČE  
1 kg, Kot doma

AJDOVA, RŽENA,  
KORUZNA ALI  
PŠENIČNA ČRNA MOKA



## RECEPT

# FUŽI S PANCETO IN TARTUFATO



#### SESTAVINE ZA 2 PORCIJ:

- 1 paket fužev  
Radi imamo domače
- 2 žlici oljčnega olja s tartufi Radi imamo domače
- 50 g pancete  
Radi imamo domače
- 1 dl sladke smetane
- 1 zvrhana žlička tartufate
- sol
- strt poper

#### POSTOPEK:

- V velik lonec natoči vodo in jo zavri, nato vanjo stresi 1 žlico soli.
- V slan krop stresi fuže in jih kuhaš 5 minut.
- V manjšo ponev vlij 2 žlici oljčnega olja s tartufi in na njemu kako minuto praži na trakce ali palčke narezano panceto.
- Dolij 1 dl sladke smetane in pomešaj.
- Mešaj, da se omaka malce zgosti, nato vanjo vmešaj še 1 žličko tartufate.
- Omako soli in popraj po okusu.
- Fuže odcedi in prihrani malo tekočine, v kateri so se kuhalni.
- Stresi jih v ponev in premešaj.
- Po potrebi dodaj tekočino, v kateri so se fuži kuhalni, da so prekriti s svilnato omako.





**DOLENJSKI FUŽI  
RADI IMAMO DOMAČE**  
ekološki, 400 g,  
Gabaroni



**ŠIROKI REZANI Z BLITVO  
RADI IMAMO DOMAČE**  
ekološki, 400 g,  
Gabaroni



**ŠPAGETI IZ ZELENEGA GRAHA  
RADI IMAMO DOMAČE**  
ekološki, 400 g,  
Gabaroni



**ŠPAGETI IZ RDEČE LEČE  
RADI IMAMO DOMAČE**  
ekološki, 400 g,  
Gabaroni



**ČRNA REDKEV  
RADI IMAMO DOMAČE**

v trakcih, v slanem nalivu, 350 g, Euro vrt



**BIO ČEMAŽEVA OMAKA  
RADI IMAMO DOMAČE**  
presna, 125 g, Biodobro



**BIO ČEMAŽEVA OMAKA  
RADI IMAMO DOMAČE**  
čemaž z bučnimi semeni, 130 g,  
presna, Biodobro



**OMAKA PIKANT JURKA ALI SLIVA  
RADI IMAMO DOMAČE**  
100 ml, Bam



**KUMARICE**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
v rezinah ali cele  
v kislem nalivu,  
680 g, Euro vrt



**RDEČA PESA**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
v naliwu, brez konzervansov,  
690 g, Euro vrt Ptuj



**KISLO ZELJE**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
v naliwu, brez konzervansov,  
660 g, Euro vrt Ptuj



**SVEŽI RIBANI HREN**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
v kozarčku, 100 g,  
Kmetija Majcan

## RECEPT

# SOLATA Z AJDOVO KAŠO IN BUČO

### SESTAVINE ZA 4 PORCIJE:

- 200 g ajdove kaše Radi imamo domače
- 0,5 buče hokaido
- 100 g mlade špinače
- 1 rdeča čebla
- 100 g lešnikov
- 5 žlic bučnega olja Radi imamo domače
- 3 žlice jabolčnega kisa Radi imamo domače
- sol
- poper
- rastlinsko olje

### POSTOPEK:

#### Bučne kocke:

- Pečico segrejemo na 200 °C.
- Iz buče z žlico postrgamo laske in semena.
- Bučo narežemo na krhlje. Če nam uspe, jih olupimo z lupilcem za krompir, drugače pa z ostrim nožem.
- Krhlje narežemo na enakomerne kocke.
- Bučne kocke razporedimo po pekaču, prekritev s papirjem za peko in jih solimo ter popramo, nato pa še pošpricamo z rastlinskim oljem.
- Kocke pečemo 20-30 minut pri 200 °C, nato jih ohladimo.

#### Solata:

- Ajdovo kašo skuhamo po navodilih z embalaže, nato jo popolnoma ohladimo.
- Lešnike popražimo na ponvi in jih na grobo stremo.
- Čebulo seseckljamo na drobne kocke, špinačo pa stresemo na kupček in jo z nožem z 2-3 rezji na grobo narežemo.
- Čebulo in špinačo zmešamo z ohlajeno ajdovo kašo.
- Dodamo mešanico bučnega olja in jabolčnega kisa in znova premešamo.
- Solimo po okusu.
- Po vrhu razporedimo bučne kocke, stresemo pražene lešnike in pokapljam z bučnim oljem.





JABOLČNI ALI  
RDEČI VINSKI

KIS  
RADI IMAMO DOMAČE

1 l, Kmetija Simonič



SONČNIČNO OLJE  
RADI IMAMO DOMAČE  
hladno stiskano, 750 ml,  
Kot doma



EKSTRA DEVIŠKO  
OLJČNO OLJE  
RADI IMAMO DOMAČE  
500 ml,  
Kmetija Metlika



BUČNO OLJE  
RADI IMAMO  
DOMAČE  
500 ml,  
Spovano

## RECEPT



# PROSENA KAŠA S SKUTO IN BRESKOVO MARMELADO



#### SESTAVINE ZA 4 PORCIJE:

- 150 g prosene kaše Radi imamo domače
- 600 ml mleka
- 200 g skute Radi imamo domače
- 1 zvrhana žlica breskove marmelade Radi imamo domače
- 1 ščepec soli

#### POSTOPEK:

- V kozico zlijemo mleko in dodamo sol ter proseno kašo.
- Ko mleko zavre, ogenj zmanjšamo. Med stalnim mešanjem kuhamo 10 minut, da se kaša zgosti, pri tem pa pazimo, da se ne prime na dno kozice.
- Primešamo skuto in marmelado.
- Kuhamo še 5 minut, nato kašo še vročo postrežemo.

JANEŽEVI UPOGNJENCI  
RADI IMAMO DOMAČE  
200 g, Pekarna Težak



BRESKOVA ALI  
JAGODNA



MARMELADA  
RADI IMAMO DOMAČE  
ekstra domača, 330 g, Berce



ČOKOLADNI OREŠKI  
RADI IMAMO DOMAČE  
mix, 150 g, Cukrček



SADJE V ČOKOLADI  
RADI IMAMO DOMAČE  
150 g, Cukrček



Z OKUSOM  
ČOKOLADE ALI Z  
OKUSOM MALINE

GRANOLA  
RADI IMAMO DOMAČE  
brez dodanega sladkorja, brez  
glutena, 300 g, DrobTinka



Z OKUSOM MALINE  
ALI Z OKUSOM  
ČOKOLADE

BIO CHUFALINKO  
RADI IMAMO DOMAČE  
400 g, Drobtinka





**SADNI SIRUP BEZEG**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
700 ml,  
Domačija Brozovič



**JABOLČNI SOK**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
bistri, iz 1,6 kg svežih slovenskih  
jabolk, brez konzervansov, 1 l,  
Domačija Grčin



**SADNI SIRUP MALINA**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
1 l, Podpečan



**GROZDNI SOK**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
iz 1,5 kg sveže iztisnjenih  
slovenskega grozja, 1 l,  
Trstenjak



**JABOLČNI SOK**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
motni, iz 1,6 kg sveže  
iztisnjenih slovenskih  
jabolk, 1 l, Trstenjak



**JABOLČNI SOK**  
**RADI IMAMO DOMAČE**  
100 %, 5 l,  
KZ Šaleška dolina

POSTREZITE DOMAČI ČAJ  
Z MEDOM IN LIMONO

## TAKOJ PRIPRAVLJEN

radi  
imamo  
domače

BREZ VREČKE



BREZ ČAKANJA



3 ML SIRUPA  
PRELJITE  
Z VROČO VODO

100 %  
NARAVNI SIRUP  
IZ DOMAČIH  
ZELIŠČ

DOMAČI ZELENI ČAJ

RADI IMAMO DOMAČE

sirup, 700 ml,  
Brozovič.



CVETLIČNI MED  
RADI IMAMO DOMAČE  
450 g, Božnar



HIŠNI ČAJ  
RADI IMAMO DOMAČE  
za lepši dan, 25 g,  
Dobrote dolenjske

radi  
imamo  
domače



## DOMAČI IZDELKI

# SO VEČ KOT DARILO, SO POKLON OD SRCA



V Mercatorju imamo, prav tako kot v radi domače. Zato povezujemo izdelke manjših lokalnih proizvajalcev iz vse Slovenije v pestro ponudbo, ki je na naših policah označena z rdečim srcem. S ponosom vam nudimo več kot 1500 vrst izdelkov Radi imamo domače v kar 264 Mercatorjevih prodajalnah po vsej Sloveniji.

Tako velika izbirajo možnosti zarađina šega neverjetnega naravnega bogastva okusov v kar 24 gastronomskih regijah in 3 vinorodnih deželah, ki se skupaj ponašajo s 365 značilnimi lokalnimi in regionalnimi jedmi in pijačami. Posebnosti naše gastronomije izvirajo v stičišču alpskega, mediteranskega in kraškega ter panonskega okolja, vsaka gastronombska regija pa je tako rekoč svet zase. In ker je Mercator s svojo mrežo trgovin najboljši sosed v prav vsakem od teh lokalnih okolij, je tudi naše sodelovanje z manjšimi dobavitelji zelo uspešno. Skupaj z izbranimi dobavitelji smo ustvarili novo skupno linijo Radi imamo domače, ki šteje več kot 100 vrst domačih dobrot, od mleka in mlečnih izdelkov, mesnin, domačih sokov in sirupov, sladkih prigrizkov, mlevskih izdelkov, marmelad do medu. S pestro in stalno ponudbo domačih izdelkov novo linijo Radi imamo domače, tako hkrati zadovoljimo povpraševanje kupcev in krepimo položaj manjših proizvajalcev.

# ZAKLJUČEK



V Mercatorju razumemo širši pomen doma pridelane hrane visoke kakovosti in dodane vrednosti, ki so kupcem v veselje, nam pa v ponos. S povezovanjem manjših proizvajalcev in spodbujanjem novih izdelkov namreč skupaj tudi podpiramo nadaljnji razvoj lokalnega okolja in gospodarstva. Naša kulinarična tradicija pa se z novo generacijo slovenskih kmetov in lokalnih proizvajalcev z izdelki Radi imamo domače predstavlja vedno novim generacijam potrošnikov in jih navdušuje.