

OPG CETINIĆ-FRANKOS

KOMPLETNA PONUDA 2016.

Katalog proizvoda OPG Cetinić-Frankos



Domaća košarica
Stvarno domaće

OPG MATIJA CETINIĆ-FRANKOS, DONJI LADUČ 10292, ULICA
BRAĆE ŽAGMEŠTAR 31/1, M: +385916050705, E-MAIL:
OPGMCF@GMAIL.COM, MIBPG: 230942, IBK: 506488

Dragi naši kupci i svi Vi koji čete to tek postati,

Pred Vama je kompletna ponuda proizvoda obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Cetinić-Frankos za sezonu 2016. U ovom katalogu trudili smo se što detaljnije i jednostavnije prikazati što sve uzgajamo i prerađujemo. Naše voće i povrće, njegovano je i uzgajano po principu ekološke i održive poljoprivrede.

Certificiranje našeg voća i povrća vodi kontrolno tijelo, tvrtka „*Eko razvoj d.o.o.*“ iz Osijeka, koja je ovlašteno tijelo od strane Ministarstva poljoprivrede za poslove provedbe i kontrole u ekološkoj proizvodnji. Članovi smo poljoprivredne zadruge „*Berry organica*“ iz Zaprešića.

Što je ekološka poljoprivreda?

Pod pojmom „ekološka poljoprivreda“ vezuju se i sinonimi poput „*biološka, organska poljoprivreda*“.

Strogo zakonski, podrazumijeva: „*Ekološka poljoprivreda odnosi se na proizvodnju bez primjene mineralnih gnojiva, pesticida, hormona i sl. Takav je koncept poljoprivredne proizvodnje mnogo složeniji i njegova bit nije samo u izostavljanju agrokemikalija, nego u sveukupnom gospodarenju kojim je to moguće postići. Teži uspostavi mješovitog gospodarstva koje se sastoji od više osnovnih dijelova: oranica, pašnjaka, voćnjaka, povrtnjaka, vinograda i uzgoja stoke. Na taj se način uspostavlja ravnoteža i sklad cjeline, a ujedno i stabilnost i otpornost na vanjske utjecaje (prirodne, ekonomski i dr.).*

Kada smo pokretali ekološku poljoprivrednu proizvodnju, odlučili smo da ćemo prodavati samo kvalitetno voće i povrće koje bi i sami jeli te koje bi dali našoj djeci da jedu i iza kojeg u potpunosti stojimo.

Smatramo da svatko zaslužuje i ima pravo jesti zdravu hranu koja djeluje blagotvorno, hranjivo i smanjuje štetne posljedice „*modernog načina života*“. Naše proizvode nudimo po razumnim cijenama, uvažavajući naš trud i ljubav koju ugrađujemo u naše proizvode i realne platežne mogućnosti većine stanovnika Hrvatske.

Svaka naša rajčica, paprika, šljiva ili borovnica bila ona u obliku sirovine (ploda) ili prerađevine, prošla je kroz naše ruke od početka svog puta kao sadnica ili sjeme pa sve do Vašeg stola. Naš OPG čine uglavnom mladi poljoprivrednici koji su donijeli hrabru odluku upustiti se u poljoprivrednu proizvodnju. Krenuli smo od nule te radimo uporno i odlučno na svakom aspektu naše proizvodnje i prerade.

Ne znamo da li ste svjesni da kupovinom naših proizvoda, nama i našoj djeci omogućavate da živimo, radimo i školujemo se u Hrvatskoj, da stimulirate i pomažete mlade poljoprivrednike za ostanak u RH i da potičete malo poduzetništvo na rad, edukaciju i udruživanje?

Ako niste, od srca Vam hvala! Kupujte i dalje lokalno!

Trudit ćemo se i dalje opravdati povjerenje koje ste nam ukazali.

Uz srdačan pozdrav,

Matija Cetinić-Frankos
Nositelj OPG Cetinić-Frankos

SADRŽAJ

1. POVRĆE

RAJČICA

1.	Black russian, Negro azteca, Spudakee, Purple bumblee bee.....	3
2.	Black Krim, Green tigar, Cherokee purple, Soldacki.....	4
3.	Cherokee Green, Anna russian, Cluj yellow cherry, De barrao žuti.....	5
4.	Crni šljivar, Volovsko srce, Cherry crveni, Pelat mali.....	6
5.	Šuntukski velikan.....	7

PAPRIKA

1.	Ljubov dlan.....	7
2.	Žuti slon, Crni konj, Nježnost, Black beauty.....	8
3.	Big daddy, Ciganski barun, Zlatnogrivi lav, Mini chilli.....	9

1.1 OSTALO POVRĆE

1.	Blitva, tikvica, Crna rotkva, Brokula.....	10
2.	Rikola, Špinat, Celer.....	11
3.	Dinja, Ljupčac, Pastrnjak.....	12

2. VOĆE

1.	Kupina, Malina, Haskap, Šljiva.....	13
2.	Dunja, lišće dunje, lišće oraha, lišće kupine.....	14
3.	Smokva, Višnja, Grožđe, Aronija.....	15

3. PRERAĐEVINE OD VOĆA I POVRĆA

3.1. SOKOVI I SIRUPI

1.	Sok aronija, sirup bazga, sirup menta.....	15
2.	Sirup menta matičnjak, sirup višnja, sirup kopriva.....	16

3.2. DŽEM, PEKMEZ, KOMPOT

1.	Džem višnja.....	16
2.	Džem maslačak, šljiva, dunja, smokva	17
3.	Kompot dunja.....	18

3.3. OCAT

1.	JABUČNI, VINSKI.....	18
----	----------------------	----

3.4. VOĆNA VINA

1.	KUPINA.....	18
----	-------------	----

3.5. RAKIJE

1.	ŠLJIVA, KUPINA.....	19
----	---------------------	----

3.6. RAZNO I NEOBIČNO

1.	Rogač, Arancini, Čaj aronija,	19
2.	Med maslačak, Tortilje, Crni češnjak.....	20

3.7. ZIMNICA

1.	Ajvar blagi i ljuti.....	20
2.	Pelati, Pasirana rajčica, Kiseli krastavci i cikla.....	21
3.	Domaći tabasco, domaći kečap, Pesto, Kiseli feferoni.....	22

POVRĆE:**RAJČICA**

BLACK RUSSIAN Cijena se formira sezonski Dostupno: cca.15.6.2016.	<p>Ne sudite knjigu prema koricama. Ova sorta je broj 1 u ruskom uzgoju rajčica. Okusom drugačija, delicija je za degustirati. Vrlo blagog mirisa, blago slatkog okusa, savršen dodatak salatama i sendvičima.</p> <p>Dovoljno mesnati plod i za druge upotrebe.</p>	
NEGRO AZTECA Cijena se formira sezonski Dostupno: cca.15.6.2016.	<p>Rijetka i lijepa cherry rajčica. Slatkog, pomalo vinskog okusa, tanke i čvrste kože.</p> <p>Male do srednje veličine u kategoriji cherry rajčica!</p>	
SPUDAKEE Cijena se formira sezonski Dostupno: cca.15.6.2016.	<p>Rajčica tamnog lista i ploda. Krupan, sočan plod čiji okus svi vole. Okus opisuju kao „dimljenu“ rajčicu.</p>	
PURPLE BUMBLEE BEE Cijena se formira sezonski Dostupno: cca.15.6.2016.	<p>Jedna od sestara Green Tigera. Prugasti cherry iznimne arome i sladora, vrlo kompleksnog i bogatog okusa. Kao i Green Tiger - vrlo rodna sorta bujne vegetacije.</p>	
BLACK KRIM Cijena se formira sezonski Dostupno: cca.15.6.2016.	<p>Jedna od najboljih. Tamno crveno/ljubičaste boje, bogatog i slatkog okusa. Ruskog naslijeđa, jedinstvenog izgleda i velikih plodova.</p> <p>Omiljena rajčica brojnih kuvara.</p>	

<p>GREEN TIGAR</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Za one koji prvi put čuju za ovu sortu - ponovimo kako se radi o absolutnom pobjedniku svih testiranja okusa i recenzija sorti u 2015. po ispitivanju udruge „Volim rajčicu“. Slatko s tropskom notom, kiselina taman [ovisi o vremenu branja, zadovoljiti će i one koji vole izraženiju notu, ali i one koji žele čisti slador, izvrsna punoča okusa i aroma. Najkraće rečeno - nikad ne biste rekli da rajčica može imati ovakav okus</p>	
<p>CHEROKEE PURPLE</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Podrijetlom iz Tennesseea, SAD, smatra se da su Indijanci iz plemena Cherokee prenijeli sjeme ove rajčice američkim doseljenicima.</p> <p>Jedna kriška ove rajčice pružit će Vam čisti užitak tamne zagasito roze boje, nenasmešne slatkoće i bogatstva okusa.</p>	
<p>SOLDACKI</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Ova ukusna rajčica vuče svoje korijenje iz početka 1900-tih kada su poljski imigranti počeli naseljavati SAD. Tamno ružičasta rajčica, tipa beef može narasti do 450grama.</p> <p>Snažnog okusa, krupnog ploda, izvrsna za razne salate, preradu i kuhanja jela.</p>	
<p>CHEROKEE GREEN</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Još jedna divna varijacija Cherokee purple rajčice!</p> <p>Plodovi srednji do veliki, unikatnog okusa, smatra se najboljom i najukusnijom rajčicom iz „green“ serije.</p>	

<p>ANNA RUSSIAN</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Biljka sa minimalnom količinom lišća, stabljike koja se voli uvijati. Daje plodove koji se nalaze u skupinama po 2-3, ugodnog, blagog okusa, sa jako malo sjemena. Plodovi dobro podnose sve vremenske prilike.</p>	
<p>CLUJ YELLOW CHERRY</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Žuta, vrlo slatka rajčica koja je svoje ime dobila po županiji u Rumunjskoj. Čvrsti, snažni plodovi koji kada su zreli su intenzivno žute boje. Cluj je dobio nadimak „voćni bomboni“ zbog svog okusa i veličine.</p>	
<p>DE BARRAO ŽUTI</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Rajčica kasnog tipa, velikih prinosa koja svoje korijenje ima u Brazilu. Rusi su uzeli ovu sortu „pod svoje“ te se trudili oplemeniti ju. Tako je nastao De Barrao žuti..</p> <p>Plodovi su ovalni, glatki, vrlo čvrsti, 60-90 grama, Najbolje ih je jesti svježe, iako su izuzetno cijenjeni za preradu u pelate, razna jela i umake.</p>	
<p>CRNI ŠLJIVAR</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Cherry rajčica predivnih grozdova, sa plodovima pravilnog oblika i ujednačene veličine. Duboko crvene boje sa nijansama tamnijih boja. Okus kompleksan, snažan, bogat i sočan.</p> <p>Prava poslastica za ljubitelje rajčice.</p>	

<p>VOLOVSKO SRCE</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Rajčica koja se kod nas dugi niz godina uzgaja, ali mlađim poljoprivrednicima pomalo nepoznata.</p> <p>Plodovi duboko ružičaste boje i sročikog oblika su slatki, bogatog okusa, te zauzimaju posebno mjesto na našoj plantaži. Veličina plodova oko 350/400grama.</p>	
<p>CHERRY CRVENI</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Sočnog, slatkog i osvježavajućeg okusa. Ove rajčice su najbolje kad se jedu svježe ubrane.</p> <p>Uz dodatak maslinovog ulja i bosiljka čine savršenu salatu za osvježenje i zdravi obrok.</p>	
<p>PELAT MALI</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Vrlo plodna rajčica tipa "šljivar" koja daje mnogo lijepih, ovalnih, crvenih plodova (do 5cm u dužinu). U povoljnijim uvjetima, može svakodnevno iznenađivati dozrelim plodovima, a u nepovoljnim uvjetima otporna je na oboljenja.</p> <p>Salate, zimnica, prerada.</p>	
<p>ŠUNTUKSKI VELIKAN</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Šuntukski velikan, odnosno „div“ među rajčicama.</p> <p>Prosječan plod je težine između 500 i 800 grama, a može izrasti i veći. Tamno crvene boje, vrlo slatkog okusa i sa jako malo sjemenki.</p> <p>Biljka joj je visokog rasta.</p> <p>Najbolje iskoristiti za juhu, umake, zimnicu, a po želji je i vrlo ukusan za jelo sirov.</p>	

PAPRIKA

LJUBOV DLAN Cijena se formira sezonski Dostupno: cca.15.6.2016.	<p>Ova sorta paprike je slatka „ajvaruša“ sa vrlo krupnim i mesnatim plodovima slatkog okusa i tanke kože.</p> <p>Vi koji radite ajvar, znate koliko je bitno da je koža tanka i da se lagano skida nakon pečenja te da je paprika mesnata.</p>	
ŽUTI SLON Cijena se formira sezonski Dostupno: cca.15.6.2016.	<p>Odlična sorta, slatkog mesa, velike rodnosti te iznimno krupnih plodova!</p>	
CRNI KONJ Cijena se formira sezonski Dostupno: cca.15.6.2016.	<p>Sorta paprike iz Ukrajine. Ranog tipa, plodovi su veliki 150-200grama, neobičnog kockastog oblika. Kada je plod dosegnuo biološku zrelost, crne je boje i bogatog okusa.</p> <p>Poznata pod nazivom „<i>Chornyy Kon</i>“.</p>	

<p>NJEŽNOST</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Kao što i sam naziv sugerira, tradicionalna paprika, nježnog okusa, mirisa i čvrstog mesa.</p> <p>Bez oštine ili ljutine. Nježna paprika za ugodnu konzumaciju kao sirovi plod, za salate, šalše i slično.</p>	
<p>CRNA LJEPOTICA, „BLACK BEAUTY“</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Ova nevjerljiva sorta paprike stvara paprike snažnog i debelog mesnog zida. Nevjerojatnog okusa i teksture.</p> <p>Plod kada je biološki zreo za berbu, potpuno je crne boje.</p> <p>Izvrsna za salate, nadjeve, gurmanska jela i uređenje hrane.</p>	
<p>BIG DADDY</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Čuli za izraz: „Misli veliko“?, ove ogromne paprike su velike, debele i slatke. Pobjednik u svakom pogledu. Izgled, miris, okus, jednostavnost uzgoja, tekstura.....</p> <p>Ako volite pečenu papriku, kombinirajte „big daddy“ sa „ljubovim dlanom“ i dobit ćete jelo fantastičnog okusa, mirisa i izgleda!</p>	
<p>CIGANSKI BARUN</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Izuzetno rijetka ruska sorta paprike tamnog lišća, ljubičastih cvjetova te tamnoljubičastih plodova. Ako ste slušali uvertiru „Ciganski barun“ od skladatelja J. Straussa u kojoj klarinet, flauta, oboja, saksofon skupa daju pravi glazbeni biser – tako miris, okus, izgled, tekstura i neobičnost ovu papriku pretvaraju u pravi biser.</p>	

<p>ZLATNOGRIVI LAV</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Prekrasna zlatna varijanta žute talijanske paprike za pečenje. Velike, mesnate, robusne sa relativno malo sjemenja, zadržavaju svoj snažan okus i zlatnu boju u punoj zrelosti ili nakon pečenja.</p> <p>Biljke ove sorte su velike, pa su takvi i plodovi 300-500grama po plodu.</p>	
<p>MINI CHILLI PAPRIKE</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: cca.15.6.2016.</p>	<p>Malena, ljuta i mesnata 😊</p> <p>Španjolci inače ove paprike užgajaju u košarama i prodaju ih svojim omiljenim prijateljima i članovima obitelji pod imenom „<i>Cesta de fuego</i>“ odnosno, vatrena košara.</p>	

OSTALO POVRĆE

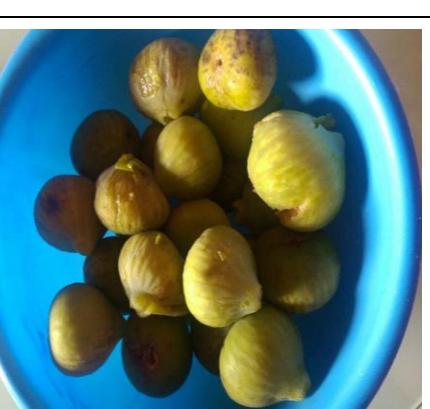
<p>BLITVA USKOLISNA</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: Lipanj 2016.</p>	<p>Prema mnogim usmenim izvorima uskolisna blitva je, zapravo, tradicionalna dalmatinska blitva.</p> <p>Uzgojena na principu ekološke poljoprivrede, ovo super povrće unosi obilje vitamina, minerala i vlakana u vaše tijelo</p>	
<p>TIKVICA TAMNOZELENA</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: Lipanj 2016.</p>	<p>Sorta koja stvara vrlo lijepu tamnozelene plodove, meso je vrlo sočno i ukusno. Kad se bere kao mlada (plod do 30cm dužine), konzumira se na razne načine (salatama, pohati, pržiti, peći na roštilju, dodatak zelenim sokovima ili kašama, a može se dodavati u zimnicu ili pak naribati za bučnicu.</p>	

CRNA ROTKVA Cijena se formira sezonski Dostupno: Srpanj 2016.	<p>Karakterističnog oštrog mirisa i jakog, žestokog, pomalo ljutog okusa. Kod komplikacija sa žući, bubrežima i jetrom u akutnim fazama potrebno je s oprezom uzimati sok od crne rotkve.</p> <p>Osim u salatama možda najpopularnija uporaba ove rotkve je kod prehlade-izdubiti sredinu, ispuniti medom, ostaviti da odstoji i uzimati na žličicu.</p>	
BROKULA Cijena se formira sezonski Dostupno: jesen	<p>Po djelotvornosti u liječenju i preventivi nekih vrsta karcinoma brokula je na prvome mjestu, a za njom slijede klice brokule, kelj, mladi luk i crveni kupus. Potiče stvaranje antitumorskih enzima, pa se preporučuje radi povećanja otpornosti organizma.</p>	
RUKOLA „SYLVETTE“ Cijena se formira sezonski Dostupno: Lipanj/srpanj	<p>Blago aromatična i ukusna sorta sylvette također se razvija u bujnju biljku s mnoštvom listova srednje širine (ne tako uske kao kod divlje ili zimske rukola, ali ni tako široke kao kod sorte eruca sativa). Listovi ponekad mogu dobiti „srebrnkast“ odsjaj, ali to najviše ovisi o uvjetima u sezoni i o tome kako je pripremljeno tlo. Okus je vrlo blag, tj. nije tako aromatičan kao eruca sativa ili divlja rukola.</p>	
ŠPINAT „MERLO NERO“ Cijena se formira sezonski Dostupno: Lipanj/srpanj	<p>Sorta špinata koja stvara vrlo lijepu, velike i tamnozelene listove. Vrlo ukusna i „pouzdana“ salata.</p> <p>Djeluje antioksidativno i antiupalno Štiti kosti Čuva od raka Potiče probavu i sprečava zatvor Pomaže kod mršavljenja Normalizira razinu šećera u krvi Poboljšava funkciju mozga Dobar je lijek za anemiju</p>	

<p>CELER KORIJENAŠ</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: Listopad 2016.</p>	<p>Celer su nekada smatrali isključivo kao začinsku biljku, no danas se sve više upotrebljava kao hrana ili još bolje kao ljekovita hrana. Razlikujemo dvije vrste celera: Korijenaš i lisnati. Od korijenaša se upotrebljava uglavnom korijen, a lišće kao začin, dok se od lisnatog koriste uglavnom debele peteljke koje se jedu sirove ili pripremljene kao šparoga ili poriluk.</p>	
<p>DINJA MREŽASTA</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: Kasno ljetо/jesen 2016.</p>	<p>Vjeruje se kako je dinja „<i>Cucumis melo</i>“ došla iz tropskih i suptropskih dijelova zapadne Afrike, no postoje neke tvrdnje da dinja potječe iz Azije. Postoje dokazi sačuvani u Pompejima koji dokazuju kako su Rimljani poznavali dinju. Danas se dinja ili melon uzgaja diljem svijeta u suhim, ali i umjerenim područjima. Ova sorta dinje razvija rebraste narančaste plodove, vrlo ukusne i slatke.</p>	
<p>LJUPČAC</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: Lipanj/srpanj 2016.</p>	<p>Ljupčac je začinska biljka koja bi se svakako morala nalaziti na polici sa začinima u svakoj kuhinji. Jelima daje ugodan i intenzivan miris po poznatim začinima. Nezamjenjiv je začin u juhama, složencima s povrćem i umacima, a posebnu aromu daje ljutenici.</p>	
<p>PASTRNJAK</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: Kasna jesen 2016.</p>	<p>Aromatičan ukus i miris potječe od eteričnog ulja, kojega ima najviše u plodovima. Uz eterično ulje pastrnjak sadrži obilje mineralnih tvari, vitamin C, vitamin B i vitamin E, organske kiseline, škrob i dr. Pored upotrebe u prehrani kao povrće i začin, pastrnjak se koristi i u narodnoj medicini.</p>	

VOĆE

KUPINE	Plodovi kupine sorte Navaho i Loch Tay. Velike, krupne i vrlo sočne.	
Cijena kg: 60kn	Pogodne za jelo, preradu u kućnoj radinosti, sladoled i kao dodatak raznim desertima.	
Dostupno: srpanj - listopad	Plodovi dostupni od 01.07. do prvih mrazeva.	
MALINE	Maline sorte Polana, plodovi velike čvrstoće i iznimnog okusa.	
Cijena kg: 60kn	Izvrsne su za konzumaciju svježe, ali i u slasticama ili prerađevinama poput džemova, sokova, sirupa, vina isl.	
Dostupno: srpanj-listopad	Plodovi dostupni od 01.07. pa sve do prvih mrazeva.	
HASKAP	Plodovi sibirske borovnice, poznate i pod nazivom Haskap.	
Cijena kg: 80kn	Bobice iznimne kvalitete i okusa. Kombinacija slatko kiselog koji podsjeća na stare sorte šljiva i klasičnih borovnica.	
ŠLJIVA	Šljive sorte bistrica	
Cijena kg: 6kn	Sorte pogodne za džem, pekmez, rakiju, stolnu konzumaciju, sušenje i sl.	
Dostupno: rujan		
DUNJA	Plodovi voćke stare preko 40 godina. Vrlo stare sorte, iznimne kvalitete, mirisa i trajnosti.	
Cijena kg: 6kn	Portugalski naziv za dunju je <i>Marmelo</i> i otuda potječe nazive <i>marmelada</i> koja se prvo radila samo od dunja.	
Dostupno: srpanj		

<p>SUŠENO LIŠĆE DUNJE</p> <p>Cijena 50gr: 10kn</p> <p>Dostupno: Kraj ljeta</p>	<p>Sušeni, usitnjeni listovi drva dunje.</p> <p>Čaj od lišća dunje se koristi pomaže kod proljeva, kod akni i raznih upalnih stanja.</p> <p>Uputa za pripremu: Prelijte žličicu osušenih listova dunje s pola litre kipuće vode. Nakon 30 minuta procijedite i pijte toplo.</p>	
<p>MLADO LIŠĆE ORAHA</p> <p>Cijena 50gr: 10kn</p> <p>Dostupno: Lipanj</p>	<p>Čaj od mladog lišća oraha, uz dodatak meda, koristi se za čišćenje, poboljšanje krvne slike i jačanje krvi, zatim jačanje želuca, olakšavanje probave, protiv raznih čireva, kostobolje, gnojnih rana svih vrsta, te za ispiranje i oblaganje upaljenih očiju.</p>	
<p>LIŠĆE KUPINE</p> <p>Cijena 50gr: 10kn</p> <p>Dostupno: Lipanj/srpanj</p>	<p>Obiluje adstringentnim taninima koji djeluje stezajuće i tako koriste kod proljeva i dizenterija.</p> <p>Toliko je učinkovit da ga je Njemačka uvrstila u svoj registar kao tretman protiv proljeva.</p> <p>Koristi se i za smanjivanje krvarenja iz rana, grlobolje, hemoroida.</p> <p>Trudnicama se preporučuje mjesec dana prije poroda piti čaj od kupinovog lišća i sve druge pripravke od te biljke, da bi im porod prošao što lakše.</p> <p>Oblozi od čaja koriste se za liječenje podbuhlosti lica i očiju.</p>	
<p>SMOKVA</p> <p>Cijena se formira sezonski</p> <p>Dostupno: kolovoz</p>	<p>Premda je naš OPG u brdsko planinskoj regiji na 300m nadmorske visine, vrlo uspješno raste i daje plodove smokva presađena 80-tih godina sa otoka Korčule.</p> <p>Plodovi su veliki, vrlo slatki i ukusni.</p>	

VIŠNJA „KELERIS 16“ Cijena kg: 15kn Dostupno: Srpanj/kolovoz	Višnja je voće nastalo križanjem slatke, domaće trešnje s divljim, kiselijim vrstama. Višnju s pravom nazivamo plemenitim voćem, zbog unutarnjih svojstava ploda. Uzgajamo sortu <i>Keleris 16</i> koja daje vrlo krupne plodove sa tankom opnom. Divota za gledati, jesti i uživati ☺	
GROŽĐE „CRNI FRANCUZ“ Cijena kg: 15kn Dostupno: rujan	Francusko američki hibrid „crni francuz“. Vino izuzetno tamno, bobe kad su zrele vrlo ugodne za jesti, za preradu u džem, vino ili sok/sirup.	
ARONIJA BOBICE SORTA „NERO“ Cijena kg: 60kn Dostupno: kolovoz	Aronija sa tamnim, crnim plodovima je navodno stigla u Europu iz Sjeverne Amerike. Navodno su je Indijanci koristili kao lijek u obliku sušenih bobica i za izradu svojih tradicionalnih pogača.	

PRERAĐEVINE OD VOĆA I POVRĆA

SOKOVI I SIRUPI

MATIČNI SOK ARONIJA Cijena: 70kn Dostupno: odmah	Kvalitetan matični sok od ekološki uzgojenih bobica aronije. Zbog velikih količina vitamina, minerala i antioksidanata dnevne preporučene doze za konzumaciju su 0.5 dcl. Ne preporučuje se trudnicama. Pakiranje: 0.7L	
SIRUP BAZGA Cijena: 20kn Dostupno: Svibanj/lipanj	Uvijek popularni sirup za osvježenje. Pripremili smo dovoljne količine da se možete „osvježiti“ i tijekom Božića ☺ Cvjetovi brani uz potok između naših plantaža. Pakiranje: 1L	
SIRUP MENTA Cijena: 25kn Dostupno: Lipanj/srpanj	Menta, tj. metvica iz ekološkog uzgoja. Pomaže kod simptoma prehlade, ima umirujući efekt na organizam. Metvicom ćete otkloniti nadraženost želuca, sve probavne tegobe, vjetrove i nadutost. Pakiranje: 1L	

SIRUP MENTA MATIČNJAK Cijena: 30kn Dostupno: Lipanj/srpanj	<p>Najbolji mogući spoj – matičnjak i menta!</p> <p>Topli ili hladni, sirup razrijedite sa vodom i kriškom limete i uživajte!</p> <p>Pakiranje: 1Lit</p>	
SIRUP VIŠNJA Cijena: 35kn Dostupno: Srpanj/kolovoz	<p>Sirup od višanja sorte Keleris koja rađa vrlo krupne i sočne plodove.</p> <p>Od plodova ove sorte smo dobili najbolji džem i sirup.</p> <p>Garantirana eksplozija okusa i zadovoljstva.</p> <p>Pakiranje: 1L</p>	
SIRUP KOPRIVA Cijena: 20kn Dostupno: Svibanj/lipanj	<p>Riječ je o domaćem soku od koprive, u kojem jednako uživaju i oni koji imaju zdravstvenih problema kao i oni koji jednostavno vole prirodno, ukusno i zdravo piće u svaku dobu dana.</p> <p>Pakiranje: 1L</p>	

DŽEM, PEKMEZ, KOMPOT

DŽEM VIŠNJA Cijena: 25kn Dostupno: Srpanj/kolovoz	<p>Poput sirupa, jedan od boljih proizvoda našeg OPG-a. Okus ne ostavlja ravnodušnim.</p> <p>Izuzetan džem za kolače, namaz ili kao nadjev za palačinke.</p> <p>Pakiranje: 370gr</p>	
--	--	--

ĐŽEM MASLAČAK Cijena: 25kn Dostupno: odmah	<p>Džem od maslačka djelotvoran protiv astme i bronhitisa; treba uzimati dvije žlice svako jutro na prazan želudac. Džem od maslačka i inače je najbolje uzimati ujutro, natašte. Može se pomiješati sa zelenim čajem, čime se jača njegovo detoksikacijsko djelovanje.</p> <p>Pakiranje: 720gr</p>	
ĐŽEM ŠLJIVA Cijena: 15kn/28kn Dostupno: rujan	<p>Divan džem od naše domaće šljive koja je rasla u samom srcu prirode. Ukušan, gust, dovoljno sladak, aromatičan.....probajte ga, uživat ćete.</p> <p>Dostupna pakiranja: 370gr i 720gr.</p>	
ĐŽEM DUNJA Cijena: 25kn Dostupno: Odmah/rujan	<p>Naš najslađi proizvod. Rađen po tradicionalnoj, starinskoj recepturi od naših domaćih dunja.</p> <p>Dunja, limun, cimet, šećer.</p> <p>Pakiranje: 720gr</p>	
ĐŽEM SMOKVA Cijena: 25kn Dostupno: Odmah/kolovoz	<p>Dostupan u staklenkama od 370 grama, sa dodatkom naranče, kakaa i limuna.</p> <p>Što duže stoji, to je bolji. Uvjerite se u njegovu kvalitetu uz palačinke ☺</p>	

KOMPOT DUNJA Cijena: 25kn Dostupno: Kolovoz/rujan	<p>Kompot je bez alkoholno, slatko jelo ili piće koje se poslužuje toplo ili hladno, ovisno o tradiciji i godišnjem dobu.</p> <p>Kompot od dunja u kojem ćete uživati spravljen po tradicionalnoj recepturi!</p> <p>Pakiranje: 720gr</p>	
VINSKI/JABUČNI Cijena: 15kn Dostupno: Vinski – odmah Jabučni - lipanj	<p>Domaći octovi dobiveni čistim procesom fermentacije jabuka i grožđa bez aditiva i konzervansa (ocat je konzervans sam po sebi).</p> <p>Pakiranja: 1 litra ili rinfuza</p>	

VOĆNA VINA

KUPINA Cijena: 1L – 55kn Dostupno: odmah	<p>Vino top kvalitete! Osim što je dobar za prevenciju anemije, pravi je rudnik antioksidanata. Pojačava apetit i djeluje kao blagi prirodni diuretik. Vino sezone 2015. 15,5% alkohola te ga treba pažljivo konzumirati ☺</p> <p>U rinfuzi, punimo po narudžbi. Minimalna količina za kupovinu 0.5lit</p>	
---	--	--

RAKJE

ŠLJIVA Cijena: 40kn/L Dostupno: odmah	<p>Voćna Rakija od šljive sorte Bistrica.</p> <p>Pakiranja: 0.5l, 1lit</p>
--	--

KUPINA	Voćna rakija od kupina, mix 3 sorte.
Cijena: 55kn/L	Pakiranja: 0.5L, 1lit
Dostupno: odmah	

RAZNO I NEOBIČNO

ROGAČ (mahune)	Rogač je zimzelena biljka iz porodice mahunarki (Fabaceae), čija je pradomovina područje Mediterana. Mahune u sebi sadrže sjemenke koje bez obzira na veličinu i uvjete čuvanja, uvjek imaju jednaku masu od točno 0,18 grama.	
ARANCINI	Arancini dostupni u nekoliko okusa: 1. Slatko-kisela naranča 2. Limun-limeta 3. Naranča-cimet 4. Jaffa Minimalna narudžba 100gr, mogu se miješati okusi.	
ČAJ ARONIJA	Čaj dobiven od mljevenih i sušenih bobica aronije. Uz jednostavnu pripremu, 5gr praha na 2dcl vruće vode, ovaj pripravak pružit će Vam izobilje vitamina i minerala. Pakiranje: 100gr	
„MED“ MASLAČAK	Prirodni preparat nastao ukuhavanjem cvijeta maslačka. Stari i provjereni narodni lijek za opće zdravlje, čistač jetre, smanjenje triglicerida i „lošeg“ kolesterola. Pomaže i kod plućnih oboljenja. Pakiranja: 370gr i 720 gr	

TORTILJE	<p>Cijena: Pšenične – 20kn Integralne – 25kn Kukuruz – 25kn</p> <p>Tortilje su tanke pogače dobivene pečenjem od različitog brašna. Pšenično, kukuruzno, integralno, što poželite, to naručite. Promjera 20cm, u pakiranju od 10 komada, ove tortilje jednostavno nemaju konkurenciju. Naručite i uvjerite se.</p> <p>Tacos, burritos, enchilade...</p>	
„CRNI ČEŠNJAK“	<p>Cijena: 80kn/kg 10kn/100gr</p> <p>Dostupno: odmah</p> <p>Gurmani diljem svijeta ostaju zapanjeni činjenicom da je crni češnjak taj koji jelu daje specifičan okus omogućujući mu da postane istinska rapsodija mirisa i okusa</p> <p>Vrhunski gastronomski užitak!</p>	

ZIMNICA

AJVAR BLAGI I LJUTI	<p>Cijena: 370gr-15kn 720gr-30kn</p> <p>Dostupan: Rujan</p> <p>Naš ajvar, od našeg domaćeg povrća, prošle godine bio je najprodavaniji proizvod!</p> <p>Kremaste strukture, punog i bogatog okusa bio je pravi hit!</p> <p>Dostupan u blagoj i ljutoj izvedbi. Koju god odaberete, sigurno ćete biti zadovoljni.</p> <p>Dostupan u staklenkama 370gr(ljuti) i 720 gr.</p>	
----------------------------	---	--

<p>PELATI</p> <p>Cijena: 10kn/370gr</p> <p>Dostupno: Srpanj/kolovoz</p>	<p>Kuhani pelat u staklenom pakiranju od 370grama.</p> <p>Vrlo sladak, aromatičan i predivan dodatak raznim jelima sa bazom ili dodatkom rajčice.</p> <p>2015.godine smo pelat eksperimentalno sadili i dobili vrhunsku sirovину за vrhunsku preradu. 2016.g možete biti samo bolja ☺</p>	
<p>PASIRANA RAJČICA</p> <p>Cijena: 20kn</p> <p>Dostupno: Srpanj/kolovoz</p>	<p>Naša pasirana rajčica je proizvod u kojem kombiniramo nekoliko sorti rajčice da bi postigli okus koji želimo.</p> <p>Gusta i prirodno slatka popuni svako jelo pravim okusom i mirisom rajčice.</p> <p>Dostupno pakiranje: 1L</p>	
<p>KISELI KRASTAVCI</p> <p>Cijena: 15kn</p> <p>Dostupno: Srpanj/kolovoz</p>	<p>Krastavac kornišon, iz vertikalnog uzgoja je standard u kiseljenu krastavaca od kojeg ne odstupamo.</p> <p>Vertikalni uzgoj ovim krastavcima daje posebno ukusan i sočan okus. Osnova svake kvalitetne zimnice je osigurati vrhunsku sirovину.</p> <p>Dostupno pakiranje: 720 gr</p>	

CIKLA KISELA Cijena: 15kn Dostupno: Kolovoz/rujan	<p>Slatko zemljani okus cikle u verziji zimnice dobro će nadopuniti bilo koje slano jelo kao dodatak ili salata.</p> <p>Prepoznatu od strane naših kupaca, ova cikla iz vlastitog uzgoja, ručno oguljena i rezana uz ajvar je bila drugi najprodavaniji proizvod našeg OPG-a.</p> <p>Dostupno pakiranje: 720 gr</p>	
DOMAĆI TABASCO Cijena: 20kn Dostupno: Rujan	<p>Rađen od naše vinske kvasine, Chili paprika, feferona i nekoliko osnovnih začina napravili smo dvije jačine.</p> <p>Blago ljuto i vrlo ljuto. U obitelji Cetinić-Frankos svi smo veliki fanovi tabasca kojeg smo odlučili proizvesti da bi našu strast za ljutim podijelili sa svim našim kupcima.</p> <p>Pakiranja: 150mL</p>	
DOMAĆI KEČAP Cijena: 20kn Dostupno: Rujan	<p>Vidjeli ste uzgojni assortiman rajčica i paprike, zamislite kakav tek kečap imamo?!</p> <p>Zasada samo u blagoj verziji milina ga je jesti uz razne tjestenine, mesna jela, pizzu.</p> <p>Dostupno pakiranje: 500mL</p>	
PESTO (BOSILJAK,ORAH) Cijena: 20kn Dostupno: Rujan/listopad	<p>Izvrstan kao dodatak jelima od tjesteta, njoka ili kao dressing za salatu.</p> <p>Pesto sa namirnicama iz našeg vrta natjerat će Vas da se zaljubite u ovog malog šarmera.</p> <p>Dostupno pakiranje: 200gr</p>	

KISELI FEFERONI	Kiseli feferoni u blagoj i ljutoj verziji od sorti koje ponekad, ako je sve uredu, mogu narasti do 1m dužine.	
Cijena: 370gr-15kn 720gr-25kn	Kupite kisele feferone i jedite ih do duboko u zimu!	
Dostupno: Rujan	Pakiranje 370gr; 720gr	

DOJMOVI NAŠIH KUPACA:*

L.S. : „Prezadovoljna. Pogotovo me raduje što znam da sam našla nekog tko će meni i mojoj maloj, veseloj obitelji donositi zdravlje na stol!!!“ 21.07.2015

D.A.: „Meni i djeci je super džem od jagoda. A paket je stigao isti dan brižno upakiran da se teglice ne razbiju. Preporučam!“ 11.06.2015.

N.B.: „Moram vas pohvaliti prvo za vaš jabučni ocat, koji je zbilja izvrstan, a uz to za jednostavan dogovor i brzu dostavu!“ 30.06.2015.

F.T. : „Odlična ponuda organske hrane, pohvale za jaja koja su svijetle boje i nisu napuhana sojom. Preporučujem svima koji nemaju mogućnosti uzgajat sami da probaju i uvjere se sami.“ 24.06.2015.

R.M.: „Brz i detaljan odgovor na sva pitanja, susretljivo osoblje, čekamo još malo da plodovi dozriju pa ćemo i njih ocijeniti.“ 07.05.2015.

B.M.: „Sve pohvale na kvaliteti proizvoda, ljubaznosti, točnosti, uslužnosti i cjeni. Preporučujem“ 24.05.2015.

D.F.: „Od srca preporučam, mladi vrijedni ljudi koji rade sa srcem, proizvodi domaci sve organsko, sve sto sam naručila besplatno dostave, oduševljena ajvarom, ukuhanom rajčicom, jajima, jabučnim octom, ciklom, džemom od šljiva...ne znam sto bi odvojila, a naručila upravo napravljen džem od dunje koji još nikad nisam probala pa se veselim. Divni ljudi i predivni ukusni domaci proizvodi, a cijene nisu skupe“ 27.09.2015.

Z.V.: „sve vam je super! Ali one višnje u flašici...svaki put si pomislim zakaj nije 2 litre staklenka..mmmmmmmmmmmmmmmm“ 02.07.2015.

M.K.F. : „Pekmez od jagoda i sok od bazge su prefini! Tjestenina je odlična, jaja također. Velika pohvala na ljubaznosti, korektnosti, brzini. Pravi je gušt surađivati s vama“ 01.06.2015.

I.Š.: „najbolji sok od bazge, doslovno se davimo u njemu svaki dan. Jedva čekam isprobati i druge namirnice iz ponude“ 20.05.2015.

J.K.: „Hoćemo još!!“ 13.05.2015.

K.K.: „*Super je sto dostavljaju kućama, brzo i besplatno, proizvodi su stvarno odlični, a osoblje vrlo ljubazno i susretljivo! Preporučam svima!!!! A sto se tiče jaja, nema jeftinijih na tržištu za domaća jaja! Svaka čast!*“ 13.05.2015.

D.Z.: „*Odličan ocat i brza dostava, moja preporuka svima*“ 13.05.2015.

B.Z. : „*Odlični*“ 24.03.2015.

Umjesto imena i prezimena, koristili smo inicijale radi zaštite privatnosti naših kupaca. Stavili smo samo neke od dojmova jer nam je zadovoljstvo kupaca jako bitno. Naš brand „**Domaća košarica**“ registrirana je grupa na Facebooku radi lakše i brže komunikacije, te kompletne dojmove i ocjene možete tamo pročitati.



<https://www.facebook.com/domacakosarica/>