



ČAZMA – ŠTEFANJE Šarenilo boja koje donosi jesen najbolje se može doživjeti pogledom na prepune prikolice tek ubranih, potpuno ekološki proizvedenih tikvi svih vrsta i oblika koje proizvodi OPG Ljiljana Dikić iz Čazme. Ove bogom dane plodove jeseni stariji naraštaji uglavnom smatraju hranom za svinje dok sve više mladih ljudi otkriva blagodati tikvi u svakodnevnoj prehrani, kojom od malih nogu navikavaju svoju djecu, a sve u cilju zdravijeg načina života od kojih je prehrana na prvom mjestu.

Kako nam otkriva Ljiljana Dikić, koja unazad 120 dana, od sadnje svojeg probranog sjemena do ubiranja plodova, sa svojom obitelji vrijedno radi na imanju u Štefanju, najbolji i najsigurniji kupci njihovih desetak različitih vrsti tikava su upravo mlade obitelji.



Tikve iz Štefanja plasiraju od Zagreba preko Karlovca sve do Rijeke, Pule i Splita

Autor Ivana Popilovski

Ponedjeljak, 05 Listopad 2015 10:49 - Ažurirano Ponedjeljak, 05 Listopad 2015 11:45

Svoje proizvode plasiraju uglavnom na sajmovima i tržnicama od Zagreba preko Karlovca sve do Rijeke, Pule pa i do Splita, budući da na području Bjelovara i naše županije nemaju stalo mjesto prodaje niti u specijaliziranim trgovinama niti na tržnicama i to već gotovo sedam godina od kada su nabavili prvo sjeme.

Ukoliko ove jeseni ili sve do Božića pa i do proljeća želite svoj jelovnik obogatiti delicijama od Hokaido, Buternut, Argenta ili Špageti tikve s ciljem da na svoj stol servirate jela spravljena upravo od potpuno ekoloških domaćih tikvi, morat ćete put Štefanja i Čazme do obitelji Dikić ili iste naručiti telefonski na broj 099 350 73 28. Osim navedenih vrsta, OPG Ljiljane Dikić proizvodi još i banana tikve, muškatne tikve, one obične zelene kao i poznate Turkinje, odnosno Sremkinje. Na vama je da odlučite hoćete li se iskušati u spravljanju sokova, hladnog ili toplog predjela, glavnog jela ili možda neke slastice od tikvi.



Ljiljana Dikić s nama je podijelila svoj omiljeni recept MEDENJAKA OD BUNDEVE.

U slast!

MEDENJACI OD BUNDEVE

1 MUŠKATNA BUNDEVA

2 ŠALICE BRAŠNA

1 PRAŠAK ZA PECIVO

ŽLIČICA CIMETA

1 ŠALICA SMEDEG ŠEĆERA

2 JAJA

120 ml ULJA

Bundevu ogulite, izrežite na komadiće i pecite oko 25 min. na 200 stupnjeva. Pomiješate suhe sastojke

Ako je tijesto prerijetko možete dodati još malo brašna ali ne previše.