



The screenshot shows the website for Kmetija Lojz. At the top left, there is a purple header with the name 'Kmetija Lojz' and a green leaf icon. Below it is a navigation menu with a '- menu -' button and several links: 'Kmetija Lojz', 'Pridelujemo', 'Recepti', 'Kje smo', and 'Jurček'. To the right of the menu is a large image of a person working in a field. Below the image is a text block in Slovenian: 'Dobrodošli na spletnih straneh kmetije Lojz. Vzemite si trenutek in preglejte našo ponudbo **stodstotno naravnih izdelkov** med katerimi boste zagotovo našli nekaj za vas.' Below this is another text block: 'Priskrbite si obilo vitaminov za zimo in okrepite svoje zdravje. Nudimo naravno kisló zelje, kisló repo, kislé zeljnate glave, naravno zelnico...'. Below the text are six small images: a person in a field, a logo for 'KMETIJA LOJZ ZELNICA', a field with sheep, a person in a field, a person at a table, and a person in a field. At the bottom of the page, there is a small text block: 'Kmetija Lojz - kisló zelje, kisló repa, Jurček copyright © 2005'.

Na Kmetiji Lojz na Fužinah v Poljanski dolini so se pred leti odločili, da strankam ponudijo zimske dobrote, predvsem kisló zelje in repo. V njihovi ponudbi so tako naravno kisló zelje, kislá repa, kislé zeljnate glave, naravna zelnica... Največ idej in dela vlagata tako v naravno doma pridelano zelje in repo ter postopke kisanja Irena in Igor, pomagajo pa še njuni trije fantje: Dejan, Andraž in Matej. Občasno priskočita na pomoč tudi Igorjeva mama in ata. Na leto tako skisajo okrog 15 ton kislega zelja in nekaj manj repe.

Izdelki:

☐☐ **Kisló zelje**, ki ga kisajo po naravnem postopku in solijo z naravno soljo iz Sečoveljskih solin. Sestavine: zelje, sečoveljska sol, brez dodanih konzervansov.

☐☐ **Kislá repa**, ki jo kisajo po naravnem postopku in solijo z naravno soljo iz Sečoveljskih solin. Sestavine: repa, sečoveljska sol, brez dodanih konzervansov.

☐☐ **Zeljnate glave**, ki jih kisajo po naravnem postopku in solijo z naravno soljo iz Sečoveljskih solin. Sestavine: zelje, sečoveljska sol, brez dodanih konzervansov.

Enkratna zdravilna **zeljna voda**, ki uravnava prebavo in blagodejno vpliva na počutje.

Recepti:

1. Poljanska kisle repa

V loncu kuhamo 1 kg kisle repe, dodamo še pest ješprenja in solimo. Posebej skuhamo tri večje olupljene krompirje. Ko so kuhani, jih pretlačimo in damo v repo. V kozici segrejemo 2 žlici masti z ocvirki, ki ji dodamo polovico sesekljanе čebule. Ko čebula zarumeni, dodamo še žličko bele moke, dobro premešamo in stresemo v repo. Vre naj še 10 minut, potem je primerno za serviranje.

2. Krompirepa

Kislo repo in ješprenj kuhamo skupaj v loncu. Posebej skuhamo olupljen krompir in ga pretlačimo. Primešamo repi in zmešamo. Zabelimo z ocvirki in mastjo.

Ostala ponudba:

Izdelki Kmetije Lužar in Vinotoč Berce: V njihovem prodajnem prostoru vam ponudijo tudi dobrote Kmetije Lužar iz Kladj (piškoti in domači jušni rezanci, rezani strojno ali ročno) ter izdelke Matjaža in Stanke Berce, ki se ukvarjata z vinarstvom (Vinotoč Berce).

☐☐ **Jurček** Izposodite si lahko montažni šank, t.i. JURČEK.

Kmetija Lojz
Igor Bogataj
Fužine 10
4224 Gorenja Vas

tel: 04 51 91 925
mobi: 041 414 702

<http://www.kmetijalojz.com>