

HILA

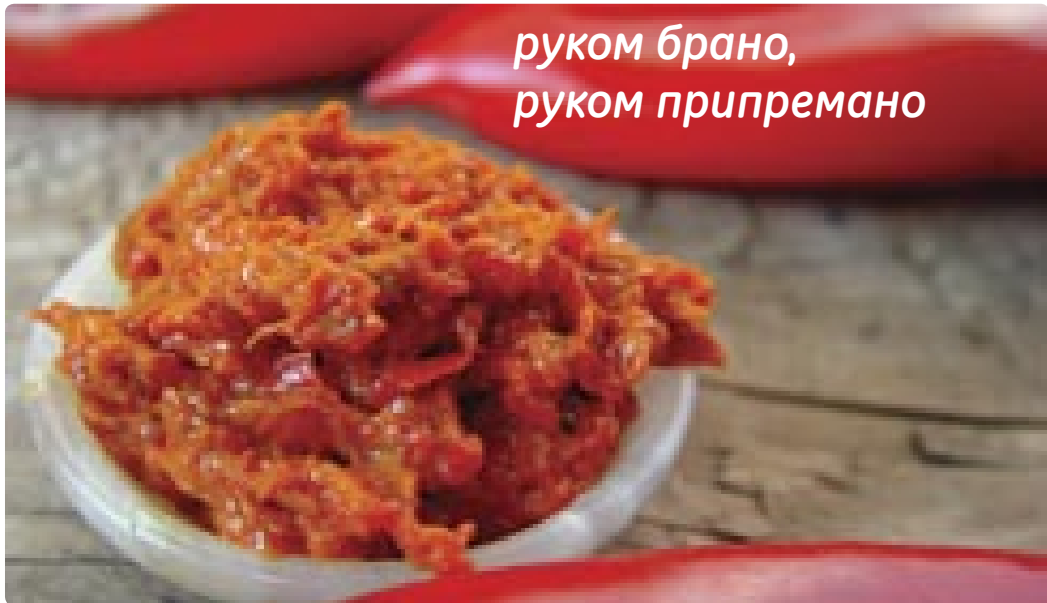
домаћи ајвар

Припрема се само од паприка узгајаних у благородним долинама Србије, једрих од бистре планинске воде, од сунца црвених, од чистог ваздуха снажних и здравих, миришљавих и укусних од плодне незагађене земље. Само од таквих паприка, златне руке српских домаћица, по јединственим рецептима, на плотнама старинских пећи, припремају Домаћи ајвар.



● *руком брано, руком припремано*

**руком брано,
руком припремано**



Домаћи благи ајвар припрема се само од паприка узгајаних у благородним долинама Србије, једрих од бистре планинске воде, од сунца црвених, од чистог ваздуха снажних и здравих, миришљавих и укусних од плодне незагађене земље.

Само од таквих паприка, златне руке српских домаћица, по јединственим рецептима, на плотнама старинских пећи, припремају Домаћи благи ајвар.

Домаћи љути ајвар припрема се само од паприка узгајаних у благородним долинама Србије, једрих од бистре планинске воде, од сунца црвених и љутих, од чистог ваздуха снажних и здравих, миришљавих и укусних од плодне незагађене земље. Само од таквих паприка, златне руке српских домаћица, по јединственим рецептима, на плотнама старинских пећи, припремају Домаћи љути ајвар.

Домаћи ајвар са патлиџаном припрема се само од поврћа узгајаног у благородним долинама Србије, једрог од бистре планинске воде, на сунцу сазрелог, од ваздуха чистог снажног и здравог, миришљавог и укусног од плодне незагађене земље. Само од таквог поврћа, златне руке српских домаћица, по јединственим рецептима, на плотнама старинских пећи, припремају Домаћи ајвар са патлиџаном.

Цепкана паприка (по укусу врло слична ајвару) припрема се само од паприка узгајаних у благородним долинама Србије, једрих од бистре планинске воде, од сунца црвених, од чистог ваздуха снажних и здравих, миришљавих и укусних од плодне незагађене земље. Само од таквих паприка, златне руке српских домаћица, по јединственим рецептима, на плотнама старинских пећи, припремају Цепкану паприку.

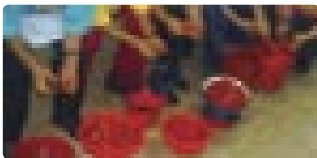




HILA

руком припремљен ајвар

Српски Ајвар је једно од обележја традиционалне српске кухиње. Његова специфичност је у томе што се припрема ручно и једино тако има карактеристике правог домаћег ајвара.



Традиција припремања ајвара се преноси вековима, а њено обележје је много стрпљења и труда, а као резултат се добија чист, природан и изузетно укусан домаћи производ којим се свака домаћица поноси. У зависности од региона, постоји неколико "рецепата" који су стечени искуством прошлих векова, а обележавају их чистоћа, упрженост, састав и укус.

Ајвар се прави од посебне сорте првокласних плодова црвене паприке у отвореним казанима и на отвореној ватри од дрва. Паприка мора да се опере, испече на плоти, ољушти, оцеди, самеље и упржи у отвореном казану, уз константно ручно мешање дрвеном лопатицом. Овај процес траје најмање два пута, у зависности од тога да ли желите мање или више упржен ајвар.

Једино на овај начин припремљен ајвар може да носи епитет "домаћи" и ни једна машина или помоћно средство не могу дати препознатљив укус овог изврсног и јединственог специјалитета наше кухиње. У њему је сачувана традиција, наше гостопримство и укус задовољства.

Служи се у виду салате, често као намаз на хлеб или као додатак грилованом или прженом месу.

- Нула нуди 4 рецепта-укуса домаћег ајвара.

- Чист ајвар од паприке
- Благо љути Ајвар- са додатком љуте папричице
- Ајвар са Плавим Патлиџаном
- Цепкана Паприка- од упржене цепкане паприке

Пакујемо их у стаклене тегле од 212 мл. и 370 мл.



-До савршенства се стиже искуством. Искуство се стиче вековима.
Кроз векове се преноси традиција.

-Поштујемо традицију. Тежимо савршенству. Имамо искуства.

-Бавимо се провереним вредностима, зато и нижемо успехе.

На Ваше задовољство.

Hyla d.o.o.



HILA

Hyla d.o.o

С. Бракуса 4; 11000 Београд

+381.11.3541.312; 011- 3059-104

www.HILA.co.yu

anamizn@eunet.yu