

# Plodovi Gruze



# Sadržaj

## Naša priča

*Naša priča*

*Vizija*

*Misija*

*Zaposleni*

*Partneri*

*Kooperanti*

## Naša ponuda

01

*Kiseli kupus*

02

*Pasterizovano  
povrće*

03

*Kukuruzno  
belo brašno*

04

*Ren*

05

*Jabukovo  
sirće*

06

*Saće u Bagremovom  
među*

07

*Ratluk i žele  
bombone*

08

*Kontakt*

# Naša priča



Poljoprivredno gazdinstvo "Jovanović" se nalazi u selu Radmilović, pripada Gornjoj Gruži u srcu je Šumadije na 30 km od Kragujevca. Svi naši proizvodi su sa naših njiva ili iz kooperacije koje se nalaze u oblasti Gružanskog jezera tako da funkcionišemo poput zadruga objedinivši proizvođače Gružanske regije pod brendom "PLODOVI GRUŽE" u cilju zadovoljenja potreba tržišta sa proizvodima kontrolisanog kvaliteta i standarda od "njive do trpeze".

## Vizija

*Omogućiti najbolja moguća rešenja u procesu dovođenja voća i povrća od njive do trpeze.*

# Misija

Tržištu nudimo količine, kvalitet i kontinuitet isporuke pasterizovanog i konzerviranog voća i povrća. Kooperantima osiguravamo sve predušlove za kvalitetnu proizvodnju voća i povrća koje plasiramo na tržište sa novostvorenim vrednošću. Naši su proizvodi, odnosom cene i kvaliteta, prepoznati i traženi od strane krajnjih potrošača. Pouzdan smo i poželjan partner svojim kupcima i dobavljačima i konstantno podižemo kvalitet poslovnih odnosa sa ciljem razvijanja dugoročnog partnerstva. Svojim zaposlenima nudimo priliku za napredovanje kroz rad u zahtevnom, ali podsticajnom okruženju, a društvena zajednica u kojoj delujemo prepoznaje nas kao društveno odgovorne i socijalno osetljive.

# Zaposleni

Najveća vrednost našeg gazdinstva su naši zaposleni. Zbog toga veliku pažnju posvećujemo kvalitetnom procesu selekcije kadrova i mnogo ulažemo u razvoj naših zaposlenih. Kao poslodavac nudimo rad u zahtevnom, dinamičnom i izazovnom okruženju te priliku za napredovanje unutar našeg sistema. Studentima i učenicima omogućujemo stručnu praksu kako bi se što bolje pripremili za tržište rada. U svakom potencijalnom zaposlenom tražimo četiri osnovne kompetencije, koje su ujedno i naše temeljne vrednosti, a to su: predanost, odgovornost, uvažavanje i timski rad. Ukoliko se pronalazite u ovom opisu, prijavite se za posao u našem gazdinstvu putem prijavnog obrasca na našoj stranici. Čak i ako nemamo otvorenih konkursa, neprestano smo u potrazi za stručnim i motivisanim kandidatima.

# Partneri

Naše gazdinstvo saraduje sa svim trgovinama koje su nas zbog našeg kvaliteta i kontinuiteta prepoznale kao pouzdanog i poželjnog partnera kojem je kupac u glavnom fokusu. Svoje proizvode, osim na domaće tržište plasiramo i na tržišta zemalja Evrope.

Neki od naših partnera su: ▣

- "Zoldexport kft" Budapest, Hungary ▣
- "Voli Trade doo" Podgorica, Montenegro ▣
- "Lorimod prod com" Satu Mare, Romania ▣
- "FIRATFOOD" France ▣
- "Sarl France Bosnie (S.F.B.)" France ▣
- "Mirsad Celebic" KG Wiena ▣
- "Kreis suisse SA" Switzerland
- "Kelmendi gmbh" Germany ▣
- "Nergiz-grossmarket" gmbh Germany

# Kooperanti

Naše gazdinstvo saraduje s nekoliko desetina kooperanata. Pratimo ih u organizaciji proizvodnje, savjetujemo ih i edukujemo. Snabdevamo kooperante repromaterijalom i osiguravamo plasman njihovih proizvoda. Stručni lica našeg gazdinstva povezuju kooperante sa bankama i ostalim finansijskim i državnim institucijama i pomažu im u realizaciji njihovih projekata preko EU fondova. Na taj način doprinosimo razvoju i povećanju proizvodnje svojih kooperanata, a kako bismo ostvarili dugoročna partnerstva konstantno razvijamo nova rešenja za podizanje kvaliteta poslovnih odnosa.

Svojim kooperantima nudimo: ▣

- Praćenje i pomoć pri organizaciji proizvodnje ▣
- Savete stručnog tima kooperacije ▣
- Edukaciju ▣
- Sve inpute za kvalitetnu proizvodnju ▣
- Kreditiranje repromaterijalom ▣
- Otkup proizvoda po dogovorenim cenama ▣
- Povezivanje s bankama i ostalim finansijskim i državnim institucijama ▣
- Pomoć u realizaciji projekata preko EU fondova

U svom prodajnom asortimanu imamo sve što je potrebno za savremenu proizvodnju voća i povrća kako bi se ostvarili vrhunski prinosi i kvalitet, a samim tim i konkurentnost na tržištu. Tim kooperacije našeg gazdinstva čine stručni i predani zaposleni koji svojim znanjem i iskustvom konstantno rade na razvoju odnosa s kooperantima, a sve u svrhu postizanja zajedničkih ciljeva i ostvarenja rasta i razvoja, kako naše gazdinstvo, tako i samih kooperanata koji su temelj našeg poslovanja.



# Naša ponuda





# Kiseli kuppus



# Kiseli kupus

Kiseli kupus vrste "Bravo" proizvodimo bukvalno od semena i svežeg kupusa preko prirodne fermentacije u našim kapacitetima (kacama i bazenima) do samog pakovanja i isporuke istog. Voda koja se koristi za proces fermentacije je iz sistema gradskog vodovoda grada Kragujevca uz korišćenje Tuzlanske soli prema zahtevima tehnološkog procesa. Svaku isporuku gotovih proizvoda koji su proizvedeni u skladu sa HACCP sistemom, prati fito-sanitarno uverenje nadležnog organa Ministarstva poljoprivrede R. Srbije.

Karakteristike proizvoda su: □

- glavica i ribanac u vakuumskom pakovanju (cca 2 kg) □
- roktrajanja 180 dana □
- transportno pakovanje (petoslojna lepenka)- 15 kg neto □
- naeuropaletu staje cca 600 kg robe, (kod šleperskog transporta transportni prostor ograničen je na 33 palete)

Naši trenutno instalirani kapaciteti na godišnjem nivou su cca 800-1.000 t.

*Zašto je dobro jesti kiseli kupus?*

*Kiseli kupus je bogat probioticima koji poboljšavaju varenje i jačaju imunitet. Takođe je odličan izvor vitamina C, K i vlakana, što doprinosi zdravlju kože i srca. Njegova fermentacija poboljšava apsorpciju hranljivih sastojaka i podržava crevnu floru.*

# Pakovanje u ambalažu po zahtevu kupca



# Vakuum glavica



---

# Ribanac



# Listovi



---

# Bez korena



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## Podvarak sa piletinom (tradicionalno i sočno jelo)

Sastojci:

- 500 g kiselog kupusa (seckanog)
- 4 pileća bataka ili karabataka
- 1 glavica crnog luka
- 2 čena belog luka
- 100 ml ulja
- 1 kašičica aleve paprike
- So i biber po ukusu
- 1 lovorov list

Priprema:

1. U tiganju zagrej ulje i proprži sitno seckan crni i beli luk.
2. Dodaj kiseli kupus i prži 10 minuta uz mešanje.
3. Pospji alevom paprikom, dodaj so, biber i lovorov list, pa prebacu u pleh za pečenje.
4. Preko kupusa poređaj piletinu i premaži je uljem.
5. Pecite na 200°C oko 60 minuta, dok meso ne dobije hrskavu kornicu.

♥ Savet: Možeš dodati i malo suve slanine za dodatni ukus!



## Slavonski sekeli gulaš (pikantan gulaš sa svinjetinom)

Sastojci:

- 500 g svinjskog mesa (npr. plećka)
- 400 g kiselog kupusa (seckanog)
- 1 glavica crnog luka
- 2 čena belog luka
- 1 kašika masti ili ulja
- 1 kašičica aleve paprike
- 1 kašičica kima
- 1 kašičica suvog začina (vegeta)
- 200 ml paradajz soka
- 500 ml supe ili vode

Priprema:

1. Na masti proprži seckani crni i beli luk dok ne postanu staklasti.
2. Dodaj svinjetinu sečenu na kocke i prži dok ne porumeni.
3. Dodaj kiseli kupus, alevu papriku, kim, so, biber i sve dobro promešaj.
4. Nalij paradajz sok i supu, pa kuvaj na laganoj vatri oko 1,5 sat, dok meso ne omekša.

♥ Savet: Služiti uz pire krompir ili domaći hleb!



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Kiseli kupus sa kobasicama*

Sastojci:

- 1 kg kiselog kupusa
- 500 g dimljenih ili svežih kobasica
- 1 crni luk
- 2-3 čena belog luka
- 1 šaka suvih šljiva
- 2 kašičice mlevene paprike
- 2 lovorova lista
- So i biber po ukusu
- 3-4 kašike ulja
- 200 ml vode



Priprema:

1. U velikoj tavi zagrejte ulje, pa propržite iseckan crni luk dok ne postane staklast.
2. Dodajte sitno iseckane kobasice i propržite ih da dobiju lepu boju.
3. Dodajte mlevenu papriku, beli luk i lovorov list, pa dobro promešajte.
4. Potom dodajte kiseli kupus, suve šljive i vodu. Pokrijte tavu i kuvajte na srednje jakoj vatri oko 40 minuta, povremeno mešajući.
5. Na kraju, začinite solju i biberom po ukusu i kuvajte još 10 minuta bez poklopca da se ukusi prožmu.
6. Poslužite uz krompir pire ili hleb.

## *Kiseli kupus sa slaninom i pečenim kestenima*

Sastojci:

- 1 kg kiselog kupusa
- 150 g slanine
- 100 g pečenih kestena
- 1 crni luk
- 1 kašičica mlevene paprike
- So i biber po ukusu

Priprema:

1. Ispržite slaninu, pa dodajte iseckan crni luk.
2. Dodajte kiseli kupus, papriku, so i biber, pa kuvajte 20 minuta.
3. Na kraju, dodajte pečene kestene i još 5 minuta kuvajte. Poslužite.





# Pasterizovano povrće



# Pasterizovano povrće

Pasterizovano povrće pripremamo po tradicionalnim recepturama od pažljivo gajenih i biranih plodova.

Sve proizvode pakujemo u staklenu ambalažu prema zahtevima tržišta zapremine od 370-2.500 ml ili u limenkama 4.250 ml.

## Proizvodi:

- Kiseli krastavci
- Paprika filet
- Cvekla
- Mešana salata
- Feferone
- Ajvar

*Zašto j dobro pasterizovano povrće?*

*Pasterizovano povrće je odličan izbor jer zadržava svežinu, ukus i nutritivne vrednosti bez veštačkih konzervansa, dok istovremeno ima duži rok trajanja. Proces pasterizacije uništava štetne bakterije, čineći ga sigurnim za konzumaciju, a i dalje sadrži važne minerale, vlakna i antioksidante korisne za zdravlje. Praktično je za upotrebu jer ne zahteva dugotrajnu pripremu. Takođe, omogućava uživanje u omiljenim namirnicama tokom cele godine, bez obzira na sezonu.*



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Brzi rižoto sa paprikom i mešanom salatom*

### Sastojci:

- 200 g kuvane pirinča
- 100 g pasterizovane mešane salate
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 čen belog luka
- 1 kašičica soja sosa

### Priprema:

1. Na maslinovom ulju proprži beli luk
2. Dodaj mešanu salatu i kratko prodinstaj
3. Dodaj kuvani pirinač, začini soja sosom i dobro promešaj

Ovaj lagani obrok je brz i ukusan!



## *Hrskavi sendvič sa kiselim krastavcima i ajvarom*

### Sastojci:

- 2 kriške hleba (tost ili integralni)
- 2 kašike ajvara
- 2 kisela krastavca, isečena na tanke kolutove
- 2 kriške kačkavalja ili feta sira
- 2 lista zelene salate

### Priprema:

1. Prepeci hleb dok ne postane hrskav
2. Namaži ajvar na obe kriške
3. Dodaj kriške sira, kiseli krastavac i zelenu salatu

Spoji sendvič i uživaj u osvežavajućem ukusu!



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Salata od cvekle i feta sira*

### Sastojci:

- 200 g pasterizovane cvekle, nasečene na tanke listiće
- 50 g feta sira
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašičica balzamiko sirćeta
- Prstohvat soli i bibera

### Priprema:

1. Pomešaj cveklu sa izmrvljenim feta sirom
2. Prelj maslinovim uljem i balzamikom
3. Začini solju i biberom

Ova brza i zdrava salata savršeno se slaže uz meso ili kao lagani obrok!



## *Pikantna mešana salata sa paprikom i feferonama*

### Sastojci:

- 1 tegla pasterizovane paprike
- 5 feferona, isečenih na tanke kolutove
- 1 manja crvena luk
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 kašičica limunovog soka
- So i biber po ukusu

### Priprema:

1. Iseckaj crveni luk i feferone
2. U velikoj posudi pomešaj papriku, feferone i luk
3. Prelj maslinovim uljem i limunovim sokom
4. Začini solju i biberom po ukusu, dobro promešaj i posluži

Ova salata je savršena kao prilog uz meso ili uz lagani obrok!





# Kukuruzno belo brašno

# Kukuruzno belo brašno

Belo kukuruzno (projino) brašno proizvedeno je od belog kukuruza "tradicionalnog osmaka" samlevenog na kamenu. Bogato je lako svarljivim ugljenim hidratima. Ne sadrži gluten. U sastavu ima dosta minerala i vitamina E.

Komercijalno pakovanje: 750 gr

Transportno pakovanje: 15 kg

Mesečni kapacitet proizvodnje je cca 24 t

*Zašto je dobro jesti belo kukuruzno brašno?*

*Belo kukuruzno brašno je bez glutena, pa je odličan izbor za osobe sa osetljivošću na gluten. Bogato je složenim ugljenim hidratima koji daju dugotrajan izvor energije. Takođe sadrži vlakna i esencijalne minerale poput magnezijuma, koji pomažu u zdravlju mišića i kostiju.*



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## Kukuruzne palačinke

Sastojci:

- 200 g belog kukuruznog brašna
- 2 jaja
- 200 ml mleka
- 1 kašičica praška za pecivo
- Prstohvat soli
- 1 kašika šećera
- 1 kašičica vanilin šećera
- 1 kašika ulja za prženje

Priprema:

1. U velikoj činiji pomešaj kukuruzno brašno, prašak za pecivo, so, šećer i vanilu.
2. Dodaj jaja, mleko i sve dobro promešaj da dobiješ glatku smesu.
3. Na srednje zagrejanom tiganju sa malo ulja prži male količine smese, formirajući palačinke. Prži ih dok ne postanu zlatno smeđe sa obe strane.
4. Služiti uz džem, med, ili omiljeni preliv.



## Kukuruzne kiflice

Sastojci:

- 300 g belog kukuruznog brašna
- 200 g pšeničnog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 ml mleka
- 50 ml ulja
- 1 jaje (za premazivanje)
- So po ukusu

Priprema:

1. U velikoj činiji pomešaj kukuruzno i pšenično brašno, prašak za pecivo i so.
2. Dodaj mleko i ulje, pa zamesi glatko testo. Ako je potrebno, dodaj malo više brašna.
3. Testo podeli na male loptice, oblikuj kiflice i stavi ih na pleh obložen papirom za pečenje.
4. Premaži kiflice umućenim jajetom i peči u prethodno zagrejanom rerni na 180°C 15-20 minuta, dok ne postanu zlatne.



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Kukuruzni kolač sa limunom i lavandom*

Sastojci:

- 200 g belog kukuruznog brašna
- 100 g pšeničnog brašna
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 1 kašičica lavande (sušene)
- 200 g šećera
- 2 jaja
- 150 ml jogurta
- 100 ml ulja
- Sok i kora od 1 limuna



Priprema:

1. U velikoj činiji pomešaj kukuruzno i pšenično brašno, prašak za pecivo, lavandu i šećer.
2. U drugoj činiji umutiti jaja, jogurt, ulje, sok i kora od limuna.
3. Polako dodaj tečne sastojke u suve, mešajući sve dok ne dobiješ glatku smesu.
4. Prebaci smesu u podmazan kalup za kolač i peči u prethodno zagrejanom rerni na 180°C oko 30-35 minuta, dok čačkalica ne izađe čista.
5. Ohladi kolač, pospi ga šećerom u prahu i uživaj u ovom osvežavajućem desertu!

## *Kukuruzni kolač sa cimetom i jabukama*

Sastojci:

- 200 g belog kukuruznog brašna
- 100 g pšeničnog brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica cimeta
- 1/2 kašičice soli
- 150 g šećera
- 2 jaja
- 200 ml mleka
- 100 g otopljenog maslaca
- 2 srednje jabuke (iseckane na kocke)
- Sok od 1 limuna



Priprema:

1. U velikoj činiji pomešaj kukuruzno i pšenično brašno, prašak za pecivo, cimet, so i šećer.
2. U drugoj činiji umutiti jaja, mleko i otopljeni maslac, pa sve dobro pomešaj.
3. Polako dodaj tečne sastojke u suve, mešajući sve dok ne dobiješ glatku smesu.
4. Dodaj iseckane jabuke i sok od limuna, pa još jednom sve dobro promešaj.
5. Prebaci smesu u podmazan kalup i peči u prethodno zagrejanom rerni na 180°C oko 40 minuta, dok čačkalica ne izađe čista.
6. Pospi kolač sa malo šećera u prahu i uživaj u mirisu cimeta i svežim jabukama!



# Ren



# Ren

Ren proizvodimo i preradjujemo po sopstvenoj patentiranoj i zaštićennoj tehnologiji. Posedujemo sopstvene zasade u Gružanskoj regiji, a imamo i saradnju sa više kooperanata na pomenutim područjima. Svi proizvodi sadrže isključivo ren 100% (bez dodavanja tikve, repe i dr.), a za sopstveni sadni materijal posedujemo sertifikat namenjen organskoj proizvodnji.

Asortiman proizvoda:

- ren klasik
- ren sa celerom, peršunom i belim lukom
- ren sa brusnicom
- ren sa mešanom salatnom

Komercijalno pakovanje je u teglicama «anfora» od 314ml.

Transportno pakovanje je na tzv. tacnama od 12 kom.

Mesečni kapacitet proizvodnje je cca 20.000 jedinica (teglica) po zahtevu kupca.

*Zašto je dobro jesti ren?*

Ren poboljšava varenje, olakšavajući razgradnju teških jela i poboljšavajući probavu. Bogat je vitaminom C, koji jača imunitet i pomaže u borbi protiv prehlada i infekcija. Takođe, ren ima prirodna antibakterijska svojstva i pomaže u detoksikaciji organizma, poboljšavajući cirkulaciju i izbacivanje toksina.



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Ren i tradicionalno pečenje*

Ren je savršen dodatak tradicionalnom pečenju, kao što su jagnjetina, prasetina ili butkica iz rerne. Njegova ljutkasta nota osvežava masnije i hrskave komade mesa, a može se poslužiti narendan sa strane ili kao deo kremastog sosa sa pavlakom i belim lukom. Posebno dobro ide uz pečenje sa hrskavom koricom, jer dodaje pikantan kontrast bogatom ukusu mesa.



## *Ren i riba*

Ren se savršeno slaže sa dimljenom ili pečenom ribom, poput lososa, pastrmke ili šarana. Njegova oštra aroma osvežava bogat i masniji ukus ribe, a može se dodati kao sos sa pavlakom i limunom ili jednostavno narendati preko fileta pre serviranja.



## *Ren i kuvano meso*

Ren je odličan dodatak kuvanom mesu, kao što su govedina, junetina ili butkica, jer njegova ljutkasta aroma osvežava ukus mesa i olakšava varenje. Tradicionalno se poslužuje uz kuvano meso iz supe ili uz riblju čorbu, bilo narendan svež sa strane ili pomešan sa sirćetom za dodatnu aromu. Njegova pikantnost posebno dobro ističe blage ukuse kuvanih jela, čineći ih bogatijim i osvežavajućim.



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Ren kao namaz*

Ren je odličan dodatak sendvičima i namazima, jer svojom ljutkastom i osvežavajućom aromom daje poseban ukus jednostavnim zalogajima. Može se narendati direktno preko suhomesnatih proizvoda poput pršute, pečenice ili dimljene šunke, a takođe se sjajno kombinuje sa krem sirom, majonezom ili ajvarom kao deo pikantnog namaza. Posebno je ukusan u sendvičima sa mesom sa roštilja ili dimljenom ribom.



## *Ren kao dodatak krompiru*

Ren je odličan dodatak krompiru, bilo da je pečen, kuvan ili u obliku pirea. Njegova ljutkasta aroma osvežava blag ukus krompira, a posebno je ukusan kada se pomeša sa pavlakom i belim lukom u kremasti sos. Može se narendati preko vrućih pečenih krompira ili dodati u krompir salatu za dodatnu svežinu i aromu.



## *Ren i salata*

Ren se sjajno slaže i sa svežim salatama, jer njegov intenzivan ukus dodaje osvežavajuću i pikantnu notu. Posebno je dobar u kombinaciji sa rotkvicama, cveklom ili zelenom salatom, a može se umešati i u prelive na bazi jogurta ili pavlake. Ovaj dodatak čini salate bogatijim i zanimljivijim za nepca.





# Jabukovo Sirće



# Jabukovo Sirće

Proizvodimo ga od isključivo dobre, zdrave i neprskane jabuke. Jabučna pulpa (usitnjeno "meso" jabuke) zajedno sa sokom koji su ispuštale tokom mlevenja ili seckanja, odlažu se u odgovarajuće sudove. Posuda se povezuje višeslojnom gazom i ostavlja i ostavlja na mestu gde temperatura ne pada ispod 18 stepeni i ne prelazi 25 stepeni. Fermentacija traje oko 25 do 30 dana. Posle završenog procesa, sirće se pažljivo procedi i razliva u čiste boce. Boja treba da muje svetložuta i bez taloga. Čuva se na hladnom i tamnom mestu, a rok upotrebe mu je praktično neograničen.

Komercijalno pakovanje: 0,5 i 1 litar

Mesečni kapacitet proizvodnje je cca 20.000 litara.

*Zašto je dobro jesti jabukovo sirće?*

*Sirće je odličan izvor vitamina B i D, kalcijuma, gvožđa, fluora, magnezijuma, mangana, fosfora, silicijuma i sumpora. Jabukovo sirće poboljšava varenje i podstiče metabolizam, pomažući telu da efikasnije razgrađuje hranu. Bogato je antioksidansima i probioticima, što doprinosi jačanju imuniteta i zdravlju creva. Takođe, može pomoći u regulisanju nivoa šećera u krvi i podržati zdravu telesnu težinu.*



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Jabukovo sirće u salatama*

Jabukovo sirće je fantastičan sastojak za pripremu prelivā za salate. Možeš ga pomešati sa maslinovim uljem, senfom, medom i začinima za osvežavajući, lagani preliv koji poboljšava ukus zelene salate, kupusa ili salate od paradajza.



## *Jabukovo sirće kao dodatak marinadama*

Jabukovo sirće je odlična baza za marinade za meso, piletinu, ribu ili povrće. Pomaže u omekšavanju mesa, dok istovremeno dodaje bogat, blago kiselkast ukus.



## *Jabukovo sirće u smutijima*

Dodaj malo jabukovog sirćeta u svoj smuti kako bi pojačao njegovu hranljivost i ukuse. Smešaj ga sa voćem, zelenilom i malo meda za zdrav napitak koji podstiče varenje.



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Jabukovo sirće kao tonik za detoksikaciju*

Mešavina jedne kašičice jabukovog sirćeta u čaši tople vode sa malo meda i limuna može se piti ujutro kao prirodni tonik koji pomaže u detoksikaciji organizma, podstiče varenje i jača imunitet.



## *Jabukovo sirće u supama i čorbama*

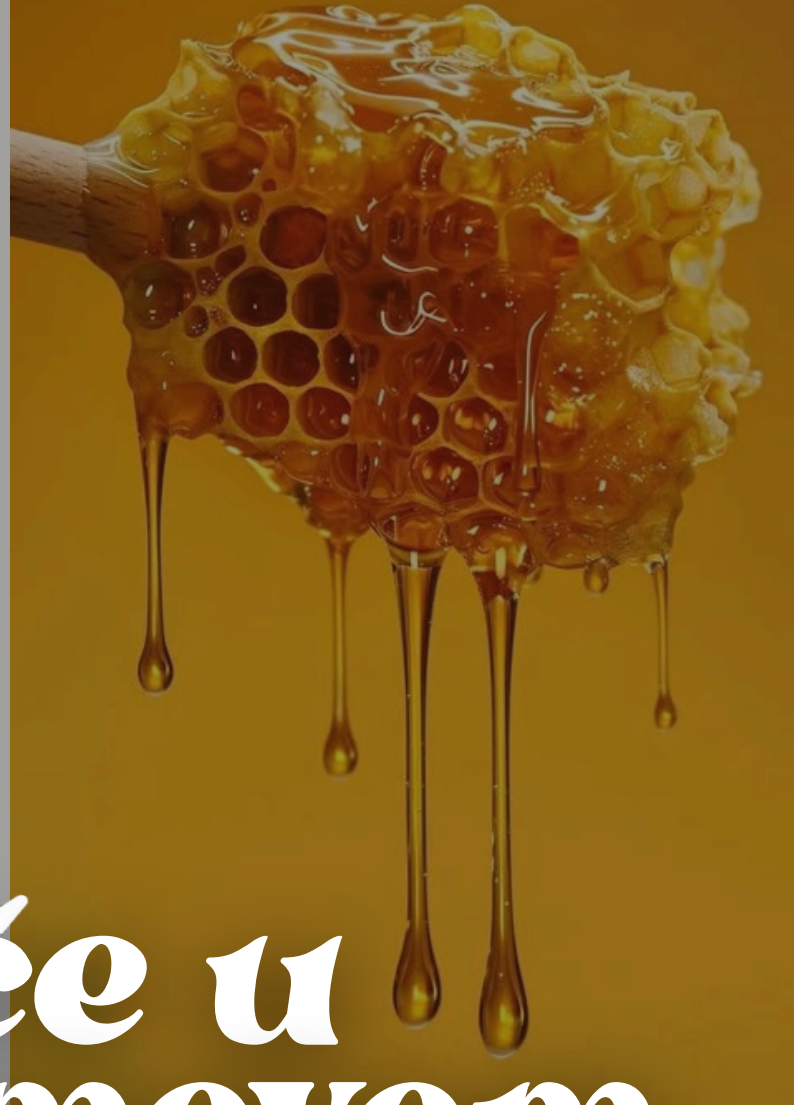
Dodavanje malo jabukovog sirćeta u supu ili čorbu može poboljšati njen ukus i balansirati kiselost, posebno u bogatim, gustim jelima kao što su supa od paradajza ili povrće sa leblebijama.



## *Jabukovo sirće u pripremi pečenih jela*

Jabukovo sirće može se koristiti u pripremi pečenih jela, poput pečenog povrća, jer poboljšava teksturu i pojačava ukus. Dodaj ga u marinadu za povrće ili ga samo pospi preko povrća pre pečenja.





# Saće u Bagremovom medu



# Saće u Bagremovom medu

Iz sopstvenog pčelinjaka kao i uz pomoć kooperanata Gružanskog kraja na tržište plasiramo isključivo saće-devičansko u bagremovom medu (satne osnove su od prirodnog pčelinjeg voska, ne od parafina).

Komercijalno pakovanje je u teglicama «anfora» od 314 ml– 370 gr. Transportno pakovanje je na tzv. tacnama od 12 kom.

*Zašto je dobro saće u bagremovom medu?*

*Bagremov med je bogat antioksidansima i prirodnim šećerima koji pomažu u jačanju imuniteta i podstiču energiju. Saće u medu sadrži vosak koji ima antiinflamatorna svojstva, podržava zdravlje probavnog sistema i može poboljšati varenje. Takođe, med u kombinaciji sa saćem deluje kao prirodni antibiotik, pomažući u borbi protiv infekcija i podržavajući zdravlje grla i disajnih puteva.*



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Zaslađivač za čaj i napitke*

Bagremov med je odlična zamena za šećer u čaju, limunadi ili toplom mleku, jer ima blag i prijatan ukus koji ne preuzima dominantnu notu.



## *Preliv za palačinke i vafle*

Umesto sirupa ili čokoladnog preliva, bagremov med možeš preliti preko palačinki, vafle ili francuskog tosta za prirodno sladak i zdraviji doručak.



## *Dodatak jogurtu i musliju*

Kašika bagremovog meda savršeno se kombinuje sa grčkim jogurtom, ovsenim pahuljicama, orašastim plodovima i voćem za hranljiv doručak ili užinu.



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Prirodni zaslađivač za kolače i peciva*

Može se koristiti umesto šećera u pripremi kolača, hlebova i peciva, dodajući blagu aromu i poboljšavajući teksturu testa.



## *Kašika meda za energiju*

Može se konzumirati direktno, jedna kašičica ujutru na prazan stomak, kao prirodni izvor energije i jačanja imuniteta.



## *U marinadama za meso*

Bagremov med može se koristiti u marinadama za piletinu, lososa ili svinjetinu, jer dodaje blagu slatkoću i pomaže u formiranju karamelizovane korice prilikom pečenja.





# Ratluk i žele bombone



# Ratluk i žele bombone

Radi se o ručno pravljenim proizvodima po tradicionalnim recepturama.

## Ratluk:

- klasik
- voćni - jagoda, pomorandža, limun....
- ruža
- kokos

## Specijalni ukusi:

- orah
- lešnik
- kikiriki
- badem
- pistaći
- tuti-fruti

## ASORTIMAN

Voćni ukusi (4-5 vrsta) u različitim bojama Pomenute proizvode možemo isporučiti u rinfuzu (3-5kg), kao i u komercijalnim pakovanjima po zahtevu kupca (100, 250, 500 gr), u ambalaži od hromokartona štampanoj u punom koloru i celofaniranoj. U mogućnosti smo i da Vam ponudimo komadna pakovanja svih naših proizvoda (flou-pack) tzv. "zalogajčići" (za kafiće, restorane...) Svi pomenuti proizvodi imaju klasičan oblik (kocka) uz napomenu da žele bombone mogu biti izrađeni i u kalupima takođe po zahtevu kupca. Mesečni kapacitet proizvodnje je cca 25t po zahtevu kupca.

*Svi artikli su proizvedeni u skladu sa HACCP i ISO 9001 standardom (HALAL- u proceduri)*



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Ratluk uz kafu ili čaj*

Tradicionalno se služi uz tursku kafu ili crni čaj, jer njegova slatkoća savršeno balansira jačinu napitka.



## *Ratluk i orašasti plodovi*

Sjajno se slaže sa orasima, bademima ili pistaćima, stvarajući bogatiji i uravnoteženiji zalogaj, savršen za desertne plate.



## *Ratluk u kolačima i pecivima*

Može se koristiti kao punjenje za kroasane, kiflice ili baklavu, dodajući im specifičnu aromu i meku teksturu.



# Recepti iz bakine kuhinje

---

## *Ratluk sa sladoledom*

Iseckan na sitne kockice, može se posuti preko kugle vanila sladoleda ili pistaća, stvarajući osvežavajući i egzotičan desert.



## *Ratluk uz suvo voće*

Posebno dobro ide sa urmama, smokvama i suvim kajsijama, jer spaja različite vrste prirodne i dodate slatkoće.



## *Ratluk sa svežim voćem*

Može se naseckati i dodati u osvežavajuće voćne salate sa citrusima, narom ili kivijem za neobičan slatki dodatak.



The image features three hands holding red rotary phone receivers against a plain, light grey background. The hand on the left is dark-skinned and holds the receiver with the dial facing forward. The hand in the center is also dark-skinned and holds the receiver with the dial facing forward. The hand on the right is light-skinned and holds the receiver with the dial facing backward. The receivers are arranged in a slightly overlapping, diagonal line from top-left to bottom-right. The text 'Kontaktitajte nas' is overlaid in the center in a white, serif font.

**Kontaktitajte  
nas**

# Poljoprivredno gazdinstvo „JOVANOVIĆ”

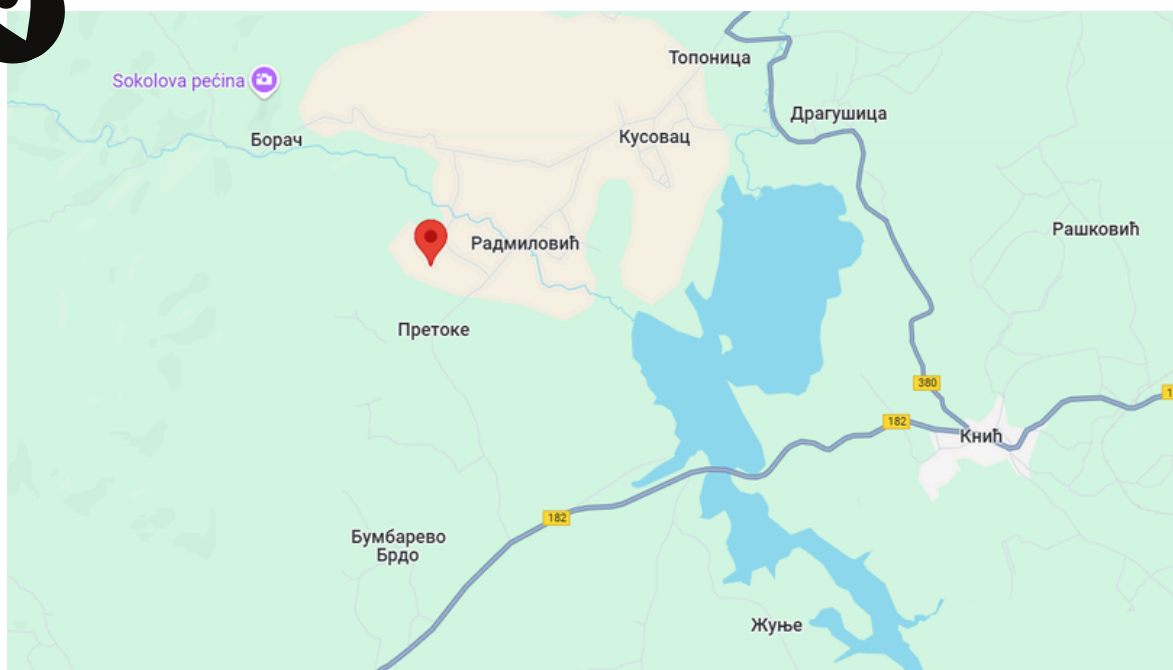
Копраониčka 30, 34.000 Kragujevac, Srbija



Tel.+381 34 321 102  
Fax.+381 34 388 778  
Mob.+381 64 201 95 75



pgjovanovic1@gmail.com  
dusan\_jvnvc@yahoo.com



<http://www.plodovigruze.com/>

