

Pomladanska ponudba v Gostilni Danica

Beluši v solati s prekajeno postrvjo in hrenovo peno (B,C,F)_____ 7,00€

Belušna kremna juha (B,C)_____ 3,60€

Njoki z beluši (A,B,D)_____ 7,00€

Lososov steak na belušni blazinicl (F)_____ 12,00€

**Piščančji file z beluši, pečenim krompirjem in sirovo skorjico
(C)_____ 12,00€**

**Svinjski medaljon z beluši, hrustljivo slanino in žiljkrofi
(A,B,C)_____ 13,80€**

Bifteak v vinski omaki z beluši in štruklji (A,B,C)_____ 19,00€

Pomladanska panna cota (A,B,C)_____ 3,60€



ALERGENI

Alergeni: A - žita, ki vsebujejo gluten, B - jajca, C - mleko in mlečni proizvodi, D - oreščki, E - zelena, F - ribe, G - mehkužci

Cenik velja od 28.4. 2017, vse cene so v EUR.

O beluših

Beluš ali špargelj (Asparagus officinalis) je delikatesna zelenjava z izjemnim, posebnim okusom, ki pa je v največji meri odvisen od kakovosti pridelave. Za hrano se uporabljajo le poganjki te rastline, ki so lahko beli ali zeleni. Beli šparglji so praviloma manj grenki in bolj blagega okusa, pridobiva pa se jih tako, da se jih zasipa s prstjo, poganjki pa zaradi pomanjkanja svetlobe ostanejo beli. Zeleni šparglji so ponavadi divji ali pa gojeni brez zasipavanja. Divji šparglji so zaradi večje redkosti praviloma dražji.

Šparglji izvirajo iz Male Azije, kjer so jih ljudje gojili že pred 2000 leti. Poznali so jih že stari Grki, obstajajo pa tudi zapisi, da so jih Rimljani gojili že leta 200 pred našim štetjem.

V ostali Evropi so postali priljubljeni šele konec 16. stoletja, kasneje pa se je kultura gojenja in uživanja špargljev prenesla v Severno Ameriko, kjer so postali priljubljeni med ameriškimi staroselci, ki so verjeli v božanskost te rastline. Danes so najbolj priznani šparglji, gojeni v Nemčiji in Franciji. Te dosegajo najvišje cene na gurmanskem tržišču.

Pol kilograma špargljev ima le 65 kalorij! Zaradi tega in seveda zaradi diuretičnega učinka so priljubljena sestavina jedilnikov. Nepogrešljivi so pri raznih dietah za uravnavanje telesne teže.

Poleg tega imajo šparglji veliko vitaminov A, B, C in E, folne kisline, cinka ter balastnih snovi, ki spodbujajo presnovo in delovanje debelega črevesja.

Tu je še kalij, asparagin in eterična olja, ki spodbujajo delovanje ledvic. Zeleni šparglji vsebujejo več vitamina C in karotenov, vendar manj asparagina.

V času, ko začenjajo zoreti češnje, se sezona špargljev počasi končuje in rastlina ima čas do naslednje pomladi, da si odpočije in se regenerira. Iz preostalih popkov, ki so ostali na korenini pod zemljo, pa se razvije pravo malo zeleno grmičevje.