



domaćija 
H V A L C

DOMAČIJA HVALC

Domačija Hvalc je družinska kmetija z večstoletno tradicijo. Naše obdelovalne površine se nahajajo na 600 m nadmorske višine v neokrnjeni naravi Kozjanskega. Že več kot deset let se ukvarjamo z ekološko rejo drobnice in stremimo k temu, da vsi izdelki, ki jih tržimo, dosegajo najvišja kakovostna merila. Ker nismo »le« rejci, pač pa tudi veliki ljubitelji živali, si vedno prizadevamo, da se le-te pri nas dobro počutijo. Naše živali zato ostre zime preživijo na toplem, v sodobnih, prostornih in svetlih hlevih, spomladi, poleti in zgodaj jeseni pa živijo prosto na pašnikih. Življenje na naši kmetiji, kjer složno živimo in delamo tri generacije, je pestro, živahno, včasih tudi težko, a predvsem lepo. Nadejamo se, da se naša prizadevanja občutijo tudi v izdelkih, ki jih s ponosom tržimo.



JAGNJETINA

ZDRAVA IZBIRA ZA VAŠO DRUŽINO

Ni skrivnost, da jagnjetina – še posebej ekološko rejena – spada med izredno zdravo vrsto rdečega mesa. Zakaj je jagnječje meso z naše domačije najboljša izbira za vas in vašo družino?

1. Je bogat vir železa.

saj vsebuje še precej več tega esencialnega elementa kot drugi viri beljakovin, npr. piščanec ali ribe. Železo v človeškem telesu skrbi za tvorbo hemoglobina v krvi, prenos kisika med tkivi ter optimalen razvoj možganov, zaradi česa je jagnječje meso zelo priporočljivo uvrščati tudi v otroško prehrano.

2. Je odličen vir vitaminov B-skupine,

saj že ena porcija mesa (približno 85 g) zadosti skoraj polovici dnevnih zahtev. Vitamini B-skupine opravljajo vrsto različnih nalog, med drugim uravnavajo presnovne procese in prebavo in skrbijo, da naš živčni sistem deluje tako kot mora.

3. Je spodbujevalec imunskega sistema,

saj vsebuje veliko cinka, ki ga najdemo v celicah po vsem telesu in je nujen za optimalno imunsko zdravje, pa tudi za normalno rast in razvoj pri otrocih.



4. Je bogat vir zdravih maščob, kot so omega-3 maščobne kisline.

Večinski delež maščob, ki jih jagnječje meso vsebuje, predstavljajo zdrave omega-3 maščobne kisline. Gre za esencialne maščobne kisline, kar pomeni, da jih telo samo ne more zgraditi in je potreben vnos s hrano. Skrbijo za optimalno rast in razvoj, še posebej možganov, oči in živčevja.



5. Je pomemben vir beljakovin.

Jagnjetino uvrščamo med rdeče meso in kot tako je nasičena z beljakovinami. Ena porcija jagnječjega mesa (približno 85 g) vsebuje dobrih 23 g beljakovin. Človeško telo potrebuje beljakovine za proizvodnjo encimov, hormonov, nevrottransmitterjev ter protiteles.

Vir: <https://draxe.com/lamb-meat/>

PONUDBA JAGNJETINE Z NAŠE DOMAČIJE

Jagnjetina je v slovenski kulinariki prisotna že od nekdaj, v zadnjih letih pa pridobiva tudi vedno bolj pomembno mesto. Pravilno vzrejena in okusno pripravljena jagnjetina je namreč prava gurmanska poslastica, saj je meso zelo nežno, sočno in polnega okusa.

Kljub temu, da marsikateri poznavalec pravi, da vrhunsko meso potrebuje zgolj poper in sol, pa se pri peki jagnjetine lahko poigramo tudi z bolj ali manj drznimi kombinacijami začimb in zelišč. V splošnem se jagnjetina izvrstno ujame z rožmarinom, timijanom, peteršiljem, origanom, meto, čebulo, česnom, tudi koriandrom ali curryjem. Prav tako je jagnjetina hvaležna, kar se tiče same priprave, saj jo lahko kuhamo, dušimo ali pečemo (na žaru, v ponvi, v pečici), posebno priljubljen pa je tudi način pečenja »pod peko« v lončeni posodi v žerjavi.

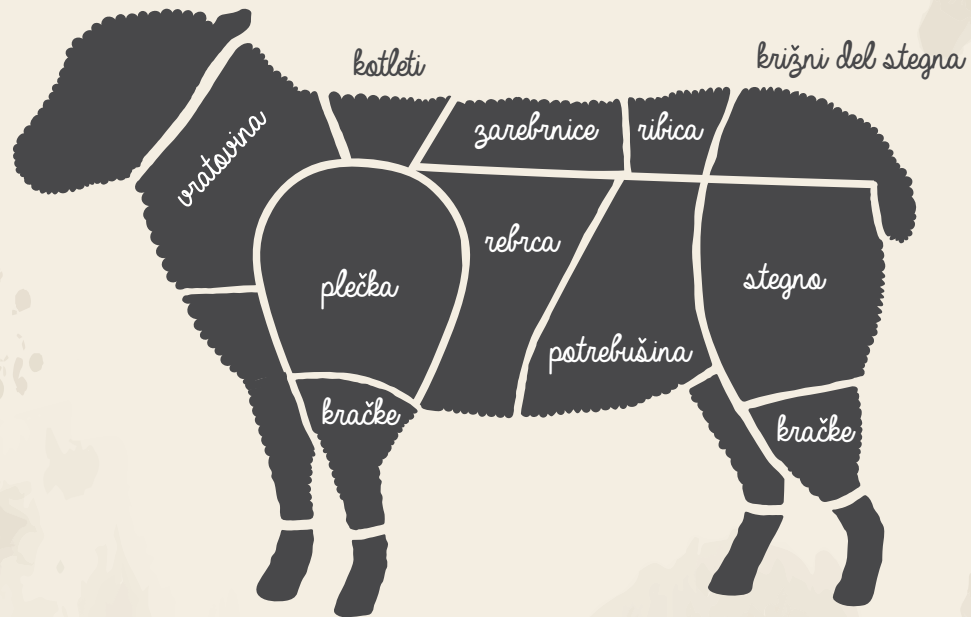
koščki mesa
za ragu in
mletost



Na naši domačiji dajemo poseben poudarek v prvi fazi sami reji, saj nudimo izključno mlado meso vrhunske francoske mesne pasme ovac Ile de France, ki je pitano samo s suhim senom in posebno mešanico domačih žit, v drugi fazi pa profesionalni pripravi kosov mesa, ki se jih bo nedvomno razveselil vsak kupec. Naše vodilo je, da stranke s kupljenim nimajo nikakršnega odvečnega dela in ne izgubljajo časa z dodatnim razsekom ali obrezovanjem.

JAGNJETINA

KOT JO PRIPRAVLJAMO NA NAŠI DOMAČIJI



ZAREBRNICE

v kosu ali narezane



Zarebrnice veljajo za najprestižnejši kos jagenjčka, saj so izredno okusne, nežne in sočne. Spečemo jih lahko v kosu v pečici, narezane pa so zelo priljubljene za peko na žaru ali v ponvi. Na naši domačiji zarebrnice pripravljamo na francoski način, kar pomeni, da očistimo meso s koncev rebrne kosti, kar na krožniku izpade zelo impresivno. Če iščete kos mesa, ki ni zahteven za pripravo, a vseeno vzbudi občudovanje pri vaših gostih, so jagnječje zarebrnice nedvomno prava izbira.

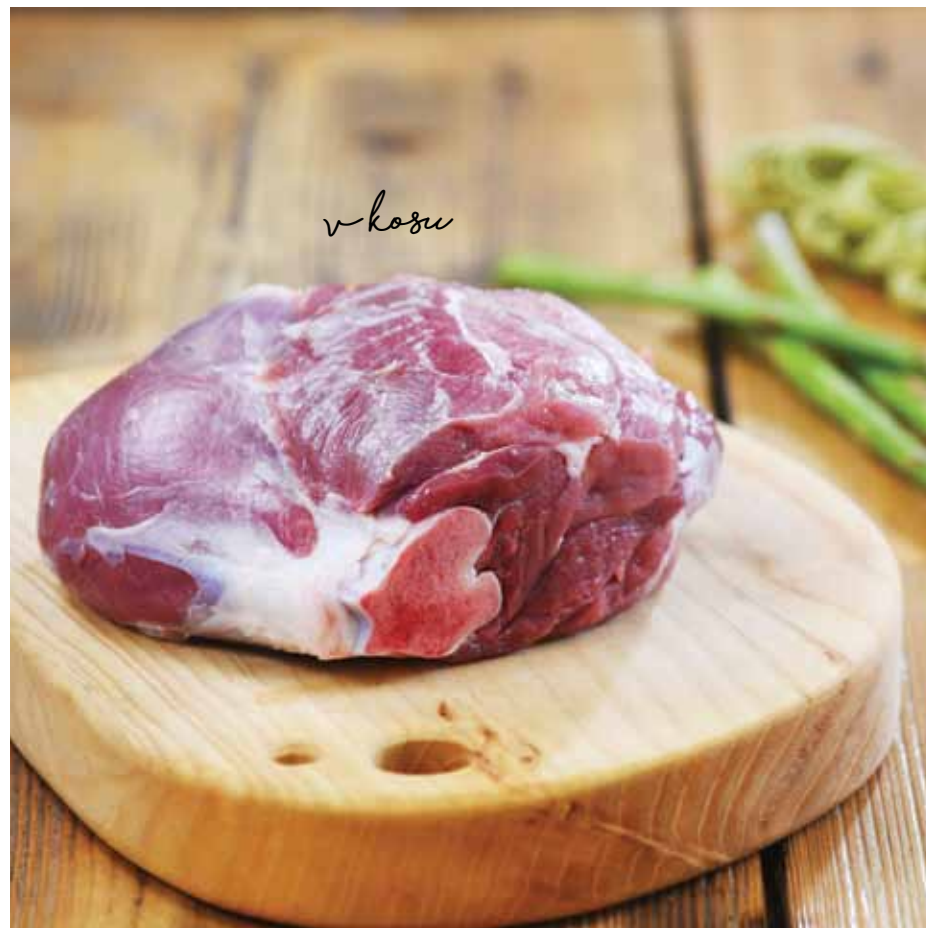




STEGNO



Jagnječje stegno je že tradicionalno jed, ki je posebej priljubljena za pripravo prazničnih, družinskih kosil. Pri peki stegna je potrebno paziti, da ga ne zapečemo preveč, saj ne vsebuje veliko maščob in je zato hitro lahko presuho. Odlično je pečeno celo s kostjo v pečici, v marinadi iz zeliščnega olja, nekaj česna in celo malo gorčice. Nekoliko bolj drzni kuharji zadnji del peke zaključijo na žaru, tako da meso dobi izvrsten dimljen priokus. Na naši domačiji lahko naročite tudi stegno brez kosti, ki ga lahko pripravite z različnimi nadevi, kot so kruhov z olivami in zelišči in nekoliko bolj orientalski s pistacijami in datlji. Če se s pripravo kosila mudi, pripravljamo tudi zrezke iz stegna, ki so okusen, hiter in predvsem zdrav obrok za vso družino.





KRAČKE



Jagnječje kračke so cenovno bolj ugoden, mesnat kos iz spodnjega dela nog. Ker vsebujejo veliko kolagena, so najboljše, če jih popečemo in počasi dušimo v jušni ali vinski osnovi s pestrim dodatkom zelenjave, zelo okusne pa so tudi počasi pečene v pečici.



RIBICA oz. jagnječji T-bone steak



Ribica je s svojo značilno kostjo v obliki črke T odlična za peko na žaru, izven sezone pa jo lahko pripravimo tudi v ponvi ali pečici. Po naročilu pripravljamo tudi ribico brez kosti, ki jo lahko spečete v kosu, narežete na zrezke ali kocke za nabadala. Meso je nežno in sočno in velja za enega izmed boljših kosov jagnjčka.

brez kosti





KOTLETI in VRATOVINA



Kotleti in vratovina so zelo primerni za pripravo različnih obar, saj zaradi marmoriranosti, ki jim daje poln okus, potrebujejo nekoliko več časa za pripravo kot drugi kosi jagnjeta. Zelo okusni so tudi počasi pečeni na žaru.



*narezano
ali v kosu*

PLEČE



Pleče je mišica, ki jo žival nenehno uporablja, zato je meso tega predela zelo polnega okusa. Primerno je za počasno pečenje, pa tudi dušenje. Pleče lahko naročite v kosu, pripravljamo pa tudi narezano, ki se odlično obnese za poletno peko na žaru ali ponvi.





KRIŽNI DEL STEGNA



Gre za kos, ki se nahaja na križnem delu jagnjeta in slovi po izredno mehkem, sočnem in aromatičnem mesu. Najboljše je, če ga nekaj ur mariniramo v začimbni mešanici in počasi spečemo v pečici.



REBRCA



Rebrca so odlična za peko v pečici, hvaležno sprejmejo tudi nekoliko bolj eksotične kombinacije začimb, kot so koriander, janež, žajbelj ali origano. V poletni sezoni jih lahko izvrstno pripravimo tudi na žaru, kjer dobijo še značilen dimljen priokus.



MLETO MESO in RAGU KOCKE



Po naročilu pripravljamo tudi mleto jagnjetino in kocke za ragu. Mleta jagnjetina ponuja vrsto možnosti za okusne in hitre obede, kot so mesne kroglice, burgerji, bolonjska omaka, pastirska pita in je tudi sicer odlično nadomestilo za mleto govedino in teletino. Ragu kocke pa so primerne za pripravo različnih jedi na žlico, kot so enolončnice, golaži in mesne omake.

ragu kocke



HRENOVKE



Na naši domačiji se lahko pohvalimo z izrednookusnimi hrenovkami, saj pri izdelavi uporabljamo izključno najboljše meso in se izogibamo škodljivim dodatkom in ojačevalcem okusa. V ponudbi imamo tako jagnječe kot ovčje hrenovke, ki so še posebej priljubljene pri naših najmlajših. Hrenovke vakumsko zapakiramo, tako da jih lahko stranke ob večjem naročilu po želji tudi zamrznejo.

NAMIG: kako pravilno skuhamo hrenovke

Hrenovke splaknemo in položimo v hladno vodo. Lonec pokrijemo s pokrovko in počasi segrevamo. Ko voda pride do vrelišča, hrenovke obrnemo, ugasnemo plin in jih pustimo v vodi do serviranja. Najslabše je, da hrenovko položimo v vrelo vodo, saj se tako preveč skuha in rada počí.



Domačija HVALC

Visoče 20

3225 Planina pri Sevnici

M +386(0)31 678 414 (Aleš)

M +386(0)40 888 991 (Martina)

E domacija.hvalc@gmail.com

FB Domačija Hvalc

Fotografije in besedilo so last Domačije Hvalc. Vsakršno nepooblaščenno kopiranje in objavljanje v komercialne ali privatne namene je prepovedano.