



# KAKOVOST Z OZNAKO BELOKRANJSKO



# PONUĐNIKI



## HOTEL BELA KRAJINA

Cesta bratstva in enotnosti 28,  
8330 Metlika  
07-30-58-123  
info@hotel-belakrajina.si

## ZLATI GHEE, ZAVOD ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

Jugorje pri Metliki 8, 8331 Suhor  
040-542-364  
info@ghee.si

## VINSKA KLET METLIKA, KZ METLIKA D.O.O.

Cesta XV. Brigade 2, 8330 Metlika  
041-415-730  
vinska.klet@kz-metlika.si

## KAVARNA IN SLAŠČIČARNA SWEET & RICH

Kanižarica 10A, 8340 Črnomelj  
040-612-419  
zdenka.stipanovic@gmail.com

## TATJANA FLAJNIK

Ulica heroja Stariha 1A, 8340  
Črnomelj  
070 753 490  
tatjana.flajnik@gmail.com



## ZELIŠČNA KMETIJA POD HRELENOM

Stari trg ob Kolpi 35A, 8342 Stari trg  
068-182-059  
igor.forscek@gmail.com

## CHILLI ROSA, KMETIJA VIDIC

Rosalnice 57, 8330 Metlika  
040-549-777  
vidicmarko@gmail.com

## SADJARSKO TURISTIČNA KMETIJA KOČEVAR

Dolnja Paka 3, 8340 Črnomelj  
040-476-007  
kocevar.marija@gmail.com

## BE.GRAPE.JUICE, LUKA PIRNAT

Bušinja vas 29, 8331 Suhor  
041 650 875  
be.grape.juice@gmail.com

## KAPUŠIN KRAFT PIVOVARNA, KMETIJA KAPUŠIN

Krasinec 55A, 8332 Gradac  
040-697-955  
deniskapusin@yahoo.com

## HIŠA VINA PEČARIČ

Čurile 7, 8330 Metlika  
041-217-950  
info@pecaric.com

## KMETIJA VUČJI OGRIZEK, DRUŽINA GRABRIJAN

Velika sela 6, 8341 Adlešiči  
041-981-786  
kmetija@vucji-ogrizek.si

## SADJARSTVO ŠKOF

Boldraž 12a, 8330 Metlika  
041-974-157  
matjaz.skof@gmail.com

**KMETIJA MALERIČ**

Vojna vas 16, 8340 Črnomelj  
041-663-789  
kmetija.maleric@gmail.com

**ČEBELARSTVO PAVLIN**

Sela 8, 8333 Semič  
031-636-205  
bojan@cebelarstvo-pavlin.com

**ČEBELARSTVO MILINKOVIČ**

Sela pri Otovcu 25, 8340 Črnomelj  
030-604-090  
med.milinkovic@gmail.com

**ČEBELARSTVO VESELIČ**

Čurile 4a, 8330 Metlika  
041-499-191  
cebelarstvosveselic@gmail.com

**KMETIJA PAVLOVIČ**

Križevska vas 42, 8330 Metlika  
040-722-000  
kmetija.pavlovic@gmail.com

**BLACK ROYAL D.O.O.**

Desinec 13, 8340 Črnomelj  
070-701-713  
igor.suklje@gmail.com

**PIVOVARNA VIZIR D.O.O.**

Lokve 10b, 8340 Črnomelj  
070-334-433  
info@vizir.si

**PENINE SIMONIČ**

Metliška cesta 12, 8333 Semič  
041-630-529  
info@semiskapenina.si

**KMETIJA KLEPEC**

Krasinec 28, 8332 Gradac  
040-830-543  
kmetija.klepec@gmail.com

**OLJARNA PEČARIČ**

Drašiči 33, 8330 Metlika  
(07)-305-80-93  
oljarna.pecaric@gmail.com

**SLADKA BELOKRANJKA**

Grabrovec 1, 8330 Metlika  
051-245-710  
urska.jakljevic@gmail.com

**GOSTILNA MULLER**

Ločka cesta 6, 8340 Črnomelj  
040-809-295  
info@gostilna-muller.si

**GOSTIŠČE KAPUŠIN**

Krasinec 55, 8332 Gradac  
07-369-91-50  
gostilna.kapusin@T-2.si

**GOSTIŠČE VESELIČ**

Podzemelj 17, 8332 Gradac  
07-363-72-33  
andreja.veselic@gmail.com

**HOTEL SMUK**

Omota 8, 8333 Semič  
040-955-258  
info@hotelsmuk.si

**VINA 100PAR, JANEZ STOPAR**

Gubčeva ulica 20, 8330 Metlika  
031-601-708  
janezs@siol.net

**KMETIJA ČADONIČ**

Zilje 3, 8344 Vinica  
041-556-120  
bojancadonic@gmail.com

**BERNARDA KUMP**

Krpanova ulica 2, 8340 Črnomelj  
040-175-711  
info@butikbibi.si

**JOŽE JURŠAK**

Zapudje 27, 8343 Dragatuš  
040-770-247

**JURIJ KURE**

Dolenji Radenci 16, 8342 Stari trg  
051-218-977  
kure.aljaz@gmail.com

**JURIJ ŽAGAR**

Podklanec 10A, 8344 Vinica  
07-364-62-23  
jure.zagar51@gmail.com

**LONČARSTVO SKOL**

Viniška cesta 17, 8340 Črnomelj  
040-833-871  
skoliber.martin@gmail.com

**MIHAELA ŠTUKELJ**

Tribučje 2F, 8340 Črnomelj  
031-308-028  
mihaela.stukelj@gmail.com

**TONČKA JANKOVIČ**

Adlešiči 24A, 8341 Adlešiči  
041-622-877  
toncka.jankovic@siol.net

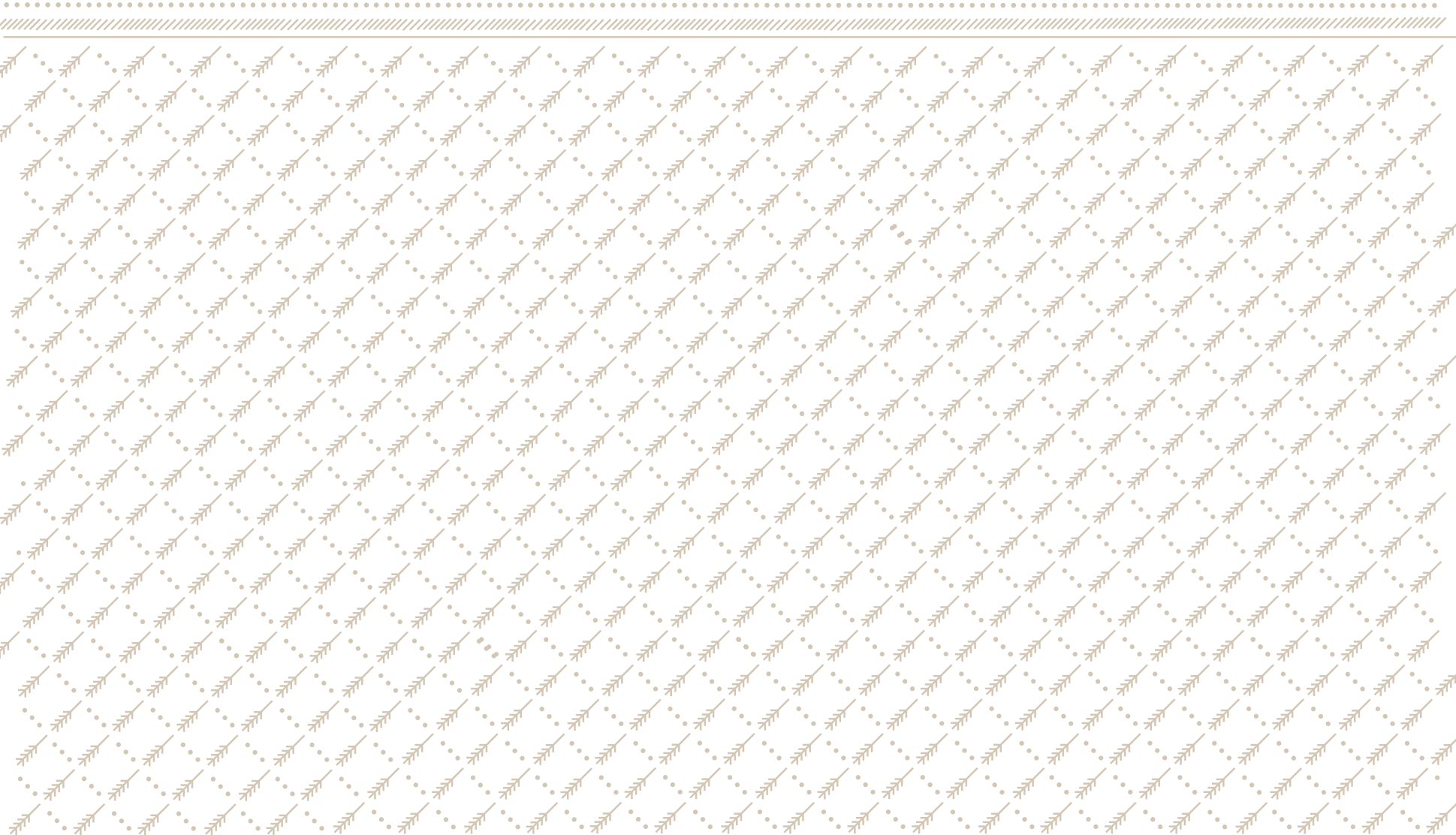
**VESNA VESELIČ**

Marindol 3, 8341 Adlešiči  
031-658-349  
vesna.veselic17@gmail.com

**ANJA MATKOVIČ**

Primostek 25a, 8332 Gradac  
031-241-121  
anja@rusalka-design.si

# PIVO





## Kraft pivo ČrnFest

### Pivovarna Vizir

Lokve 10b, 8340 Črnomelj  
070-334-433  
info@vizir.si



**Grenkoba: 3/5 | Alkohol: 5,0 % | Vrsta: American pale ale | Steklenica 0,50L**

Predavnimi leti se je utrnila ideja, da bi v Črnomlju moralo biti nekaj, kar bi bilo dobro za vse. Pivovarna Vizir je poiskala polje z najboljšim ječmenom, ga pretvorila v slad in pazljivo začela z varjenjem piva.

Začnili so ga s posebnimi aromatičnimi sortami hmelja in voila - nastalo je Črnfest piv!

Pivo je bilo izdelano v sodelovanju s Klubom belokranjskih študentov, za potrebe festivala Črnfest, ki se odvija v mesecu avgustu v Črnomlju. Pivo je bilo najprej mišljeno kot festivalsko, danes pa je na voljo skozi vse leto.

**Grenkoba: 4/5 | Alkohol: 6,0 % | Vrsta: India pale ale | Steklenica: 0,33L**

Osnovo piva Gringo tvori kombinacija malce bolj praženih sladov, začinjena s štirimi različnimi ameriškimi hmelji. Prijetno in osvežilno pivo s poudarjeno grenkobo in zelo intenzivno citrusno in bezgovo aromo.

Pivo stila IPA ali india pale ale, ki tradicionalno izhaja iz Anglije, je naziv dobilo med angleškim kolonialnim osvajanjem Indije. Zaradi dolgih morskih ekspedicij so pivu dodali večjo količino hmelja, zato je bilo pivo na koncu močnejše in bolj grenko.

## Kraft pivo Gringo

### Pivovarna Vizir

Lokve 10b, 8340 Črnomelj  
070-334-433  
info@vizir.si





## Pivo Maximus

### Pivovarna Vizir

Lokve 10b, 8340 Črnomelj  
070-334-433  
info@vizir.si



**Alkohol: 9,0 % | Vrsta: Imperial IPA | Steklenica 0,75L**

Vrhunsko in gurmansko pivo, zorjeno v steklenici več kot leto dni! Če se želite podati na pot raziskovanja novih okusov, je Maximus gotovo prva izbira, ki vas bo prepričala, kaj vse pivo lahko pridobi s primernim zorenjem.

Maximus pivo, ki je več kot leto dni zrelo v tej steklenici, predstavlja pravo bogastvo okusov in vonjav slovenskega hmelja. Pivo je z ljubeznijo in strastjo zvarjeno po lastnem receptu in je namenjeno vam, da okusite in uživate v njegovem bogatem okusu, ki je podkrepjen z močnejšo alkoholno stopnjo. Priporočamo, da pivo podelite še z nekom, saj bo tako užitek dvojen in še boljši!

**Alkohol: 4,6 % | Vrsta: Cream ale | Steklenica: 0,50L**

Izdelek je v celoti naravnega izvora, hranjen v embalaži primerni za recikliranje.

Sestavine v pivu so deloma iz lastne pridelave.

Pivo je na voljo skozi vse leto, tako v steklenicah kot točen iz sodčkov.

Beer'o'kranjec pričara okuse naše idilične pokrajine Bele krajine. Tako kot vsak Belokranjec ima pivo močan karakter, je polno življenja in je najboljši v družbi prijateljev. Gre za zgodbo povezanosti, zgodbo dobrega in osvežujočega okusa. Za nekaj novega. Osvežilno kot Kolpa, dobro kot pogača, veselo kot Bela krajina!

## Pivo Beer'o'kranjec

### Kraft pivovarna Kapušin

Krasinec 55A, 8332 Gradac  
040-697-955  
deniskapusin@yahoo.com





## Pivo Irish Red

### Kraft pivovarna Kapušin

Krasinec 55A, 8332 Gradac

040-697-955

deniskapusin@yahoo.com



**Alkohol: 4,7 % | Vrsta: Irish red ale | Steklenica 0,50L**

Potem, ko so pred kratkim premierno predstavili svoj irski ale, so se v pivovarni Kapušin odločili, da ga še nekoliko nadgradijo. In sicer tako, da so stroke vanilije namakali v bourbonu, kasneje pa jih dodali še pivu.

Rezultat je izjemno všečna in izrazita aroma vanilije in smetane, ki imata sladek značaj, medtem ko ju v ozadju spremlja nežnejša karamela, za povrhu pa še rahel praženi dih. Pivo je kar lepo motnikavega, temnejšega bakreno-rjavega odtenka, zakriva pa ga tanjša bež glava, ki kmalu izgine. V okusu se srečamo z nežnejšo sladkobo, ki jo ponujata vanilija in karamela, sledi pa ji srednje nežna grenkoba, ter na koncu še blažji pookus.

**Alkohol: 5,0 % | Vrsta: Amer pale ale | Steklenica: 0,50L**

Kapušin Pale Ale je preprostejši pale ale, v večini brez kakšnih posebnih odstopanj, z izjemo zelo ostrega zeliščno obarvanega finiša. V svojem značaju pa tudi zelo spomni na lastnosti ležakov.

Prav zaradi tega zna biti najbolj všeč pivcem ležakov, ki bi radi poskusili nekaj novega, malo drugačnega.

Ta belokranjski pale ale je le rahlo motnikave zlate barve, na vrhu kozarca pa za dalj časa postane večja bela glava. Predstavi se z nežnejšo sadno aromo zelo blagega tropskega značaja. Srednje izrazita grenkoba dodobra podraži naše brbončice s svojim izrazitim travnato-zeliščnim značajem. Na koncu pa se vse skupaj izpelje v precej konkreten zeliščni pookus, ki še dolgo pusti svojo sled na našem jeziku.

## Pivo Pale Ale

### Kraft pivovarna Kapušin

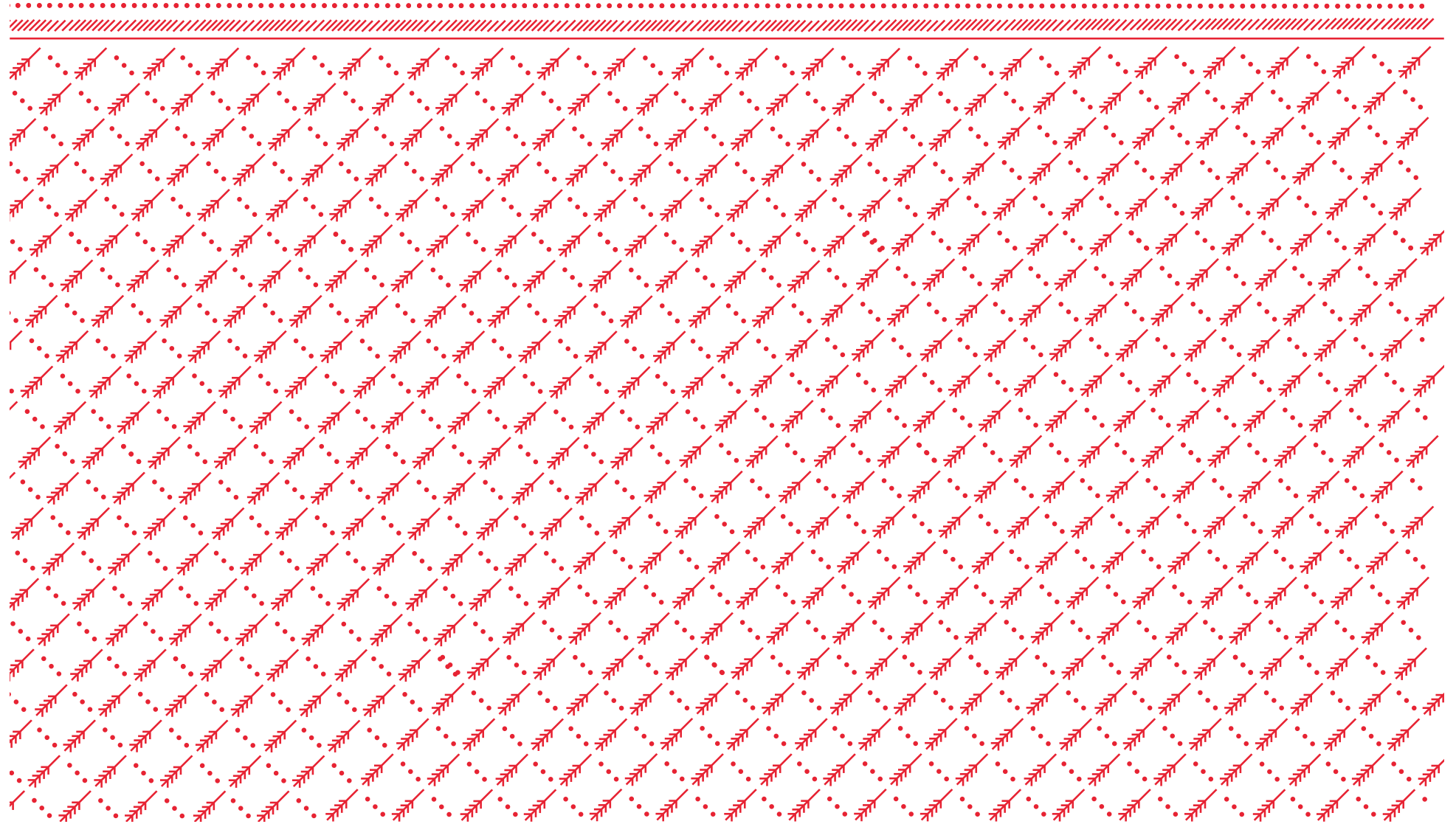
Krasinec 55A, 8332 Gradac

040-697-955

deniskapusin@yahoo.com



# VINO





## Frankinja

### Hiša vina Pečarič

Čurile 7, 8330 Metlika

041-217-950

info@pecaric.com



Frankinja je vino, ki devet mesecev zori v hrastovih sodih in nato še v steklenicah. Razvaja nas z globoko rubinasto rdečo barvo z vijoličnimi odtenki. V vonju nas nagovarjajo prezreli temni gozdni sadeži, v ustih pa deluje bogato, ponaša se z nižjo kislino in zaznavnimi tanini. Je predstavnik svežih mladih frankinj.

Hiša vina Pečarič se nahaja v kraju Čurile pri Metliki. Družina Pečarič je z vinogradništvom tesno povezana že več stoletij. Na svoji domačiji imajo vinsko klet in razstavno-prodajni prostor. Njihovi vinogradi se razprostirajo na s soncem obdanim Vinomerjem in v Vidošičih. Pridelujejo tako rdeče kot bele sorte vin, kakovostna, vrhunska, predikatna pa tudi peneča vina. Uspehe žanjejo tudi že v negi sušenega slamnatega vina.

Botricija je lahko polnjena iz različnih sort izborov kot je sauvignon, rumeni muškata, traminec ali laški rizling. Značilnost tega predikata je, da ima izrazit okus po žlahtni gnilobi, ki se v latinščini imenuje botritis cynerea – od tod tudi ime. Vino je sladko, intenzivno zlate barve, polnega okusa in ob sladki sladici bo prijetno pitno vino.

Hiša vina Pečarič se nahaja v kraju Čurile pri Metliki. Družina Pečarič je z vinogradništvom tesno povezana že več stoletij. Na svoji domačiji imajo vinsko klet in razstavno-prodajni prostor. Njihovi vinogradi se razprostirajo na s soncem obdanim Vinomerjem in v Vidošičih. Pridelujejo tako rdeče kot bele sorte vin, kakovostna, vrhunska, predikatna pa tudi peneča vina. Uspehe žanjejo tudi že v negi sušenega slamnatega vina.

## Botricija sauvignon

### Hiša vina Pečarič

Čurile 7, 8330 Metlika

041-217-950

info@pecaric.com





## Modra frankinja 100PAR

### Vina 100PAR, Janez Stopar

Gubčeva ulica 20

031 601 708

janezs@siol.net



Modra frankinja ali frankinja (tudi frankinja crna, moravka, Blaufrankische, Blue franconian idr.) je rdeča sorta vinske trte in istoimensko vino. Trta z veliko verjetnostjo izvira iz slovenske Štajerske najbolj razširjena pa je v nekaterih evropskih vinogradniških deželah, v Sloveniji pa v vinorodnih okoliših Dolenjska, Bizeljsko in Bela krajina.

Modra frankinja je rdeča sorta grozdja, ki v Beli krajini dosega najvišjo kakovost. Izjemno lepo se poda k jedem, kot so na ražnju pečen odojek ali jagenjček, mesu na žaru in k suhomesnatim narezkom.

Modra frankinja je prepoznavna po bogati sadni aromi, ki po vonju spominja na jagodičevje.

Sortni sestav: modra frankinja, žametna črnina, portugalka, šentlovenka, gamay

Metliška črnina PTP, zaščiteno vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem, je izjemna rdeča vrst z bogato zgodovino pridelave in z izraženimi značilnostmi sort grozdja, tradicije in belokranjskega prostora. Vino sodi med srednje težka slovenska vina, saj ga odlikujeta srednje visoka alkoholna stopnja in prijetna kislina. Primerna temperatura serviranja je med 13 in 15°C.

Ker je Metliška črnina suho vino, jo priporočamo k hrani. Zelo dobro se dopolnjuje z jedmi iz žara, divjačinskega mesa, suhomesnatimi izdelki ali pa jedmi iz gob, predvsem lisičk in jurčkov.

## Metliška črnina PTP

### Vinska klet Metlika, KZ Metlika

Cesta XV. Brigade 2, 8330 Metlika

041-415-730

vinska.klet@kz-metlika.si





## Belokranjec PTP

### Vinska klet Metlika, KZ Metlika

Cesta XV. Brigade 2, 8330 Metlika

041-415-730

vinska.klet@kz-metlika.si



Sortni sestav: laški rizling, kraljevina, beli pinot, chardonnay, sauvignon, zeleni silvanec, renski rizling, rumeni muškat.

Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem Belokranjec PTP je zvrst vina, sestavljena iz visokokakovostnih belih sort vina. Prav zaradi sortne sestave, kjer nobena sorta ne sme presegati 10% delež, klimatskih in talnih posebnosti. Vino Belokranjec PTP odlikuje harmonija različnih sortnih arom, po drugi strani pa suh, bogat in poln okus. Zaradi svežine ga lahko ponudimo kot aperitiv, bolje pa se poda k hrani in sicer k belemu mesu in ribam, raznim hladnim predjedem in vegetarijanski kuhinji.

Sortni sestav: 100% portugalka

Posebna sorta za posebno vino. Največja kakovost vina Portugalka je v tem, da izredno hitro dozori iz mladega mošta v mlado vino. Že dober mesec po trgatvi vino lahko natočimo v steklenice.

Prav zaradi prijetnosti sadne arome in mehkega, gladkega in polnega okusa uvrščajo mnogi poznavalci vin prav Portugalko med najboljša mlada rdeča vina. Najbolje se poda k jesenskimi dobrotam slovenske kuhinje, s pečenim kostanjem pa ji zanesljivo ni para. Zaradi mladosti vina je najbolje, da postrežemo mlado Portugalko ohlajeno na 13 do 14 °C.

## Portugalka

### Vinska klet Metlika, KZ Metlika

Cesta XV. Brigade 2, 8330 Metlika

041-415-730

vinska.klet@kz-metlika.si





## Semiška penina

### Penine Simonič

Metliška cesta 12, 8333 Semič

041-655-509

simonic.gregor@gmail.com



Način pridelave: klasična metoda

Alkohol: 12,5 % vol

Nepovreti sladkor: polsuho (sec) 18 g/L

Skupne kisline: 7,0 g/L

Zorenje penine na kvasovkah: najmanj 24 mesecev

Sortni sestav: 70 % chardonnay 30 % laški rizling

Pridelana je iz sort chardonnay in laški rizling, kar daje penini telo, svežino in odlično harmonijo. Po drugem vrenju v steklenici zori vsaj dve leti na drožeh. Primerna je predvsem za jedi s piščancem in morskimi sadeži.

Način pridelave: klasična metoda

Alkohol: 12,0 % vol

Nepovreti sladkor: polsuho (sec) 22 g/L

Skupne kisline: 6,0 g/L

Zorenje penine na kvasovkah: najmanj 24 mesecev

Sortni sestav: 100 % modra frankinja

Penina je svetlo rožnate barve. Je sveža penina z izrazito sadno aromo, kjer prevladujejo gozdne jagode. Na okus je nežna z iskrivim moziranjem, kar poudarja njeno mladost. Odlično se poda k pršutu, lososu ali k meloni. Vedno lahko penino postrežemo v družbi jagod. Servira se pri temperaturi 6 °C

## Semiška penina Rose

### Penine Simonič

Metliška cesta 12, 8333 Semič

041-655-509

simonic.gregor@gmail.com





## Semiška penina BRUT

### Penine Simonič

Metliška cesta 12, 8333 Semič

041-655-509

simonic.gregor@gmail.com



Način pridelave: klasična metoda

Alkohol: 12,0 % vol

Nepovreti sladkor: zelo suho (brut) 7 g/L

Skupne kisline: 6,5 g/L

Zorenje penine na kvasovkah: najmanj 60 mesecev

Sortni sestav: 80 % chardonnay 20 % laški rizling

Je letniška penina, pridelana izključno iz najboljših letnikov. Po drugem vrenju v steklenici penina zori 5 let na drožeh. Zaznamuje jo rahla aroma po kruhovi skorji, vendar še vedno deluje sveže. Postrežemo jo pri temperaturi 6 °C. Penino lahko serviramo poleg belokranjske pogače, piščanca, ribjih jedi ali različnih sirov. Odlična je tudi kot samostojen aperitiv.

Polsuha Rosalija Rosé je sveža in igriva, osvežujejo nas okusi malin in jagod. Za osnovo smo uporabili grozdje frankinje, jo podvrgli klasični metodi in vsaj dve leti zoreli na kvasovkah. Liker je sestavljen iz lastno pridelanih predikatov. Razvaja kot aperitiv ali sopotnica sadne sladice.

Hiša vina Pečarič se nahaja v kraju Čurile pri Metliki. Družina Pečarič je z vinogradništvom tesno povezana že več stoletij. Na svoji domačiji imajo vinsko klet in razstavno-prodajni prostor. Njihovi vinogradi se razprostirajo na s soncem obdanim Vinomerjem in v Vidošičih. Pridelujejo tako rdeče kot bele sorte vin, kakovostna, vrhunska, predikatna pa tudi peneča vina. Uspehe žanjejo tudi že v negi sušenega slamnatega vina.

## Penina Rosalija Rosé

### Hiša vina Pečarič

Čurile 7, 8330 Metlika

041-217-950

info@pecaric.com





## Malinovo peneče vino

### Kmetija Pavlovič

Križevska vas 42, 8330 Metlika

040-722-000

kmetija.pavlovic@gmail.com



Malina... Lahko bi ji rekli, da je posebno dekle. Ampak ji ne bomo. Nežno te zapelje in te ne izpusti iz svojega objema. Rada klepeta. Še najraje v družbi prijateljič, s katerimi se skupaj odpravijo zapeljevati moške..

Prileže se predvsem ob sladici in tudi pri različnih jedeh.

Zelo je aromatična in polnega okusa, da še nekaj časa po zaužitju uživamo po okusu malin v ustih.

Vsebuje 12% alc. in jo je najbolje servirati pri 10 °C.

## Medeni liker

### Čebelarstvo Milinković

Sela pri Otovcu 25, 8340 Črnomelj

030-604-090

med.milinkovic@gmail.com





## Liker divje češnje z medom

**Čebelarstvo Veselič**

Čurile 4a, 8330 Metlika

041-499-191

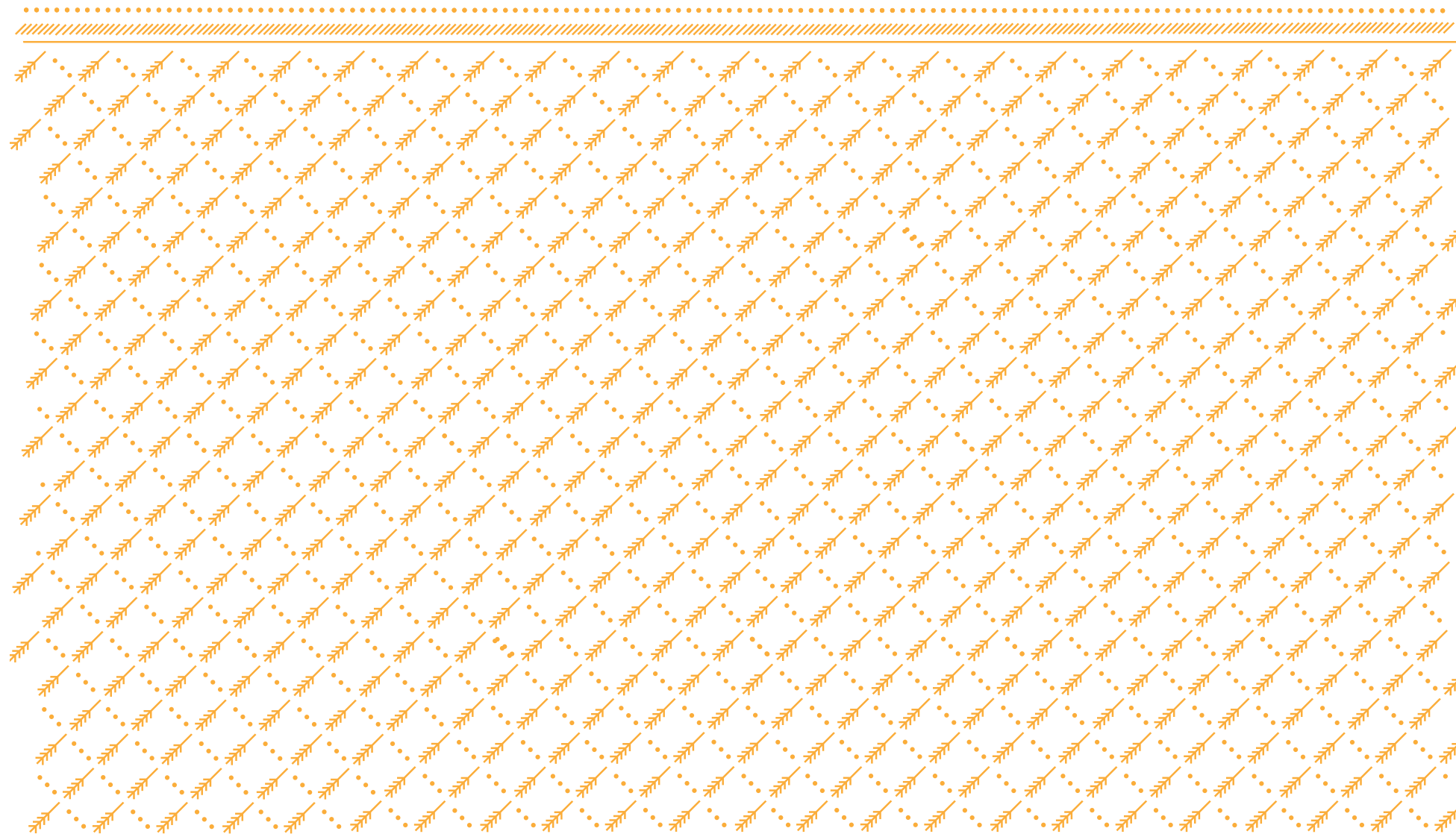
[cebelarstvoveselic@gmail.com](mailto:cebelarstvoveselic@gmail.com)



Na kratko o Čebelarstvu Veselič.

Čebelarstva domačija Veselič se nahaja v vasi Čurile, nedaleč od znamenitih Treh far ter belokranjskih stelnikov. Na domačiji je našlo svoj dom tudi tristo čebeljih družin. Obiskovalci si lahko ogledajo domačijo, način dela s čebelami, okušajo ter kupijo medene izdelke. Ponudba zajema ogled čebelarstva domačije, degustacijo pet vrst medu, medeno pecivo, medeni liker. Vsi izdelki pa so lahko tudi lepo darilo.

# ČAJI, SOKOVI IN SIRUPI





## Motni jabolčni sok

### Sadjarstvo Škof

Boldraž 12a, 8330 Metlika

041-974-157

matjaz.skof@gmail.com



Sok je pripravljen iz ročno obranih jabolk, ki dozori na jablanah v njihovih nasadih in je pripravljen po lastni recepturi. Pred polnjenjem ga očistijo s pomočjo filtracije ter minimalno pasterizirajo.

Na kmetiji že vrsto let pridelujejo kakovostna, sveža jabolka, kar dosegajo z integriranim načinom pridelave jabolk ter skrbno uporabo metod dobre kmetijske prakse. Vse te prijeme pa izvajajo zato, da kupcem lahko ponudijo najboljše sadeže. Uporabljajo zaščitna sredstva, ki čim manj obremenjujejo okolje in zdravje ljudi. Najnovejša spoznanja pridelovalcev zaščitnih sredstev jim omogočajo uporabo sredstev, ki so proizvedena iz naravnih materialov. Njihov cilj je zagotoviti zdrava in neoporečna jabolka, pridelana na naravi prijazen način. S strokovnim znanjem, izkušnjami, ljubeznijo do dela pridelujejo jabolka sočnega in polnega okusa.

Sok je pripravljen iz ročno obranih jabolk, ki dozori na jablanah v njihovih nasadih in je pripravljen po lastni recepturi. Pred polnjenjem ga očistijo s pomočjo filtracije ter minimalno pasterizirajo.

Na kmetiji že vrsto let pridelujejo kakovostna, sveža jabolka, kar dosegajo z integriranim načinom pridelave jabolk ter skrbno uporabo metod dobre kmetijske prakse. Vse te prijeme pa izvajajo zato, da kupcem lahko ponudijo najboljše sadeže. Uporabljajo zaščitna sredstva, ki čim manj obremenjujejo okolje in zdravje ljudi. Najnovejša spoznanja pridelovalcev zaščitnih sredstev jim omogočajo uporabo sredstev, ki so proizvedena iz naravnih materialov. Njihov cilj je zagotoviti zdrava in neoporečna jabolka, pridelana na naravi prijazen način. S strokovnim znanjem, izkušnjami, ljubeznijo do dela pridelujejo jabolka sočnega in polnega okusa.

## Bistri jabolčni sok

### Sadjarstvo Škof

Boldraž 12a, 8330 Metlika

041-974-157

matjaz.skof@gmail.com





## Sok modre frankinje

### Be.Grape.Juice, Luka Pirnat

Bušinja vas 29, 8331 Suhor  
041 650 875  
be.grape.juice@gmail.com



Po do sedaj zbranih informacijah, je sok, ki ga pridelujejo na kmetiji pri Jurkovih iz Bušinje vasi, edini 100% sok modre frankinje. | 1L

Grozdje pridelano in predelano v Beli krajini. | Nizka obremenitev trt = boljša kvaliteta soka. | Manjše število trt kot v nasadu kot v intenzivnih nasadih.

Sok modre frankinje je butični družinski projekt članov kmetije pri Jurkovih iz Bušinje vasi. Po zasaditvi novega vinograda v letu 2012, so se usmerili v pridelavo/predelavo grozdnega soka izključno iz grozdja sorte modra frankinja.

V tem so videli možnost ponudbe majhne količine unikatnega soka potrošnikom, ki jim je sestava in kvaliteta brezalkoholne pijače na prvem mestu.

Po malinovcu iz Družinske kmetije Pavlovič se bodo zagotovo cedile sline. Gost, rdeč in dišeč je odličen samostojno, kot tudi primešan h ostalim pijačam.

Malinov sirup se meša v razmerju 1:8 in ga lahko uživate samostojno, primešanega pijačam – koktejlom, dodate ga lahko preko sladoleda, v sadno solato, ter tako naravno in zdravo posladkate vaš obrok. Brez skrbi ga lahko primešate tudi smoothijem, kosmičem za zajtrk in ostalim samostojnim jedem (jogurt, skuta, kislá smetana, ...).

100% vegansko | 100% naravno | brez glutena

Sestavine: maline (sadni delež 50%), sladkor, limonin sok  
količina 0,75 L

## Domači malinov sirup

### Kmetija Pavlovič

Križevska vas 42, 8330 Metlika  
040-722-000  
kmetija.pavlovic@gmail.com





## Zeliščarjev ledeni čaj

### Zeliščna kmetija pod Hrelenom

Stari trg ob Kolpi 35A, 8342 Stari trg  
068-182-059  
igor.forscek@gmail.com



Sestavine:

Zelišča (poprova meta, bezeg, rman) | Voda, sladkor, citronska kislina

Lokalno pridelana zelišča po načelih ekološke pridelave. V delo je vključena vsa družina.

Igor Foršček je leta 1998 prvič službeno (priprava pitne vode na javnih vodovodih kot podizvajalec za Hidrovod Kočevje in Komunalo Črnomelj) obiskal Poljansko dolino ob Kolpi.

Še isti dan je našel in kasneje tudi kupil opuščeno posestvo pod opuščeno vasjo HRELIN (HREL-EN po domače – od tu tudi ime Kmetije).

Predelano iz lastnih plodov.  
Ročno trgano.

Sok aronije je prava zakladnica vitaminov, mineralov in antioksidantov. Aronija ima veliko zdravilno moč in daje 3x večjo antioksidativno zaščito kot borovnice, brusnice ali granatno jabolko.

## 100% sok Aronije

### Sadjarstvo turistična kmetija Kočevar

Dolnja Paka 3, 8340 Črnomelj  
040 476 007  
kocevar.marija@gmail.com



# MESNINE





## Suha šunka

### Kmetija Čadonič

Zilje 3, 8344 Vinica

041-556-120

bojancadonic@gmail.com



Dim suhe bukovine odlično vpliva na vonj in okus mesnine.

Po enomesečnem dimljenju sledi zorjenje.

V kombinaciji s tradicionalnimi začimbami se oblikuje značilen okus.

Meso je zrejeno na sonaraven način. Hrana za živali je pridelana na kmetiji.

Vsebuje svinjino, slanino in manjši del govedine.  
Dim suhe bukovine odlično vpliva na volj in okus mesnine.  
V kombinaciji s tradicionalnimi začimbami se oblikuje značilen okus suhe salame.

Meso je zrejeno na sonaraven način. Hrana za živali je pridelana na kmetiji.

## Suha salama

### Kmetija Čadonič

Zilje 3, 8344 Vinica

041-556-120

bojancadonic@gmail.com





## Suha slanina

### Kmetija Čadonič

Zilje 3, 8344 Vinica  
041-556-120  
bojancadonic@gmail.com



Dim suhe bukovine odlično vpliva na vonj in okus mesnine.  
Po enomesečnem dimljenju sledi zorjenje.  
V kombinaciji s tradicionalnimi začimbami se oblikuje značilen okus.

Meso je zrejeno na sonaraven način. Hrana za živali je pridelana na kmetiji.

Dobra in kvalitetna goveja salama pripravljena samo iz odličnih sestavin pod dobrimi pogoji. Glavna surovina je domača govedina. Zeleni belokranjski pašniki nudijo govedu odlične pogoje, za pašo. To je temeljni pogoj za kvalitetno surovino, domača izpiljena tradicionalna receptura pa doda piko na i. Naj bo njihova salama za soseda ali kot darilo.

Kmetija Malerič – manjša družinska kmetija, ki ji je mar kaj dajo na mizo, oni in kaj sosedje. Zdravlje ljudi je v veliki meri odvisno od hrane, ki jo zaužijejo vsak dan. Vse kar pridelajo, tudi predelajo. Le tako lahko zagotavljajo kvaliteto in kakovost. Cilj jim je prispevati k še višji lokalni samooskrbi z najrazličnejšimi proizvodi.

## Goveja salama

### Kmetija Malerič

Vojna vas 16, 8340 Črnomelj  
041-663-789  
kmetija.maleric@gmail.com





## Goveji Burger

### Black Royal

Desinec 13, 8340 Črnomelj

070 701 713

igor.suklje@gmail.com



Sestevine burgerjev: 100% goveje meso črnega angusa, sol, poper, drobljeni česen, soda bikarbona, ostra drobljena paprika.

Ponudnik je eden največjih rejcev pasme Aberdeen Angusa v Sloveniji in največji na področju Bele krajine. Imajo lastno čredo goveda pasme Aberdeen Angus za kotive in nadaljnjo pitanje do zakola ter predelave.

Vso meso je pridelano na domači kmetiji.

Smo eden največjih rejcev pasme Aberdeen Angusa v Sloveniji in največji na področju Bele krajine.

Podjetje Black Royal, ki se nahaja v vasi Desinec, na kmetiji Šuklje ima lastno čredo Aberdeen Angusov s pedigree izključno za kotenje. Trenutno jo sestavljajo 45 glav krav in telic, 2 plemenska bika in 25 mladih telet. Poleg glavne črede za kotenje imamo še 60 glav pitancev. In enega plemenskega Wagyuja s pedigreejem. Mlada teleta se pitajo nekje do 3 let, saj ta pasma potrebuje veliko nege, časa in pravilno hranjenje, da doseže popolno sočnost, mehko in marmorizacijo, katera je zelo pomembna za doseganje visoke kakovosti izdelkov.

## Goveji steak

### Black Royal

Desinec 13, 8340 Črnomelj

070 701 713

igor.suklje@gmail.com



# PRIGRIZKI IN SLADICE





## Ajdovi hrustavčki

### Kmetija Klepec

Krasinec 28, 8332 Gradac

040-830-543

kmetija.klepec@gmail.com



Uporabljajo lastno ajdo, ki jo sami sejejo, žanjejo, sušijo, luščijo, kalijo, pražijo in pakirajo.

Pojete jih kot prigrizek namesto oreščkov; v službi, doma, v avtu ali za računalnikom. Privoščite si ajdove hrustavčke na juhi, poleg najljubšega zeliščnega namaza, z jogurtom, v solati, sendviču ... kar naenkrat vam bodo teknilo v vseh kombinacijah.

Sestavine (lokalno poreklo): Med poreklo Bela krajina, pšenična moka kmetija Malerič, poprova meta, domače jajca, maslo, domača slivova marmelada.

Sestavine: Začimbe za medenjake, kakav, sladkor, soda bikarbona, cimet.

## Starinski panj poprova meta

### Zeliščna kmetija pod Hrelenom

Stari trg ob Kolpi 35A, 8342 Stari trg

068-182-059

igor.forscek@gmail.com





## Jabolčni čips

### Sadjarstvo Škof

Boldraž 12a, 8330 Metlika

041-974-157

matjaz.skof@gmail.com



Jabolčni čips je pripravljen iz ročno obranih jabolčk, ki dozori na jablanah v njihovih nasadih in je pripravljen po lastni recepturi.

Na kmetiji že vrsto let pridelujejo kakovostna, sveža jabolka, kar dosegajo z integriranim načinom pridelave jabolčk, ter skrbno uporabo metod dobre kmetijske prakse. Vse te prijeme pa izvajajo zato, da vam lahko ponudimo najboljše sadeže. Uporabljamo zaščitna sredstva, ki čim manj obremenjujejo okolje in zdravje ljudi. Najnovejša spoznanja pridelovalcev zaščitnih sredstev jim omogočajo uporabo sredstev, ki so proizvedena iz naravnih materialov. Njihov cilj je zagotoviti zdrava in neoporečna jabolka, pridelana na naravi prijazen način. S strokovnim znanjem, izkušnjami, ljubeznijo do dela pridelujejo jabolka sočnega in polnega okusa.

Sadje je gojeno in pridelano v lastnih travniških sadovnjakih.

Sadje je sušeno v sušilnikih na topli zrak.

Brez dodanih konzervansov.

Suho sadje je sestavljeno iz posušenih krhrljev jabolčk, hrušk in kakijev.

## Domače sušeno sadje

### Ekološka kmetija Kočevar

Rožanec 10, 8340 Črnomelj

041-402-503

ekokmetija.kocevar@gmail.com





## Domači medenjaki

### Čebelarstvo Veselič

Čurile 4a, 8330 Metlika

041-499-191

cebelarstvoveselic@gmail.com



Medenjaki so nedvomno stalnica praznične peke, saj lahko z njimi pričaramo najrazličnejše dišeče oblikovane podobe, ki razveseljujejo tako najmlajše kot malo starejše ljubitelje prazničnih dobrot. Medenjaki nas zagotovo spominjajo na božično obdobje v letu, a zagotovo presenečajo tudi skozi celo leto. Medenjaki ostajajo eden najlepših daril ob praznikih, rojstnih dnevih in posebnih priložnostih. Čedalje pogostejši pa so tudi kot novoletno darilo – za naše najbližje, sebi ali za poslovne partnerje.

Sestavine: moka, domači kostanjev med, margarina, jajca, sladkor v prahu, soda bikarbona

Medenjaki z mehko sredico in izrazitim okusom kostanjevega medu. Zdrav posladek za vsako priložnost.

# NAMAZI





## Bio Džem sibirski borovnica

### Sadjarsko turistična kmetija Kočevar

Dolnja Paka 3, 8340 Črnomelj  
040 476 007  
kocevar.marija@gmail.com



Sibske borovnice gojijo na kmetiji – lastni pridelki.  
100% sadni delež. Dodan je sladkor.

Sibirskim borovnicam, ki zorijo že v maju pravijo majske in zaradi odličnega okusa tudi medene jagode. Ker vsebujejo tudi 4 x več vitamina C, kot gozdne borovnice, jih imenujejo jagode večne mladosti. S svojo izrazito temno barvo in izjemnim sladko-kislim okusom, ki vključuje pridelane maline, borovnic in črne ribeze, džem enostavno navduši. Božanski je kot namaz na kruh, palačinke, za peciva, preliv za sladoled...

Domača pečena slivova marmelada je iz ročno obranih sliv iz starega belokranjskega travniškega sadovnjaka, pripravljena po babičinem receptu, a obogatena s svežino.

Sliva, sadež ki je prisoten že od nekdaj v sadovnjakih in bil vsestransko cenjen. Tudi sama belokranjska ljudska pesem jih opeva »Hruške, jabuke, slive«. Dišeč vonj po domačnosti, omamen okus z rahlo začinjenostjo cimeta privabi vsakemu spomine na brezskrbno otroštvo.

Skuhana po babičinem receptu, a dodelana po svežem okusu. Naj bo okus po tradiciji že pri zajtrku namazana na kruhu, ali sladka malica v palačinki. To je domača, lokalna slivova marmelada, brez zaloga kilometrov.

## Slivova marmelada

### Kmetija Malerič

Vojna vas 16, 8340 Črnomelj  
041-663-789  
kmetija.maleric@gmail.com





## Zlati Ghee

### Zavod za zdravo življenje

Jugorje pri Metliki 8, 8331 Suhor

040-542-364

info@ghee.si



Zlati Ghee je narejen iz mleka krav, ki se prosto pasejo in živijo naravno življenje ter upoštevajo visoke ekološke in biodinamične standarde. Mleko se kuha na tradicionalen način, ročno na ognju v posebnih posodah. Ne vsebuje konzervansov in slabih maščob, zato je bolj zdravo od masla!

Zlati Ghee (gi) je kuhano oziroma prečiščeno maslo, kulinarčno zlato, ki je nepogrešljivo v različnih tradicionalnih kuhinjah in domovih sveta. Zapisi o njem segajo več tisoč let v zgodovino, njegovo vsestransko uporabo in številne dobrodejne učinke pa so poznale tudi naše prababice. S kuhanjem surovo maslo izloči ogljikove hidrate, beljakovine, vodo, nečistoče, kazein in laktozo ter tako postane olje z edinstvenim okusom in aromo. Njegova izjemna uporabnost je idealna alternativa in kakovosten nadomestek za mnoga olja in maščobe, saj vsebuje različne maščobne kisline in je brez laktoze.

ČeGhee je namaz pripravljen iz Zlatega Ghee-ja in čemaževe zeli. Njegov svež okus narave obuja življenjsko energijo. ČeGhee (ČeGi) je obogaten s himalajsko in piransko soljo, ter ščepom, na gheeju popraženih, slastnih gorčičnih semen. Uporaba gorčice sega iz Egipta, Grki pa so zaradi njene mnogostranske uporabe celo verjeli, da je darilo človeštvu od boga zdravilstva Asklepiusa.

V ČeGhee namazu so tako v čudovit okus združene mnoge kakovostne informacije. Čemaž združen z Gheejem, ki je znan kot kulinarčno zlato in se uvršča med najprestižnejša olja, je izvrstna kombinacija. Zlati Ghee (maslo) je ustvarjen tako, da se slastno maslo, z dolgo in neprekinjeno kuho na ognju (48h), oplemeniti ter postane najbolj vsestransko in nepokvarljivo olje. Ajurvedska medicina ga zaradi uporabnosti, ki jo nosi, in univerzalnosti v uporabi, slavi že tisočletja. Mnogim predstavlja steber kakovostne kuhinje.

## ČeGhee

### Zavod za zdravo življenje

Jugorje pri Metliki 8, 8331 Suhor

040-542-364

info@ghee.si





## BerryGhee

### Zavod za zdravo življenje

Jugorje pri Metliki 8, 8331 Suhor

040-542-364

info@ghee.si

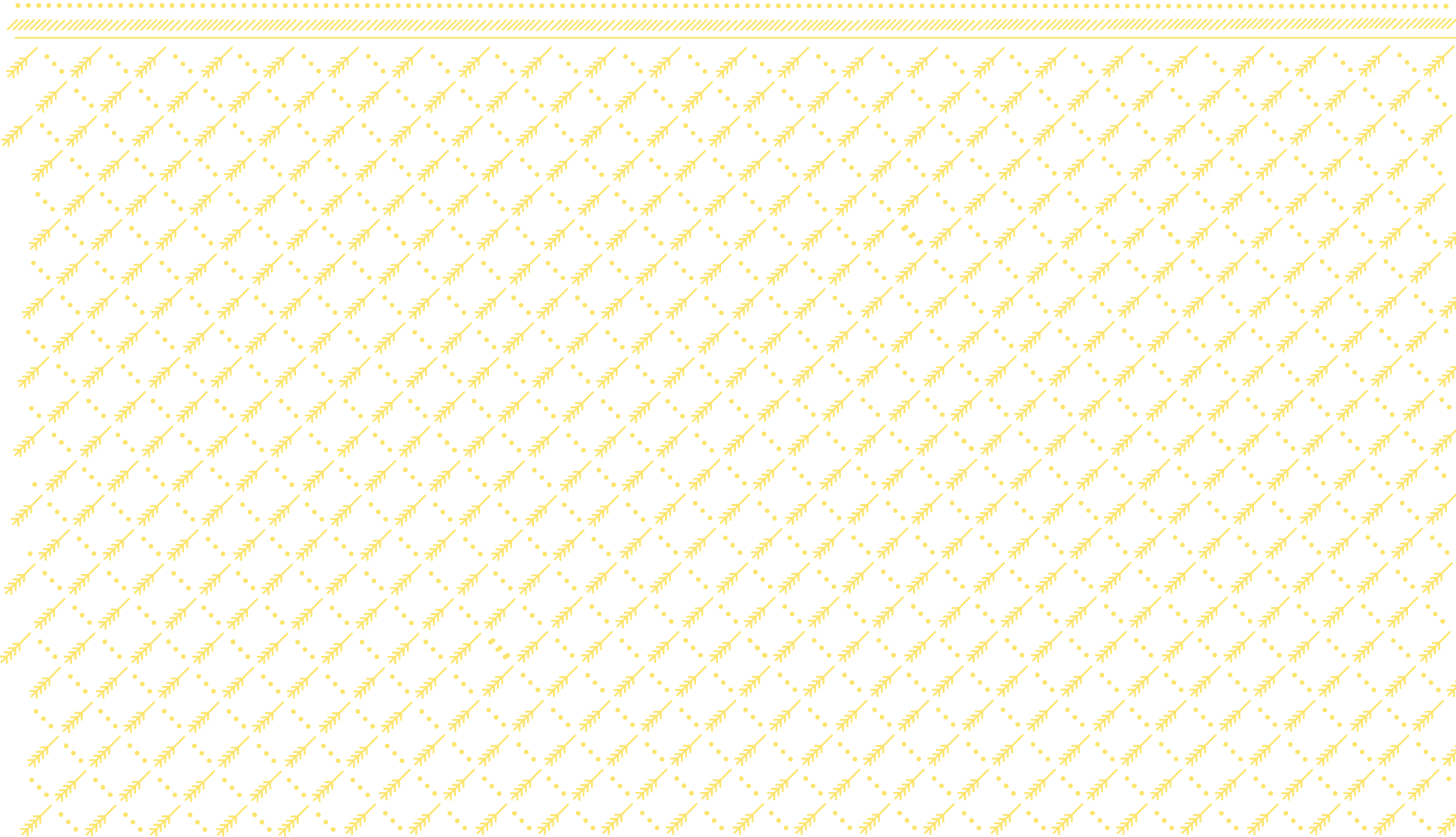


BerryGhee združuje zlati ghee istoimenskega podjetja z najbolj svežimi in naravnimi jagodami s kmetije Pavlovič. Obe podjetji se nahajata v Sloveniji na jugovzhodu države, kjer se siva pokrajina stika z belo. To je idealen izdelek za vsakič, ko želite uživati nekaj hranljivega in jagodičastega!

BerryGhee je nov koncept, ki podpira lokalna podjetja in medsebojno sodelovanje v Beli krajini in drugje, kjer se nahaja. Začel se je kot turistični, ampak hitro prerastel v veliko večji projekt.

BerryGhee ustvarja močna partnerstva z lokalnimi ponudniki, ki na tak način še dodatno utrjujejo vezi v celotni skupnosti.

# MED





## Apimiks

### Čebelarstvo Milinković

Sela pri Otovcu 25, 8340 Črnomelj

030-604-090

med.milinkovic@gmail.com



Apimix smo dali ime klasičnemu proizvodu, ki je mešanica medu, cvetnega prahu, propolisa in matičnega mlečka. Ker cvetni prah vsebuje beljakovine, ogljikove hidrate, maščobe, rudninske snovi, vitamine, itd., matični mleček pa predvsem beljakovine, redukativne snovi, rudninske snovi in vitamine, je taka mešanica izredno poživilo za človeški organizem. Zato ga priporočamo vsem tistim, ki čutijo potrebo po krepčilu in poživilu.

## Gozdni med

### Čebelarstvo Milinković

Sela pri Otovcu 25, 8340 Črnomelj

030-604-090

med.milinkovic@gmail.com





## Ekološki gozdni med

### Čebelarstvo Pavlin

Sela 8, 8333 Semič

07-306-73-24

bojan@cebelarstvo-pavlin.com



Družinsko čebelarstvo Pavlin je uveljavljeno ime na področju medu in medenih izdelkov. S čebelarjenjem se ukvarjajo že več kot 50 let, imajo bogate izkušnje, naši izdelki pa so bili vedno znani kot zelo kakovostni.

Družinsko čebelarstvo Pavlin se poleg dolgoletne tradicije ponaša s številnimi priznanji in medaljami. Mirko Pavlin je član komisije za blagovno znamko in član komisije za odlikovanja in nagrade pri Čebelarški zvezi Slovenije. Bojan Pavlin je leta 2000 postal pooblaščen preglednik medu, usposobljen je za vzrejo matic in skrbi za 230 panjev čebel.

Njihov med ima nalepko Slovenski med kontrolirane kakovosti, so pa tudi v postopku pridobivanja HACCP in DEMETER.

Družinsko čebelarstvo Pavlin je uveljavljeno ime na področju medu in medenih izdelkov. S čebelarjenjem se ukvarjajo že več kot 50 let, imajo bogate izkušnje, naši izdelki pa so bili vedno znani kot zelo kakovostni.

Družinsko čebelarstvo Pavlin se poleg dolgoletne tradicije ponaša s številnimi priznanji in medaljami. Mirko Pavlin je član komisije za blagovno znamko in član komisije za odlikovanja in nagrade pri Čebelarški zvezi Slovenije. Bojan Pavlin je leta 2000 postal pooblaščen preglednik medu, usposobljen je za vzrejo matic in skrbi za 230 panjev čebel.

Njihov med ima nalepko Slovenski med kontrolirane kakovosti, so pa tudi v postopku pridobivanja HACCP in DEMETER.

## Ekološki cvetlični med

### Čebelarstvo Pavlin

Sela 8, 8333 Semič

07-306-73-24

bojan@cebelarstvo-pavlin.com





## Pirina bela moka

### Kmetija Malerič

Vojna vas 16, 8340 Črnomelj

041-663-789

kmetija.maleric@gmail.com



Pira je stoletja predstavljala osnovno in edino vrsto pšenice. Pirina moka vsebuje veliko vlaknin in mineralov ter večjo količino beljakovin. Pira je kot rastlina bolj odporna na škodljivce in bolezni, zato ne potrebuje obdelave s škropivi.

Kmetija Malerič – manjša družinska kmetija, ki ji je mar kaj postavijo na mizo, oni in kaj sosedje. Vse kar pridelajo, tudi predelajo. Le tako lahko zagotavljajo kvaliteto in kakovost. Cilj jim je prispevati k še višji lokalni samooskrbi z najrazličnejšimi proizvodi.

Sestavine: Ječmen lastne pridelave (73%), Kakav v prahu (4%), Kokosov sladkor (23%)

Tsampa je prva instant jed na svetu, v kombinaciji s kakavovim in kokosovim sladkorjem pa postane odličen hitri zajrk. Tsampa ne potrebuje kuhanja, samo zalijemo jo z vročim mlekom ali vodo. Je odličen nadomestek industrijsko pripravljenim kašicam. Otroci tsampo obožujejo!

Tsampa kmetije Klepec je narejena iz ječmena, ki ga pridelajo na kmetiji. Tradicionalne kulture na kmetiji Klepec pridelujejo po ekoloških načelih in tradicionalnih postopkih. Dokazujejo, da lahko vrhunske prehranske izdelke ustvarijo na njihovi kmetiji iz povsem naravnih surovin.

## Čoko tsampa

### Kmetija Klepec

Krasinec 28, 8332 Gradac

040-830-543

kmetija.klepec@gmail.com





## Belokranjske šurlice

### Kmetija Klepec

Krasinec 28, 8332 Gradac

040-830-543

kmetija.klepec@gmail.com



Testenine: Belokranjske šurlice

Mešane testenine (pšenične, bučne, črne)

Sestavine: Aktivno oglje 0,5%, Bučna moka lastne pridelave 3%, Pšenica lastne pridelave 96,5 %

Iz stare slovenske sorte pšenice Gorolke, so na Kmetiji Klepec ustvarili testenine belokranjske šurlice.

Testenine so narejene brez jajc. So kombinacija pšeničnih, bučnih in črnih testenin. Čas kuhanja je 5 min.

## Čajna mešanica Kolpska lepota

Zelišča: melisa, bezeg, materina dušica, ognjič (cvetni list) in ameriški slamnik (cvetni list)

Lokalno pridelana zelišča, vključevanje geografske lokacije porekla zelišč.

Čajna zmes KOLPSKA LEPOTA je nastala kot taka še pred njenim poimenovanjem. Zmes so na Hrelovi kmetiji pili že pred desetletjem in več nazaj. Kmalu po tem, ko je pod Hrelenom nastal prvi ljubiteljski zeliščni vrt. Samo poimenovanje pa je nastalo s prehodom ljubiteljskega zeliščarstva v profesionalno.

“Poimenoval pa jo je naš najmlajši družinski član Matyáš.”

### Zeliščna kmetija pod Hrelenom

Stari trg ob Kolpi 38, 8342 Stari trg

068-182-059

igor.forscek@gmail.com





## Ovčji sir

### Kmetija Grabrijan

Velika sela 6, 8341 Adlešiči

041-981-786

kmetija@vucji-ogrizek.si



Ovčji sir, narejen izključno iz ovčjega mleka, pridelanega na kmetiji ima izjemno bogat okus in je prava redkost v Beli krajini, kjer ni tradicije predelave mleka, posebej ne ovčjega mleka.

Kot mladi prevzemnik je Izidor Grabrijan začel z rejo mlečne pasme ovac leta 2018.

Od vsega začetka vso mleko pridelano na kmetiji tudi predelajo v mlečne izdelke.

Glavni izdelek je ovčji sir, zorjen vsaj 3 mesece, poleg tega pa izdelujejo še albuminsko skuto, jogurte, mehke sire...

Ob vsem mlečnem programu pa imajo, seveda, tudi ovčje salame, slanino prašičev pasme mangulica in še kaj.



## Pekoča čili omaka classic

### Chilli Rosa

Rosalnice 57, 8330 Metlika

040-549-777

vidicmarko@gmail.com



Za tiste, ki imajo radi začinjeno hrano. Ta pekoča omaka ima ravno pravšnjo količino pikantnosti, da bo vaša hrana bolj zanimiva, ne da bi ostala v vaših brbončicah še dolgo po jedi.

Ime pove vse. Popolna dimljena omaka. Dimljena omaka iz svežih čilijev, dimljenih z lesom starih jablan, ki jo uravnesi kanček sladkega kostanjevega medu. Čudovito uravnotežena omaka, v kateri so sortne značilnosti čilijev in nežna aroma dima simfonija za vaše brbončice. Odlično se poda k svinjini in drugemu mesu na žaru.

## Pekoča čili omaka Holy Smoke

### Chilli Rosa

Rosalnice 57, 8330 Metlika

040-549-777

vidicmarko@gmail.com





## Olje grozdnih pečk

### Oljarna Pečarič

Drašiči 33, 8330 Metlika

(07)-305-80-93

oljarna.pecaric@gmail.com



100% naravno, hladno stiskano olje grozdnih pešk je bogato z esencialnimi maščobnimi kisljinami, med katerimi je najpomembnejša linolna kislina, ki kožo izdatno vlažijo, spodbujajo njeno delovanje in obnavljanje ter tako pomagajo ohranjati kožo vitalno, zdravo in dlje časa mladostno.

Bogata vsebnost flavonoidov in visoka koncentracija naravnih antioksidantov v obliki vitaminov C in E, pospešuje obnovo kožnih celic, predvsem po poškodbi z UV žarki oz. po pretiranem sončenju, zavira procese staranje, spodbuja tvorbo kolagena, krepi prožnost kože in zmanjša videz globokih gub. Koža je po nanosu videti bolj gladka, na dotik pa mehkejša in bolj voljna.

Hladno stiskano eko orehovo olje je jedilno nerafinirano in nefiltrirano, pridelano iz orehovih jedrc iz ekološke pridelave. Orehovo olje vsebuje veliko vitaminov in beljakovin nepogrešljivo je za vse tipe kože. Olje je znano po svoji bogati hranilni sestavi, saj je bogato z vlakninami, omega-3, beljakovinami in drugimi vitalnimi minerali.

## EKO orehovo olje

### Oljarna Pečarič

Drašiči 33, 8330 Metlika

(07)-305-80-93

oljarna.pecaric@gmail.com





## EKO lešnikovo olje

### Oljarna Pečarič

Drašiči 33, 8330 Metlika

(07)-305-80-93

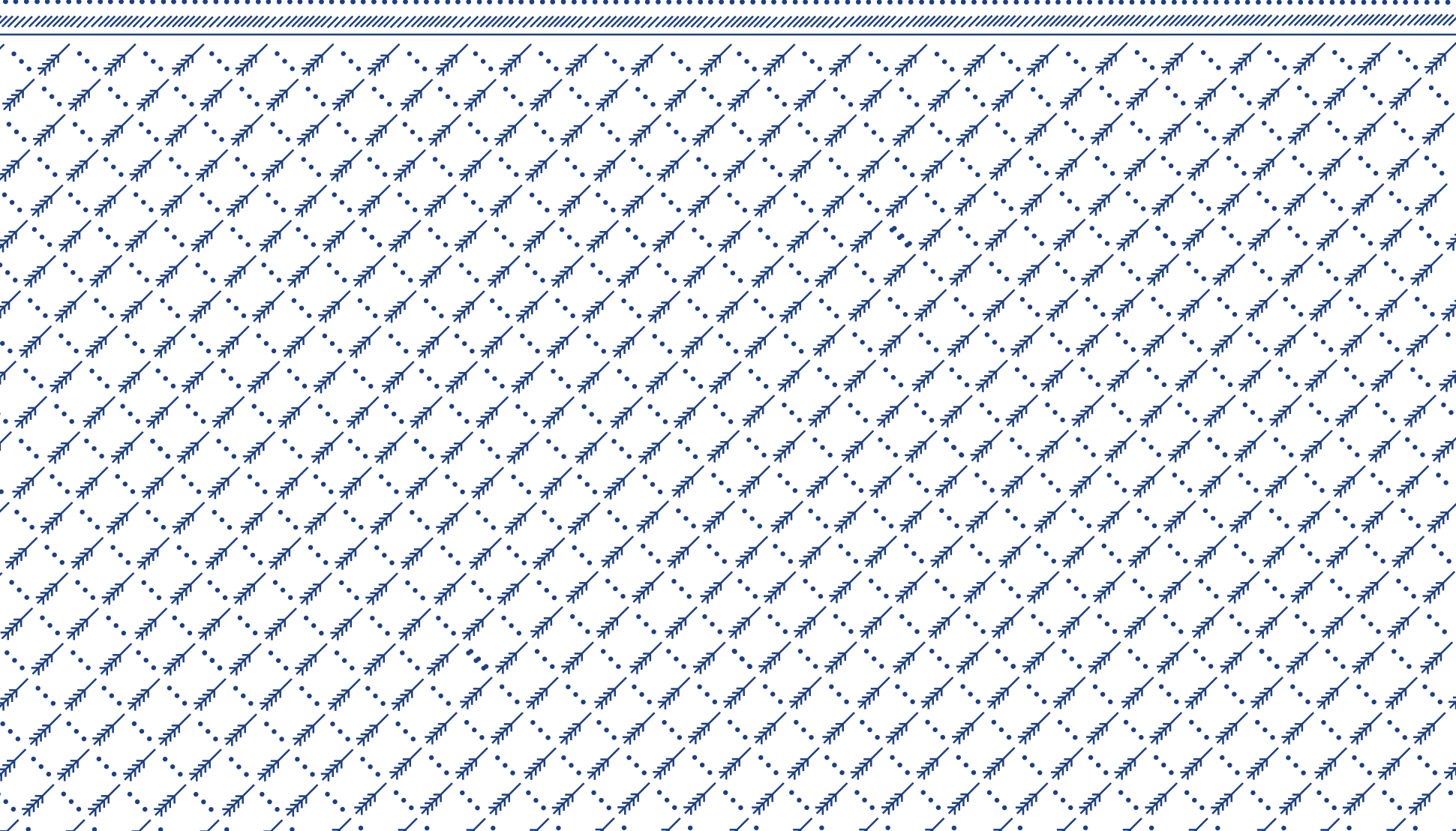
[oljarna.pecaric@gmail.com](mailto:oljarna.pecaric@gmail.com)



Hladno stiskano eko lešnikovo olje spodbuja in obnavlja kožo. Olje je priporočljivo uporabljati za nego telesa in obraza saj zadržuje vlago zožuje krvne kapilare in ohranja kožo zdravo. Eko lešnikovo olje ohranja in deluje pozitivno na vneto, aknasto, utrujeno in suho kožo. Olje lešnika pozitivno vpliva na črevesno prebavo v prehrani in tako blagodejno vpliva na prebavo starejših ljudi, nosečnicah in diabetikih. Z oljem blažimo razdraženo otroško kožo pleničnih izpuščajev, suhe akne in ekcem.



# ROKODELSKI IZDELKI





## Milo Kolpski kamen

### Bernarda Kump

Krpanova ulica 2, 8340 Črnomelj  
040-175-711  
info@butikbibi.si



Polsteno medeno milo Kolpski kamen je unikaten belokranjski izdelek. Gre za naravno medeno milo, ovito v polsteno (filcano) volno avtohtone pasme ovac Belokranjska pramenka. Barvano z naravnimi barvami. Kožo ob umivanju nežno zmasira, jo poživljuje in umije.

Polsteno medeno milo Kolpski kamen je narejeno ročno – na tradicionalen način po hladnem postopku in 100% naravno. Je brez umetnih barvil, brez sintetičnih dišav in brez konzervansov. Barnarda Kump je izkušena čebelarka in že dolgo opaža pozitivne lastnosti umivanja s polstenim medenim milom. Je zagovornica naravne pridelave in tako tudi izdelava polstene medenega mila ni izjema. Pri milu ustvarjenem po hladnem postopku, temperatura nikoli ne preseže 40°C. Tako ohranimo vse zdrave naravne sestavine.

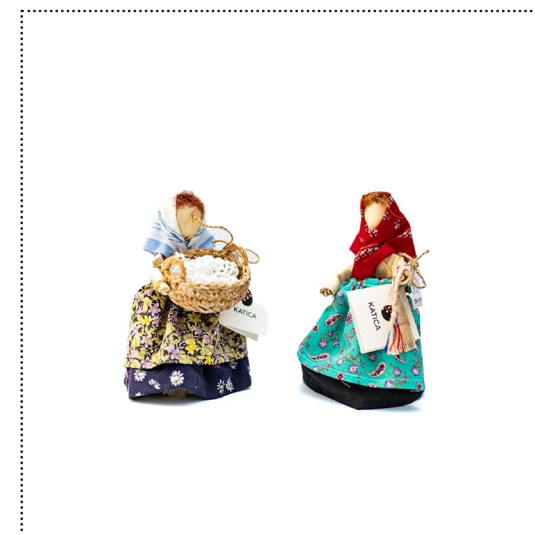
Katica je belokranjska gospodinja, oblečena v tradicionalna oblačila. Je pridna, marljiva, potrpežljiva in obvlada ročna dela. Kuha, peče kruh, preste, hodi na njivo, prede lan, plete z volno, veze in še veliko več.

»Ugotovila sem, da je imela vsaka ženska drugačno krilo, na glavi so nosile jerbace in vedno so kaj počele. Lutke Katice sem želela izdelati sama iz belokranjskega materiala. Hotela sem, da niso statične, ampak da nekaj delajo, držijo v rokah značilen predmet in imajo karakter. Skratka, želela sem jim dati del sebe in dušo,... Nikogar nisem imela, ki bi ga lahko vprašala za nasvet. Ni mi preostalo drugega, kot da sem poskušala sama in se učila. Tudi ličkanje sem si pripravila sama. Glavo in trup sem lutkam naredila iz ličkanja in ju napolnila z domačo volno. Zadovoljna sem, ker je vse narejeno iz naravnih materialov. Oblačila za lutke pa sem predelala iz starih oblačil naših babic.“ – Bernarda Kump v intervjuju za Lokalno.si

## Lutka Katica

### Bernarda Kump

Krpanova ulica 2, 8340 Črnomelj  
040-175-711  
info@butikbibi.si





## Košarica Srček

**Jože Juršak**

Zapudje 27, 8343 Dragatuš  
040-770-247



V letu 2015 je g. Jože Juršak začel plesti leseni koš iz leskovih viter za lastno uporabo. Ker mu je ostalo viter je naredil še pleteno cajno. G. Juršak je samouk, ki je sprva samo opazoval soseda, ki je pletel v zimskem času različne stvari (drugače pa je bil oglar). Sledilo je opletanje steklenic, vendar pa sam ni vedel kako zaključiti ter je poiskal pomoč pri znancu, ki plete že dlje časa. Sedaj izdeljuje že vse vrste pletenih izdelkov (koši, košare, cajne in cekarji, opletene steklenice, za lesene pladnje z opletanim robom in drenove pohodne palice).

Vsi izdelki so pleteni ročno iz materialov (leskove vitre in bekove vejice), ki jih dobi iz domače okolice.

Premer cajn je od 6 do 40 cm.

Čas izdelave je od nekaj ur do 2 dni pri največji.

V letu 2015 je g. Jože Juršak začel plesti leseni koš iz leskovih viter za lastno uporabo. Ker mu je ostalo viter je naredil še pleteno cajno. G. Juršak je samouk, ki je sprva samo opazoval soseda, ki je pletel v zimskem času različne stvari (drugače pa je bil oglar). Sledilo je opletanje steklenic, vendar pa sam ni vedel kako zaključiti ter je poiskal pomoč pri znancu, ki plete že dlje časa. Sedaj izdeljuje že vse vrste pletenih izdelkov (koši, košare, cajne in cekarji, opletene steklenice, za lesene pladnje z opletanim robom in drenove pohodne palice).

Vsi izdelki so pleteni ročno iz materialov (leskove vitre in bekove vejice), ki jih dobi iz domače okolice.

Premer cajn je od 6 do 40 cm.

Čas izdelave je od nekaj ur do 2 dni pri največji.

## Pletena košara iz bekic

**Jože Juršak**

Zapudje 27, 8343 Dragatuš  
040-770-247





## Cajna iz leskovih viter

**Jože Juršak**

Zapudje 27, 8343 Dragatuš  
040-770-247



V letu 2015 je g. Jože Juršak začel plesti leseni koš iz leskovih viter za lastno uporabo. Ker mu je ostalo viter je naredil še pleteno cajno. G. Juršak je samouk, ki je sprva samo opazoval soseda, ki je pletel v zimskem času različne stvari (drugače pa je bil oglar). Sledilo je opletanje steklenic, vendar pa sam ni vedel kako zaključiti ter je poiskal pomoč pri znancu, ki plete že dlje časa. Sedaj izdeljuje že vse vrste pletenih izdelkov (koši, košare, cajne in cekarji, opletene steklenice, za lesene pladnje z opletanim robom in drenove pohodne palice).

Vsi izdelki so pleteni ročno iz materialov (leskove vitre in bekove vejice), ki jih dobi iz domače okolice.

Premer cajn je od 6 do 40 cm.

Čas izdelave je od nekaj ur do 2 dni pri največji.

Vsaka deska je unikat iz naravnega lesa, zato se krči, širi poka in diha s prostorom.

Deske so premazane z oljem za stik z živili.

Mojster les najprej obdela in ga suši tri leta. Nato ga »zobla«, sledi rezanje in oblikovanje desk v primerno obliko in velikost.

Potem deske grobo pobrusi ter na koncu še fino. Vsa dela so izvedena ročno.

Na koncu desko premaže z oljem. Vse deske so narejene iz enega kosa lesa in niso lepljene.

## Lesene kuhinjske deske za rezanje

**Jurij Kure**

Dolenji Radenci 16, 8342 Stari trg

051-218-977

kure.aljaz@gmail.com





## Lesena skleda

### Jurij Kure

Dolenji Radenci 16, 8342 Stari trg  
051-218-977  
kure.aljaz@gmail.com



Vsaka lesena posoda je ročno izdelana. Gre za unikate iz naravnega obkolpskega lesa.

Les, ki je moker, ga avtor suši izven dosega sončnih žarkov, da ne razpoka. Razlika v primerjavi z deskami je ta, da ta les ni žagan, temveč so to kosi okroglega lesa.

Posode so lahko iz rezanega lesa, ali iz okroglic oz. iz tvorb, ki jih drevo razvije ob njegovi samoobrambi.

Jurij Kure je upokojenec, bivši finomehanik, ki živi v Poljanski dolini ob reki Kolpi. Z izdelovanjem izdelkov iz lesa se je g. Jurij začel ukvarjati leta 2017, ko je zbolel za Parkinsonovo boleznijo. Pravi, da ga oblikovanje in delo z lesom sprošča in umirja ter ublaži simptome bolezni. Naokoli se predstavlja pod imenom Rokodelstvo Jurček. Jurček ga kličejo zato, ker je bil vedno v vsaki družbi najmlajši in najmanjši.

Do ideje za izdelavo opletene steklenice je avtorja pripeljalo razmišljanje kako povezati nove navade predvsem mlajših ljudi, ter jih povezati s tradicionalnim načinom izdelave zanimivih izdelkov.

Namen opletene steklenice je nošenje različnih napitkov (voda itd...), da bi bili vedno pri roki za osvežitev telesa.

Izdelek je narejen ročno. Steklenica je opletena iz šibja vrbe – beka, ki so nabrane na belokranjskih steljnikih.

Jurij Žagar pravi, da ga je do tega pripeljalo razmišljanje kako povezati nove navade predvsem mlajših ljudi, s tradicionalnim načinom izdelave zanimivih izdelkov.

Namenjen je za nošenje različnih napitkov (voda itd...), da bi bili vedno pri roki za osvežitev telesa.

## Opletena steklenica za napitke

### Jurij Žagar

Dolenji Radenci 16, 8342 Stari trg  
051-218-977  
kure.aljaz@gmail.com





## Pehar iz koruznega ličja

**Jurij Žagar**

Dolenji Radenci 16, 8342 Stari trg  
051-218-977

kure.aljaz@gmail.com



Izdelava peharja poteka ročno. V celoti je izdelan iz koruznega ličkanja. Pri izdelavi cekarja, se je avtorju porodila misel, da bi lahko ustvaril še kakšen nov izdelek za postrežbo kruha, bonbonov pa tudi sadja

Iz tega je nastala cela serija peharjev različnih velikosti. Koruzno ličkanje je 100 % iz Bele krajine – koruza pridelana na domačem polju.

Jurij Žagar se je rodil na belokranjski kmetiji. V otroških letih je opazoval očeta pri izdelovanju raznih izdelkov za potrebe takratnega kmetovanja (izdelovanje košev, košar, cajn in podobnih stvari).

Tudi Jurijeva mati je bila rokodelka saj je polnih 50 let izdelovala cekarje iz koruznega ličkanja. Avtor se je začel ukvarjati z rokodelstvom po petdesetem letu starosti in sicer kot samouk, saj prej za to ni bilo časa kljub veliki želji.

Leska je nabrana v belokranjskih steljnikih, lesen pladenj pa je narejen iz belokranjske lipe. Izdelava pladnja za belokranjsko pogačo poteka deloma strojno predvsem pa ročno. K izdelavi pladnja za pogačo je avtorja Jurija nagovorila nečakinja za potrebe postrežbe pogače na njihovi turistični kmetiji.

Dno pladnja je izdelano strojno iz lipovega lesa. Obod pa je spleten iz leskovih viter. Leska je nabrana v belokranjskih steljnikih. Osnova pladnja je iz belokranjske lipe.

Jurij Žagar se je rodil na belokranjski kmetiji. V otroških letih je opazoval očeta pri izdelovanju raznih izdelkov za potrebe takratnega kmetovanja (izdelovanje košev, košar, cajn in podobnih stvari). Tudi Jurijeva mati je bila rokodelka saj je polnih 50 let izdelovala cekarje iz koruznega ličkanja.

## Pladenj za belokransko pogačo

**Jurij Žagar**

Dolenji Radenci 16, 8342 Stari trg  
051-218-977

kure.aljaz@gmail.com





## Gudalo

### Lončarstvo Skol

Viniška cesta 17, 8340 Črnomelj

040-833-871

skoliber.martin@gmail.com



AMULET za dom omogoča zaščito za vso družino.

Ščiti pred zavistjo, škodo, požari, tatovi, konflikti ...

Obesimo oziroma postavimo ga v prostor, v katerem se največ zadržujemo, na primer v dnevno sobo, kuhinjo, v prostor, kjer jemo, komuniciramo, vzgajamo otroka, se sproščamo po napornem delovnem dnevu. Pomembno je, da zaščitimo družinsko gnezdo pred vsemi stiskami današnjega sveta. Varuje nas pred negativno energijo, ki jo prinašamo iz službe, šole, trgovine, javnih institucij ali pa slabovoljnih ljudi.

Amulet je iz naravnih materialov; narejen je iz gline, polnjen pa z rastlinami, zato nosi energijo narave.

## Amulet

### Lončarstvo Skol

Viniška cesta 17, 8340 Črnomelj

040-833-871

skoliber.martin@gmail.com





## Belokranjska kupica

### Lončarstvo Skol

Viniška cesta 17, 8340 Črnomelj

040-833-871

skoliber.martin@gmail.com



Belo krajino poznajo ljudje po marsičem. Eni po dobrem vinu in reki Kolpi, drugi po steljnikih in beli noši, tretji spet po njenih ustvarjalcih. Veliko tega česar se spominjajo, je današnji način življenja že pozabil, spremenil. Pojavljajo se nove oblike, tradicionalni elementi se stapljajo s sodobnimi.

Temu podobno je mogoče razumeti tudi iskanje »podob belokranjskega kozarca« Martina Skolibra. Iskanje, ki je vpeto med tradicijo belokranjskih lončarjev in avtorjevim izražanjem. Je poskus, da kljub abstrahirani formi kozarec ohrani funkcionalnost. Sicer ne, da bi iz njega vino degustirali, mogoče je bolj simbol družabnosti, spomin na čase, ko so v belokranjskih zidanicah pili vsi iz ene kupice. Prijatelji so si jo podajali iz rok v roke, vsak jo je prijel in nagnil drugače.

Včasih so ga uporabljali v črni kuhinji, danes pa ga uporabljamo za fondue.

Je unikatna ročno izdelana trinožna skleda za fondue iz domače Slovenske gline. Fondue je priljubljen na zabavah in druženju ob večerih z otroci, s prijatelji in družino. Ob druženju pa se odlično poda tudi kaj za pod zob.

Keramični fondue je primeren za pripravo različnih sirnih in čokoladnih omak. Glinen keramični fondue se enakomerno segreje in prevaja toploto. Odporen je na praske vilic ali drugega pribora.

!!! Paziti moramo le na nenadne temperaturne razlike, saj lahko keramika zaradi tega počí.

Uporaba:

Lončena posoda za toplo jed z grelcem: Keramični fondue – trinožec

## Lončena posoda za toplo jed z grelcem

### Lončarstvo Skol

Viniška cesta 17, 8340 Črnomelj

040-833-871

skoliber.martin@gmail.com





## Servirni pladenj za belokranjsko pogačo

### Lončarstvo Skol

Viniška cesta 17, 8340 Črnomelj

040-833-871

skoliber.martin@gmail.com



Ročno izdelan in unikaten keramični servirni pladenj za Belokranjsko pogačo.

Dimenzije: premer 32 cm / višina: 2 cm

Namen uporabe: Ohranja pogačo dlje časa toplo.

Uporaba: PLADENJ postavimo za 10min v pečico in ga segrejemo na 250°C. Nanj postavimo pečeno Belokranjsko pogačo. Pogača bo tako postrežena ostala dlje časa topla.

Pladenj se lahko uporaba tako za serviranje, kakor tudi za peko.

Kvačkani škorenjčki oziroma kvačkani copatki, so ročno delo ter izdelani iz slovenske ovčje

volne – preje.

Volna je odličen izolator, poleti hladi, pozimi greje.

Podplat je usnjen.

Notranjost je obdana z ovčjo volno.

Škorenjčki so primerni za majhne otroke in tiste, ki bodo z njimi naredili prve korake.

## Prvi škorenjci

### Mihaela Štukelj

Tribučje 2F, 8340 Črnomelj

031-308-028

mihaela.stukelj@gmail.com





## Belokranjska ovčka

**Mihaela Štukelj**

Tribučje 2F, 8340 Črnomelj  
031-308-028  
mihaela.stukelj@gmail.com



Belokranjska ovčka je ročni kvačkani izdelek, narejen iz slovenske ovčje volne. Predstavlja belokranjsko pramenko, avtohtono slovensko pasmo ovce, ki izvira iz belokranjskih pašnikov. Zanj je značilna dolga resasta dlaka bele barve s črnimi lisami. Za vse, ki ne marajo belokranjske pečenke, je kvačkana ovčka več kot primeren nadomestek oz. spominek na Belo krajino.

Mihaela Štukelj je Belokranjka, ki se je že kot otrok od svoje mame naučila šivati, kvačkati in plesti. Ko se je upokojila je za rokodelstvo imela več časa in pričela plesti, kvačkati in šivati tudi za druge. Vsi Mihaelini izdelki so narejeni iz naravnih materialov – volne, lana, bombaža, lana, usnja. Njeni izdelki so večinoma namenjeni otrokom – oblačila, modni dodatki in igrače.

Grelčki za roke iz 100% slovenske ovčje volne.

Funkcija: zagotavljajo uravnoteženo toploto in podporo koži, kostem in sklepom; hkrati pa so bolj funkcionalni kot navadne rokavice, saj lahko uporabljamo prste v različne namene. Pri pravilnem vzdrževanju (ročno pranje ali pranje pri nižjih temperaturah, sušenje) je uporabna doba izdelka nekaj let. Grelčke uporabljamo v jesensko zimskem času.

## Volneni grelček za roke

**Tatjana Flajnik**

Ulica heroja Stariha 1A, 8340  
Črnomelj  
070 753 490  
tatjana.flajnik@gmail.com





## Volnene nogavice

**Tatjana Flajnik**

Ulica heroja Stariha 1A, 8340

Črnomelj

070 753 490

tatjana.flajnik@gmail.com



Ročno izdelane unikatne nogavice so izdelane iz volnene preje, ki je proizvedena po ekološkem postopku v podjetju SOVEN in ima certifikat BIO.

Izdelek je narejen brez uporabe človeku in okolju škodljivih kemikalij.

Nogavice so iz 100% slovenske ovčje volne.

Funcija: zagotavljajo uravnoteženo toploto in podporo koži, kostem in sklepom. Pri pravilnem vzdrževanju (ročno pranje ali pranje pri nižjih temperaturah, sušenje) je uporabna doba izdelka nekaj let.

Nogavice so uporabne v vseh letnih časih. Nogavice so zaradi naravne volne visoke kakovosti. Volnena vlakna so votla, kar je pozitivna lastnost, saj vežejo vase človeški pot, zato ne ustvarjajo mokrega in vlažnega okolja.

XXL volnena odeja je spletena iz 3 do 18 volnenih niti.  
Nekoč bi bilo potratno toliko volne (2 do 8 kg) porabiti za eno odejo.  
Danes je takšna odeja prestižen in uporaben okras sedežne garniture in stanovanja.

## XXL pletena volnena odeja

**Tončka Jankovič**

Adlešiči 24A, 8341 Adlešiči

041-622-877

toncka.jankovic@siol.net





## Belokranjski podritnik iz volne

**Tončka Jankovič**

Adlešiči 24A, 8341 Adlešiči

041-622-877

toncka.jankovic@siol.net



Belokranjski podritnik je izdelan ročno, iz domače volne belokranjskih ovac, vzrejenih na skromnih kraških pašnikih ovčjerejske kmetije Vučji Ogrizek. Podritnik vas prijetno razvaja kot podloga za sedenje na stolu ali sedežu avtomobila, primeren pa je tudi za sedenje na tleh. Tudi otroci ga obožujejo med igro na hladnih tleh. Zdaj bodo tudi oni lahko bolj zdravo posedali ob svojih najljubših igračah.

Belokranjski podritnik je vrhunski naravni izdelek, ki nastane s preprostim orodjem in spretnimi rokami tudi iz bolj grobe volne belokranjskih pramenk. Podritnik je v bistvu podstavek ali podloga za sedenje. V stanovanje prinese toplino, domačnost in kanček belokranjske identitete.

Prostorna lanena drobižnica je odlična za v torbico ali žep. Lahko jo prenašate tudi kar v roki, saj jo čez čas lahko operete v stroju – lan pa že tako slovi po svojih antibakterijskih lastnostih. Je tanka, minimalistična, prostorna in funkcionalna. Vanjo lahko shranite drobiž, bankovec, ključke, kartice, kozmetiko ali kaj drugega. Zapira se s priročno zadrگو in ne zasede veliko prostora, zato je posebej primerna za manjše torbice. Z zadrگو na vrhu in minimalističnim vezanjem vas bo navdušila. Platnena drobižnica je izdelana iz 100% lanu z dodatkom tradicionalnega belokranjskega vzorca. Gre za domače platno, ki ga je ustvarjalka Vesna Veselič skrbno preoblikovala v to prelepo laneno drobižnico.

## Lanena drobižnica

**Vesna Veselič**

Marindol 3, 8341 Adlešiči

031-658-349

vesna.veselic17@gmail.com





## Belokranjska pisanica

**Vesna Veselič**

Marindol 3, 8341 Adlešiči

031-658-349

vesna.veselic17@gmail.com



Belokranjske pisanice pozna cela Slovenija. V Beli krajini živi bogata tradicija barvanja in okraševanja velikonočnih jajc. Izjemne Belokranjke in rokodelke jih izdelujejo skozi vse leto, ne zgolj ob veliki noči, saj so namenjena obdarovanju in kot svojevrsten spominek. Tradicija izvira iz dela okoli Adlešičev ob Kolpi. V teh krajih boste odkrili na poseben način okrašena velikonočna jajca. Nekoč so pisanice dekleta podarjala fantom kot izraz ljubezni ali razočaranja. Nanje so zapisale svoje misli in jih fantom predale na veliko soboto ali velikonočni ponedeljek, ko so je razvedelo, »kogi koga rad ima«. Tako se namreč nadaljuje besedilo belokranjskega kola, ki so ga plesali ob predaji pirhov.

Vesna je izpostavila, da bo v prihodnje vse težje zagotovila zadostne količine lanenega platna, saj se stare zaloge zmanjšujejo. Pogrinjek ima okrasno in uporabno funkcijo. Robovi na pogrinjkih so lahko različnih oblik – zašiti robovi in »franžice«. Takšne pogrinjke boste lahko videli v marsikateri belokranjski zidnici, restavraciji, kavarni... Laneno platno je na otip grobo, vendar ima sposobnost vpijanja vode. Lanena tkanina je bila pogosto povezana s trajnostjo in bogastvom. Tako ni čudno, da je lan ena najbolj zaželenih tkanin skozi celotno zgodovino. Laneno platno ima značilen videz, kar ga uvršča med edinstvene tkanine. Da je tkanina še toliko vrednejša pa zagotavlja ustvarjalka Vesna Veselič, ki laneno blazino izdeluje iz lokalnega materiala, pristnega domačega platna. Da ne omenjamo še ročno izvezenega belokranjskega vzorca, ki kraso laneno blazino. Zanj je potrebna znanja, izkušnje, vztrajnosti in tudi truda. Pogrinjek je iz 100% lanenega platna. Vključeni so različni belokranjski vzorci.

## Belokranjski pogrinjek

**Vesna Veselič**

Marindol 3, 8341 Adlešiči

031-658-349

vesna.veselic17@gmail.com





## Kolekcija nakita Belokranjka

**Anja Matkovič**

Primostek 25a, 8332 Gradac

031-241-121

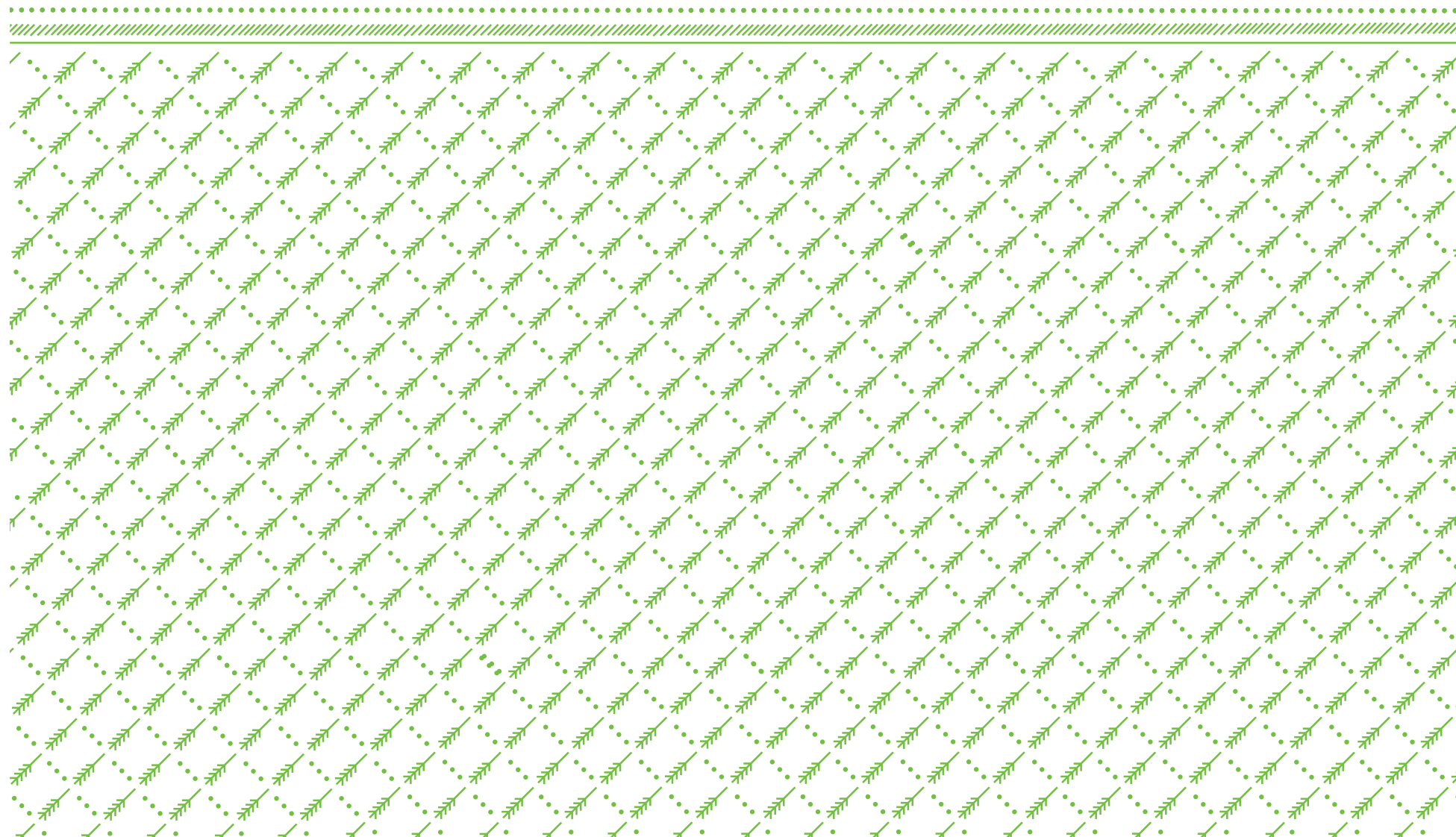
[anja@rusalka-design.si](mailto:anja@rusalka-design.si)



Nakit vsebuje tradicionalni motiv belokranjskega vezenja. Kolekcija nakita Belokranjska nosi v sebi zgodbo belokranjske tradicije. S tradicionalnim motivom belokranjskega motiva se tudi pokloni na nekakšen način vezenju in tkaničenju. Narejen je iz trajnostnih materialov, ki so kupljeni pri slovenskih trgovcih. Kolekcija nakita je na zalogi ter na voljo skozi vse leto.

Anja Matkovič je oblikovalka nakita in kvačkanih izdelkov iz Bele krajine. Pri svojem oblikovanju nakita se že od samega začetka spogleduje z belokranjskim izročilom. V kolekciji Belokranjka je združila starodavni motiv zvezde jutranjice ter sodobno zasnovan nakit. Pri izdelavi nakita uporablja trajnostne materiale slovenskega/lokalnega porekla. Bela krajina je od nekdaj povezana z lanom, saj so ga tu tudi pridelovali. Pogosto je bil okrašen z vezenjem, del katerega je bil najpogostejši motiv osem-kraka zvezda, ki predstavlja zvezno jutranjico.

# GOSTINSKA PONUDBA





## Belokranjska pogača

### Hotel Bela krajina

Cesta bratstva in enotnosti 28,  
8330 Metlika  
07-30-58-123  
info@hotel-belakrajina.si



V Belo krajino vas nič ne sprejme tako toplo kot dišeč bel kruh, ki ga z vami delijo domačini. Belokranjska pogača je okrogla krušna poslastica, posuta z grobo soljo in kumino, s katero vam domačini izrečejo dobrodošlico. Pogače ne narežejo, ampak jo z vami podelijo z obredom lomljenja koščkov.

Belokranjska pogača je zaščitena z oznako tradicionalnega ugleda in ima EU-certifikat kot jed z zaščiteno označbo porekla.

Štruklji so iz lokalnih sestavin, ročno izdelani, so sveži (torej niso zamrznjeni) in hlajeni. Štruklje boste pred serviranjem samo še pogreli nad soparo, za 10 minut in prelili s priloženo polivko (podrobna navodila za pripravo, pod rubriko pogosta vprašanja). Štruklji se hranijo v hladilniku in imajo rok uporabnosti dober teden. Seveda jih lahko tudi zamrzujete, saj so pri nas samo hlajeni.

## Ajdovi štruklji

### Gostišče Veselič

Podzemelj 17, 8332 Gradac  
07-363-72-33  
andreja.veselic@gmail.com





## Sirova povitica

### Gostišče Veselič

Podzemelj 17, 8332 Gradac

07-363-72-33

andreja.veselic@gmail.com



Sirova povitica je pripravljena iz vlečenega testa, oblikovana pa je v podolgovato tanko štručko.

Gospodinje dajo v nadev domačo skuto ali sir, prevreto smetano in jajce.

Povitica mora biti hrustljivo zapečena in soljena. Jed je svetlo rjave barve, praviloma pa mora biti med listi zrak, da niso sprijeti. Postreže se narezana na manjše kolobarje, zraven pa se prileže kozarec metliške črnine.

Sirovi štruklji so pripravljani po tradicionalnem lokalnem receptu. Glavna sestavina štrukljev sta pšenična moka kmetije Klepec, ki se nahaja v sosednji vasi, ter skute in smetane iz belokranjske kmetije Štrucelj.

## Sirovi štruklji z domačo skuto

### Gostišče Veselič

Podzemelj 17, 8332 Gradac

07-363-72-33

andreja.veselic@gmail.com





## Belokranjska pogača

### Gostišče Veselič

Podzemelj 17, 8332 Gradac  
07-363-72-33  
andreja.veselic@gmail.com



V Belo krajino vas nič ne sprejme tako toplo kot dišeč bel kruh, ki ga z vami delijo domačini. Belokranjska pogača je okrogla krušna poslastica, posuta z grobo soljo in kumino, s katero vam domačini izrečejo dobrodošlico. Pogače ne narežejo, ampak jo z vami podelijo z obredom lomljenja koščkov. Belokranjska pogača je zaščitena z oznako tradicionalnega ugleda in ima EU-certifikat kot jed zajamčene tradicionalne posebnosti (ZTP).

Ajdovi štruklji so pripravljani po tradicionalnem lokalnem receptu. Glavna sestavina štrukljev sta ajdova moka kmetije Klepec, ki se nahaja v sosednji vasi ter skute in smetane kmetije Štrucelj. Ajdova moka je narejena iz hladno luščene ajdove kaše. Je brez lusk in zato bolj fine strukture.

Velika večina trgovinske ajdove kaše je toplotno obdelane.

## Štrukljeva juha

### Gostišče Veselič

Podzemelj 17, 8332 Gradac  
07-363-72-33  
andreja.veselic@gmail.com





## Jagenjček

### Gostišče Veselič

Podzemelj 17, 8332 Gradac  
07-363-72-33  
andreja.veselic@gmail.com



Belokranjski jagenjček na ražnju je ena najbolj znanih jedi v Beli krajini, vendar pa ga v gostilni/restavraciji ni mogoče dobiti brez predhodnega naročila. Da bi omogočili posameznemu gostu naročilo jedi, smo s pomočjo sous vide tehnike rešili problem, poleg tega pa ohranili primarni okus.

V slovenskih pokrajinah žlinkrofe pripravljajo na različne načine. Najbolj znani so tisti iz Idrije, ki pa se od belokranjskih razlikujejo predvsem po nadevu. Majhni žepki iz testa, ki jim v Beli krajini pravijo žlinkrofi, so navadno polnjeni z zmesjo piščančjega ali govejega mesa, pražene čebule, kruhove sredice in peteršilja. Žlinkrofe v osoljeni vodi kuhajo približno 15 minut. Postrežejo jih popečene na kokošji maščobi ali maslu.

- gostišče je slovelo po ohcetnih zabavah, kjer nikoli niso manjkali žlinkrofi
- za eno od »riht« hrane so postregli pečene kokoši, njihova drobovina pa se je znašla v nadevu od žlinkrofov
- ker drobovine večina ne mara, so se gostinci znašli tako, da žlinkrofe nadevajo tudi z govedino, vendar je turistom najbližja opcija nadev iz jagenjčka

## Belokranjski žlinkrofi v masleni omaki

### Gostišče Veselič

Podzemelj 17, 8332 Gradac  
07-363-72-33  
andreja.veselic@gmail.com





## Ajdova slivova pita

### Kavarna & slaščičarna Sweet & Rich

Kanižarica 10A, 8340 Črnomelj  
040-612-419  
zdenka.stipanovic@gmail.com



Zdenka slaščice ustvarja na način, da uporablja domače, naravne surovine – sodelovanje z lokalnimi proizvajalci in predelovalci.

Tako je po dolgem času testiranja raznih mok in kombinacij mok, maščob sadja sladkorjev, začimb peke, nastala ta ajdova slivova pita.

Pita je narejena iz Bele ajdove moke ( to je moka iz oluščenih ajdinih zrn ), Tatarske ajdine moke, katera je značilna za Belo krajino, Lanene moke. Vse moke so sveže mlete na Kmetiji Klepec.

Domača mast, katera daje piti vlažnost in krhkost ( v receptih naših babic so za peko piškotov in piškotnega testa vedno uporabljali domačo mast), pa je iz Kmetije Malerič.

Slive so iz domačega sadovnjaka, začimbe pa...malo tu in malo tam.

Hišni žlinkrofi so nastali s sodelovanjem g. Pavčnika. Nepriljubljen nadev (drobovino), smo želeli nadomestiti z drugo, bolj priljubljeno lokalno sestavino. Zraven smo dodali še tipično belokranjsko jed - žitno klobaso, ki je po mnenju vseh sodelujočih odlično pasala k žlinkrofom.

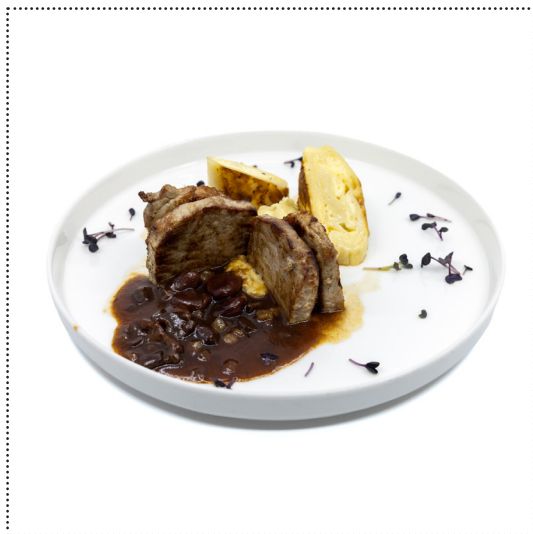
V kolikor gost želi brezmesno različico, namesto žitne klobase postrežemo jurčke/ šparglje/ popečeno peso oz. sezonsko zelenjavo.

## Hišni Žlinkrofi

### Gostilna Muller

Ločka cesta 6, 8340 Črnomelj  
040-809-295  
info@gostilna-muller.si





## Svinjski zrezek z domačim pečenim štrukljom

### Gostilna Muller

Ločka cesta 6, 8340 Črnomelj

040-809-295

info@gostilna-muller.si



V sodelovanju z Igorjem Jagodicem iz restavracije Strelec smo pripravili jed, ki zadovolji še tako zahtevnega gosta. Poudarek je na lokalno predelanih sestavinah in surovinah. V jedi so vključene tudi sestavine iz domačega vrta. K jedi se odlično prileže vino modra frankinja lokalnih vinogradnikov.

## Namaz iz dimljene postrvi, hren, orehi, pečena hruška, pastinak, čips topinamburja

V sodelovanju s Markom Pavčnikom smo iskali ustrezne lokalne sestavine za hladne predjedi. Po predlogu g. Pavčnika smo dodali sestavine, ki se lepo podajo k dimljeni postrvi. Če se le da, izbiramo surovine pri lokalnih dobaviteljih in tako sledimo filozofiji sveže, sezonsko, lokalno in tradicionalno.

### Gostilna Muller

Ločka cesta 6, 8340 Črnomelj

040-809-295

info@gostilna-muller.si





## Goveji jezik na hrenovi skuti, bučno olje, pražena bučna semena

### Gostišče Kapušin

Krasinec 55, 8332 Gradac  
07-369-91-50  
gostilna.kapusin@T-2.si



#### GOVEJI JEZIK

- goveji jezik

Skuhamo goveji jezik do mehkega.

#### HRENOVA SKUTA:

200 g skute, Sol, poper, paprika v prahu, 1 žlica hrena, 1 žlica kisle smetane, Drobnjak

#### POSTOPEK:

Vse sestavine damo v posodo in zmiksamo v gladek nadev, na koncu primešamo narezan drobnjak.

## Marinirane jagenjkove rezine na rukoli, staran Ovčji sir, vložena rdeča pesa

Najlepši del jagenjkovega stegna brez žilic začini s poprom in soljo, iz vseh strani na hitro popečemo, ohladimo in na tesno zavijemo v folijo ter zamrznemo.

#### POSTOPEK:

Rdečo peso skuhamo do mehkega. Narežemo na kolobarje in damo v kozarce za vlaganje ter zalijemo z prevreto mešanico za vlaganje. Pasteriziramo cca 10 min v konvektomatu.

### Gostišče Kapušin

Krasinec 55, 8332 Gradac  
07-369-91-50  
gostilna.kapusin@T-2.si





## Postrv na dva načina

### Gostišče Kapušin

Krasinec 55, 8332 Gradac

07-369-91-50

gostilna.kapusin@T-2.si



## Hišni žlinkrofi z jurčkovo omako, vloženi jurčki, drobnjakovo olje

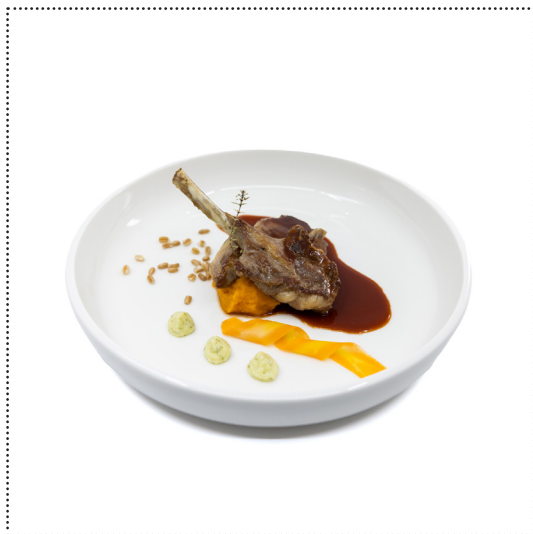
### Gostišče Kapušin

Krasinec 55, 8332 Gradac

07-369-91-50

gostilna.kapusin@T-2.si





## Jagenjček, korenčkov pire, vloženo korenje, pastinakova krema, omaka rdeče pese, hrustljava pira

### Gostišče Kapušin

Krasinec 55, 8332 Gradac

07-369-91-50

gostilna.kapusin@T-2.si



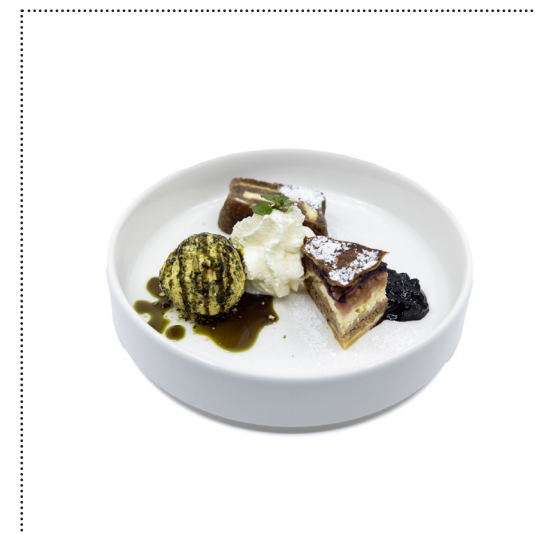
## Tris hišnih sladic: Ajdova potica, Gibanica Kapušin, Sladoled z bučnim oljem in semeni

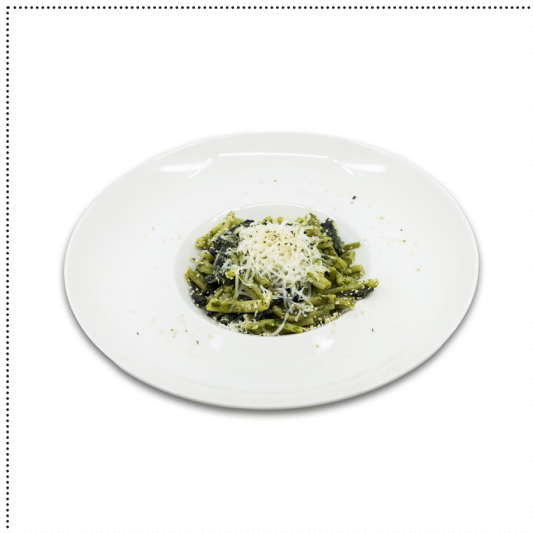
### Gostišče Kapušin

Krasinec 55, 8332 Gradac

07-369-91-50

gostilna.kapusin@T-2.si





## Belokranjske šurlice s čemaževim pestom, konopljinimi semeni in kozjim sirom

**Hotel Smuk**

Omota 8, 8333 Semič

040-955-258

info@hotelsmuk.si



## Belokranjski jagenjček z ražnja, krompirček z rožmarinom, hišna pogača

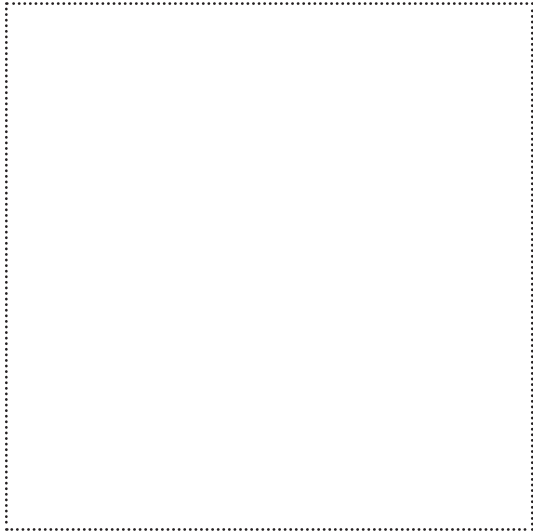
**Hotel Smuk**

Omota 8, 8333 Semič

040-955-258

info@hotelsmuk.si





## Zarebrnica mladega jelenčka z modro frankinjo, ajdovimi žganci in drobljencem ocvirkov, čips čebule belokranjka

**Hotel Smuk**

Omota 8, 8333 Semič

040-955-258

[info@hotelsmuk.si](mailto:info@hotelsmuk.si)





[belokranjski-izdelki.si](http://belokranjski-izdelki.si)