

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



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 gastronomska 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.

EKSKLUZIVNIH 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 kisko smetano, vanilin sladkor, sladkor, moko in lupinico ene limone.
- Na koncu s spatulo primešamo še sneg iz beljakov.

Oblikovanje:

- 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



**BIO JOGURT
RADI IMAMO DOMAČE**

tekoči, iz Posočja, iz nehomogeniziranega mleka, 3,5 % m. m., 500 g, Mlekarna Planika

**KISLO MLEKO Z MEDOM
RADI IMAMO DOMAČE**
500 g, 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



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





Gratinizah
tek!

RECEPT

NARASTEK IZ CVETAČE IN BROKOLIJA S SKUTO

SESTAVINE ZA 8 PORCIJ:

V decembru 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 kislá smetana. Po gratiniranju 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 žlici kisle 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 kuhaj v slanem kropu. Vodo odlij, zelenjavo pa na grobo zmečkaj s tlačilcem krompirja.
- Ko se zelenjavna zmečkanina malce ohladi, k njej vmešaj jajce, skuto, kislá smetano, sol, poper in 100 g sira. Vse skupaj pošteno zmešaj 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 preostali 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 žakelj 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 pasteurizirane
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

**TOPLJENI SIR
RADI IMAMO DOMAČE**

za mazanje,
več okusov, 150 g,
Loška mlekarna

**KLASIK,
Z OREHI,
S ČESNOM**



**MLADI KAJMAK
RADI IMAMO DOMAČE**

iz slovenskega mleka,
pakiran, 150 g,
Mlekarstvo Podjed





SIR Z BELO PLESNIJO RADI IMAMO DOMACE

iz slovenskega mleka, mehki,
polnomasten, pakiran cca. 350 g,
Kmetija Pustotnik

DIMLJENI SIR RADI IMAMO DOMACE

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



PLANINSKI SIR RADI IMAMO DOMAČE

polmastni, poltrdi,
iz nehomogeniziranega mleka
iz Posočja, pakiran, cca. 650 g,
Mlekarna Planika

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

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 zopet 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, prekrite s papirjem za peko in jih premažemo z mešanico mleka in jajc.
- Pečemo jih 15-20 minut pri 200 °C.



+90'
vzhajanja





**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



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



**PREKAJENA DOMAČA
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



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 prigrizkov
- 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 kuhaj delno pokrito toliko časa, da je krompir povsem zmehčan, približno 40–50 minut.
- S paličnim mešalnikom juho konkretno spsiraj.
- 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 konopljne krekerje.





JABOLKA
RADI IMAMO DOMAČE
različne sorte



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



MALINE
RADI IMAMO DOMAČE
125 g

BOROVNICE
RADI IMAMO DOMAČE
125 g



ČEŠNJE
RADI IMAMO DOMAČE
cena za kg



BUČNO SEME
RADI IMAMO DOMAČE
70 g, Leštan Izток

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 frčnemo 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 kuhana, 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 pobereмо klobaso in jo odložimo na krožnik.
- V vročo masčobo 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 s 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 Hrvatič



VELIKOST M ALI
VELIKOST L



JEŠPRENJ
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 Ovsenjak



RIBANA KAŠA
RADI IMAMO DOMAČE
 500 g, Testenine Bandur

zmleto
na mlinске
kamne



FIŽOL ČEŠNJEVEC
RADI IMAMO DOMAČE
1 kg, Sloga



MLINCI
RADI IMAMO DOMAČE
250 g, Geršak



MOKA
RADI IMAMO DOMAČE
1 kg, Kozjanski mlin



PIRINA POLNOZRNATA
ALI PŠENIČNA BELA

MOKA
RADI IMAMO DOMAČE
1 kg, Kot doma

AJDOVA, RŽENA,
KORUZNA ALI
PŠENIČNA ČRNA MOKA



RECEPT

FUŽI S PANCETO IN TARTUFATO



SESTAVINE ZA 2 PORCIJI:

- 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 kuhaj 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 kuhali.
- Stresi jih v ponev in premešaj.
- Po potrebi dodaj tekočino, v kateri so se fuži kuhali, da so prekriti s svilnato omako.





DOLENJSKI FUŽI
RADI IMAMO DOMAČE
ekološki, 400 g,
Gabaroni



ŠIROKI REZANCI Z BLITVO
RADI IMAMO DOMAČE
ekološki, 400 g,
Gabaroni



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



ŠPAGETI IZ RDEČJE LEČE
RADI IMAMO DOMAČE
ekološki, 400 g,
Gabaroni



**ČRNA REDKEV
RADI IMAMO DOMAČE**

v trakcih, v slanem naliivu, 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 nalivu, brez konzervansov,
690 g, Euro vrt Ptuj



**KISLO ZELJE
RADI IMAMO DOMAČE**

v nalivu, 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 špinache
- 1 rdeča čebula
- 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 krhle. Če nam uspe, jih olupimo z lupilcem za krompir, drugače pa z ostrim nožem.
- Krhle narežemo na enakomerne kocke.
- Bučne kocke razporedimo po pekaču, prekrižemo s papirjem za peko in jih solimo ter popravimo, 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 sesekljamo na drobne kocke, špinacho pa stresemo na kupček in jo z nožem z 2-3 rezi na grobo narežemo.
- Čebulo in špinacho 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 pokapljamo z bučnim oljem.





JABOLČNI ALI RDEČI VINSKI

KIS
RADI IMAMO DOMAČE
1 l, Kmetija Simonič



SONČNIČNO OLJE
RADI IMAMO DOMAČE
hladno stiskan, 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 sladkoraj, 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 grozdja, 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
PRELIJETE
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



DOMAČI IZDELKI

SO VEČ KOT DARILO, SO POKLON OD SRCA



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 gastronomska 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 nove linije 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.