



Domačija Grčin



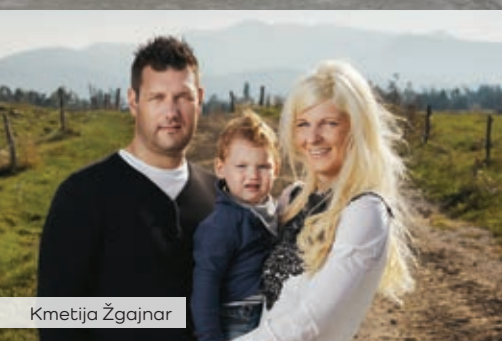
Oljčno olje Jenko



Sirarstvo Videc



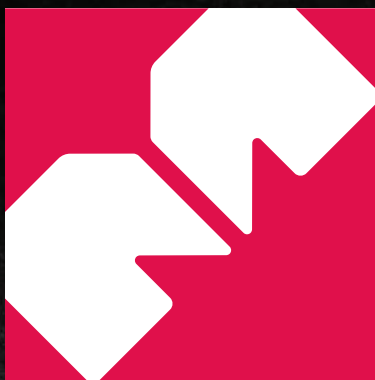
Ekipe KZ Sevnica



Kmetija Žgajnar



Bohinjska sirarna



**Mercator**  
*moj najboljši sosed*



*Za dobro hrano*  
**STOJIMO  
DOBRI  
LJUDJE.**

Mercator ve, da za dobro hrano stojijo dobri ljudje; tako proizvajalci, ki z ljubeznijo do svoje zemlje iskreno želijo ponuditi najboljše, kar lahko pripravijo, in vi, ki domače izdelke kupujete, saj veste, da so pristnih okusov in imajo visoko dodano vrednost.

[Twitter](#) [LinkedIn](#) [YouTube](#) [Instagram](#) [Facebook](#) [www.mercator.si](http://www.mercator.si)



Kmetija Rebršak



Meta Brozovič



Dobrote Dolenjske



Kmetija GreGurMan



Berryshka



Loške mesnine





RADI IMAMO DOMAČE DRUGAČE



## Sirarstvo Videc

Sirarstvo Videc leži na nadmorski višini 430 metrov na obrobju kozjanskih gričev občine Šentjur, v prijazni vasici Ravne (Vodruž), kjer se je ohranila neokrnjena narava.



Tam na domačiji Tinc, po kateri je dobil ime tudi njihov poltrdi sir, prosto živi 100 koz slovenske srnaste pasme, njihovo zelo kakovostno mleko pa predelajo v široko paleto odličnih, večkrat nagrajenih izdelkov: mladih, poltrdih in staranih sirov, jogurtov, sirotke, albuminske skute in tudi v naravno milo iz kozjega mleka za občutljivo kožo.

## IZ SENENEGA MLEKA

JOGURT  
kozji, 200 g,  
Sirarstvo Videc  
V HIPERMARKETIH IN  
IZBRANIH SUPERMARKETIH



Ker strmimo h kvaliteti, so naši izdelki poleg znaka izbrana kakovost, ki zagotavlja, da so vsi pridelani in predelani v Sloveniji, certificirani tudi z znakom **seneno mleko**. To pomeni, da koze ne jedo silaže, marveč seno in zeleno travo. Posledica tega je bolj kakovostno mleko z bolj nežnim in harmoničnim okusom ter veliko sestavin s pozitivnim učinkom na organizem.

Tako mleko vsebuje večji delež enkrat in večkrat nenasičenih maščobnih kislin, te pa štejemo med ugodne za delovanje našega telesa.





Za dobro kmetijo  
STOJIJO  
DOBRI  
LJUDJE.



### SONČEK MLADI NESLANI KOZJI SIR

Mladi kozji sir iz senenega kozjega mleka brez dodane soli je prijetnega, blagega okusa. Razveselili se ga bodo ljubitelji zdrave in bogate hrane. Je vsestransko uporaben, odlično se poda k pršutu in k solati iz kislega zelja.



#### SIR SONČEK

mladi, kozji, neslani, pakirani, polovička, Sirarstvo Videc

V HIPERMARKETIH IN IZBRANIH SUPERMARKETIH



TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 44 trgovinah  
Mercator.



#### SIR GURMAN

poltrdi, kozji, postreženi, Sirarstvo Videc

V IZBRANIH HIPERMARKETIH



#### SIR GUZAJ

trdi, kozji, pakirani ali postreženi, Sirarstvo Videc

V HIPERMARKETIH IN IZBRANIH SUPERMARKETIH



#### SIR TINCL

poltrdi, kozji, pakirani ali postreženi, Sirarstvo Videc

V HIPERMARKETIH IN IZBRANIH SUPERMARKETIH





RADI IMAMO DOMAČE DRUGAČE

## Bohinjska sirarna

Sirarna je bila zgrajena že leta 1958. V času svojega delovanja je zamenjala več lastnikov. V lasti Bohinjske sirarne d.o.o. je od leta 2008. Večinski delež družbe je v lasti domačinov, Bohinjcev. Direktor Bohinjske sirarne je domačin Primož Cvetek.

Sirarna odkupuje izključno mleko bohinjskih kmetov. Količina mleka s tega območja je omejena, s tem pa je omejena tudi količina izdelanega bohinjskega sira.

Zavedamo se, da je kmetijstvo v Bohinju izjemnega pomena, saj ohranja kulturno krajino in prepoznavnost tega bisera Slovenije. Zato si v sirarni prizadevamo za njegovo ohranitev in nadaljnji razvoj.

Bohinjski sir izdelujejo sirarski mojstri, ki tradicionalno znanje izdelave sira prenašajo iz roda v rod. V Bohinjski sirarni je trenutno 11 zaposlenih. Vodilni sirar Milan Taler je doma iz sirarske družine pod Studorom. Tradicionalne izdelave sira se je priučil ob svojem očetu, ki je siril na planini Dedno polje ter v sirarni v Stari Fužini.



## Bohinjski jogurt

Bohinjska sirarna podpira trud bohinjskega kmeta, ki v naravnem in edinstvenem območju Bohinja pridobiva kvalitetno krmo za najboljše mleko. Skrbne roke naših sirarjev za vas pripravijo okusne in kvalitetne izdelke. Eden izmed njih je BOHINJSKI JOGURT. Narejen je iz nehomogeniziranega bohinjskega mleka. Pred uporabo ga dobro pretresite in uživajte v njegovem osvežilnem in bogatem okusu.



BOHINJSKI JOGURT  
tekoči, 500 g

V SUPERMARKETIH, HIPERMARKETIH  
IN IZBRANIH MARKET PRODAJALNAH





Bohinjska sirarna



Od leta 1999  
je bohinjski  
sir zaščitena  
blagovna  
znamka.

## Bohinjski sir

Je eden najbolj prepoznavnih izdelkov Bohinja in ena izmed najbolj znanih slovenskih jedi. Odlikujeta ga visoka kakovost in prepoznaven aromatičen okus.

Narejen je izključno iz naravnega mleka bohinjskih krav in ročno negovan. Izdelan je na način, ki združuje tradicijo, znanje in večstoletne izkušnje sirarjenja. Izdeluje se samo v Bohinjski sirarni v Srednji vasi v Bohinju.

Na mednarodnem ocenjevanju mleka in mlečnih izdelkov, Pomurski sejem AGRA, Gornja Radgona 2009, je prejel VELIKO ZLATO MEDALJO in posebno PRIZNANJE ZA IZJEMNO KAKOVOST.

Albuminska skuta je izdelana iz sirotke in je manj mastna.



**BOHINJSKA  
SIRARSKA SKUTA**  
albuminska, 500 g  
V SUPERMARKETIH IN HIPERMARKETIH



**BOHINJSKI KEFIR**  
tekoči, 500 g  
V SUPERMARKETIH, HIPERMARKETIH  
IN IZBRANIH MARKET PRODAJALNAH



**BOHINJSKO  
KISLO MLEKO**  
180 g  
V SUPERMARKETIH, HIPERMARKETIH  
IN IZBRANIH MARKET PRODAJALNAH



**BOHINJSKI SIR**  
pakiran ali postrežen  
V SUPERMARKETIH IN HIPERMARKETIH





RADI IMAMO DOMAČE DRUGAČE

# Bio kmetija Žgajnar

Kmetija je v celoti ekološko usmerjena, kar potrjuje prejeti ekološki certifikat. Naš cilj je predelovati samo ekološko mleko z naše kmetije in tako zagotoviti kar najbolj sveže mlečne izdelke; na istem "dvorišču" namreč mleko namolzemo in ga čez nekaj minut natočimo v sirarski kotel za izdelavo mlečnih izdelkov.

76

TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 76 trgovinah  
Mercator.



*Za dobro kmetijo*

STOJIMO  
DOBRI  
LJUDJE.





Družina Žgajnar



#### SIR ŠKRIPAVČEK

bio, poltrdi, naravni, pakiran,  
Žgajnar

V SUPERMARKETIH IN HIPERMARKETIH



KMEČKI

Pripravljamo prek trideset različnih vrst ekoloških mlečnih izdelkov, od sirov (staranih, mladih, z različnimi dodatki, jogurte, skute, kajmak, maslo ...). Naši izdelki so popolnoma naravni; pri sirih ne uporabljamo nobenih premazov, mlečni napitki, jogurti, skute s sadnimi dodatki so brez dodanega sladkorja.

Vsak naš izdelek je unikat, saj je napravljen po starih, preizkušenih receptih naših babic, seveda ročno.

Okusite naše dobrrote, ki vas bodo popeljale v svet kulinarčnih užitkov.

Sir Škripavček je narejen s kulturo, ki jo razvijamo sami. Sir je svež in se ga lahko uporablja npr. v solati, kot sir za žar ali samostojno.

Škripavčku lahko dodamo različne začimbe in dišavnice.



#### SIR JURIJ

mladi, bio, pakiran,  
Žgajnar

V SUPERMARKETIH IN HIPERMARKETIH



#### SIR STUDENEC

bio, poltrdi, rožmarin,  
pakiran, Žgajnar

V SUPERMARKETIH IN HIPERMARKETIH



#### JOGURT

sadni, bio, probiotični,  
več okusov, 500 ml,  
Žgajnar

V SUPERMARKETIH IN HIPERMARKETIH



#### KEFIR

bio, iz polnomastnega  
mleka, 500 ml,  
Žgajnar

V HIPERMARKETIH





RADI IMAMO DOMAČE DRUGAČE

## Kmetija Reberšak

Leži na robu mesta Celje, v vasi Osenca. Kot mlada kmetija smo se odločili, da začnemo proizvajati seneno kravje mleko in ga predelovati v mlečne izdelke.



Družina Rebršak

7

TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 7 trgovinah  
Mercator.

## Dobrote iz senenega mleka

Glavna panoga na Kmetiji Reberšak je pridobivanje senenega kravjega in kozjega mleka.

Smo prva kmetija v Sloveniji, ki je prejela certifikat za svoje seneno mleko.

Leta 2016 ga je izdal IKC Maribor. Trudimo se, da imamo živali vse poletje na paši.

Pri krmljenju živali ne uporabljamo silaže, kar daje našim izdelkom še posebej nežen in harmoničen okus. Mleko predelujemo v sadne in navadne jogurte, skuto ter sir.



DOMAČA SKUTA  
iz senenega mleka,  
500 g,  
Kmetija Reberšak  
V IZBRANIH HIPERMARKETIH



DOMAČI JOGURT  
iz senenega mleka,  
500 ml,  
Kmetija Reberšak  
V IZBRANIH HIPERMARKETIH



SENENO MLEKO  
sveže, 1 l,  
Kmetija Reberšak  
V IZBRANIH HIPERMARKETIH





# SENENO MLEKO

Seneno mleko je mleko živali, ko so krmljene brez silaže in krmil. Mleko je čudovitega okusa in arome ter ima veliko sestavin s pozitivnim učinkom na organizem. Poleg ugodne maščobno-kislinske sestave vsebuje tudi druge za telo koristne snovi. Tako mleko vsebuje večji delež enkrat nenasičenih maščobnih kislin in večkrat nenasičenih maščobnih kislin, te pa štejemo med ugodne za delovanje našega telesa.

*Za dobrim mlekom*

STOJIJO  
DOBRI  
LJUDJE.

KISLO MLEKO  
seneno, kravje,  
500 g, Kmetija  
Reberšak

DOMAČI JOGURT  
iz senenega mleka,  
jagoda in pečeno  
jabolko, 500 ml,  
Kmetija Reberšak  
V IZBRANIH HIPERMARKETIH





Zgodba o salami se je začela davnega leta 1962, ki je tudi leto prve salamijade v Sloveniji. Minilo je več kot pet desetletij in zdaj je tu **tradicionalna sevniška salama**. Naredili so jo mojstri Grajskih mesnin po receptu Društva salamarjev Sevnica.

TRADICIONALNA  
SEVNIŠKA SALAMA

pakirana, KZ Sevnica

V HIPERMARKETIH IN  
IZBRANIH PRODAJALNAH MERCATOR

Brez  
aditivov

Brez  
alergenov

Brez  
ojačevalcev  
okusa

*Salama je prijetnega  
okusa, rahlo  
dimljena, brez celih  
zrn popra, zato po  
njej posegajo tudi  
otroci.*

**114**

TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 114 trgovinah  
Mercator.







# Zgodba o tradiciji in sodelovanju

Zgodba o sevniški salami se je pričela leta 1962. Priznana salamarja se nista mogla dogovoriti, kdo je naredil boljšo salamo, zato sta sklicala prijatelje in v gostilni Vrtovšek se je zgodila prva in danes tudi najstarejša salamijada v Sloveniji. Tradicija se že 54 let nadaljuje in pod gradom, ki je bil priča že marsikateri bitki s Turki in kmečkemu puntu z Matijo Gubcem na čelu, pa se vsako leto na dan mučenikov v starotrški gostilni pomerijo salamarji.

Po jasno začrtanih pravilih komisija vsako leto izbere najboljšo salamo in ponosni mojster dobi čast vpisa na listo najboljših. Zgodba o sevniški salamijadi torej sega že v leto 1962 in je priznana najstarejše tekmovanje salamarjev.

In tu pride do problema. Marsikdo si je zaželel vrhunske izdelke domače obrti kupiti, toda zmagovalnih salam je prehitro zmanjkalo. Pa se, kot se za vinorodno deželo spodobi, v vinski kleti sestanemo na eni strani salamarji s tradicijo ter na drugi mi, zaposleni v Grajskih mesninah.



Ekipa KZ Sevnica

Beseda je dala besedo in kar je v Sloveniji tako redko, uspeli smo se dogovoriti za skupno pot. Društvo salamarjev Sevnica je dalo recept, ki seveda ostaja skrivnost, zaposleni v Grajskih mesninah pa izdelajo »tradicionalno sevniško salamo«.

## Moje mesnine, najboljše domače



PREKAJENA ŠUNKA  
s slanino in kožo,  
KZ Sevnica



PREKAJENI  
SVINJSKI VRAT  
KZ Sevnica



PREKAJENA KRAČA  
zadnja,  
KZ Sevnica



SEVNIŠKA  
KLOBASA  
postrežena,  
KZ Sevnica







# Loške mesnine

Loške mesnine delujejo že vse od leta 1906 in so tako lani obeležile 110-letnico svojega obstoja. Že od samega začetka se ukvarjamo z odkupom in predelavo kakovostne slovenske govedine. Uporabljamo izključno slovensko govedino.

V Bohinju proizvajamo mesne izdelke blagovne znamke **MESNINE BOHINJA**, ki jih odlikujejo kakovostna surovina in skrbne roke mesarjev. Izdelki so oblikovani ročno in so izdelani z veliko občutka, pridih domačnosti pa jim daje prekajevalnica na bukova drva iz bohinjskih gozdov.

Izdelke pripravljamo na klasični način in uporabljamo le naravne začimbe, ne pa tudi dodanih barvil, laktoze in glutena, ter čim manj dodatkov.



Loške mesnine

Kmetijsko gozdarska zadruga, z.o.o., Škofja Loka skupaj s svojim podjetjem Loške mesnine, d.o.o., danes šteje preko 200 zaposlenih. Poleg odkupa kmetijskih pridelkov in lesa se ukvarja še s trgovino, v okviru zadruga pa deluje tudi najstarejša slovenska mlekarna – Loška mlekarna. Pomemben poudarek daje splošni in vizualni prepoznavnosti zadruga ter njenih blagovnih znamk na sodobni način. Mlekarna se je zadnja leta usmerila tudi v proizvodnjo ekoloških izdelkov, katerih prodaja se je močno povečala. Zadruga s svojo dejavnostjo pokriva škofjeloško področje ter Poljansko in Selško dolino.



LOŠKE MESNINE



PREKAJENO  
SVINJSKO MESO  
MESNINE BOHINJA  
pakirano,  
Loške mesnine



DOMAČA SUHA KLOBASA  
MESNINE BOHINJA  
postrežna ali pakirana,  
Loške mesnine



BOHINJSKA ZASEKA  
MESNINE BOHINJA  
300 g + 200 g  
GRATIS MAXX,  
Loške mesnine



BOHINJSKI OCVIRKI  
MESNINE BOHINJA  
v masti, pakirani,  
Loške mesnine



# 267

TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 267 trgovinah  
Mercator.

### NARAVNE ZAČIMBE:

Sol, lovor, poper

Izdelki BZ  
Mesnine Bohinja  
so narejeni na

### KLASIČEN NAČIN

Prekajeni so v  
prekajevalnici  
iz starih časov na

### BUKOVA DRVA

Slika je simbolna.

V obratu Mesnin Bohinja poteka predelava mesnih izdelkov po tradicionalnih recepturah in postopkih že več kot polovico stoletja. Hamburška slanina je narejena po receptu naših dedkov. Odlikujejo jo domačnost, kakovostna surovina in skrbna roka mesarjev. Oblikovana je ročno in izdelana z veliko občutka, pridih domačnosti pa ji daje prekajevalnica na bukova drva iz bohinjskih gozdov. Je suho soljeni izdelek z dodatkom naravnih začimb, kot so lovor in poper ter klasično prekajevanje.

**Hamburška slanina** je znana po vsem svetu in je prisotna pri mnogih angleških zajtrkih pod imenom »bacon«

Hamburška slanina Mesnin Bohinja je posebna, ker ima tako vonj kot okus, ki te spominjata na kuhinjo naših babic. Ne sme manjkati ne v dobri enolončnici ne na narezku.



HAMBURŠKA SLANINA  
MESNINE BOHINJA  
pakirana,  
Loške mesnine





RADI IMAMO DOMAČE DRUGAČE

## Oljčno olje Jenko

Dimljeno oljčno olje Jenko je edinstven izdelek ekološkega večkrat mednarodno nagrajenega ekstra deviškega oljčnega olja Jenko, dimljenega z naravnim lesom bukve in hrasta. Okus je odločen, uravnotežen z zmerno grenkobo in pikantnostjo ter prefinjeno noto dima, ki ga lepo zaokroža.



BIO DIMLJENO  
OLJČNO OLJE  
JENKO  
250 ml  
V HIPERMARKETIH

*Bio dimljeno*



**NAJBOLJŠI  
PODJETNIK  
V KMETIJSTVU**



# Ali ste

10 ml deviškega olivnega olja vsebuje 5 mg antioksidantov. Vsebuje vitamine E, D, A in K, ki jih organizem ne tvori in so topni v olju, bogatem z esencialnimi maščobnimi kislinami. Največ je vitaminov kompleksa E, saj ga je v jedilni žlici kar 1.6 mg. Glede na vrsto tehnološkega postopka in s tem vrsto kakovosti razvrščamo oljčno olje v naslednje kategorije in podkategorije:

### DEVIŠKO OLJČNO OLJE

**EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE** – to je oljčno olje najvišje kategorije, pridobljeno neposredno iz oljk in zgolj z mehanskimi postopki. Vrednost kislinske stopnje mora biti pod 0,8 %,

**DEVIŠKO FINO OLJE** – kislinska stopnja pod 2 %,

**DEVIŠKO OLJČNO OLJE** – lampante, ki ni primerno za prehrano in ga je potrebno predelati. Kislinska stopnja nad 2 %.



*Belica*



**EKSTRA DEVIŠKO  
BIO OLJČNO OLJE  
BELICA**

250 ml, Jenko  
V MAXI MARKET PRODAJALNI

**EKSTRA DEVIŠKO  
BIO OLJČNO OLJE  
BELICA**

500 ml, Jenko  
V IZBRANIH HIPERMARKETIH



# vedeli?

## HLADNO DIMLJENJE TRAJA TEDEN DNI

- Jenkovi so eden izmed treh ponudnikov dimljenega oljčnega olja v Evropi.
- Začeli so razvijati idejo in iskati recept, kako bi z naravnim dimom, ki deluje kot konzervans, zadimil oljčno olje. Po številnih poskusih so prišli do hladnega dimljenja. Dimljenje traja teden dni, podrobnosti postopka pa seveda ne razkrivajo. Pri razvoju intenzivnosti okusa jim je pomagal chef Daniel Pirc.
- Ekološki certifikat, ki ga imajo vsa Jenkova oljčna olja, so razširili tudi na dimljeno olje. S tem dokazujejo, da arome po dimu ne pridobijo z dodajanjem kemičnih okusov dima.
- Tako kot vrhunsko oljčno olje se tudi dimljeno uporablja po kapljicah – kot začimba. Obogati okus mesnih jedi, denimo biftek, telečjega hrbta ali rostbifa, popestri pa tudi nežno špargljevo juho.



Leccino



EKSTRA DEVIŠKO  
BIO OLJČNO OLJE  
LECCINO

250 ml, Jenko  
V MAXI MARKET PRODAJALNI

EKSTRA DEVIŠKO  
BIO OLJČNO OLJE  
LECCINO

500 ml, Jenko  
V IZBRANIH HIPERMARKETIH



10

TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 10 trgovinah  
Mercator.





radi  
imamo  
domače

POSTER

Popestrite  
domači  
jedilnik.

RECEPT ZA 4 OSEBE • TEŽAVNOST: \*\*/\*\*\*\*\*

## “Kosteljski želodec”

# SLASTNI DOMAČI RECEPTI

tejari  
— KITCHN —

- 100 g suhe domače klobase (Mesnine Bohinja)
- 200 g starega kruha
  - 1 jajce
  - 50 g bučk
- Vejica peteršilja
  - 1 dl mleka
- 300 g svinjske mrežice
  - Sol

- Kruh, bučko in klobaso narežemo na kocke, peteršilj pa nasekljamo.
- Vse skupaj stresemo v večjo posodo, dodamo jajce in mleko ter osolimo. Dobro premešamo.
- Razgrnemo mrežico in vanjo zavijemo dobro premešano maso. Zvijemo in pečemo v pečici pri 190 °C 35 minut.
- Razrežemo in postrežemo.



## »Gorenjska prata«

### SESTAVINE:

- 300 g belega kruha brez skorje
- 2 jajci
- 1 vejica petersilja
- 50 g prekajene govedine Mesnine Bohinja
- 100 g goveje vroče palčke
- ščep soli
- Sestavine nasekljamo, dodamo jajci, sol in sladko semtano ter premešamo. Nekoliko ohladimo in nato oblikujemo kroglice.
- 200 g moke tempure
- 2 dl hladne vode

Med seboj premešamo in v dobljenem povajljamo kroglice, ki jih ocvremo v vročem olju do lepe zlato rumene barve (približno 5 minut).

RECEPT ZA 2 OSEBI  
TEŽAVOST: \*\*\*/\*\*\*\*\*



RECEPT ZA 6 OSEB  
TEŽAVOST: \*\*/\*\*\*\*\*



## »loške smojke«

### SESTAVINE:

- Sveža repa (gomoli) 3 kos
- Ocvirki 120 g
- Zaseka 80 g
- Kuhan krompir 200 g
- Kisla repa 120 g
- Sol

Repe prepolovimo in izdobljemo.

Ocvirke in zaseko prepražimo in umešamo v kuhan in pretlačen krompir, dodamo nasekljano kislno repo in solimo po potrebi.

Premešamo in nadevamo repe. Repe pečemo v pečici na 175°C približno 1h.

## »Grizike«

### SESTAVINE:

- Edamec Loške mlekarne, 200 g
- Suha klobasa, 50 g
- Paprika, rdeča, ½ kom
- Klobaso in papriko zrežemo na drobne kocke. Sir naribamo in oblikujemo krogce na peki papir.

V njihovo sredino vtisnemo palčke ter sir po želji potresemo s klobaso in papriko.

Pečemo 20 min pri 160 °C.

RECEPT ZA 6 KOS  
TEŽAVOST: \*/\*\*\*\*\*



## »Pajtičke«

### SESTAVINE:

- 250 g valjanega listnatga testa
- 1 jajce
- 30 g mletih orehov
- 50 g čebule
- 100 g šunke Kodila
- Olje

Šunko narežemo na kocke. Čebulo oluščimo in nasekljamo. Oboje skupaj prepražimo na olju.

Testo razgrnemo, premažemo s stepenim jajcem, potresemo z orehi ter prepraženo čebulo in šunko.

Zvijemo in narežemo na 5 cm dolge rolce.

Premažemo še s preostalim jajcem in pečemo 15 minut pri 185 °C.







RADI IMAMO DOMAČE DRUGAČE



## GreGurMan

Ime GreGurMan je izpeljanka. Domačiji, od koder izvira očetova družina, se reče Pr'Gregurju. Veselje do hrane in priprava dobrot za kosilo ali družinska srečanja sta pri hiši imeli svoj čar, odkar pomnim. Vedno je dišalo po domačih slaščicah in mesnih dobrotah. Rečem lahko, da smo vedno radi in dobro jedli, od tu gurman. Če obe besedi združimo, dobimo nekoga, ki je doma pri Gregurju in je gurman – GreGurMan.

Z željo ponuditi našim kupcem pristne okuse narave, smo v družinskem podjetju GreGurMan začetno dejavnost pridelave oljnic in žit razširili. Oljnice s hladnim postopkom stisnemo v olje vrhunske kakovosti, žito pa z mlinom na kamne zmeljemo v svežo moko. Naše vodilo so znanje in izkušnje. Od sajenja do žetve sonaravno skrbimo za svoje pridelke, zato je ime GreGurMan tudi sinonim za kvaliteto.

Trudimo se, da je pot naših izdelkov od njive do mize čim krajša.



OLJE OLJNE  
OGRŠČICE

GreGurMan

hladno stiskano  
750 ml

### Hladno stisnjeno olje oljne ogrščice

postaja vedno bolj priznana po vsem svetu. Je veliko bolj koristno in obstojnejše od drugih olj, se ohrani tudi pri zelo visokih temperaturah.

Okus je fantastičen, nekoliko po orehih, čeprav nima nobene povezave z njimi. Odlično se poda h krompirju, pečenem v pečici, mesu, palačinkam, drugim sladicam.

OLJE OLJNE OGRŠČICE GREGURMAN  
z okusom po oreščkih, 750 ml



BELA KORUZNA  
POLENTA GREGURMAN  
blagega vonja in okusa  
po koruzi, 500 g



25

TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 25 trgovinah  
Mercator.

Oljna ogrščica

Verjetno je že vsak izmed vas opazil polja, na katerem so bile posejane rastline, ki v maju rumeno cvetijo. To je oljna ogrščica, iz semen katere stiskamo olje.

### GreGurMan moka

je zmleta na star način z mlinom na kamne. Pri tem se ne poslužujemo dodatne obdelave, zato moka ohrani vitamine in minerale, s tem pa tudi naravno aromo in pristen okus. Tudi GreGurMan olje je sveže in hladno stisnjeno. S svojo edinstveno aromo in okusom da jedem piko na i. Že tretje leto zapored sodelujemo na ocenjevanju dobrot slovenskih kmetij. Prejeli smo štiri zlata in dve srebrni priznanji, za olje oljne ogrščice GreGurMan pa tudi znak kakovosti. To priznanje nam daje potrditev, da delamo dobro, s tem pa tudi zagon za naprej.



PŠENIČNA KRUŠNA  
MOKA GREGURMAN  
1000 g



AJDOVA MOKA  
GREGURMAN  
1000 g



### Sončnično hladno stiskano olje

pridobljeno samo iz sončničnih semen in je bogato s koristnimi nenasičenimi maščobnimi kislinami.

SONČNIČNO OLJE  
GREGURMAN

s pristnim okusom po  
sončničnih semenih, 750 ml



radi  
imamo  
domače

RADI IMAMO DOMAČE DRUGAČE

47

TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 47 trgovinah  
Mercator.

HIŠNA OMAKA  
S ČILIJEM IN  
BOROVNICAMI  
0,25 l



JABOLČNI  
KIS  
s pehtranom,  
0,5 l



HIŠNI ČAJ  
tri vrste: hribski, bezgov ali  
dobra misel, 25 g







# Dobrote dolenjske

Kolektivna tržna znamka DOBROTE DOLENJSKE predstavlja jagodni izbor, certificirano, izbrano ponudbo visokokakovostnih, inovativnih, a hkrati tudi tradicionalnih izvirnih izdelkov z visoko sporočilno vrednostjo. Izbrane dobrote so butičnega značaja; z lastnimi zgodbami in lokalno dodano vrednostjo ohranjajo bogato dediščino našega podeželja.

O uspešnosti projekta Dobrote Dolenjske govori dejstvo, da ga je splošna javnost prepoznala kot projekt, ki je vplival na izboljšanje kakovosti življenja lokalne skupnosti. To ga je uvrstilo med 26 najboljših projektov finančne perspektive v letih od 2007 do 2013, prof. dr. Janez Bogataj pa je zanj zapisal: »Projekt Dobrote Dolenjske je tako temeljito zastavljen, da česa podobnega v Sloveniji nismo imeli.«



Špela Smuk



**MED**  
več vrst: lipov, cvetlični, gozdni ali kostanjev, 450 g

**HIŠNA MARMELEDA**  
več vrst: breskev z meto, borovnica z meliso, jurkina ali slivova z orehi, 200 g



**HIŠNA MARMELEDA**  
muškadna buča, 200 g

## Hišna marmelada iz muškadne buče

**Buča muškadna, za omako ni potrtna!**

Vse naše marmelade imajo vsaj 70 % sadni oz. v tem primeru zelenjavni delež. Sestavine so ročno nabrane, obdelane, marmelado kuhamo po tradicionalnih receptih, ki jim dodamo kanček inovativnosti. Kuha naših marmelad je zelo kratka, saj želimo ohraniti svežino surovin.

Muškatna buča je pridelana na ekološki kmetiji. Marmelada iz muškadne buče se izvrstno poda ne samo na kruh, temveč je tudi odlična spremljevalka sira in mesnin. V kuhinji jo lahko uporabljamo tako za sladice kot za glavne jedi in predjedi. Marmelada iz muškadne buče zaseda posebno mesto v ponudbi Dobrot Dolenjske. Je tradicionalna, pa hkrati inovativna, sveža, razigrana, harmonična. Je prejemnica Zlate medalje na Festivalu marmelad.





# Domačija Brozovič

Smo devetčlanska družina in trudimo se, da bi živeli kar je mogoče zdravo in naravno. V ta namen pridelujemo domače sokove, sirupe, marmelade ... Pred leti so nas mnogi prijatelji prosili, da bi domači sirup pridelali tudi zanje. Tako smo postopoma razširili proizvodnjo, ki trenutno dosega kapaciteto cca 6.000 l sirupa letno. Najprej smo rastline nabirali v naravi, ob povečanju proizvodnje pa se je pokazalo, da nam bližnja okolica nudi premalo. Sadike iz narave smo prinesli domov in tako so naši vrtovi zadišali po meti, melisi, žajblju, bezgu in smrekovih vršičkih.



Meta in Miran Brozovič

**BEZGOV SIRUP** odlično pogasi žejo. Včasih so ga imenovali celo »zdravilna skrinjica za kmečke ljudi«. Predvsem je prijetnega okusa in zelo osvežilen, radi ga pijejo otroci in odrasli.

**SIRUP IZ METE IN MELISE** se posebej dobro prileže, ko smo žejni, dobro pa so znane tudi druge lastnosti obeh zelišč. Ljubitelji domačih sokov so ga v letu 2014 izbrali za najboljši sok naše domačije.

**METIN SIRUP** pijemo proti žeji, zaradi osvežilnega okusa pa se prileže kadarkoli. Gojili so jo že stari Egipčani, v starogrški mitologiji pa ima posebno mesto. Zaradi svojih dobrih lastnosti naj jo ima tudi na vaš mizi.

*Za dobro domačo pijačo*

# STOJIMO DOBRI LJUDJE.

Naši sirupi so odlični za žejo in osvežitev. Naredimo jih po starih receptih, kot jih je delala že naša babica Pepca.

## DOMAČI SIRUP

tri vrste: melisa-meta\*, bezeg ali meta 0,7 l, Kmetija Brozovič

\*V HIPERMARKETIH  
V SUPERMARKETIH IN HIPERMARKETIH



**21**

TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 21 trgovinah  
Mercator.



RADI IMAMO DOMAČE DRUGAČE

MEDENI SIRUP  
TRPOTEC  
212 ml,  
Kmetija Brozovič



## Trpotčev medeni sirup

je tradicionalna učinkovina rastlinskega izvora, narejena na podlagi dolgoletnih izkušenj. Vsebuje čreslovino, pektin, sluzi, olja, beljakovine in sladkor ter ga uporabljamo predvsem za pomiritev suhega in dražečega kašlja, ki spremlja prehladna obolenja in druga vnetja dihal.

## Najboljši domači sirup

Na domačiji Brozovič, ki se nahaja v idilični vasi blizu Vinice, gospa Meta s svojo družino pripravlja domače medene sirupe po babičinih receptih.



Medeni sirup  
uživamo po žlički  
ali v čaju.

MEDENI SIRUP  
ŠIPEK ali  
MEDENI SIRUP  
SMREKOV VRŠIČKI

212 ml,  
Kmetija Brozovič  
V HIPERMARKETIH





RADI IMAMO DOMAČE DRUGAČE

# Domačija Grčin

z najvišjim priznanjem za sokove.

Že za časa Avstro-ogrskega cesarstva je bila Domačija Grčin poznana po predelavi sadja za "tolkec", jabolčno vino, in po jabolkih za ozimnico.

Tolkec so pili v Savinjski dolini kot zelo osvežilno pijačo in dobro alternativo pivu. Njihova jabolka starih avtohtonih vrst, kot so bobovec, carjevič, krivopcelj, ledrovke in kosmači, pa so romala

po vsem cesarstvu, od dunajskih dvorov do Pariza in vse do Egipta!

**Sokovi Domačije Grčin** so visoko kakovostni in biološko polnovredni jabolčni sokovi, ki so dobitniki tako domačih nagrad AGRA, že tri leta zapored pa tudi svetovno najprestižnejše nagrade v svetu prehrane, **Great taste awards**.

Zdaj je njihov bistri jabolčni sok Očka prejel najvišjo oceno med sokovi, Domačija Grčin pa najprestižnejšo nagrado **Great taste producer**, ki potrjuje, da je med najboljšimi proizvajalci sokov na svetu!

Edinstven, izviren in



EDINSTVENI,  
izvirni in poživljajoči  
**OKUSI**



SOK GRČIN  
jabolko-ingver, 1 l,  
steklenica  
V SUPERMARKETIH IN HIPERMARKETIH





Domačija Grčin



poživljajoč okus soka ingver

22

TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 22 trgovinah  
Mercator.

V litrski steklenici  
soka je vse bogastvo  
približno 1,6 kg jabolk  
slovenske pridelave,  
predvsem z okoliških kmetij  
iz Savinjske doline, in sveža,  
srednje velika korenina  
najkakovostnejšega  
brazilskega ingverja.

*In nič drugega.*

*Za dobre pijače*  
**STOJIMO**  
**DOBRI**  
**LJUDJE.**



SOK GRČIN

jabolko-aronija, 1 l,  
steklenica

V HIPERMARKETIH

SOK GRČIN

jabolko, 1 l,  
steklenica

V SUPERMARKETIH IN HIPERMARKETIH





# Odličnost, eleganca in prefinjenost

Prava družinska stvaritev sega 20 let v preteklost, ko je oče Jože v dolenjski destilarni iz prejšnjega stoletja, v kraju Obrh, pričel z izdelavo naravnih eteričnih olj.

Odlično sodelovanje, dolgoletne izkušnje, prave spretnosti ter predvsem neizmerna strast in ljubezen so izoblikovali edinstveno paleto izdelkov blagovne znamke Berryshka.

Za svoje izdelke uporabljamo le najbolj kakovostne naravne sestavine ter z obnovljivimi viri energije odgovorno skrbimo za naravo in okolje.

Sledimo najnovejšim trendom na področju žganih pijač, likerjev in čokolad ter vedno odkrivamo nove okuse.



**ČOKOLADE BERRYSHKA**  
več vrst: temna, mlečna čokolada,  
mlečna čokolada s sivko ali mlečna  
čokolada z lešnikovim polnilom,  
120 g

V HIPERMARKETIH



Družina Kenda

Kot zagovornik zmernega pitja alkohola z ustvarjanjem drznih kreacij združujemo dve pregrešno dobri sestavini: alkohol in božansko čokolado, ter ju povzdigujemo na višjo raven uživanja in raziskovanja pristnega okusa.

Stremimo k povzdigovanju umetnosti obdarovanja na novo raven: tako, ki odraža **Odličnost, Eleganco in Prefinjenost.**



**ČOKOLADNE PRALINE BERRYSHKA**  
ročno izdelane praline, 140 g

V IZBRANIH HIPERMARKETIH

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

**LIKER BERRYSHKA**  
dve vrsti: češnja ali aronija, izvrsten kot aperitiv, kot odlična mešanica v koktajlih ali kot dodatek k sladicam, 1 4.5 % alk., 700 ml

V IZBRANIH HIPERMARKETIH

**ČOKOLADNE KROGLICE BERRYSHKA**  
z borovničevim likerjem, 160 g

V IZBRANIH HIPERMARKETIH

**ČOKOLADNI KOZARČKI BERRYSHKA**  
temna čokolada, 210 g

V IZBRANIH HIPERMARKETIH





7

TRGOVIN

Izdelke najdete  
v 7 trgovinah  
Mercator.



## ELEGANTNA STVARITEV BOŽANSKIH OKUSOV.

Izvirni okusi dolenske destilarne in čokoladnice v objemu kočevskega pragozda razkrivajo skrivnosti in ustvarjajo vrhunske žgane pijače, likerje pisanih okusov Premium kakovosti in ročno izdelanih čokolad prefinjenih in elegantnih oblik.

## SLOVENSKA BLAGOVNA ZNAMKA, VEČKRATNI DOBITNIK MEDNARODNIH PRIZNANJ ZA VRHUNSKO KAKOVOST.

Vsi izdelki blagovne znamke Berryshka se odlikujejo z najvišjo mednarodno priznano kakovostjo, s skrbno izbranimi bogatimi, naravnimi in žametnimi okusi, z nizko vsebnostjo sladkorjev, so brez dodanih umetnih barvil in aditivov. Edinstvena sestavina vseh naših pijač je naravna izvirska voda iz naše destilarne in čokoladnice, izpod starodavnih krošenj kočevskega gozda - največjega pragozda v Srednji Evropi.



Berryshka



TEŽAVNOST: \*\*\*\*/\*\*\*\*\*

# “Razgibanica”

## SKUTINA OMAKA:

- 125 g skute
- Sirarstvo Orešnik
- 2 JŽ mlečnega namaza
- 150 g BIO kisle smetane Žgajnar
- 1 kom sladka smetana Podjed (180 g)
- 100 g sladkorja v prahu

## MAKOV BISKVIT:

- 1 jajce
- 2 vaniljeva sladkorja
- ½ lončka olivnega olja
- ½ lončka jogurta
- 1 lonček moka
- ½ pecilnega praška
- ½ lončka maka

## JABOLČNA SVEŽINA:

- 2 jabolki
- 3 JŽ sladkorja
- ½ limete
- 2 dcl jabolčnika

## HRUSTLJAVI OREHI:

- 2 JŽ sladkorja
- 150 g orehov

## SESTAVIMO GIBANICO:

- Vse sestavine med seboj premešamo, da dobimo gladko omako.

- Jajce z vaniljevim sladkorjem stepamo. Moko premešamo s pecilnim praškom. V jajce dodamo jogurt, olivno olje, moko s pecilnim praškom in mak. Vse skupaj premešamo in predenemo v pekač. Pečemo 25 min pri 180 °C.

- Sladkor pražimo toliko časa, da dobimo karamel. Dodamo na kocke narezana jabolka in jih prelijemo z limetinim sokom. Pražimo 1-2 minuti ter zalijemo z jabolčnikom. Nadaljujemo s praženjem, da tekočina povre, nato jabolka ohladimo.

- Sladkor stopimo in dodamo orehe. Premešamo in prestavimo na peki papir ter ohladimo. Z nožem ali v mešalniku nasekljamo.

- Več na: [www.mercator.si/radi-imamo-domace/recepti](http://www.mercator.si/radi-imamo-domace/recepti)





radi  
imamo  
domače

## »Borovničev štrudl«

### SESTAVINE:

- 180 ml kozjega jogurta Čepon
- 150 g kozje skute Orešnik
- 270 g listnatega testa
- 200 g borovnic
- ½ pomaranče
- 5 listov mete
- 2 jušni žlici sladkorja

Meto na grobo nasekljamo in umešamo v kozji jogurt, dodamo 1 jedilno žlico sladkorja. Premešamo in postavimo v hladilnik za 15 minut.

Kozji skuti dodamo sok pomaranče in dobro premešamo. Testo razgrnemo, potresemo s skuto, dodamo borovnice in potresemo še z 1 žlico sladkorja. Zvijemo v zavitek in pečemo 35 minut pri 180 °C. Postrežemo s hladno omakico iz kozjega jogurta.

RECEPT ZA 6 OSEB • TEŽAVNOST: \*\*/\*\*\*\*\*



## »Figa v palačinki«

### SESTAVINE:

- 7 dl senenega mleka
- 100 g skute iz senenga mleka
- 3 jajca
- 9 jedilnih žlic moke
- 150 g suhih fig
- 2 jedilni žlici rjavega sladkorja
- 1 limeta
- 150 g kisle smetane
- sol

Z metlico ročno zmešamo maso za palačinke iz 2 jajc, 6 dl mleka in 9 jedilnih žlic moke ter ščepa soli. Palačinke spečemo in ohladimo.

Fige razrežemo in umešamo v skuto, dodamo 1 žlico sladkorja in 1 dl mleka ter dobro premešamo. Z nadevom namažemo palačinke, jih prepognemo in postavimo v pekač. Ločeno zmešamo še kisló smetano, jajce in 1 žlico sladkorja. Prelijemo palačinke in pečemo 15 minut pri 190 °C.

RECEPT ZA 4 OSEBE • TEŽAVNOST: \*\*/\*\*\*\*\*

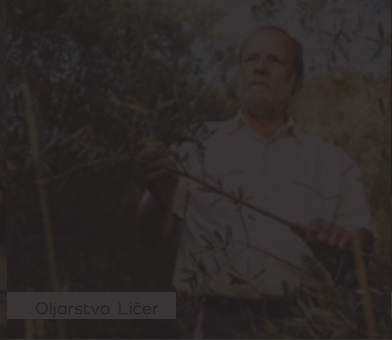


tejani  
— KITCH'N —





Družina Jenko



Oljinarstvo Ličer



Bose Oil



Meta Brezovič



Ekološka kmetija Durnik



Kmetija Jarkovič

Kmetija Nastran



Sirarna Logataj

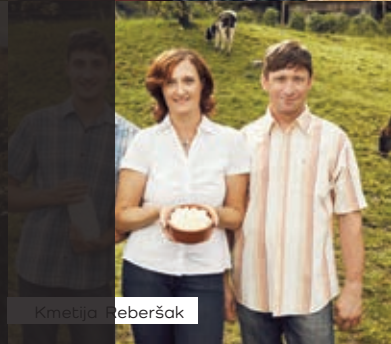


Kmetija Flis



Kmetija Zel

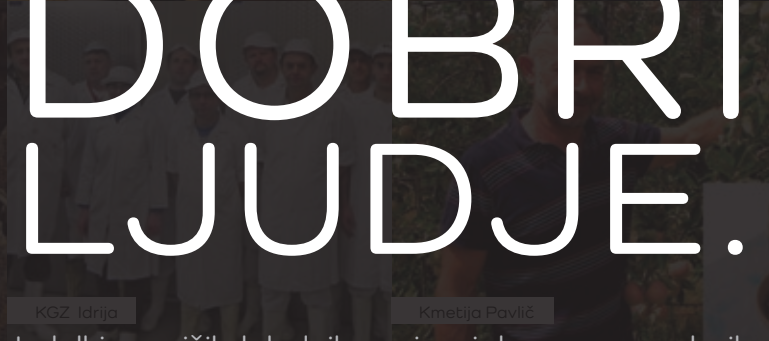
Kmetija Pandur



Kmetija Reberšak



Loške Mesnine



KGZ Idrija

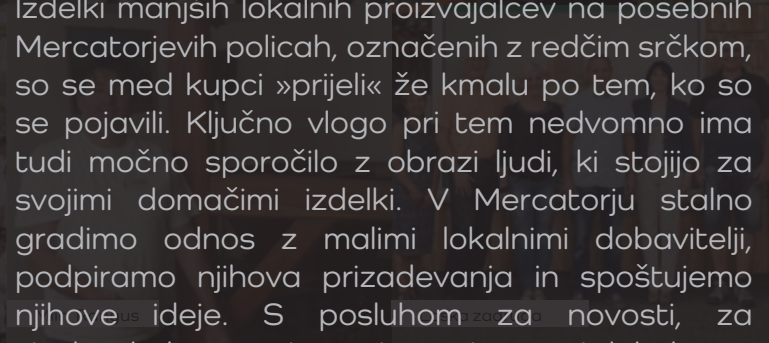
Kmetija Pavlič



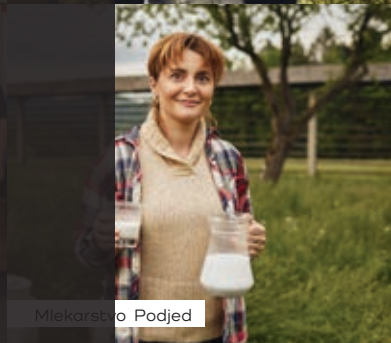
Kmetija Cvsenjak



KZ Sevnica



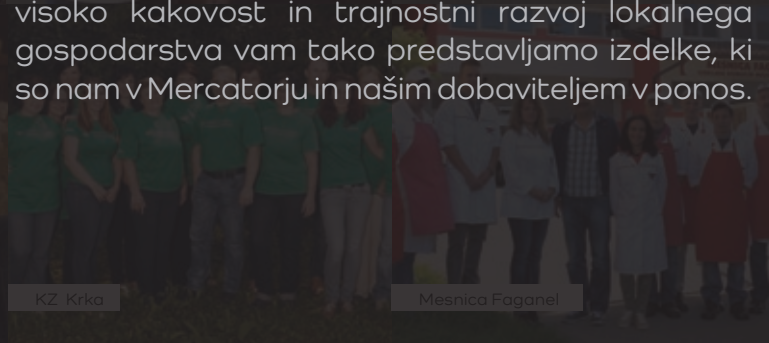
KZ Krka



Mlekarnstvo Podjed



Kmetija Orešnik



Mesnica Faganel

Mesnica Faganel



Mesarstvo Podobnik

Izdelki manjših lokalnih proizvajalcev na posebnih Mercatorjevih policah, označenih z redčim srčkom, so se med kupci »prijeli« že kmalu po tem, ko so se pojavili. Ključno vlogo pri tem nedvomno ima tudi močno sporočilo z obrazi ljudi, ki stojijo za svojimi domačimi izdelki. V Mercatorju stalno gradimo odnos z malimi lokalnimi dobavitelji, podpiramo njihova prizadevanja in spoštujemo njihove ideje. S posluhom za novosti, za visoko kakovost in trajnostni razvoj lokalnega gospodarstva vam tako predstavljamo izdelke, ki so nam v Mercatorju in našim dobaviteljem v ponos.





Dobrote Dolenjske



Loške Mlekarne



Domačija Grčič



Vila Natura



Kmetija GreGurMan



Mesarstvo Smolar



Kmetija Gnidica



Kmetija Čuš



Bohinjska sirarna



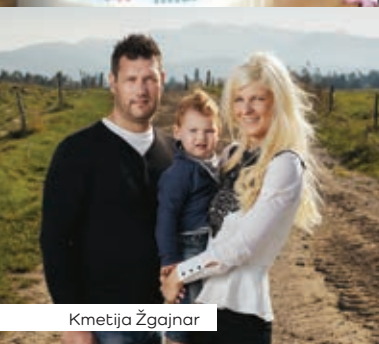
Slaščičarstvo Rogliček



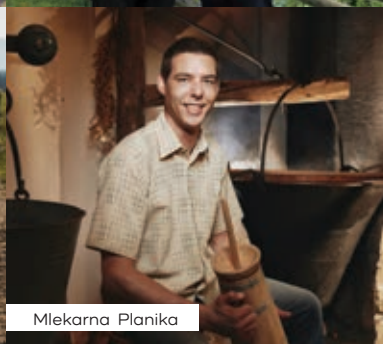
Pekarna Težak



Slaščičarstvo Ogrinc



Kmetija Žgajnar



Mlekarna Planika



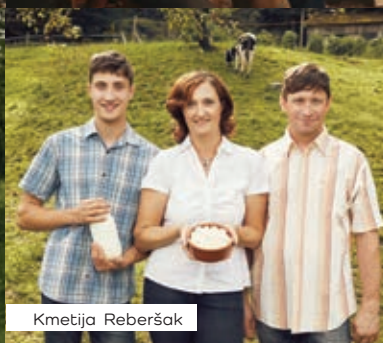
Berryshka



Sadjarška kmetija Trstenjak



Kmetija Šentak



Kmetija Reberšak



Kmetija Jurečič



Kmetija Morgan



Fingušt Hecl



Sirarstvo Videc



Kmetija Žunar



Kmetija Simonič



# VREDNO POKUSITI



Mercator je prejemnik priznanj Trusted Brand za varovanje okolja, prejemnik certifikata Qudal - Št. 1 v kakovosti med maloprodajnimi trgovskimi verigami ter prejemnik priznanja SuperBrand.  
Hvala za zaupanje.

V letaku so predstavljeni samo nekateri lokalni izdelki. Vsi izdelki v projektu Radi imamo domače ne morejo biti v ponudbi v vseh naših trgovinah, ampak so glede na možnosti dobaviteljev različno razporejeni v 271 izbranih trgovinah. Nabor trgovin najdete na [www.mercator.si](http://www.mercator.si)

**Produkcija:** Mercator, d.d., Dunajska cesta 107, Ljubljana. Cene so v EUR z vštetim DDV. Veljajo v času akcijske ponudbe, za omejene količine blaga oz. do razprodaje zalog. Posamezna prodajalna ima v ponudbi akcijske izdelke v obsegu svojega prodajnega asortimenta. Prodaja akcijskih izdelkov poteka tudi v trgovinah, ki posameznih akcijskih izdelkov nimajo v rednem asortimentu, oz. novo odprtih trgovinah, ki teh izdelkov še niso prodajale. Pridržujemo si pravico do sprememb. Vse slike so simbolne. Za morebitne napake v tisku se vam opravičujemo. Vodnik po nakupih v Mercatorju najdete na [www.mercator.si](http://www.mercator.si)

Seznam za prodajna mesta najdete na: <https://www.mercator.si/prodajna-mesta/>



[www.mercator.si](http://www.mercator.si)



[twitter.com/mercator\\_sl](https://twitter.com/mercator_sl)



[www.facebook.com/Mercator](https://www.facebook.com/Mercator)



[www.linkedin.com/company/mercator-dd](https://www.linkedin.com/company/mercator-dd)



[www.instagram.com/mercatorslovenija](https://www.instagram.com/mercatorslovenija)

080 2 080

brezplačna info telefonska številka