



Dragi prijatelji, registrovanjem privredne delatnosti 0128 - Gajenje začinskog, aromatičnog i lekovitog bilja, dobili smo mogućnost da vam ponudimo izradu začina prema VAŠIM specifikacijama, od naših sastojaka. Svi začini koje vam nudimo, osim himalajske soli i bibera su iz naših bašti u lisičjem potoku i lipovačkoj šumi, gajeni prema organskim principima i školi dr. Lawrence Trueman-a.

Zbog opšte palatabilnosti začina, u spisku sastojaka smo izostavili superhots paprike (osim Jolokie), koje pak možete dobiti ako baš insistirate (obratite nam se direktno), na sopstvenu odgovornost :)

<i>Papričice</i>	<i>Začinsko Bilje</i>	<i>Ostalo</i>
Jalapeno (8.000 SHU)	Ruzmarin	Himalajska So
Bolivian Rainbow (20.000 SHU)	Bosiljak	Biber, zeleni
Thai Chile (70.000 SHU)	Nana	Biber, crveni,
Thai Dragon (100.000 SHU)	Žalfija	Biber, crni,
Habanero Maya Red (250.000 SHU)	Timijan (majčina dušica)	Biber, mešani
Fat Scotch (250.000 SHU)	Origano	Dumbir
Habanero Orange (300.000 SHU)	Lavanda (cvet)	
Naga Jolokia (800.000 SHU)	Lavanda (list)	
	Peršun	
	Vlašac	
	Matičnjak	
	Lovor	

U praksi: izaberate sastojke u procentima kojima želite i pošaljete nam recept. Svi sastojci se beru sveži nakon što stigne porudžbina i ubacuju u dehidrator (treba dozvoliti do 24h za kompletnu dehidraciju). Nakon merenja, svi sastojci idu zajedno u avan na usitanjvanje / tucanje i mešanje, nakon čega se pakuju u teglice od 40 ml.

Narudžbina, odnosno recept bi mogao izgledati ovako:

Marijin začin

30% Jalapeno

20% Thai Dragon

30% Ruzmarin

20% Himalajska so

ili

Perina mešavina

50% Ruzmarin

30% Timijan

10% Himalajska So

10% Fat Scotch

ili

Žikin pridev

10% Žalfija, 10% Lavanda, 10% Ruzmarin, 10% Lovor, 10% Timijan, 10% Origan, 10% Biber, 10% Himalajska So, 10% Đumbir, 10% Thai Chile. itd. itd.

Naš savet je da začine bazirate na većem udelu manje ljute paprike (npr 50% Thai Chile) ili manjem udelu više ljute paprike (npr 20% Habanero), zatim 2 - 3 začinske biljke (kako bi pojedinačne arome došle do izražaja) i do 10% soli i bibera na kraju.

Vremenom (naredne sezone) ćemo dodati još sastojaka u kombinatoriku. Do tada vas pozivamo da se zajedno sa nama igrate sa sastojcima koje imamo na raspolaganju i nađete vaš lični začin po meri.

Kako nam se ova mogućnost otvorila neplanirano, sa bosiljkom, đumbirom, peršunom i origanom raspoložemo u ograničenim količinama. Za ostale sastojke ne bi trebalo da bude problema.

Cena po osnovnoj teglici (40 ml), bez obzira na sadržaj je 500 dinara.

Raspoložemo i teglicama od 60 ml, ukoliko ste našli vaš začin iz snova možemo pakovati i u njih. U tom slučaju cena je 700 dinara.