



Razpoznavni znak mladega podjetja iz Poljanske doline, ki se ukvarja z odkupom in prodajo gozdnih gob, so jurčki. V ponudbi imajo vložene in posušene jurčke, v sezonskem času pa je možno dobiti tudi sveže jurčke in lisičke. Pohvalijo se lahko z lastno proizvodnjo koncentrata za domačo gobovo juho z jurčki, ki je mnoge prepričala s svojim naravnim okusom. Navdušila pa vas bo tudi serija izvirnih poslovnih daril, ki vam jih lahko pripravijo. Povejmo še to, da so vsi jurčki iz ponudbe nabrani v gozdovih osrednje Gorenjske! **Mobilni telefon: 040 576 018**



Podjetje je ustanovil **Blaž Miklavčič** iz Kladij, ki je velik poznavalec gob. Gobe tako nabira kot pripravlja, večč pa je vseh opravil v kuhinji. Svoje prijatelje in domače rad razveseli s kulinaričnimi dobrotami, iz njegovega kotlička na piknikih velikokrat zadiši po golažu ter drugih enolončnicah, na željo prisotnih pripravi tudi jedi iz gob.

Delovanje podjetja lahko razdelimo na tri različne dejavnosti:

- Prva in najpomembnejša dejavnost je izdelava koncentrata za **domačo gobovo juho z jurčki**. Recept za juho so

razvili sami in ne vsebuje nobenih dodatkov – vse, kar ponuja, je naravno. Posebnost juhe je tudi ta, da vsebuje koščke jurčkov, kar pomeni, da je v njej dvakrat več jurčkov od ostalih podobnih izdelkov. Jurčke za juho sušijo v posebni sušilnici, ki je prilagojena prav za sušenje gob. Za gostince ponujajo tudi večje pakiranje, ki zadostuje za pripravo 8 litrov gobove juhe.



V sezonskem času restavracije oskrbujejo s svežimi gozdnimi gobami. Kakovost so postavili na prvo mesto, zato jim zaupa vedno več priznanih restavracij, med njimi je tudi **Gostilna Na Gradu**, ki velja za eno najboljših v Sloveniji.

- Pripravili so tudi izvirno serijo poslovnih daril. Pohvalijo se lahko z omejeno serijo **V.I.P. daril**. V skrinjici iz masivnega hrastovega lesa namreč dobite kar 21 različnih užitnih vrst gob, ki po okusu spadajo v sam vrh kulinarike. Jurčki in lisičke sta le dve najbolj razširjeni vrsti, ki pa še zdaleč nista najokusnejši. Ste že poskusili marčne polževke, zimske kolobarnice, črne trobente, užitne smrčke, rdečkaste mušnice? Te in še mnoge druge vrste bogatijo raznolikost v V.I.P darilu.

V tokratni predstavitvi vam Odkup in prodaja gob, Blaž Miklavčič s.p. ponuja še nekaj svojih odličnih receptov.

Ajdova kaša z jurčki in pehtranom

Jurčke narežemo na rezine in jih na hitro prepražimo na olivnem olju. Zalijemo z vodo in

dodamo ajdovo kašo. Začinimo s soljo poprom in pehtranom. Na rahlem ognju pustimo ajdo vreti toliko časa, da se zmehča. Jed se odlično poda kot priloga k mesnim jedem.

Jurčkov karpačo z bučnim oljem

Na krožniku pripravimo posteljico iz rukole ali radiča in nanjo položimo na tanko narezane rezine jurčkov. Tik preden jed postrežemo, jih pokapamo z bučnim oljem. Jurčkov karpačo je odlična hladna predjed.



Jurčkova pogača

Potrebujemo:

- 0,5kg jurčkov,
- 1 čebula,

- olivno olje,
- 0,5 kg skute,
- 1 dcl sladke smetane,
- 1 jajce,
- 50 g sira,
- sol,
- poper,
- timijan,
- listnato testo.

Narezane jurčke in čebulo na hitro prepražimo na olivnem olju. Odstavimo in ohladimo. Dodamo skuto, sladko smetano, jajce, nariban sir, sol, poper in timijan. Vse skupaj dobro premešamo. Nato nadev namažemo po listnatem testu in zavijemo. Pogačo pečemo 25 minut na 180 stopinjah. Jurčkovo pogačo lahko postrežemo kot samostojno jed, odlična pa je tudi kot hladen prigrizek.



www.jurcki.si

Odkup in prodaja gob, Blaž Miklavčič s.p.
Kladje 1
4224 Gorenja vas

GSM: 040 576 018

E-pošta: jurcki22@gmail.com

Splet: www.jurcki.si