

NOVO

Zejbek

Bamija - Okra

Hibiscus esculentus

ZDRAVO I VRLO UKUSNO POVRĆE

Bamija je jednogodišnja stablašica. U svijetu postoji više kultivara raznih boja, oblika i veličina.

BLAGOTVORNOST BAMIJE

Zdravstvena svojstva bamija posjeduje u cijeloj biljci; plodovi, lišće, stabljika i korjen.

- **regulira probavu**
- **izvrсна je za oblaganje stijenke želuca i razvoj crijevne faune**
- **regulira razinu šećera u krvi**
- **bamijina sluz veže kolesterol**
- **pomaže koži da zadrži glatkoću i zategnutost**
- **korisna je u liječenju astme**
- **pomaže radu jetre**
- **ima afrodizijska svojstva**

BOTOX IZ BAMIJE

Markantna komponenta **biljni botox** ekstrahiran iz svježih plodova čarobne bamije uspješno je sljubljena u namjenske kozmetičke preparate: kreme za zategnutost kože, posebno lica; višenamjenska ulja i tonici; melemi blagotvorni; prirodni sapuni intime i drugo.



SVOJSTVA BAMIJE

Mlada bamija se upotrebljava svježā, suha, smrznuta, marinirana, ukuseljena i.t.d. Koristi se u kulinārstvu, kuhana, pečena, pirjana, pohana, na grill, u salate, rafinirane umake i juhe. Mlada osušena, sitno mrvljena bamija nenadomjestiv je i na daleko poznat dodatak jelima. Bamiju pripremamo s raznim vrstama mesa i povrća. Termička obrada svježē bamije traje kratko, 10-tak min. Suhe bamije treba prethodno močiti po uputi i gotovo da ne postoji vrsta slanog jela u kojeg se nemože dodati više ili manje plodova bamije (zadnjih 15-tak min. pripreme jela), a što će uistinu oplemeniti tako pripremljeno jelo. U plodovima bamije zastupljeni su svi važniji minerali i vitamini.

PREKO 50 GODINA

Tradicionalno - obiteljski bamiju uzgajamo preko 50 godina. U posljednjem desetljeću sakupili smo preko 20 sorata bamije sa svih kontinenta. Plasman sjemena, presadnica (flanci) i plodova realiziramo na sajmovima, tržnicama kao i pouzećem poštom.

SJEME I SADNICE (flanci)

Proizvodnju svake godine realiziramo iz vlastitog sjemena i proizvedenih sadnica. Svako zrno sjemena je obrađeno ručno i to 2 - 3 puta. Na ovaj način postižemo klijavost i do 95%, kao i zavidan prinos.

**PROVEDBU OVOG PROJEKTA POMAŽE
ZAVOD ZA POVRČARSTVO
AGRONOMSKOG FAKULTETA U ZAGREBU**

OPG "PERO PERIJA"

Krnjak 48, 47242 Krnjak

Tel./Fax: 047/ 727-157

Mob.: 098/ 1645-787

E-mail: pero.perija@ka.t-com.hr • www.bamija.hr