

# KATALOG SJEMENA STARIH I EGZOTIČNIH SORTI POVRĆA I VOĆA 2024







**Dobro došli u naš novi katalog, gdje smo saželi sve one predivne i zaboravljene sorte koje već punih pet godina gajimo iz čiste ljubavi i potrebe da ih spasimo od nestanka.**

Predstavljamo vam jedan zaboravljeni svijet biljaka koji je našalost potisnut čovjekovom današnjom težnjom i trkom za profitom po cijenu vlastitog zdravlja. Sve ove današnje hibridne sorte su stvorene ne zbog njihovih kvaliteta poput ukusa i mirisa već čisto zbog količine proizvoda koje daju i profita koje će neko ostvariti prodajom njihovih sjemena, vještačkih đubriva bez kojih one ne mogu da rastu, kao i hemijskih sredstava bez kojih one ne mogu da opstanu. U konačnici svi plaćaju skupo da dobiju nekvalitetan proizvod, a mi smo ovdje da vam pokažemo da može i jednostavnije, i jeftinije, i zdravije, a rješenje se krije u sadnji starih sorti.

Ovo je svijet koji postoji oduvijek ali je namjerno sakriven i potisnut. Ukoliko odlučite da ga otkrijete načete blago ukusa, mirisa i oblika, a najveća nagrada će vaše zdravlje.

U narednih par strana pogledajte blago koje smo mi skupili ovih godina i zajedno sa nama podite u potragu za šarenilom kojim je ova planeta prožeta i napustite okove koje su nam društvo i mediji nametnuli zbog vašeg zdravlja i srce i onih koji dolaze nakon nas.

#### VIŠE O PORODICI SIBINČIĆ

*Gajimo biljke prošlosti naših predaka za svjetliju budućnost naših potomaka*

Mi smo sretna Filipinsko – Bosansko – Srpska porodica koja promovira zdrav i prirodan način života i djeli to sa cjelim svijetom preko društvenih mreža sa ciljem da i druge motiviše da krenu njihovim putem.

Na internetu nas možete naći pod imenom „The Sibinčić Family“, gdje želimo da budemo primjer za porodicu koja živi samoodrživo na selu i gaji stare sorte na prirodan način. Želimo i da pokažemo da se još uvijek može proizvesti svoja hrana u komforu svoga doma sa malo sredstava a puno ljubavi.

Naša glavna zanimanja su uzgoj starih sorti voća i povrća, čuvanje sjemena i formiranje porodične banke sjemena sa više od 650 sorti, kao i pčelarstvo. Pored toga proizvodimo svu hranu za vlastite potrebe.

Naš je cilj da nam naš hobi postane posao i da proširimo svoje kapacitete na našu radost i radost svih koji žele da uživaju u ukusima, bojama i mirisima starih sorti, a na naše i njihovo zdravlje.

Kao dobri domaćini prepoznati smo i od opštine Prnjavor jer smo tri puta dobili nagradu kao najurednije seosko domaćinstvo u opštini na takmičenju opštine koje se održava svake godine. Željeli smo naše imanje da pretvorimo u mali raj na radost najmlađih i ponos starijih. Jedan od naših projekata je i osnivanje malog turističkog biznisa da svima omogućimo da bar na par dana uživaju ali ne u lažnom luksuzu i izobilju već u ljepotama i raznolikosti čiste prirode i svega što ona nudi.

Planiramo da se u budućnosti posvetimo i očuvanju starih rasa životinja sa našeg područja, te da na našem imanju izgradimo sklonište za te nepravedno zapostavljene rase. Na našu sreću imamo veliku podršku Instituta za Genetiku Republike Srbije. Genetika starih rasa je budućnost a ne prošlost stočarske proizvodnje, jer selekcijom i ukrštanjem životinja u jednom smjeru, to jest samo na količinu mesa ili mlijeka na primjer, gube se sve ostale karakteristike te su takve životinje našalost osuđene na izumiranje. Nekada je manje zaista više.

Od ove godine imamo u planu da sa lokalnim školama organizujemo radionice sa djecom na našem imanju da im stvorimo sliku i vještine kako da sami sade, čuvaju sjemena i proizvode svoju hranu, jer su se u ovom novom dobu gdje se sve uzima zdravo za gotovo djeci takva važna znanja postaju uskraćena. Ukoliko bude prilike probaćemo sa nastavnici da u dvorištima škola posadimo male bašte gdje će djeca moći sama da uzgajaju povrće i voće

Mnogi mediji su našu priču propratili ne samo ovdje već i u inostranstvu, jer su smatrali da smo drugačiji i da nas treba podržati u onom što radimo sada i što želimo biti u budućnosti.

Nadamo se da smo i u vama koji ovo čitate probudili želju da otkrijete svijet gdje paradajz nije okrugao i crven, gdje kukuruz raste u milion boja, gdje su lubenice šarenije i slađe, gdje je ljubav prema nečemu jedini razlog da to radite a mašta jedina granica koja postoji.

#### Čuvari Sjemena Starih Sorti Povrća i Autohtonih Stabala Voća

Naša strast u životu je da inspirišemo ljude da jedu što više voća i povrća, pogotovo onoga koje je uzgojeno od lokalnih proizvođača na što prirodniji način, a uzgojeno od autohtonog sjemena koje nije genetički modifikovano.

Uzgajanje starih sorti je dosta važnije od istorije, ukusa i boja tih sorti. Njihova važnost je u očuvanju sigurnosti hrane na našoj planeti kao i zdravlja budućih generacija. Mi vjerujemo da je kilogram sjemena vredniji od kilograma zlata, a u vremenima koja predstoje da ce ta vrijednost biti i veća u korist sjemena.

Mi čuvamo stare sorte povrća i voća, kao i autohtona stabla voća od nestanka, koji se svaki dan povećava pod pritiskom kompanija koje promoviraju upotrebu i prodaju svojih hibrida i žele totalnu kontrolu tog sektora. Prednosti uzgoja starih sorti su otpornost biljaka na vremenske uslove i štetne organizme iz prirode, plod koji se ne trepira hemijom i koji je rastao iz nretretiranog sjemena, te zbog toga sadrži i do deset puta više hranjivih sastojaka a prije svega siguran je za ishranu, pogotovo za ishranu djece.

Stare sorte povrća i voća nisu zahtjevne za uzgoj, te im ne treba posvetiti puno vremena, nije potrebno ih dubiti vještačkim đubrivima koji trajno oštećuju plodno tlo i sjeme dobijeno od njih možete koristiti za sledeće godine, te tako jednom kada ih uzgojite možete ih godinama čuvati i biti nezavisni po pitanju proizvodnje vlastite hrane, što nije slučaj sa hibridnim sortama.

#### Užimo o Vrijednostima Samoodrživosti i Inspirišemo Druge

Kao primjer, naša porodica kroz ono čime se bavimo je bila inspiracija mnogima da po prvi put posade svoje bašte, a onim iskusnijima da počnu da gaje stare sorte a ne samo hibride koje su uporno kupovali svake godine.

Naša mislija je da promoviramo samoodrživi način života da bih ljudi shvatili da mogu da gaje svoju hranu bez genetskih modifikacija i raznih toksina koji se koriste u intenzivnoj poljoprivredi.

Preko društvenih mreža i kanala pod imenom „The Sibinčić Family“, mi se trudimo da edukujemo ljude o metodama prirodnog uzgoja, kao i istoriji i benefitima starih sorti koje gajimo.

Želimo da pokažemo i podsjetimo ljude u kakvoj bogodati živimo na ovoj planeti i kako su ljudi nekada mnogo više cijenili prirodu i uživali u njoj.

Naš je ponos živjeti kao naši pretci, raditi na zemlji koju su nam oni ostavili i njegovati istu tu zemlju prirodnim načinom obrade da bih ostala zdrava i netaknuta za naše potomke.

Već pet godina organizujemo i podjelu našeg sjemena širom Bosne i Hercegovine kao naš projekat širenja starih sorti. Pored naše zemlje dijelili smo i van teritorije Bosne da proširimo našu ideju za svako treba da ima slobodan pristup sjemenu i hrani a ne da to bude biznis velikih kompanija koje našalost danas kontroliraju proizvodnju sjemena i hrane, sa ciljem da tako kontroliraju i ljude. Budite sa nama dio toga bunta i širimo tu istinu da svako može i treba da ima pravo za uzgoj vlastite hrane.

Kao rezultat toga motivirali smo mnoge da posade svoje bašte, a naša sjemena su naša dom u mnogim zemljama Evrope, Azije i Amerike, iz čega se razvila saradnja sa vodećim kompanijama i univerzitetima na polju očuvanja starih sorti povrća i voća. To nam je veliki podsticaj za dalje i dokaz da smo na pravom putu.

Najviše smo ponosni jer smo bili motivacija mnogima da žive samoodrživo, gaje svoje bašte i budu slobodni i neovisni po pitanju hrane, je to je problem budućnosti za koji su rješenje sorte iz prošlosti.



Sajam na poljoprivrednom fakultetu prirodnog fakulteta | Održano sjemena sa Anđelom Filipom u Budimpešti koje pakujemo i prodajemo | Izložba na Karavanu 8TR5-a

#### Događaji 2023



Dobila nagradu za brendiranje seosko domaćinstvo opštine Prnjavor po treći put

Posjeta profesora i studenata sa Poljoprivrednog fakulteta u Banja Luci

Ukoliko želite naručiti sjemena od nas pišite nam u inbox naše stranice „The Sibinčić Family“, ili na viber broj 0038765 712 278

**MI PRODAJEMO VIŠAK NAŠEG SJEMENA OD ONOGA ŠTO SAČUVAMO U NAŠOJ BANCI SJEMENA**  
 Organski Uzgoj Voća i Povrća  
 Čuvari Sjemena Starih i Egzotičnih Sorti



Vrlo ukusno, jedinstveno i super rijetko

# Lubenice



**GOLDEN MIDGET** ili **ZLATNI PATULJAK** je nešto vrlo kul i rijetko. Uvijek se radujemo kada je gajimo te godine jer je vrlo ukusna i super slatka. Mada ju je teško uzgojiti ako se gaji blizu drugih sorti jer se lako ukršta sa drugima, stoga je preporuka da se uvijek gaji sama i negdje izolovano. Male je veličine, a odlikuje je žuta kora i meso pink crvenkaste boje, sjemenke su crne boje. Mi je mnogo volimo i uvijek će biti jedna od naših omiljenih lubenica.



**LUBENICA** **SWEET SIBERIAN** ili **SLATKI SIBIR** spada među najstarije i najređe sorte. Meso je sočno i ima miris zrele kajsije. Važi za jednu od najluksuznijih sorti na svijetu jer je okus totalno drukčiji od standardnih sorti. Daje plodove oko 6-7 kilograma i vrlo je rodna jer jedna biljka daje 5 do 6 plodova. Pogodna je za direktnu sjetvu i mnogo bolje podnosi hladnije vrijeme nego standardne sorte.





**BIJELA LUBENICA-** Radi se o izuzetno staroj sorti lubenica. Smatra se da vodi porijeklo iz Afrike, i da je nastala kao proizvod ukrštanja domaće lubenice i divlje dinje. Ima potpuno bijelo meso i dosta je slađa nego crvene sorte. Daje plodove do 5 kg, koji trebaju samo 60-70 dana da sa sazriju. Sije se od Aprila do Maja. Nekada se od ove lubenice pravio džem a može dugo da bude uskladištena.



**YAMATO SILVER** – Japanska stara sorta koja dolazi iz mjesta Nara Prefecture, Japan. Ova divna snježno bijela lubenica je nova u našoj kolekciji. Ova sorta je vrlo sočna, slatka i ukusna. Bijelo meso i crne sjemenke podsjećaju na tropsko voće, guyabano.



**LEMON DROP LUBENICA** – još jedna nova i vrlo rijetka sorta u našoj kolekciji. Malih je dimenzija, ima limun-žutu boju mesa i kore, slatkog ukusa. Zanimljivo kod ove sorte je da je i kora jestiva.



**LUBENICA MJESEC I ZVJEZDE** -Ova veoma poznata autohtona sorta datira još iz 1926 godine, a smatra se da vodi porijeklo iz Amerike, mada se predpostavlja da je postojala i na području današnje Rusije. Prepoznatava je po jednoj velikoj žutoj fleki na crnoj do tamno zelenoj kori i mnogo drugih manjih žutih fleka, koje zajedno podsjećaju na mjesec i zvijezde od kuda ime i dolazi. Čak i list posjeduje sličnu strukturu šara. Vrlo je rodnja sorta, od 5-6 plodova po biljki a težina varira od 10 do 20 kg. Meso je jarko crvene boje a tekstura čvršća za razliku o uobičajenih lubenica.





**NAVAJO ZIMSKA LUBENICA**- Spada među najstarije sorte i vrlo je zahvalna za uzgajanje. Potiče iz Sjeverne Amerike i uzgajana je još od vremena domorodaca. Bijele je kore sa zelenim prugama i crvenog sočnog mesa. Naziva se Zimska Lubenica jer može da se skladišti i do 4 mjeseca, a može da se konzumira tokom ljeta kao i svaka druga. Vrlo otporna sorta, podnosi sušu i siromašno zemljište. Vrlo je rodna sorta, plod teži od 1 do 4 kg, sazrijeva za manje od 90 dana. Sije se direktno od Aprila do Juna, ili kao sadnica tokom Marta u zatvorenom prostoru.

**ORANGEGLO LUBENICA** je jedna vrlo rodna i laka za uzgoj. Odlikuje se izduženim izgledom, a kora je prošarana svjetlo zelenim prugama. Meso je izrazito naranđaste boje, ukus sladak i sa voćnom notom. Ima vrlo kratku lozu te je pogodna i za uzgoj na manjim parcelama ili na terasama.



**ŽUTA LUBENICA** je stara sorta kojoj su i meso i kora žute boje jer za razliku od crvene lubenice ne sadrži pigment likopen. Ima slatku aromu i okus podsjeća na med, a slađe su nego crvene. Bogate su vitaminima i sadrže beta-karoten koji im daje jarko žutu boju. Žuta lubenica je porjeklom iz Afrike i tamo se uzgaja već hiljadama godina.



**MALA PLANINSKA LUBENICA** je idealna za male vrtove jer ima vrlo kratku lozu. To je jedna od lubenica sa najkraćom vegetacijom, oko 70 dana. Plodovi su oko 6 kg, vrlo je otporna na bolesti i odlična za organski uzgoj.





**ART COMBE'S ANCIENT LUBENICA ILI NAJSTARIJA LUBENICA NA SVIJETU** kako je zovu, vodi porijeklo sa područja Californije, gdje ju je naučnik Art Combe po kome je dobila ime 1920 godine pronašao u jednoj pećini u glinenom ćupu u kome se stvaranjem vakuma omogućilo da se sjemenke ove lubenice sačuvaju. Baš te sjemenke koje su crvene boje daju joj jedinstven izgled. Meso je vrlo sočno i spada u jedne od najslađih lubenica, a sama lubenica više podsjeća na bundevu po izduženom obliku i blago rebrastoj kori. Ponekad na kraju ima izduženje kao bundeva. **NEMA NA ZALIHAMA.**



**ROYAL GOLDEN LUBENICA** je jedna od ukusnijih starih sorti. Krasi je pink-crveno meso čvrste structure, kora joj je žute do narandžaste boje, a raste do nekih 8 kilograma. Slična je lubenici Golden Midget samo što bude krupnija i sjemenke su bijele boje. Vrlo je ukusna i sočna. **NEMA NA ZALIHAMA.**



**LUBENICA ZLATNA RUSIJA** je stara sorta sovjetskog zaveza. Odlikuje je tamno zelena kora i jarko žuto meso, kao i mali broj smeđih sjemenki. Vrlo otporna sorta, stiže za nekih 70 dana, loza joj je kraća nego kod drugih, nekih 1.5 m. Struktura mesa je čvršća nego kod crvenih, plodovi su obično do 10 kg, i vrlo je otporna na sušu. **NEMA NA ZALIHAMA.**









## TIGAR DINJA

Dinja najnevjerojatnijeg izgleda koju smo uzgajali. Plod je živo žute boje sa sjajnim vatrenocrvenim, cik-cak prugama (neke mogu biti i čisto žute), jednostavno prekrasne. To je ujedno i najmirisnija dinja koju smo probali, bogate, slatke, opojne arome koja će ispuniti sobu. Bijelo meso blagog okusa postaje slađe u suvoj klimi. Plod je male veličine, težak do pola kilograma. Snažne biljke koje daju veliki prinos, čak i u sušnim uslovima. Ova sorta vodi porjeklo iz Armenije.

## MALA AZIJSKA DINJA

Potiče iz istočne Azije (Koreje). Dinja je veličine narandže, žute do bijele kore, sa vrlo slatkim i aromatičnim mesom. Vrlo laka za gajiti i otporna sorta. Može da se jede i kora. Ima jak voćni miris kao dunja.



## MANGO VINE BRESKVA DINJA

Kakva lepota! Tačno izgleda kao slatki žuti mango, a voće ima ukus dinje i breskve kada se kuva u desertima. Ova džepna sorta dinje savršena je za pite. Ova sorta je bila veoma popularna u viktorijansko doba za pravljenje slatkih kiselih krastavaca, pita i turšija. Razvijena je u Kini i uvedena u Ameriku 1880-ih. Uzgajanjem ovog voća osjećam se kao da uzgajam tropsko voće manga ovdje u BiH. Podseća me na dom.



## DINJA MEDENA ROSA

Srednje rana sorta, dopijeva za 110 dana, voli sunčana i topla mjesta. Ima jajolike plodove, kora je glatka i žute boje, a meso je zeleno bijele boje. Vrlo slatka i aromatična stara sorta.

**KAJARI DINJA** iz Indije. Lako se uzgaja, stiže rano i vrlo je rodna. Neobična sorta a ukus je na svetskom nivou! To je voće džepne veličine sa sjajnom bakrenom crvenom bojom i prugasto zelenom i kremastom korom. Blijedozeleno meso je slatko, aromatično i blago mošusnog okusa.



## BIJELA DINJA LANZHOU

Ukusna sorta dinje iz Lanzhoua, Kina. Dinja sa bijelom kožom ima debelo i slatko meso bogato vitaminom C.



## RICH SWEETNESS

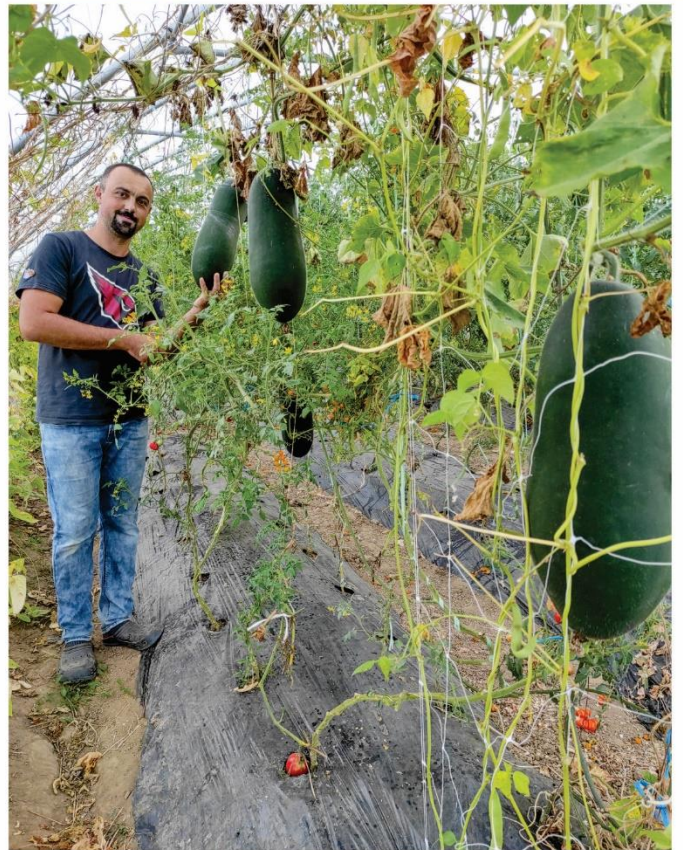
**132 DINJA** iz bivšeg Sovjetskog Saveza. Živih boja, intenzivno slatke arome i sočnog mesa sličnog medu čine ovu jednu od omiljenih sorti džepne dinje. Plod je veličine teniske loptice. Izuzetno je slatka i sočne teksture!







**DINJA IZ UZBEKISTANA** - Posjeduje koru kremasto žute do zelene boje sa blagim vodoravnim prugama i grubom bež mrežicom. Njihovo meso ima kremastu boju, izuzetno je slatka i sočna sa izraženom cvjetnom aromom. Za razliku od drugih dinja meso je nježnije te ima jedinstven ukus. Daje plodove do 5 kg, blago izduženog oblika.



**DINJA ANANAS** je jedna od uobičajenih dinja koje se gaje ovdje. Slatka i vrlo otporna sorta.

**DŽIVOVSKA GLAVA OD VOSKA ILI METAK DINJA**

Ovo je rjetka i ogromna verzija drevne zimske dinje iz Azije. Ova sorta je tamne boje i ima dug plod koji podsjeća na džinovski metak, pa otuda i ime. Dinja od voska koja se naziva i zimska dinja datira prije 2700 godina u Kini; zahvaljujući svojoj dugoj istoriji, postoji bezbroj recepata za ovo svestrano voće.



Šarenilo boja, hiljade okusa a samo jedan Kralj bašte, veličanstvo Paradajz.

# Paradajz

Mali paradajzi velikog ukusa. Tri varijeteta kruškice (pear/teardrop) paradajza.  
Chocolate Pear (Čokoladna Kruškica), Red Pear (Crvena Kruškica) i Yellow Pear (Žuta Kruškica).







*Naša kolekcija srcolikih starih sorti paradajza.  
Imamo sledećih pet varijeteta.  
Bjelo Volovsko Srce (White Oxheart),  
Narandžasto Volovsko Srce Ruski Paradajz (Orange Oxheart Russian Tomato),  
Zlatni Kralj Sibira Volovsko Srce (Golden King of Siberia Yellow Oxheart),  
Crno Volovsko Srce (Black Oxheart)  
i Rozo Volovsko Srce (Red Oxheart).*

**Bjelo Volovsko Srce**

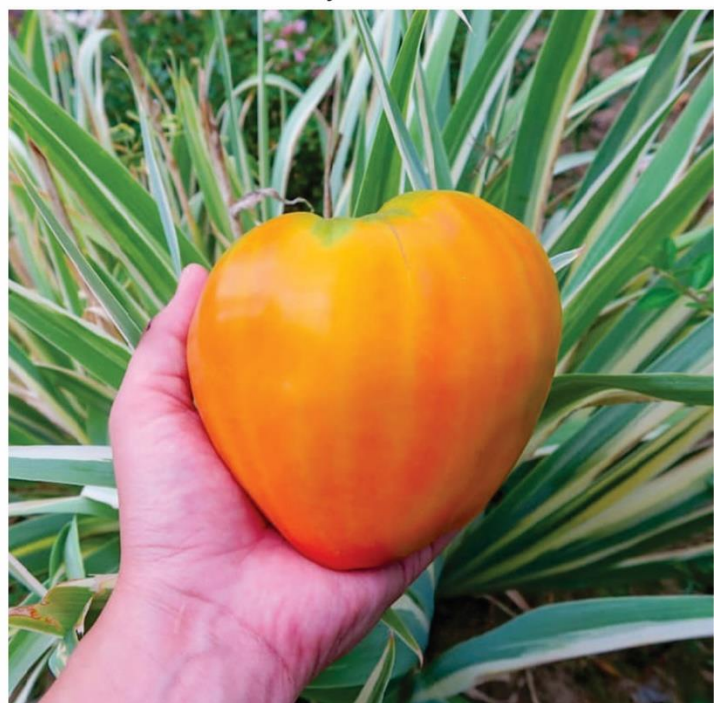
**Crno Volovsko Srce**

**Narandžasto Volovsko Srce Ruski Paradajz**



**Roza Volovsko Srce**

**Zlatni Kralj Sibira Volovsko Srce**







**PHIL'S ONE TOMATO (ZUTI PUTNICKI PARADAJZ)**

Koja ljepota! Definitivno cool i privlačno! Ova sorta je brat Reisetomate Putnicki paradajza, umesto crvene boje je svetlo žute boje i kiselog je ukusa. Neophodan je uzgoj za ljude koji vole uzgajati nešto rijetko i neobično.



**REISETOMATE TOMATO (CRVENI PUTNICKI PARADAJZ)**

German and Peru Heirloom. Jedan od omiljenih naših egzotičnih paradajza i svakako najzanimljiviji. Putnicki paradajz je sorta koja vodi porijeklo još od 14 vijeka, koji je zbog izgleda bio omiljen kod putnika te tako i dobio ime. Vrlo otporna sorta i laka za uzgoj, plodovi oblika oguljene mandarine, koji se kidaju kao mali čeriji iz velikog, prirodno slane arome te ga ne treba dodatno soliti. Plodovi budu teški oko 100 grama, a daje prinosa od 2 do 3 kilograma. Najbolja stara sorta koja uspješno rađa i u plasteniku i na otvorenom polju. Imamo i žutu i zelenu sortu.



**PHIL'S TWO PARADAJZ (ZELENI PUTNICKI PARADAJZ)**

Još jedan brat Reisetomate Putnicki Tomato. Zaista, neobična lepota. Zeleni putnicki nije kisel u poređenju sa žutim. On je najkvrjaviji i najvanzemaljskijeg izgleda među 3 varijante.





**BABY RED PLUM** - Sladak i ukusan paradajz tipa čeri u obliku šljivice, crvene boje. Pogodan za izložbe i svježe jelo.



**BABY YELLOW PLUM** - Sladak i ukusan paradajz čeri u obliku šljivice. Jarko žuti plodovi rastu u grozdovima. Otporan i lako se uzgaja, idealan za salate.



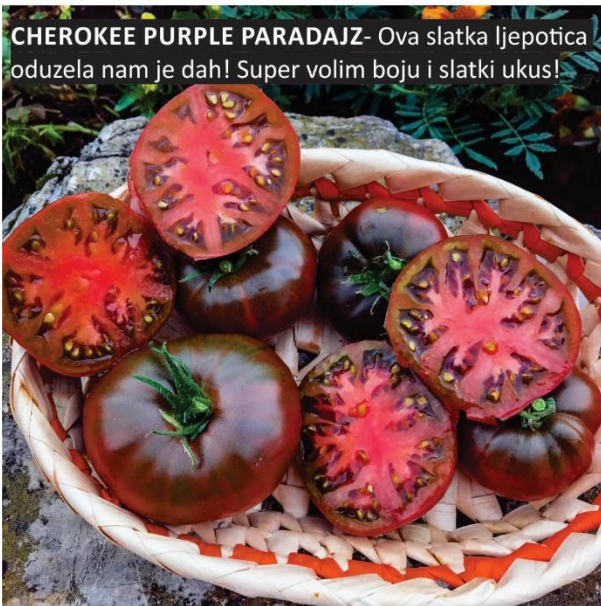
**CHEROKEE GREEN PARADAJZ**- jedan je od najboljih zelenih paradajza. Plodovi srednje veličine, zeleni dobijaju žućkasto-narandžastu boju na kraju kada sazriju. Sa ovim paradajzom budite i vi poglavica svoga vrta.



**AURIGA PARADAJZ**- Okrugli paradajz narandžaste boje. Ukusno, hrskavo i nije kiselo.



**CHEROKEE PURPLE PARADAJZ**- Ova slatka ljepotica oduzela nam je dah! Super volim boju i slatki ukus!



**KRUŠKA PARADAJZ** - Ovaj prelijepi paradajz iz davnina daje plodove koji dosežu težinu i preko kilograma. Veliki crveni plod u obliku kruške ima okomita rebra i prilično je mesnat. Lep paradajz za sve namene. Može biti za sos, sok i salatu.







**BLACK STRAWBERRY TOMATO (PARADAJZ CRNA JAGODA)**

Novo u našoj kolekciji i jedan od naših top favorita ove godine. Fantastičnog, šećerno-slatkog ukusa paradajza, odnosno voćnog, sa primesama ukusa grožđa i šljive. Boja je mramorirana u ljubičastoj, ružičastoj, zelenoj i zlatnoj boji. Lično, izgledaju kao sjajna i luksuzna hrpa dragulja. Savršeno za dekoraciju koktela i grickanje! Također je izuzetno produktivna i ova sorta daje mnogo raznolikosti u boji, a neke biljke mogu dati plodove u obliku grožđa. Jedan od najukusnijih paradajza koje smo probali!

**SWEETHEART CHERRY PARADAJZ (SRCOLIKI TREŠNJA ČERI PARADAJZ)**

Najsočniji čeri paradajz u našoj kolekciji. Ove godine smo ga rangirali kao najukusniji paradajz tipa čeri u našoj kolekciji. Riječ je o maloj rajčici u obliku srca koja podsjeća na trešnju. To je najsavršeniji paradajz za grickanje!







**EVIL OLIVE PARADAJZ** -Jedan od naših favorita ove godine. Ne samo da izgleda neverovatno, već je ova sorta i najboljeg ukusa! Spoj mramornih boja čini ovaj paradajz jednim od najljepših od svih paradajza. Ne mogu a da ne slikam mnogo ove lepote! Sazrijeva polako, počevši od maslinastozelene boje pa na svjetlije sa crvenkasto-smeđim prugama kada sazrije. Veoma je produktivan i može da opstane sve do mrazeva . Sviđa nam se kako je izuzetno hrskav! Izuzetno dugi snopovi sa preko desetak plodova po grozdu, svaki težak oko 50-180 grama.



**LUBENICA ČERI PARADAJZ**- Sjajna kombinacija braon, crvene i narandžaste boje sa naznakom zelenog paradajza duguljastog oblika koja izgleda kao mala lubenica. Veoma plodna sorta sa prijatnim blagim slatkim ukusom paradajza. Meso tamne boje je sočno. Sjajna koža čini da izgleda elegantno!





**CRNA ZEBRA PARADAJZ**- Ovaj paradajz bordo nijanse ima nazubljene zelene pruge spolja i čvrsto meso boje mahagonija iznutra. Slatko i sočno! To je kao fuzija crnog paradajza i zelene zebre. Zanimljiv i veoma plodan.



**DARK GALAXY PARADAJZ**- Vrlo jedinstvene boje koji ima mrlje poput galaksije! Ima intenzivan ukus i dobar balans slatkoće i kiselosti.



**ROMA PARADAJZ**- Klasični italijanski paradajz za paste. Poznat po svojoj snazi i jednoličnosti. Omiljeni u vrtu, daje guste i mesnate plodove u obliku šljive sa odličnom otpornošću na bolesti. Sadrže manje sjemenki i niži sadržaj vlage od većine drugih vrsta paradajza, ovi plodovi su bogatog ukusa i sadrže sve savršene karakteristike za stvaranje bogatih pasta i umaka. Može se jesti svjež ili koristiti za salate i kuhanje. Pogodan za čuvanje konzerviranjem, sušenjem ili zamrzavanjem.



**AMANA ORANGE PARADAJZ** - biftek paradajz. To je ogroman žuto narandžasti paradajz jarke boje, porijeklom iz Lowe, USA.



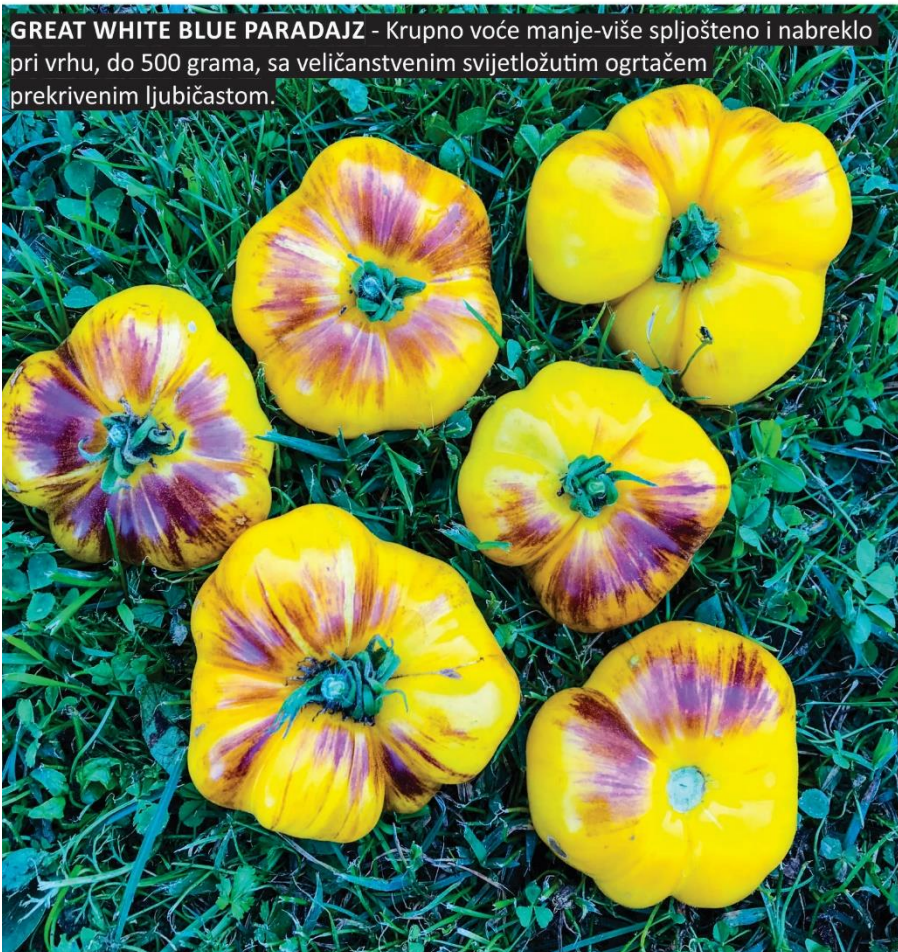


**BLUE BEAUTY PARADAJZ**- Super volim boju i ukus! Izgleda kao cveće.



**BIG RAINBOW PARADAJZ** - Evo još jednog paradajza od bifteka. Ukusnog je i slatkog ukusa! Ovaj veliki paradajz u dvije boje ima vrlo upečatljiv izgled i još uvijek je lijep kada je narezan. Žuti plod ima neonsko crvene pruge kroz meso. Jednostavno prekrasan i jedan od najsladhi paradajza na koje smo naišli.

**GREAT WHITE BLUE PARADAJZ** - Krupno voće manje-više spljošteno i nabreklo pri vrhu, do 500 grama, sa veličanstvenim svijetložutim ogrtačem prekrivenim ljubičastom.



**SAN MARZANO** je i vrsta paradajza i regija u Italiji. Paradajz San Marzano je vrsta paradajza od šljive, ali je duži i tanji od tipičnog paradajza od šljive koji možete vidjeti u svježem stanju u trgovinama ili kupiti u konzervi; takođe ima očigledniji šiljasti vrh i manje sjemenki.



### BLACK KRIM PARADAJZ

Potiče pre Ruske revolucije 1917. godine, sa poluostrva Krim, koje se nalazi na obali Crnog mora. Teška roda, ova sorta zaslužuje naziv 'biftek' jer su plodovi i krupni i zaista veoma 'mesnati', sa sočnim čvrstim mesom.



**HEINZ PARADAJZ 1350** - Uveden 1963. od strane HJ Heinz Co. Sorta daje vrlo visoke prinose ujednačenih jarko crvenih plodova koji su savršeni za salate ili umake za koje su prvobitno uzgajani. Robusna sorta koja daje biljke s teškim listovima sa dobrom otpornošću na bolesti i pucanje.



Naš favorit svih vremena, **DOMACI JABUČAR**. Domaća sorta bifteka koju ne propuštamo uzgajati svake godine. Odličnog ukusa i uvek se služi u našim dnevnim obrocima tokom sezone. To je sorta od koje nismo mogli odustati od uzgoja uz Volovsko srce jer je naša porodica navikla da je jede godinama.



**SICILIJANSKI SAUSER PARADAJZ**, ogromna sorta bifteka sa Sicilije, Italija. Veoma su slatki mesnati, sočni i ukusni. Mogu narasti i veći ako se posade unutar staklenika. Savršen je za salate, sendviče, rezanje i pravljenje umaka!





**MINI SAN MARZANO** - Mala verzija paradajza San Marzano. Dobro je jesti takve kakve jesu, možete ih grickati. Ova sorta se obično služi kao aperitiv ili u salati, a može se koristiti i u kuhana jela.



**TLACOLULA PARADAJZ** - Naslijeđe iz Tlacolule, Meksiko. Dobar paradajz za punjenje jer je iznutra blago šupalj. Neodređena sorta koja je plosnato rebrastog do vrećastog oblika, slatko tamnoružičaste kore sa povremenim svijetlozelenim prugama.

**GREAT WHITE PARADAJZ** - Veliki kremasti bijeli biftek paradajz. Ova sorta je izvanredno divna! Meso je super ukusno i voćnog okusa. To je kao mješavina svježeg rezanog ananasa, dinje i guave! Voće je mekše od većine velikih vrsta bifteka, a prinosi mogu biti veoma visoki. Razmislite da ga uzgajate sljedeće godine u svojoj bašti.







**DVIJE VRSTE DIVLJEG PARADAJZA, CRVENA I ŽUTA.** Drugi ga zovu paradajz pimp ili žlica i poznat kao najmanji paradajz na svijetu! Botaničarima je poznat kao *Solanum pimpinellifolium* ili čudno „svodnik“, divlji paradajz. Preci svih paradajza koje danas jedemo. Još uvijek rastu samoniklo u sjevernom Peruu i južnom Ekvadoru. Ne veći od oljuštenog graška, svodnici i njihovi drugi divlji srodnici paradajza, poput paradajza divlje ribizle, izuzetno su prilagodljivi i mogu preživjeti u nekim od najsušnijih, najsurovijih pustinjskih regija do vlažnih, kišom ispunjenih nizina i hladnih alpskih visina. Ukusno je i jednostavno pucketati u ustima. Djeca to vole. Samo budite oprezni sa uzgojem ove sorte jer su vrlo invazivne i plodne. Preporučuje se redovno podrezivanje. Narasti će do visine od oko 4 stope (1 m.) sa lozom.



**CRVENI DIVLJI PARADAJZ**



**ZUTI DIVLJI PARADAJZ**





### PIENNOLO ŽUTI PARADAJZ IZ VESUVIJA.

Na italijanskom, Pomodorini Gialli del Piennolo je također poznat kao zlato Vezuva. Drevni seljački običaj bio je da se grozdovi svježe ubranog paradajza stavljaju na konce poput klatna, pa otuda i naziv "Piennolo". Žuta sorta je žuta mutacija poznate crvene sorte. I crveni i žuti Piennolo paradajz smatraju se jedinstvenim jer rastu samo na području vulkana Vezuv u Napulju.

Čuveni viseći paradajz, **VEZUVSKI CRVENI PARADAJZ "PIENNOLO"**. Ovaj mali, slatki Piennolo paradajz nastao je i uzgajan u vulkanskom tlu bogatom mineralima na poznatoj planini Vezuv u Italiji. Vezuv daje paradajzu visoku koncentraciju šećera i kiselina, što im omogućava da sačuvaju svoj izvanredno svježi okus tokom vremena. Regionalni specijalitet, u ranu jesen vise u grupama ispred kuća na poluostrvu Sorrento i čuvaju se u vodi radi čistog ukusa. Od ove sorte možete napraviti i ukusan sos, jednostavno skuvajte paradajz u soku na jakoj vatri i poslužite uz testeninu. Postoji i žuta sorta ovog istorijskog paradajza (poseban post). Vezuv je aktivni vulkan u južnoj Italiji. Poznato je po erupciji koja se dogodila 79. godine. Hiljade ljudi je umrlo kada su lava, pepeo i blato zatrpali gradove Pompeje, Herkulanum i Stabije. Gradovi su bili zaboravljeni sve dok arheolozi nisu počeli da kopaju njihove ruševine 1700-ih godina. Slaven i ja smo imali blagoslov da odemo u Napulj, Italija da posjetimo ova mjesta 2017. godine i vidimo arheološka nalazišta. Ovaj paradajz je dio istorije i drago nam je što ga imamo u našoj kolekciji.





**INDIGO ROSE ČERI PARADAJZ** – Ova višebojna sorta izgleda kao male božićne kuglice i to je najpoznatiji i najčešće uzgajan plavo-crni paradajz. Indigo Rose je izašao kao prvi zaista tamnoljubičasti paradajz i ima veoma bitne antioksidanse u svom plodu. To su snažne i izdržljive, kompaktne biljke koje daju obilne okrugle rajčice s tamno ljubičastom do plavkasto-crnom kožicom koja se javlja na dijelu ploda izloženom sunčevoj svjetlosti, dok plod u sjeni postaje tamnocrven kada sazri. Kada sazri, unutrašnje meso postaje tamnocrveno i pruža mnoštvo dobro izbalansiranih, složenih okusa. Slatko, ali sa slasnim mirisom i kiselim ukusom.



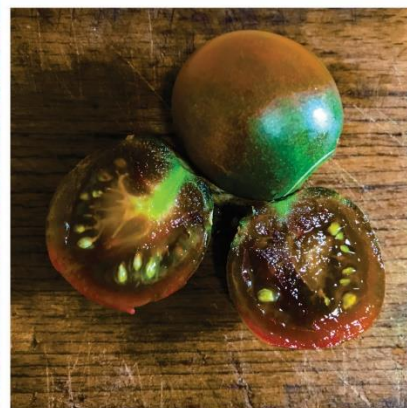
Također, iste veličine kao Indigo Rose, imamo još tri vrste čerija, **CRVENI ČERI**, **ŽUTI ČERI** i **COKOLADNI ČERI**.



**CRVENI ČERI**



**ŽUTI ČERI**



**COKOLADNI ČERI**





### Upoznajte **INDIGO JABUKU**

(crni paradajz iz danvina)!

Dolazi od veoma cenjene sorte indigo ruže. Plodovi su mu veći od plodova indigo ruže, svaki do 200 grama. Plodovi imaju karakterističnu crno-ljubičastu boju, što je rezultat vrlo visokog sadržaja antioksidansa antocijana. Tokom zrenja, komadići voća izloženi direktnoj sunčevoj svjetlosti postaju potpuno crni. Što više sunca padne na grozd, voće postaje tamnije. Zrelo voće postaje crno-narandžasto crveno. Veoma je ukusno!







Heirloom Tomatoes Collection













Jedinstvena i nevjerojatna biljka, **LUFFA SUNĐER TIKVICA**. Omiljeno je povrće u Aziji. Kuva se dok je voće mlado, veoma je ukusno i hranljivo! Može se pržiti, mješati u varivima i supama. Kada sazri (otprilike 6 mjeseci od sjetve), u narodu je poznata kao prirodni sunđer koji možete koristiti za piling, kupanje ili pranje suđa. Ova specifična sorta je glatka sorta pod nazivom Smooth Patola na Filipinima (*Luffa aegyptiaca*), imamo i grebenastu sortu pod nazivom Sikwa (*Luffa acutangula*), ali za sada nije dostupna za prodaju. Još uvijek umnožavamo sjeme.







**UPO FILIPINSKA TIKVICA** - Tikva Boca, koja se na Filipinima obično naziva Upo je loptasta tikva u obliku boce. Mlado voće se kuva kao jelo od povrća. Godišnje ga uzgajamo jer volim da ga kuvam. Kada plod sazri, kora je tvrda i izdržljiva. Od njega se mogu napraviti posude, šeširi, ukrasne rukotvorine, plovci i muzički instrumenti. Navikla sam samo da ga kuvam, ali sam nedavno saznala i da se mladi izdanci konzumiraju kao zeleno povrće, dok su sjemenke popularna užina. Sadrži ugljikohidrate, minerale i vitamine. Sokovi od zelenog voća su dobri za liječenje bolova u grudima, psihičkih oboljenja, epilepsije i drugih nervnih bolesti. Također se koristi u liječenju želučane kiseline, probavnih smetnji i čireva. Listovi se koriste za liječenje kožnih bolesti. Kuvane sjemenke su također dobre za liječenje čireva.

Postoji mnogo varijanti butternut tikvice, ali ovo je najomiljenija i najpopularnija na tržištu, **HONEYNUT BUTTERNUT SQUASH!** Mini butternut tikva, a ipak jedna od najukusnijih tikvica. Uzgajamo je godišnje zajedno sa Red Kuri Hokkaido tikvom, jer pored malih veličina imaju bogat okus.



Predstavljamo vrlo zanimljivo i apsolutno jedinstveno jestivo povrće, **GIANT INDIAN SNAKE BEAN!** Ovo nije obična zmijska tikva. Zove se zmijski pasulj jer je njegov plod po ukusu sličan boraniji, osim što je još ukusniji i nježniji. Zmijolika ljepota ima i božansko cvijeće! Pogledajte kako su lepi ti cvetovi! Poznata kao Chachinda na hindskom jeziku i posebno je popularna u južnoj Indiji, gdje se od nje prave kari i sabzi. Prekrasna biljka vinove loze koju je zabavno uzgajati.



**BIG MAX PUMPKIN**  
Ogromna sorta bundeve koja može dobro narasti do najmanje 45 kg! Skoro okrugla, jarko narandžasta koža i sa veoma debelim narandžastim mesom. Dobra je za pite i konzerviranje. Omiljena je sorta za sajmove i izložbe. Ako se možete fokusirati na uzgoj jednog ploda u jednoj biljci, sigurno ćete dobiti ogromnu!

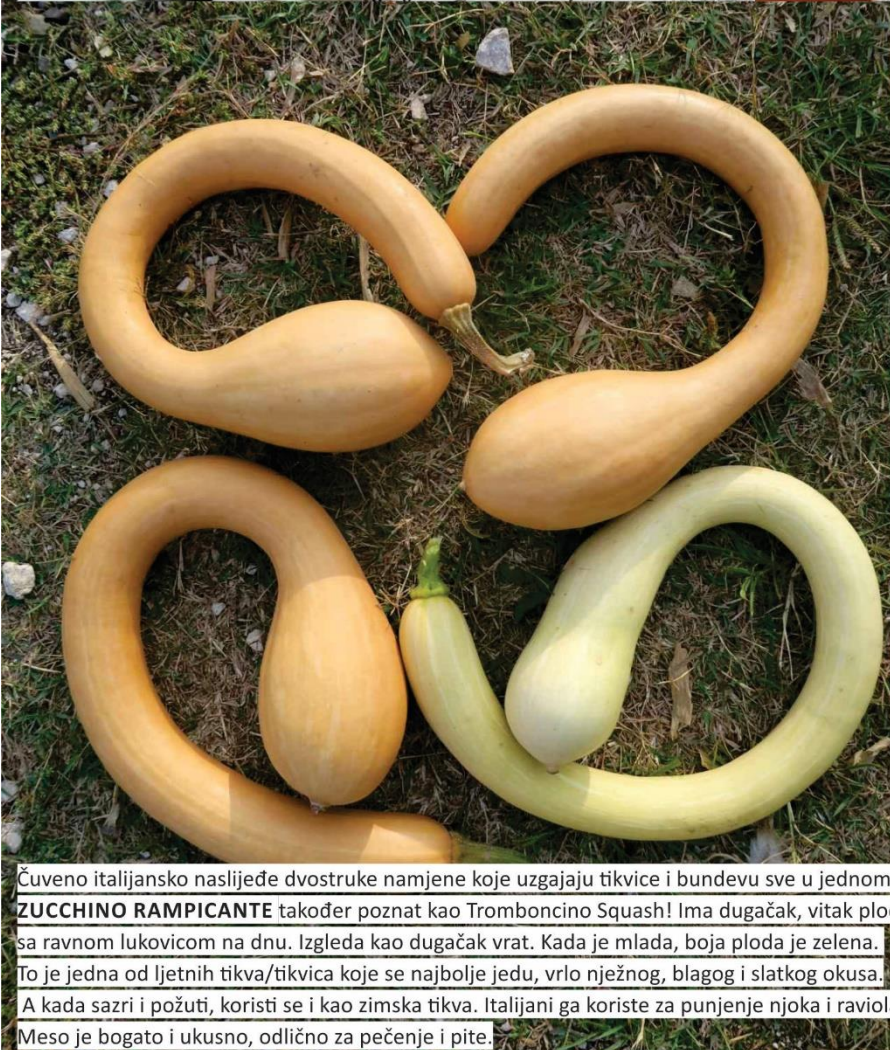


**SMRTIČKA BUDINKA**  
Sačuvana od naše najstarije bake u selu, babe Darinke Sibirčić koja ima 96 godina i hvala što nam je poklonila sjeme. Naša dužnost je čuvati sjeme za neke nove generacije i sačuvati od zaborava.



### KALABASA FILIPINSKI TIKVA / AZIJSKA BUNDEVA

Bez pristrasnosti, ovo je za mene najbolja sorta za kuvanje jela od bundeve kao i hrana za bebe. Uzgajamo je svake godine, a dio zamrzavamo za zimu.



Čuvena dugotrajna tikvica najboljeg ukusa, **BLUE HUBBARD SQUASH**. Spektakularna tikvica za skladištenje potiče iz Južne Amerike. U Marblehead, Massachusetts, stigala je 1854. u skladištu broda iz Zapadne Indije. Kolosalna plava tikva je prirodno bila odličan izbor za dugo putovanje morem jer debela kožica omogućava duži rok trajanja. Poznata je po čuvanju do 6 mjeseci u ostavi. Svako voće može težiti od 6,8 kg do 18 kg, što je čini vrhunskim izborom za restorane i porodične obroke.

Čuveno italijansko naslijeđe dvostruke namjene koje uzgajaju tikvice i bundevu sve u jednom, **ZUCCHINO RAMPICANTE** također poznat kao Tromboncino Squash! Ima dugačak, vitak plod sa ravnom lukovicom na dnu. Izgleda kao dugačak vrat. Kada je mlada, boja ploda je zelena. To je jedna od ljetnih tikva/tikvica koje se najbolje jedu, vrlo nježnog, blagog i slatkog ukusa. A kada sazri i požuti, koristi se i kao zimsko tikva. Italijani ga koriste za punjenje njoka i raviola. Meso je bogato i ukusno, odlično za pečenje i pite.



Popularna italijanska stara sorta, jestiva zmijska tikva, **SERPENTE DE SICILIA CUCUZZI!** Dugačak, vitak plod sjajne svijetlozelene boje. Italijani ih jedu na pari, punjene i pečene. Njima ne smetaju mnoge štetočine i lako se uzgajaju. Kod kuće je volimo kuhati sa soja sosom, spanaćem i mesom.



#### **WHITE PATISSON SQUASH**

(Pattypan),  
porijeklom iz  
Meksika i istočnih  
Sjedinjenih Država.  
Dobra je za hranu  
za bebe! Ima ukus  
kao tikvice, ali slađe.  
To je ljetna tikva  
koja se ističe po svom  
okruglom i plitkom  
obliku i zaobljenim  
ivicama, pomalo  
nalik na leteći tanjir!  
To je biljka koja ne  
zahtijeva mnogo  
održavanja i  
daje puno plodova!



**FLAT WHITE BOER BUNDEVA**, stara sorta nazvana po etničkoj populaciji uglavnom holandskog porijekla koja živi u južnoj Africi. Jedinstvena je bundeva, ravnog oblika i bijele kože. Veoma slatko meso narandžaste boje savršeno je za pite i pečenje.



Prekrasna francuska tikvica, **GALEUX D'EYSINES**! Plod se kreće od srednje do velike veličine sa jedinstvenom kožicom boje breskve prekrivenom velikim bradavicama! Narandžasto meso je veoma slatko i savršeno za pečenje. Takođe je popularan među Francuzima za pravljenje supe.



**BOSTON MARROW TIKVA** - Ova sorta je prvi put dokumentirana davne 1831. godine i omiljena je među poljoprivrednicima zbog svog nenadmašnog slatkog mesa narandžaste boje! Takođe je dobila nagradu "Kovčeg ukusa" za svoj vrhunski ukus i miris!



Koja ljepota! **SWEET DUMPLING SQUASH**, jedna od najsladhih, teži ne više od kilograma, a plod ima bijelu kožicu sa zelenim prugama. Slatko, nježno, narandžasto meso čini ovu sortu omiljenom mnogima. Ne morate čak ni guliti kožu, možete samo direktno ispeći ovu malu slatku knedlu!





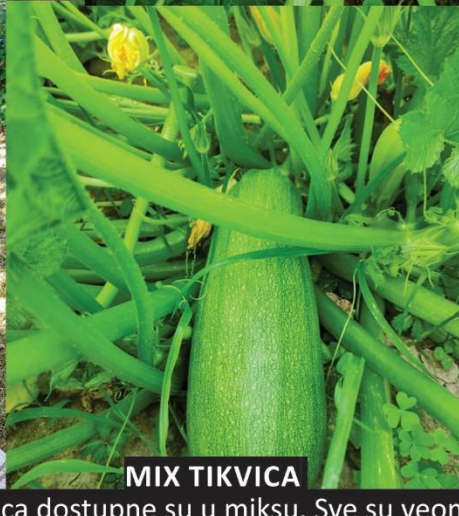
**GELBER ENGLISHER CUSTARD SQUASH,** jedinstvena stara sorta porijeklom iz Gaterslebena, Njemačka.

Ima nevjerovatno sladak ukus. Tikva oblika tepsije, ali je veća od standardnih White i Yellow Patisson sorti i ima izraženiji oblik. Produktivne biljke koje vole hladnu klimu.

**MARINA DI CHIOGGIA BUNDEVA,** Italijanska autohtona sorta. Chioggia je ribarsko mjesto na obali Italije, južno od Venecije. Ova bradavičasta velika, tamnoplavo-zelena ljepotica u obliku turbana sa narandžastim mesom i danas se služi na kanalima Venecije, bilo da je na roštilju ili kao punjenje za raviole i za pravljenje njoka.







**MIX TIKVICA**

Sve boje tikvica dostupne su u miks. Sve su veoma plodne. Savršeno za kuvanje i pečenje. Kada sazriju, naše svinje uživaju u njima.





Sve boje Gospodina Kukuruz

# Kukuruz



Kolekcija starih sorti kukuruza iz cijelog svijeta



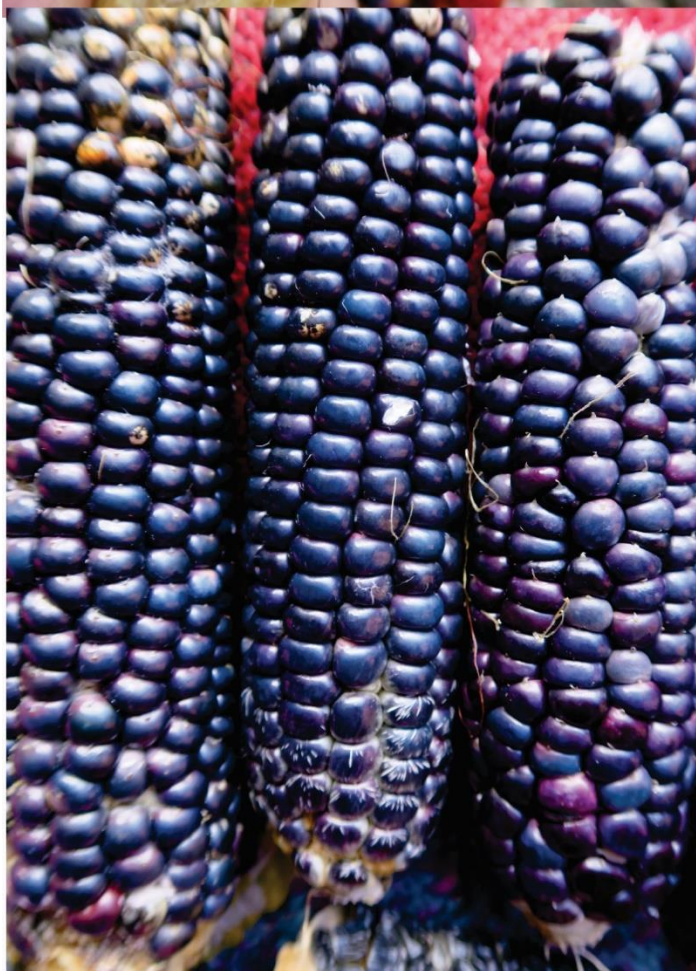




Upoznajte ove preljepo i drevne bele kokice, **BORRO MOUNTAIN POPCORN**. Jedinstvenog izgleda i odličnog okusa. Prvobitno su pronađene u grnčarskoj posudi staroj 600 do 1000 godina. Ovaj lonac je pronašao Frank Tatsch u planinama Burro okruga Grant, New Mexico, 1960-ih/70-ih godina, koji ju je prvobitno uzgajao. Vjeruje se da kokice potječu od drevnih planinskih kokica, nazvanih Palomero Tolequero, autohtone u Meksiku. Ove Palomero kokice su skoro izumrle i korištene su u astečkim kišnim i ratnim ceremonijama. Jedan je od predaka gotovo svih kokica u Sjedinjenim Državama. Ova sorta uzgajana u planinama Burro prije nekoliko stoljeća smatrana je izumrlom sve dok nije otkrivena u loncu.



Popularno naslijeđe kukuruza, poznato po svojoj ljupkosti - **THE STRAWBERRY POPCORN**. Njihov simpatičan oblik i crvene koštice dale su im izgled jagode, pa tako i ime.



**PO'SUWAEGER BLUE CORN** – stara sorta kukuruza Indijanaca Novog Meksika. Ime znači 'skupljanje vode'. Čvrste visoke stabljike. Tamno plava zrna na klipu od 10-12 reda. Sjeme ove sorte će biti dostupno na proljeće. Imamo još mnogo drugih sorti plavog i crnog kukuruza. Nažalost, slike su bile na mom pokvarenom telefonu i uvrstićemo u naš katalog sjemena onih sorti od kojih imamo vlastite slike. Međutim, postojaće i mješavina kukuruza i sve sorte će biti uključene u mješavinu.





Kako divno nasleđe kukuruza! Vrlo rijetka, najljepša i ukusna sorta kokica s orašastim plodovima, **THE MINI PINK POPCORN!**



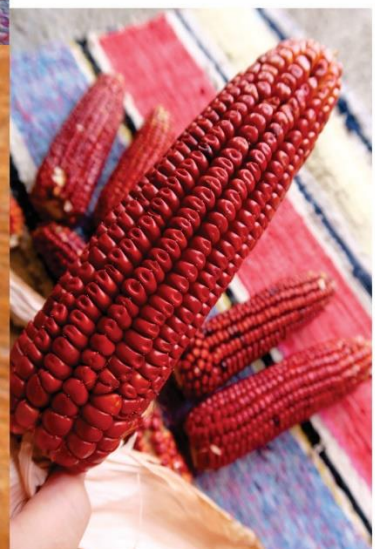


Predivan i šaren kukuruz ove planete! Čuveni, **"GLASS GEM CORN OR RAINBOW CORN"** i nije GMO! To je nasledna sorta kukuruza. Zabavno je otkrivati njegove prekrasne boje zrna! Jer nikada nećete znati koju boju ćete dobiti!



**BLOODY BUTCHER DENT CORN –**

Ovo nije isto sa lokalnom crvenom sortom ovdje. Ovo je prekrasna grimizno crveno udubljena sorta koja je predstavljena naseljenicima u području Virginije 1840-ih. Ima visoke stabljike koje proizvode velike, teške klipove crvenih zrna koje se razlikuju po nijansama. Poznat je po svom slatkom ukusu kada se melje u brašno .





Predstavljamo, **PAINTED MOUNTAIN CORN**, stara sorta kukuruza iz Montane. Njegova gruba ljepota odlična je za hladnije planine. Ako dobro pogledate, svako zrno izgleda kao slika! Za mene je ona najljepša sorta kukuruza i možete ga jesti kao kukuruz u klipu, a ne samo za kokice i brašno kao većinu drugih šarenih sorti.







### **BOSANSKI BIJELI OSMAK KUKURUZ (KUKURUZ OSAM REDA OSMAK)**

Legendarna sorta kukuruza širom Balkana! Slavenovi precima su ovu sortu uglavnom sijali za proizvodnju kukuruznog brašna i ishranu stoke. Danas je rijetko pronaći ovu sortu zbog velikog broja hibridnih sorti predstavljenih lokalnim poljoprivrednicima. Srećom, naša porodica ga je ipak sačuvala. To je jedan od usjeva naše baštine. Ovaj kukuruz je dobio ime po svojoj boji (bijela) i karakterističnim osam redova (osam reda) zrna. Ima dug klas, veliko i ravno zrno. Ima vrlo jaku i visoku stabljiku i ima dužu vegetaciju. Tvrd je u kruni i ima prilično tvrdo zrno. Kada ga sameljemo, dobijamo vrhunsko brašno slatkog ukusa. Osmak u pravilu ima 8 redova zrna, ali ako dobro rodi, može imati 10, 12, pa i do 14 redova. Na nekim klipovima mogu imati žuta zrna. Definitivno najbolji kukuruz za ishranu stoke i proizvodnju kukuruznog brašna. Osmak kukuruz je također dobro prilagođen teškim vremenskim uslovima.



**CRVENI KUKURUZ** - Savršena sorta kukuruza za pečenje, domaće kukuruzno brašno i griz.





MIX HEIRLOOM CORN – Sav šareni kukuruz u jednom pokovanju. Mix starih sorti kukuruza.



CAROLINA REAPER RED



CAROLINA REAPER WHITE



7 POT BIG YELLOW HOT PEPPER



TRINIDAD MORUGA SCORPION YELLOW



TRINIDAD MORUGA SCORPION WHITE



BHUT JOLOKIA RED GHOST



JIGSAW MORUGA ORANGES



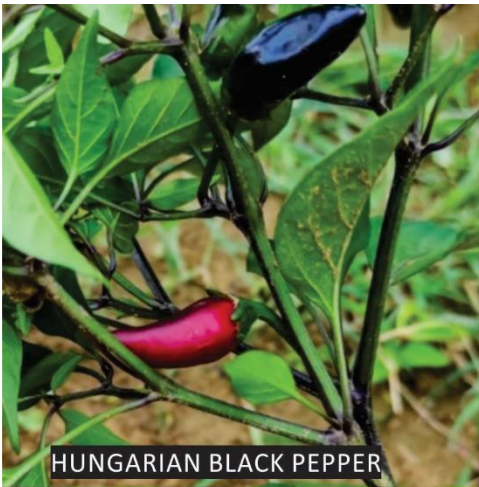
TRINIDAD CHOCOLATE DOUGLAH



7 POT PRIMO YELLOW







HUNGARIAN BLACK PEPPER



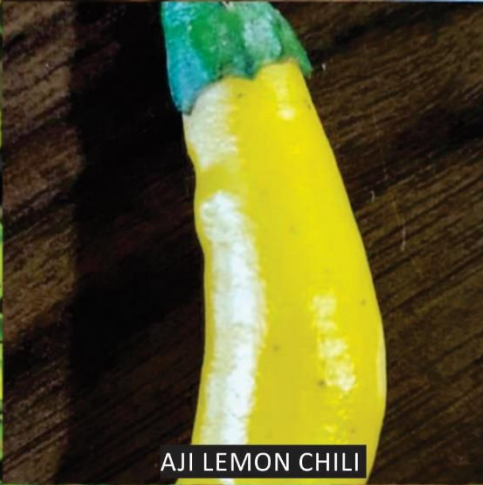
COBRA THUNDER MOUNTAIN  
LONG HORN CHILI



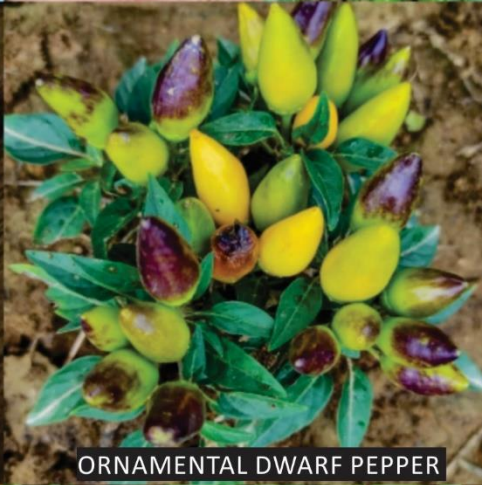
RED CAYENNE PEPPER



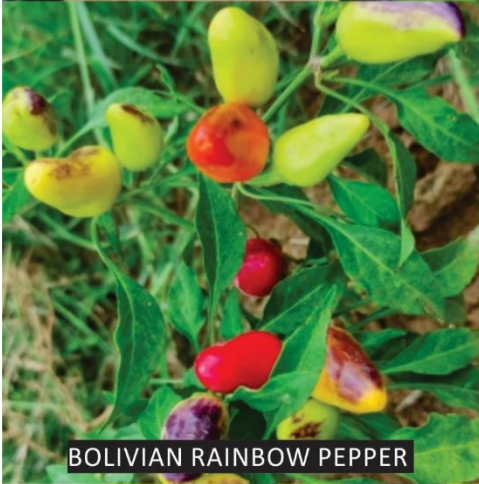
TABASCO HOT CHILI PEPPER



AJI LEMON CHILI



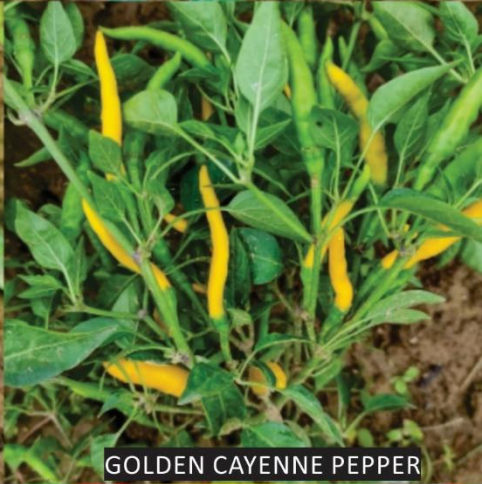
ORNAMENTAL DWARF PEPPER



BOLIVIAN RAINBOW PEPPER



BIQUINHO YELLOW CHILI



GOLDEN CAYENNE PEPPER



JALAPENO



BISHOP'S CROWN CHILI





FATALII YELLOW PEPPER



APOCALYPSE SCORPION

APOCALYPSE SCORPION



HABANERO YELLOW

HABANERO YELLOW



KANTHARI THAI

KANTHARI THAI



7 POT WHITE X HABANERO PEACH



VRSP X PABLANO



BLACK NAGA



JAMAICAN RED

JAMAICAN HOT RED PEPPER



MUSTARD SCORPION



CHERRY BOMB CHILI



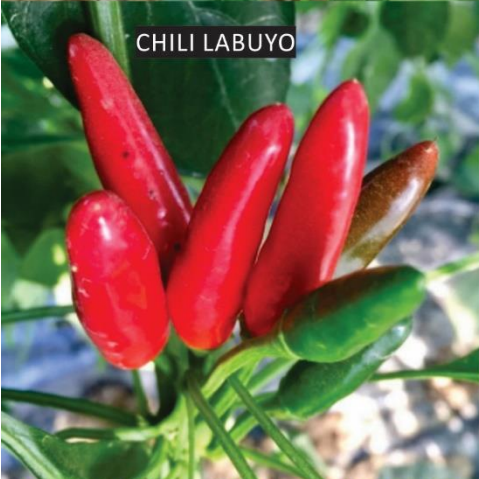
HURT BERRY



PERUVIAN PURPLE CHILI



CHILI LABUYO



PURPLE UFO



GUSTO PURPLE CHILI



LONG CAYENNE CHILI



ORION



ORANGE LANTERN CHILI





**PIAOZINHO**



**BLACK COBRA**



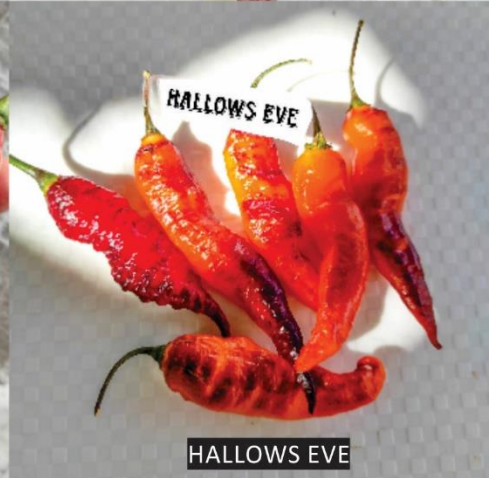
**CHOCOLATE BHUT GHOST JOLOKIA**



**NAGA TWISTER BLACK**



**FRANKEINSTEIN BBG HOT PEPPER**



**HALLOWS EVE**



**NAGA BLACK PANTHER**



**PEACH GHOST**



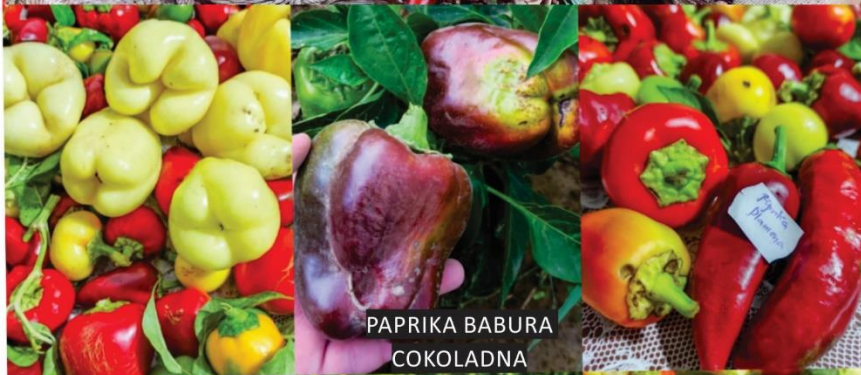
**ORANGE HABANERO**





Naša omiljena sorta paprike kod kuće,  
**PAPRIKA ROGA CRVENA.**  
Savršena je za kisele paprike,  
ajvar, sataraš, šarenu salatu i još  
domaćih proizvoda za konzerviranje.

SWEET WHITE BABURA



PAPRIKA BABURA  
COKOLADNA

PAPRIKA PLAMENA

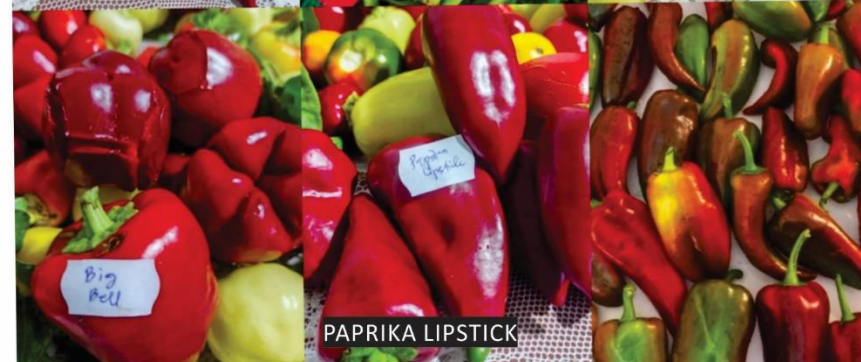
PAPRIKA LJUBOV DLAN



ANAHEIM PAPRIKA

PAPRIKA SOMBORKA

PAPRIKA BIG BELL



PAPRIKA LIPSTICK

FILIPINSKA ATSAL  
PAPRIKA



# Egzoticne Sorte Sa Svih Strana Svijeta

Super rijetke i super zdrave biljke





**GORKA DINJA SUPERHRANA KOJU MORATE UZGAJATI U VAŠOJ BAŠTI.**  
Imamo 10 sorti u našoj kolekciji i imamo 5 dostupnih sorti za prodaju.



**AMPALAYA - MOMORDICA CHARANTIA (GORKA DINJA / GORKA TIKVA / KARELA)**  
ima mnogo zdravstvenih prednosti koje nudi. Antioksidans je i sadrži protuupalna, antikancerogena, antidijabetička, antibakterijska, antiglojuzna i imunomodulacijska svojstva. To je superhrana i ima beskrajne zdravstvene prednosti.

Savjeti za one koji prvi put uzgajaju u hladnim zemljama poput Bosne:

- Gorka dinja je vinova loza, treba joj potpora za penjanje.
- Ako krenete od sjemena, možete početi u zatvorenom prostoru od aprila. Možete i direktno saditi na njivu od 15. maja pa nadalje kada prestane opasnost od mraza. Veoma su osetljive na hladnoću.
- Bolje se ponašaju u plasteniku nego napolju.
- Možete jesti cvijeće, lišće, korijenje i voće. Svi dijelovi su jestivi. Ništa neće propasti.
- Mesec dana nakon presađivanja napolje, počete da daju cveće.
- Berite kada su plodovi dovoljno veliki. Nemojte čekati da postanu žuti.
- Ako želite da sačuvate sjeme, uzmite ga od zrelih plodova kada požute. Obično se otvore kada su prezreli, to je savršeno sjeme koje možete sačuvati za sljedeće sezonu.
- U čuvanju sjemena, uklonite crvenu prevlaku i sjemenke operite vodom pa ostavite da se osuše.
- Možete ga jesti sirovog kao svežu salatu. Samo ga prepolovite i uklonite sjemenke. Takođe možete posoliti i dodati drugo povrće poput paradajza, zelene salate, krastavca i rotkvice.
- Možete da ga kuhate. Postoji mnogo recepata. Najlakše je pržiti uz miješanje s jajima, dodati u bilo koje jelo i pomiješati s mesom.
- Možete ga i zamrznuti za zimnicu. Samo ga očistite i narežite, stavite u celofan ili zatvarač pa duboko zamrznite.
- Nije previše gorak kao što ime kaže.
- Možete osušiti lišće i korijenje za pripremu čaja.
- Možete napraviti sok od listova.
- Povremeno ih zalivajte, posebno tokom veoma toplih dana.
- Jedna sadnica će vam dati puno plodova. Možete posaditi 5 sadnica ako će ih vaša porodica samo konzumirati. Ako želite da podelite sa drugima, biće dovoljno 10 sadnica.

**FILIPINSKA ZELENA GORKA DINJA -**  
Blago gorka, dobra za kuvanje i sirovo jelo.



**SIJAMSKA GORKA DINJA** - Ova mala sorta je sa Tajlanda (bivši Sijam). Ima snažan gorak ukus! Ako imate problema sa šećerom, ovo je za vas!



Divlja i autohtona sorta gorke dinje, male, ali strašne, Mormodica balsamina ili poznata kao **BALSAM KRUŠKA**. Ima dosta gorak ukus od obične gorke dinje, ali i puno više hranljivih materija.



**FILIPINSKA BIJELA GORKA DINJA -**  
Blaža od zelene. Savršeno za osetljive na gorak ukus.



**JYUNPAKU OKINAWAN PURE WHITE** - Čudo prirode, najčistija bela gorka sorta dinje koju poznajemo. Ova blaga japanska gorka dinja donosi biserno bijelo voće blagog okusa. Rafiniran, manje gorak ukus koji je još uvijek prilično nutritivno moćan i promovise zdravlje. Okinavska gorka dinja identificirana je kao jedna od ključnih prehrambenih namirnica koje doprinose svjetski poznatoj dugovječnosti ljudi ovog prekrasnog japanskog ostrva. Pokazalo se da lagano gorko meso ima ljekovitu vrijednost u regulaciji šećera u krvi! Zanimljivo je da gorka dinja razvija slatkoću dok sazrije. Kada plod sazri, oko sjemenki se formira slatka, svijetlocrvena vrećica. Pulpa sjemenki ove sorte je najbolja od bilo koje gorke dinje koju smo probali, kao slatke trešnje! Prekrasna tajna dugovječnosti i dobrog zdravlja!







### OKRA ZELENA FILIPINSKA BAMIJA

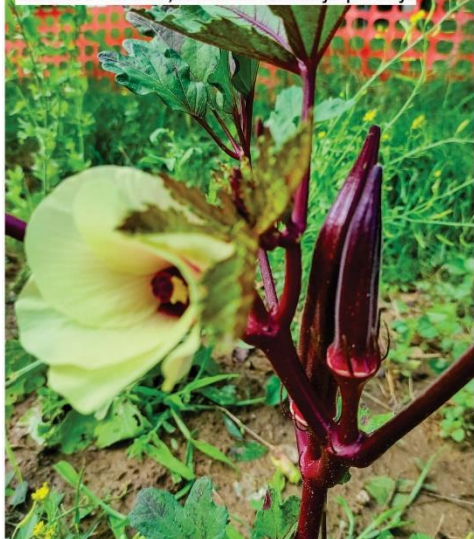
Ova teško dostupna sorta daje dugu, vitku blago zakrivljenu bamiju sa glatkom kožom i odličnim ukusom. Plodovi rastu na visokim biljkama i daju dodatnu aromu supama, varivima i umacima, kao i klasičan sastojak karija.



### Kafa BAMIJA

Osušene i zrele sjemenke kafe bamije mogu se pržiti, samljeti i koristiti kao zamjena za kafu bez kofeina! Kafa sa sjemenkama bamije nema ukus baš kao kada sa kofeinom, ali je relativno blizak u smislu okusa orašastih plodova i tosta.

### OKRA CREVENA FILIPINSKA BAMIJA –isto sa zelenom sortom, samo se razlikuje po boji.



Krastavac + dinja = **CUCAMELON!** Uzgajamo ovu slatku superhranu koja izgleda kao minijaturna lubenica i ima okus kiselog krastavca sa malo limete. Koristan je za zdravlje srca, starenje, moždani udar, rak, niži nivo holesterola, zatvor, krvni pritisak, oči i svaki unutrašnji organ u telu.

**SIKKIM KRSTAVAC** - Nije uobičajeni krastavac. Počinje zelenom bojom sa bijelim mrljama, postaje žuto, crvenkasto-narandžasto kada sazrije, a postaje smeđe s nekim mrežastim šarama kasnije kada je potpuno zrelo za čuvanje sjemena. Ima isti ukus kao i obični krastavac kada je mlad, a ukus postaje blag do bezukusan kako sazri. Ono što je dobro kod ove sorte je da se može kuvati jer joj je kora hrskava i debela. Može se pržiti i dodati u supu.



**MIX SARENA BLITVA**- Blitva je odličan izvor vitamina A i vitamina K i dobar izvor vitamina C i magnezijuma. Blitva takođe sadrži antioksidanse beta-karoten, lutein i zeaksantin. Vitamin A igra značajnu ulogu u normalnom formiranju i održavanju mnogih organa uključujući srce, pluća i bubrege.





**MIX METARSKA MAHUNA (ZELENA, LJUBICASTA I CRVENA)** - Nudimo mješavinu sorti jer nam je bilo teško odvojiti sjeme, jer kada se osuše mahune izgledaju potpuno isto. Yard Long Bean također poznat kao zmijski pasulj, Asparagus Bean ili Kineski dugi pasulj daje dugačke, tanke okrugle mahune graha blago slatkog okusa. Mahune mogu narasti do 90 cm duge, ali najbolje se beru kada su dugačke oko 30 cm i debljine olovke, tada će biti nježne i slatke, a ne žilave. To je penjačica koja može doseći 2 m visine pa će trebati mreža ili okvir za penjanje. Yard Long Bean proizvodi prilično bijele do ljubičaste cvjetove, a mahune vise u parovima. Da bi održali proizvodnju mahuna, redovno berite i koristite mahune svježije u roku od 1-2 dana. Vrlo su produktivna biljka i lako se uzgajaju. Yard Long Bean je osnovni proizvod kuhinje jugoistočne Azije, posebno u mojoj domovini, na Filipinima. Prema USDA bazi podataka o nutrijentima, oni su dobar izvor proteina, vitamina A, tiamina, riboflavina, gvožđa, fosfora i kalijuma, i veoma dobar izvor vitamina C, folata, magnezijuma i mangana.



Dvije vrste kiwana, obični kiwano i žuti okrugli kiwano.



GREEN-STEM PAK-CHOI



### OBIČNI KIWANO -

Cucumis metuliferus, koji se obično naziva afrički rogati krastavac, rogata dinja, šiljasta dinja, žele dinja ili kiwano, jednogodišnja je loza iz porodice krastavaca i dinja Cucurbitaceae. Njegov plod ima bodlje nalik na rogove, pa otuda i naziv "rogata dinja".

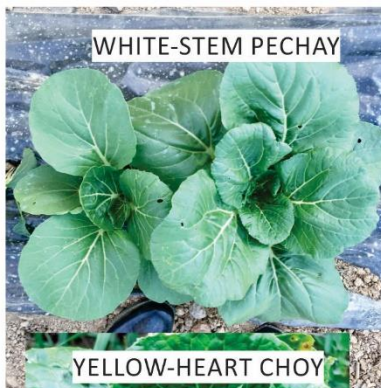
Zrelo voće ima narandžastu boju kožicu i zeleno meso nalik na žele. Hranjive tvari i antioksidansi koji se nalaze u Kiwanu nude brojne zdravstvene prednosti, jača funkciju imunološkog sistema.

### KIWANO ROUND JELLY

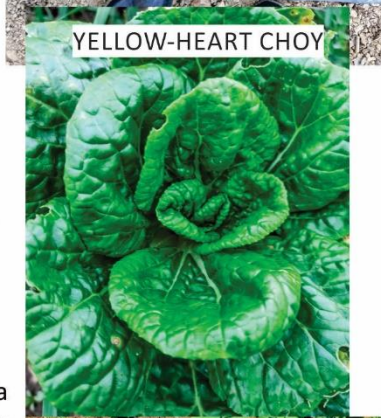
Dinja iz Afrike. Zapravo postoji rijetka i okrugla verzija popularne Kiwano Jelly Melon. Ne dolazi samo s češćim duguljastim oblikom. Koža je blede žute boje breskve. Meso je sočno, slatko i ukusno. Okus se često poredi sa bananom i limunom. Vrlo je simpatično uzgajati ovu sortu i ukusna je za smutije.



WHITE-STEM PECHAY



YELLOW-HEART CHOY



PURPLE-LADY BOK-CHOY



### PAK-CHOI SE NAZIVA I BOK CHOY I PECHAY.

Nudimo vam četiri varijante – bijelu stabljiku, zelenu stabljiku, ljubičastu damu i žuto srce.

Kao i ostalo lisnato povrće, odličan je izvor flavonoida kvercetina. Kvercetin može pomoći u smanjenju upale u tijelu, što može pomoći u smanjenju rizika od razvoja

niza kroničnih dravstvenih problema kao što su bolesti srca, dijabetes i rak.





Upoznajte **DRAGON'S EGG KRSTAVAC**, nasljedni krastavac iz naše susjedne zemlje, Hrvatske! Predivno bijelo voće koje podsjeća na veliko jaje. Okus je blag, bez gorčine i slatkog okusa. Jedinstven je, lak za uzgoj i plodan!



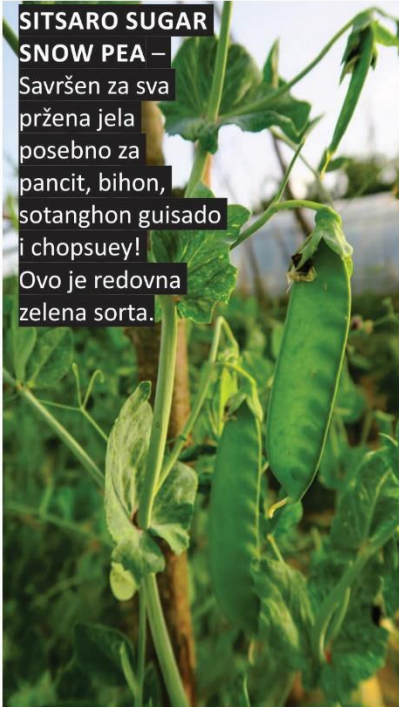
### FILIPINSKI KRSTAVAC SALATAR

Ova sorta je dobra za salatu od krastavaca (za jelo sirovo, ne za kiseljenje). Velika je i duga. Na ovim fotografijama plodovi još mogu narasti. Jedna biljka može proizvesti najmanje 10 plodova odjednom i cvjeta iznova i iznova dok ne dođe hladno godišnje doba.

### SITSARO SUGAR

#### SNOW PEA –

Savršen za sva pržena jela posebno za pancit, bihon, sotanghon guisado i chopsuey! Ovo je redovna zelena sorta.



### SUGAR MAGNOLIA TENDRIL PEA –

prvi ikad ljubičasti grašak (sitsaro/nije grasak). Slatko i ukusno! Ne mogu propustiti da svake godine uzgajam šećerni grašak jer volim da ga jedem sirovog, a moja porodica ga obožava da ga jedu prženog i pomešanog sa pancit prženim rezancima.



### KRSTAVAC KORNISON

Sorta krastavaca pogodna za kiseljenje.



### BLUE TERNATE BUTTERFLY PEA



Jedan od najzdravijih jestivih cvjetova ove planete, **CLITORIA TERNATEA (LEPTIR GRAŠAK)**. Najzdraviji i najhranljiviji biljni jestivi super cvijet. Imamo plavi trostruki, bijeli i ljubičasti trokut. Samo blue ternate je dostupna sorta za prodaju i to samo u ograničenoj količini jer ne daje mnogo sjemena. Ovaj cvijet je vrlo poznat u Aziji jer ima nekoliko prednosti za vaš mozak, kožu, kosu i još mnogo toga.

#### PREDNOSTI LEPTIR GRAŠAK

1. Pojačajte zdravlje mozga.
2. Bori se protiv raka.
3. Protuupalna svojstva.
4. Snizi krvni pritisak.
5. Poboljšava zdravlje kože.
6. Poboljšava zdravlje kose.
7. Pomaže u probavi.
8. Pomaže u regulaciji krvi.







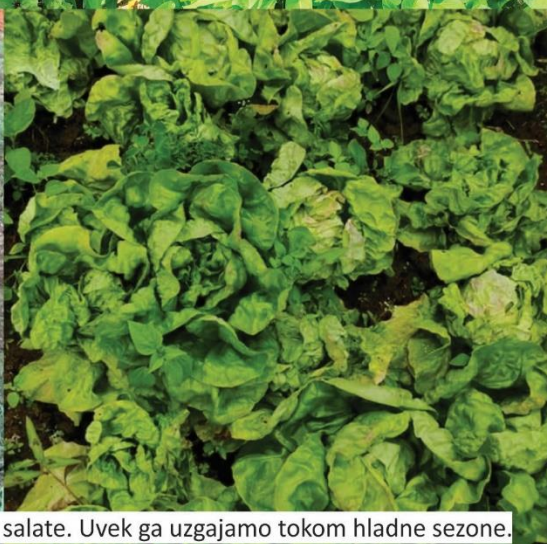
**MALABAR SPINAT** -Imamo zelenu i crvenu sortu. Samo crvena je dostupna za prodaju. Malabarski špinat ili lokalno poznat kao Alugbati na Filipinima. Izvorno je porijeklom iz Indije (Malabar je primorska regija u jugozapadnoj Indiji) i ima dvije uobičajene vrste: zeleni malabar spanać (Basella alba) i crveni malabar spanać (Bassella rubra). Veoma se lako održava i definitivno se lako uzgaja. To je vrlo uobičajeno povrće na Filipinima i dobro poznato hranljivo povrće. Uključivanje u redovnu ishranu pomaže u prevenciji slabosti kostiju, anemije, kardiovaskularnih bolesti i raka debelog creva. Bobice su jestive i mogu se koristiti kao prirodna boja za hranu.



**KANGKONG SPINAT** (Ipomoea reptans). Također poznat kao Tangkong, Kankun, kineski spanać, vodeni spanać, riječni spanać i močvarni kupus. Kangkong lišće i mladi izdanci popularno su povrće zbog hrskavih stabljika i nježnih listova i mogu se naći u većini kuhinja jugoistočne Azije.



**SALATA PUTERICA**- omiljena domaća sorta salate. Uvek ga uzgajamo tokom hladne sezone.







**KINESKI KUPUS 'HILTON'** također poznat kao **NAPA KUPUS**. Ova sorta nasleđa sama po sebi proizvodi velike prelepe glave, nema potrebe za podrškom. Veoma je ukusno i hrskavo! Savršeno za ishranu na bazi sirovog bilja, pomfrit i kiseli kupus ili kimči.

Nudimo tri vrste bosiljka: Genovese bosiljak, ljubičasti bosiljak i kardinal bosiljak.



**GENOVESE BOSILJAK** - Jedan je od najpopularnijih bosiljka za kulinarsku upotrebu, posebno za upotrebu u pestu, tradicionalnom Genovese sosu. Osim pesta, bosiljak Genovese je divan dodatak salatama, sendvičima i jelima od tjestenine. Njegovi nježni listovi mogu biti sušeni ili potrgani rukom kako bi oslobodili svoju ljupku esenciju. Genovese bosiljak je također savršen uz sveži, zreo paradajz i mozarella sir, kao tradicionalna Caprese salata. Njegov sladak, blago biber okus i sveža aroma dobro se uklapaju u široku lepezu jela.

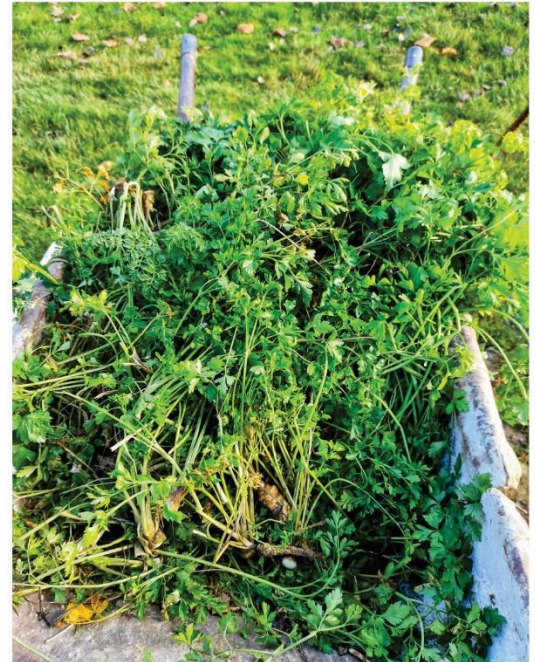
**LJUBIČASTI BOSILJAK** je sličan zelenom bosiljku osim po privlačnom tamnoljubičastom (gotovo crnom) lišću. Njihove boje variraju od svijetlo crvene do tamno ljubičaste. Ljubičasta biljka bosiljka proizvodi ružičaste ili bijele cvjetove, što doprinosi njenoj ljepoti. Njihovo lišće takođe ima intenzivniju aromu u poređenju sa biljkom zelenog bosiljka.

**KARDINAL BOSILJAK**, najljepša i rijetka sorta bosiljka! Ukusni, mirisni kulinarski bosiljak koji daje ogromne, bogate ljubičaste grmolike cvjetne glavice. Pikantno-slatki listovi savršeni su za salate, supe, kari, a listovi se odlično slažu kao prelive za bilo koje jelo. Savršen je i za sušenje za čaj.





**MUNGO GRAH-** Mungo grah je jedan od najboljih biljnih izvora proteina. Bogate su esencijalnim aminokiselinama, antioksidansima i nutrijentima koji mogu pomoći u smanjenju krvnog tlaka, razine LDL kolesterola i rizika od srčanih bolesti. Mungo grah (*Vigna radiata*) je mali, zeleni pasulj koji pripada porodici mahunarki. Uzgajaju se od davnina. Dok je porijeklom iz Indije, pasulj se kasnije proširio u Kinu i razne dijelove jugoistočne Azije. Ovaj pasulj ima blago slatkast ukus i prodaje se svjež, kao klice ili kao sušeni pasulj. Mungo grah je nevjerovatno svestran i obično se jede u salatama, supama i prženim jelima. Bogate su hranjivim tvarima i vjeruje se da pomažu kod mnogih bolesti.

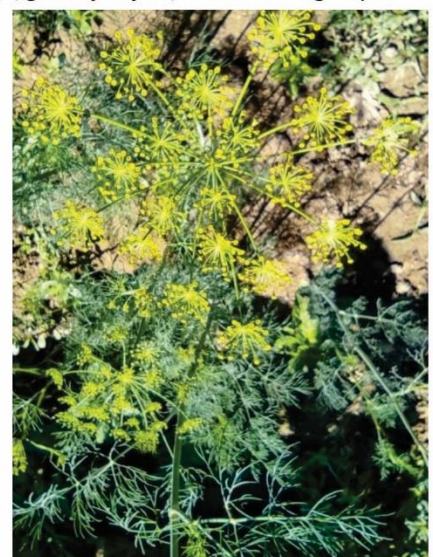


**PERŠUN** je začinsko bilje i sav njegov dio je jestiv. Uglavnom se peršun koristi samo kao ukras za posipanje ili ukrašavanje jela. Kod kuće koristimo listove za ukras (uglavnom supe, pečenje i razne vrste jela) i za domaći čaj. Takođe, koristimo korenje/gomolj za jelo, baš kao i šargarepu.



### PATLIDŽAN MIX

Mešajte sorte patlidžana pogodne za kuvanje, pečenje i dolaze u različitim oblicima i bojama.



**KOPER** - Perasti listovi biljke kopar daju svježi zeleni okus lakšim jelima kao što su salate, plodovi mora i povrće. Odlično je i u umacima, namazima i domaćim kiselim krastavcima.





BRUSSELS SPROUTS



DOMACI KUPUS



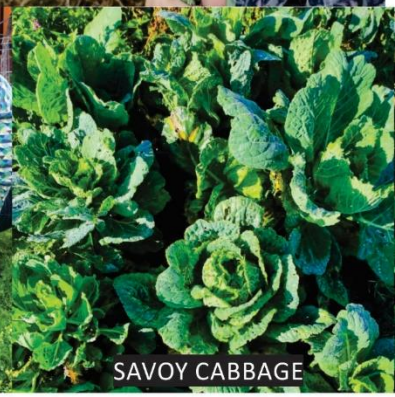
BROKULA



KUPUS CRVENI



KAMILICA



SAVOY CABBAGE





**SUNKOCRET STARA SORTA**- Prekrasna mješavina starih i autohtonih suncokreta koje vole pčele i drugi oprašivači. Takođe, daje dobro seme za jelo.



**ICEBERG SALATA**- Poznata i kao hrskava salata, uživa se zbog svog blagog okusa i hrskavosti. Ukusan je dodatak salatama i savršen za obloge od zelene salate. Ova sorta se čuva duže od većine drugih vrsta zelene salate, što je čini mudrim ekonomičnim izborom jer minimizira kvarenje i otpad.



**KORIJANDAR**- Svježi, citrusni listovi korijandera se široko koriste u azijskoj, orijentalnoj i bliskoistočnoj kuhinji, kao preljev za jela od riže, karija, supa i variva. Sušeno voće, ili sjemenke, poprimaju drugačiji karakter, zgnječeno ili samljeveno direktno u ljuti kari, ili pečeno kako bi dodalo dubinu okusa mesa i marinadi.



**OBIČNA ZELENA BLITVA**- najviše preferiramo ovu sortu pa je stavljamo u posebnu ponudu.



**BIJELI CARFIOL**- najčešća boja karfiola, sa kontrastnom bijelom glavicom koja izgleda slično kao sirna skuta) okružena zelenim listovima.



**COSMIC CRIMSON LETTUCE MIX**- Ova privlačna mješavina crvenih i ljubičastih sorti bogatih antocijaninima pruža bogat izbor jestivih namirnica koje su podjednako šarene koliko i ukusne i hranjive.



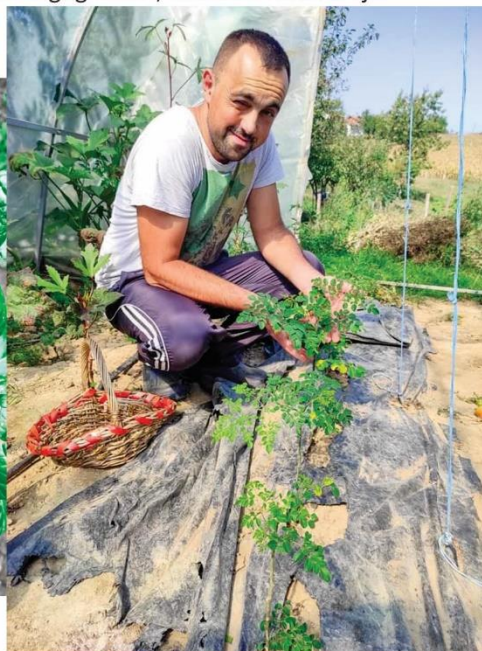


Dvije varijante **DAIKON RADISH/Labanos**, rotkvice dugog izduženog oblika. Daikon rotkvice je porijeklom iz Japana.

To je omiljeno korjenasto povrće u Aziji, naraste mnogo veće i duže od ostalih sorti rotkvice i voli hladnoću.

Imamo dvije varijante Daikona, bijelu i rijetku ružičastu! Bijela sorta je najčešće uzgajana daikon, a cvjetovi su s bijelom bojom.

Cvjetovi ružičaste sorte imaju neke nijanse ljubičaste. Ovo su sorte rotkvice blagog ukusa, savršene za kuvanje.



**ZELENI TATSOI**- Tatsoi ima nadimak Vitamin Green, i to sa pravom.

Ova gurmanska salata je poznata kao jedan od najbogatijih izvora vitamina C i prepuna je drugih nevjerojatnih vitamina, minerala i jedinjenja koja pomažu zdravlje! Tatsoi se također može pohvaliti glukozinolatima (koji su opsežno proučavani zbog njihovog potencijala u smanjenju rizika od nekih karcinoma) i karotenoidima, koji promoviraju zdravlje očiju. Nećete morati da se cjenkate sa svojom djecom da ih natjerate da jedu ovo povrće. Super je slatka i lako se voli, blagog i osvježavajućeg okusa. Rozete niskog rasta sastoje se od sitnih, sjajnih listova u obliku kašike koji se mogu pohvaliti hrskavim i sočnim okusom.

**MORINGA OLEIFERA**- Najbolja među najboljima! Veoma je hranljiv i može se koristiti u svim jelima. Imamo dovoljno zaliha sjemena čak sa Filipina! Roditelji su mi donijeli sjeme prije četiri godine kada su došli ovdje u Bosnu na odmor. Izazov je za uzgoj jer je klijanje vrlo sporo, ali okušajte sreću u uzgoju ove superhrane. Izraste u drvo i možete ga držati u zatvorenom tokom zime dok je malo.





**EASTER BASKET MIX RADISH**-Veličanstvena mješavina nekih od najživopisnijih proljetnih rotkica na planeti. Ovi korijeni koji se lako uzgajaju i daju puno boja i okusa ranim proljetnim salatama.



**1,500 YEAR OLD CAVE BEAN**

Najstariji grah na svijetu!  
Neverovatan domaći pasulj,  
navodno pronađen u  
pećini u Novom Meksiku,  
u glinenoj posudi zapečaćenoj  
smolom. Kada je datirano  
ugljenikom, testovi su pokazali  
da je star 1.500 godina!  
Dugačka loza se penje do 3 metra  
i proizvodi ukusne mahune.  
Mahune su velike i bubrežastog  
oblika, bijele boje sa kestenjastim  
mrljama. Veoma rijedak  
kolekcionarski pasulj.



## LISTA SJEMENA

### LUBENICE (13)

GOLDEN MIDGET LUBENICA- 5 SJEMENKI 2KM  
BIJELA LUBENICA- 7 SJEMENKI 2KM  
YAMATO SILVER LUBENICA- 7 SJEMENKI 2KM  
LEMON DROP LUBENICA- 7 SJEMENKI 2KM  
LUBENICA MJESEC I ZVJEZDE- 5 SJEMENKI 2KM  
NAVAJO ZIMSKA LUBENICA- 7 SJEMENKI 2KM  
LUBENICA SWEET SIBERIAN - 7 SJEMENKI 2KM  
ART COMBE'S ANCIENT LUBENICA - 7 SJEMENKI 2KM  
LUBENICA ZLATNA RUSIJA - 7 SJEMENKI 2KM  
ORANGEGLO LUBENICA- 7 SJEMENKI 2KM  
MALA PLANINSKA LUBENICA- 7 SJEMENKI 2KM  
ŽUTA LUBENICA- 7 SJEMENKI 2KM  
ROYAL GOLDEN LUBENICA- 7 SJEMENKI 2KM

### DINJE (10)

TIGAR DINJA- 7 SJEMENKI 2KM  
MANGO VINE BRESKVA DINJA- 10 SJEMENKI 2KM  
DINJA MEDENA ROSA- 10 SJEMENKI 2KM  
BIJELA DINJA LANZHOU- 5 SJEMENKI 2KM  
MALA AZIJSKA DINJA- 7 SJEMENKI 2KM  
RICH SWEETNESS 132 DINJA- 6 SJEMENKI 2KM  
KAJARI DINJA- 10 SJEMENKI 2KM  
DZIVOVSKA GLAVA OD VOSKA ILI METAK DINJA- 7 SJEMENKI 2KM  
DINJA IZ UZBEKISTANA- 7 SJEMENKI 2KM  
MELONA DINJA ANANAS- 7 SJEMENKI 2KM

### PARADAJZ (45)

AURIGA PARADAJZ – 10 SJEMENKI 2KM  
BLACK ZEBRA PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
BLACK STRAWBERRY PARADAJZ – 10 SJEMENKI 2KM  
SWEETHEART CHERRY PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
LUBENICA CERİ PARADAJZ – 10 SJEMENKI 2KM  
EVIL OLIVE PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
AMANA ORANGE PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
ROMA PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
DARK GALAXY PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
KRUSKA PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
BABY YELLOW PLUM– 10 SJEMENKI 2KM  
BABY RED PLUM– 10 SJEMENKI 2KM  
CHEROKEE PURPLE PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
CHEROKEE GREEN PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
REISETOMATE CRVENI PUTNIČKI– 10 SJEMENKI 2KM  
PHIL'S ONE ZUTI PUTNIČKI – 10 SJEMENKI 2KM  
PHIL'S TWO ZELENI PUTNIČKI– 10 SJEMENKI 2KM  
NARANDZASTO VOLOVSKO SRCE RUSKI– 10 SJEMENKI 2KM  
CRNO VOLOVSKO SRCE– 10 SJEMENKI 2KM  
BJELO VOLOVSKO SRCE– 10 SJEMENKI 2KM  
ROZO VOLOVSKO SRCE– 10 SJEMENKI 2KM  
ZLATNI KRALJ SIBIRA VOLOVSKO SRCE– 10 SJEMENKI 2KM  
CRVENA KRUSKICA– 10 SJEMENKI 2KM  
ZUTA KRUSKICA– 10 SJEMENKI 2KM

COKOLADNA KRUSKICA– 10 SJEMENKI 2KM  
BLUE BEAUTY PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
BIG RAINBOW PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
GREAT WHITE BLUE PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
SAN MARZANO PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
TRICOLULA PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
SICILIAN SAUCER PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
MINI SAN MARZANO– 10 SJEMENKI 2KM  
BLACK KRIM PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
GREAT WHITE PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
DOMACI JABUCAR– 10 SJEMENKI 2KM  
HEINZ PARADAJZ 1350– 10 SJEMENKI 2KM  
CRVENI DIVLJI PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
ZUTI DIVLJI PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
CRVENI VESUVIO PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
ZUTI VESUVIO PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM  
INDIGO ROSE CERİ– 10 SJEMENKI 2KM  
CRVENI CERİ – 10 SJEMENKI 2KM  
ŽUTI CERİ– 10 SJEMENKI 2KM  
COKOLADNI CERİ– 10 SJEMENKI 2KM  
INDIGO APPLE BLACK PARADAJZ– 10 SJEMENKI 2KM

### KUKURUZ (10)

BORRO MOUNTAIN POPCORN- 5 SJEMENKI 2KM  
STRAWBERRY POPCORN- 8 SJEMENKI 2KM  
MINI PINK POPCORN- 10 SJEMENKI 2KM  
GLASS GEM CORN- 10 SJEMENKI 2KM  
PAINTED MOUNTAIN CORN- 10 SJEMENKI 2KM  
PO'SUWAEGER BLUE CORN- 10 SJEMENKI 2KM  
BLOODY BUTCHER DENT CORN- 10 SJEMENKI 2KM  
MIX HEIRLOOM CORN- 10 SJEMENKI 2KM  
OSMAK KUKURUZ- 10 SJEMENKI 2KM  
CRVENI KUKURUZ- 10 SJEMENKI 2KM

### TIKVICE, TIKVE, I BUNDEVE (18)

UPO FILIPINSKA TIKVICA - 7 SJEMENKI 2KM  
GIANT INDIAN SNAKE BEAN- 3 SJEMENKI 2KM  
SERPENTE DE SICILIA CUCUZZI- 3 SJEMENKI 2KM  
BIG MAX PUMPKIN- 5 SJEMENKI 2KM  
BLUE HUBBARD SQUASH- 7 SJEMENKI 2KM  
SMRTIČKA BUDINKA – 7 SJEMENKI 2KM  
GELBER ENGLISCHER CUSTARD SQUASH- 7 SJEMENKI 2KM  
WHITE PATISSON SQUASH- 7 SJEMENKI 2KM  
SWEET DUMPLING SQUASH- 7 SJEMENKI 2KM  
HONEYNUT BUTTERNUT SQUASH- 10 SJEMENKI 2KM  
MARINA DI CHIOGGIA PUMPKIN- 7 SJEMENKI 2KM  
FLAT WHITE BOER PUMPKIN- 7 SJEMENKI 2KM  
ZUCCHINO RAMPICANTE SQUASH- 7 SJEMENKI 2KM  
GALEUX D' EYSINES SQUASH- 7 SJEMENKI 2KM  
FILIPINSKI TIKVA KALABASA- 7 SJEMENKI 2KM  
LUFFA SUNĐER TIKVICA- 7 SJEMENKI 2KM  
BOSTON MARROW SQUASH- 7 SJEMENKI 2KM  
MIX TIKVICA– 15 SJEMENKI 2KM



## **LJUTE PAPRIKE (47)**

CAROLINA REAPER RED- 4 SJEMENKI 2KM  
CAROLINA REAPER WHITE- 4 SJEMENKI 2KM  
TRINIDAD CHOCOLATE DOUGLAH- 4 SJEMENKI 2KM  
CHOCOLATE BHUT GHOST- 4 SJEMENKI 2KM  
APOCALYPSE SCORPION PEPPER- 4 SJEMENKI 2KM  
TRINIDAD MORUGA SCORPION YELLOW- 4 SJEMENKI 2KM  
TRINIDAD MORUGA SCORPION WHITE- 4 SJEMENKI 2KM  
FATALII YELLOW PEPPER- 4 SJEMENKI 2KM  
MUSTARD SCORPION- 4 SJEMENKI 2KM  
FRANKEINSTEIN BBG HOT PEPPER- 4 SJEMENKI 2KM  
BHUT JOLOKIA RED GHOST- 4 SJEMENKI 2KM  
BLACK COBRA CHILI -6 SJEMENKI 2KM  
7 POT BIG YELLOW HOT PEPPER- 4 SJEMENKI 2KM  
JIGSAW MORUGA ORANGES- 4 SJEMENKI 2KM  
PIAOZINHO CHILI - 4 SJEMENKI 2KM  
JAMAICAN HOT RED PEPPER - 4 SJEMENKI 2KM  
VRSP X PABLANO- 4 SJEMENKI 2KM  
7 POT PRIMO YELLOW- 4 SJEMENKI 2KM  
PEACH GHOST- 4 SJEMENKI 2KM  
JALAPENO- 6 SJEMENKI 2KM  
HUNGARIAN BLACK PEPPER - 6 SJEMENKI 2KM  
BIQUINHO YELLOW CHILI - 6 SJEMENKI 2KM  
BOLIVIAN RAINBOW PEPPER - 6 SJEMENKI 2KM  
ORNAMENTAL DWARF PEPPER - 6 SJEMENKI 2KM  
RED CAYENNE PEPPER - 6 SJEMENKI 2KM  
GOLDEN CAYENNE PEPPER - 6 SJEMENKI 2KM  
PERUVIAN PURPLE CHILI - 6 SJEMENKI 2KM  
CHERRY BOMB CHILI- 6 SJEMENKI 2KM  
GUSTO PURPLE CHILI- 6 SJEMENKI 2KM  
COBRA THUNDER MOUNTAIN LONG HORN CHILI- 6 SJEMENKI 2KM  
TABASCO HOT CHILI PEPPER - 6 SJEMENKI 2KM  
AJI LEMON CHILI - 6 SJEMENKI 2KM  
CHILI LABUYO- 6 SJEMENKI 2KM  
ORANGE LANTERN CHILI- 10 SJEMENKI 2KM  
LONG CAYENNE CHILI- 6 SJEMENKI 2KM  
BISHOP'S CROWN CHILI- 6 SJEMENKI 2KM  
HURT BERRY- 6 SJEMENKI 2KM  
ORION- 4 SJEMENKI 2KM  
PURPLE UFO- 4 SJEMENKI 2KM  
7 POT WHITE X HABANERO PEACH- 4 SJEMENKI 2KM  
BLACK NAGA- 6 SJEMENKI 2KM  
HABANERO YELLOW- 4 SJEMENKI 2KM  
HABANERO ORANGE- 4 SJEMENKI 2KM  
KANTHARI THAI- 6 SJEMENKI 2KM  
NAGA BLACK PANTHER- 6 SJEMENKI 2KM  
NAGA TWISTER BLACK- 6 SJEMENKI 2KM  
HALLOWS EVE- 6 SJEMENKI 2KM

## **PAPRIKE (10)**

ROGA PAPRIKA – 30 SJEMENKI 2KM  
PARIKA SOMBORKA – 10 SJEMENKI 2KM  
PAPRIKA BIG BELL – 10 SJEMENKI 2KM  
SWEET WHITE BABURA – 10 SJEMENKI 2KM  
PAPRIKA LJUBOV DLAN– 10 SJEMENKI 2KM  
PAPRIKA LIPSTICK– 10 SJEMENKI 2KM

PAPRIKA PLAMENA– 10 SJEMENKI 2KM  
PAPRIKA BABURA COKOLADNA– 6 SJEMENKI 2KM  
FILIPINSKA ATSAI PAPRIKA– 10 SJEMENKI 2KM  
ANAHEIM PAPRIKA– 10 SJEMENKI 2KM

## **EGZOTICNE SORTE (47)**

FILIPINSKA ZELENA GORKA DINJA – 4 SJEMENKI 2KM  
FILIPINSKA BIJELA GORKA DINJA– 4 SJEMENKI 2KM  
BALSAM KRUŠKA GORKA DINJA– 4 SJEMENKI 2KM  
SIJAMSKA GORKA DINJA– 4 SJEMENKI 2KM  
JYUNPAKU OKINAWAN PURE WHITE GORKA DINJA– 3 SJEMENKI 2KM  
OKRA ZELENA FILIPINSKA BAMIJA– 10 SJEMENKI 2KM  
OKRA CREVENA FILIPINSKA BAMIJA– 10 SJEMENKI 2KM  
KAFA BAMIJA– 6 SJEMENKI 2KM  
CUCAMELON– 30 SJEMENKI 2KM  
MIX SARENA BLITVA– 30 SJEMENKI 2KM  
OBIČNI KIWANO– 10 SJEMENKI 2KM  
KIWANO ROUND JELLY– 10 SJEMENKI 2KM  
MIX METARSKA MAHUNA– 10 SJEMENKI 2KM  
GREEN-STEM PAK CHOI– 20 SJEMENKI 2KM  
WHITE-STEM PECHAY– 20 SJEMENKI 2KM  
PURPLE LADY BOK-CHOY– 10 SJEMENKI 2KM  
YELLOW HEART CHOY– 10 SJEMENKI 2KM  
FILIPINSKI KRSTAVAC SALATAR– 10 SJEMENKI 2KM  
SIKKIM KRSTAVAC– 15 SJEMENKI 2KM  
SITSARO SUGAR SNOW PEA– 10 SJEMENKI 2KM  
SUGAR MAGNOLIA TENDRIL PEA– 10 SJEMENKI 2KM  
CLITORIA BLUE TERNATE– 3 SJEMENKI 2KM  
KANGKONG SPINAT– 5 SJEMENKI 2KM  
KINESKI KUPUS– 20 SJEMENKI 2KM  
SALATA PUTERICA– 50 SJEMENKI 2KM  
MALABAR SPINAT– 7 SJEMENKI 2KM  
MUNGO GRAH– 40 SJEMENKI 2KM  
GENOVESE BOSILJAK– 20 SJEMENKI 2KM  
LJUBIČASTI BOSILJAK– 20 SJEMENKI 2KM  
KARDINAL BOSILJAK– 10 SJEMENKI 2KM  
KRSTAVAC KORNISON– 10 SJEMENKI 2KM  
PERŠUN– 30 SJEMENKI 2KM  
KOPER– 20 SJEMENKI 2KM  
OBIČNA ZELENA BLITVA– 10 SJEMENKI 2KM  
KORIJANDAR– 20 SJEMENKI 2KM  
SUNKOCRET STARA SORTA– 30 SJEMENKI 2KM  
COSMIC CRIMSON LETTUCE MIX– 50 SJEMENKI 2KM  
WHITE DAIKON– 15 SJEMENKI 2KM  
PINK DAIKON– 15 SJEMENKI 2KM  
DRAGON'S EGG KRSTAVAC- 8 SJEMENKI 2KM  
ICEBERG SALATA– 30 SJEMENKI 2KM  
BIJELI CARFIOL– 30 SJEMENKI 2KM  
PATLIDZAN MIX– 20 SJEMENKI 2KM  
MORINGA OLEIFERA– 3 SJEMENKI 2KM  
ZELENI TATSOI– 10 SJEMENKI 2KM  
EASTER BASKET MIX RADISH– 20 SJEMENKI 2KM  
1,500 YEAR OLD CAVE BEAN- 5 SJEMENKI 2KM