



NARAVNOŠT iz Srca Slovenije!

Srce Slovenije je dom ljudi, ki živijo na območju v obliki srca, utripajočega okoli geometričnega središča Slovenije. Gostoljubje srčnih ljudi in posebnosti srčnega prostora so cilj obiskovalcev, ki na območju od Kamniških Alp do dolenskih gričev, od obrobja Ljubljane do ravníc ob reki Savi, najdejo nove navdihe za oddih in sprostitvev.



Srce Slovenije je znamka, ki pripada ljudem: tistim, ki jo ustvarjajo, in tistim, ki jo izberejo zato, ker se lahko zanesejo na njeno srčno poreklo, pristnost in kakovost.



Doma na podeželju

JARINA je zadruga. Združuje ljudi, ki v Srcu Slovenije pridelujejo najboljše iz narave!

T: 01 897 21 04 | M: 051 628 410 | E: info@jarina.si | W: www.jarina.si



NARAVNOŠT iz Srca Slovenije!

Srce Slovenije je vrt, ki združuje poznavalce in iskalce najboljšega iz narave. Pestrost pokrajine, bogastvo gozdov, rodovitnost zemlje, energija vode in ljudi so skozi čas tu ustvarile samosvojo moč podeželja.

Krepimo in ohranjamo jo s posebnim poslušom za pristope, ki stavijo na sožitje narave in ljudi.

V Srcu Slovenije se je tradicionalna samooskrba doslej ohranila in se bo še krepila - z odgovornostjo za to, kar jemo in kar puščamo zanamcem!





SIRI. Poln okus s pašnika!

Poleg tradicionalnih sirov poiščite sire za žar in poltrde sire, ki nastajajo iz mleka tistih živali, ki se še pasejo po cvetočih travnikih na območju Srca Slovenije. Tu delujejo živali, ki se ponašajo z uglednimi priznanji za kakovost svojih izdelkov.



SUHO SADJE. Iz okolju prijazne pridelave.

Mnogi sadjarji iz Srca Slovenije prisegajo na resnično sožitje z naravo. Pri nekaterih to dokazujejo ustrezni certifikati in znak siničke – znak Slovenske integrirane pridelave. Kakovostno sadje, dozorelo v naravi, in obrano v času zrelosti, je posušeno tako, da v njem ostane čim več vitaminov in mineralov.



ZELIŠČNI ČAJI. Ročno nabrani in skrbno sušeni.

V Srcu Slovenije zeliščarji še ustvarjajo mešanice, kot so jih pripravljale že babice! Zelišča, izključno slovenskega, domačega porekla, so nabrana v naravi, pridelana na zeliščnih kmetijah ter na vrtovih zdravilnih rastlin. Ohranjanje tradicije se tu družijo znanji zdravilstva.



MED. Od tam, kjer sladkosti ponuja narava.

Vrsto medu določajo rastline, na katerih se pasejo čebele. Kakovost medu je odvisna od znanja čebelarja. V Srcu Slovenije se čebelarstvo prenaša iz roda v rod, tu se še vzrejajo matice marljive kranjske sivke, čebele pa se pasejo v neokrnjeni naravi.



PIRINA MOKA. Mleta na poseben način.

Zrnje starodavnega žita se ponekod v Srcu Slovenije še melje v mlinu na kamne! Lahko prebavljiva pirina moka ima več beljakovin in je dober vir vitamina B2 ter mnogih hranilnih snovi. Z njo lahko pri pripravi kruha in testenin ali finega peciva nadomestite belo moko.



KRUH. Iz krušne peči!

V Srcu Slovenije se v krušnih pečeh pečejo kruhi, ki osvajajo visoka priznanja na tekmovanjih Dobrote slovenskih kmetij. Poleg receptur, ki so ostale od prednikov, tukajšnje gospodinje rade preizkušajo tudi nove kombinacije in odkrivajo nove okuse.



PECIVO. Da bi ga še angelci jedli!

V drobnem pecivu, ki ga pečejo v Srcu Slovenije, je veliko veselja do življenja! Tu se gospodinje še družijo pri peki peciva za vsakdanje užitke in za posebne priložnosti, nekatere kmetije pa imajo razvito slaščičarsko ponudbo.



JABOLČNI SOK. Iz domačih sadovnjakov.

Bogastvo naravnih sokov se ne začne s sočenjem, temveč s pridelavo sadja. Jabolka, pridelana v Srcu Slovenije, so skrbno negovana in obrana v času prave stopnje zrelosti, da je v soku lahko ohranjena vsa dobrodejnost sadja.



JABOLKA IN HRUŠKE. Ugriznite v dobro!

Od kasnega poletja do pozne jeseni so sadna drevesa vir obilja, ki ga lahko uživamo vse do naslednje sezone. Obisk sadovnjakov v Srcu Slovenije je lahko združen tudi z lastnim obiranjem sadja!



OREHI. Jedra za prave potice.

V nasadih orehov v Srcu Slovenije rastejo skrbno izbrane sorte, prilagojene slovenski klimi. Pridelovalci orehov, tudi člani Slovenskega strokovnega društva lupinarjev, vedo vse o jedrcih, ki navdušujejo z okusom. V sezoni se lahko preizkusite tudi v pobiranju plodov.



KROMPIR. Imejte dobrega!

Imeti krompir pomeni imeti srečo. Izbrati dober krompir pomeni izbrati tistega, ki je zrasel v Srcu Slovenije. Tu izbrani ponudniki pridelujejo gomolje, brez katerih nekoč ni bilo vsakdanjega kosila, tudi po načelih integrirane pridelave.



KORENJE IN KOLERABA. Okusite korenovke na nov način.

V Srcu Slovenije so številne kmetije usmerjene v zelenjadarstvo. Njihovo znanje in izkušnje niso omejeni le na pridelavo, temveč premorejo tudi obilo idej za uporabo zelenjave. Ste že poskusili kolerabo na žaru?



ČESEN IN ČEBULA. Iz oštrja Slovenije.

Čebula je ena od najstarejših zelenjav in brez nje ni mogoče pripraviti cele vrste jedi. Česen je vir zdravih učinkovin. Oboje je zelo slovensko. V Srcu Slovenije še posebej!



SUHE MESNINE. Po tradicionalnih receptih!

Meso, odkupljeno od lokalnih kmetov, mojstri predelujejo v domače klobase, salame, pancete in druge dobrote, ustvarjene po tradicionalnih recepturah in postopkih. Izberite kakovost iz Srca Slovenije, pridelite si pokušino lokalnih posebnosti.



VLOŽNINE. Za vse letne čase!

Povrtnine, ki zrastejo v Srcu Slovenije, si lahko privoščite vse leto. Kadar ni časa za izbiro sveže zelenjave, uporabite vložene dobrote. Iz slovenskih pridelkov! Rdeča pesa in kisle kumarice so prava spremljava k različnim jedem vse leto. Ker imajo šele vložene značilen okus!

