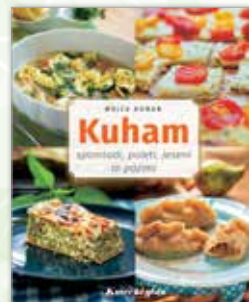
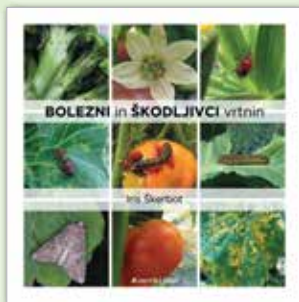
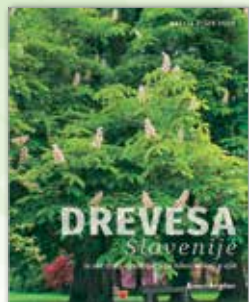


Knjižni katalog 2025/26



Fotografija: Shutterstock



zalozba.kmeckiglas.com

Kmečki glas

Živimo z naravo, naredi sam

NOVO



Anja in Bojan Rot GOBE NABIRAMO VSE LETO

Avtorja v knjigi predstavljata 76 različnih gob, ki jih lahko najdete v naših gozdovih, jasah, travnikih ... Vsaka goba je natančno opisana, da jo zlahka prepoznate in iz nje pripravite izvrstno jed. Gobe so razvrščene po letnih časih, tako da boste vedno vedeli, kaj boste lahko nabrali v svojo košarico.

200 strani, trda vezava,
21 × 26 cm, **cena: 39 EUR**



več avtorjev VODNI VRT

Vrtna mlaka, naravni plavalni ribnik, vrtna savna

V knjigi spoznamo vrtno mlako ter življenje v in ob njej. Predstavljen je potek del za ureditev vrtno mlake, naravnega plavalnega ribnika in izdelave vrtno savne. Veselo na delo.

152 strani, trda vezava,
21 × 26 cm, **cena: 25 EUR**



Polonca Andrejčič Mušič MEDITERANSKA ZELIŠČA

Hidrolati, čaji in drugi pripravki

Predstavljena je uporaba sivke, rožmarina, žajblja, lovorja in oljčnih listov za izdelovanje hidrolatov, pripravo čajev, izdelovanje kozmetike, izdelke za aromaterapijo, dodatek jedem.

152 strani, trda vezava,
21 × 24 cm, **cena: 24,90 EUR**

NOVO



Mateja Kišek Vovk DREVEŠA SLOVENIJE

Knjiga predstavlja drevesa naših gozdov. Je bogata s fotografijami in ilustracijami, vsaka stran prinaša vizualno popotovanje med vrstami, ki krasijo slovensko pokrajino, pa tudi tiste, ki prihajajo iz daljnih dežel ali se skrivajo na samem robu gozda. Knjiga zagotavlja poglobljeno razumevanje botanike in je namenjena tako strokovnjakom kakor tudi vsem tistim, ki bi radi vedeli več o drevesih, ki nas obdajajo.

264 strani, trda vezava, 21 × 26 cm, **cena: 39,90 EUR**



BRANJE je za mišljenje kot telovadba za telo.
RICHARD STEELE
www.kmeckiglas.com
tel.: 01 473 53 81
Kmečki glas

darilo:
KNJIŽNA KAZALKA



ZADNJI IZVODI

Darja Požun ZDRAVILNE ROŽ'CE

Avtorica v knjigi pokaže, kako preprosto je izdelati domače zeliščne pripravke za lajšanje različnih bolezni. Predstavljenih je kar 80 zdravilnih rastlin, z napotki o nabiranju, pripravi in uporabi zelišč v zdravilnih čajih, mazilih, tinkturah in oljih. Svojo omarico z zdravili lahko napolnite s povsem naravnimi in poceni zeliščnimi pripravki.

212 strani, trda vezava, 21 × 26 cm,
cena: 33 EUR



Jasmina Klopčič, Janja Smrkolj (Zavod dobra pot)

OTIP NARAVE

Pletarski priročnik

Predstavljeni so različni materiali za pletenje, njihova priprava in uporaba: vrba beka, ličje, slama, srobot, ločje. Po postopkih na slikah se naučimo splesti 25 izdelkov, kot so: različne košarice, torba, opletena steklenica, košek, ptičja krmilnica, novoletni okraski. Vsi izdelki so trajnostni in prijazni do narave.

232 strani, integralna vezava, 21 × 21 cm, **cena: 27,90 EUR**



Karmen Gostinčar

ČUDOVITI SVET MIL

V knjigi je 60 receptov mil s fotografijami, izdelanih po različnih postopkih. Namenjena je vsem, ki jih izdelava mila resnično navdušuje. Predstavljene so ideje za izdelavo unikatnih mil in nasveti, kaj narediti, če gre kaj narobe.

168 strani, trda vezava, 21 × 21 cm, **cena: 24 EUR**



Tatjana Šubic, Darja Mavrin

KAKO IZDELAMO JOGURT, SIR, MASLO

Priročnik je namenjen vsem, ki želite za lastne potrebe predelati manjše količine mleka v okusne mlečne izdelke. Primeren je tudi za vse, ki ste na tem področju že bolj samozavestni in spretni, pa bi želeli svoje znanje iz mlekarstva preizkusiti še z izdelavo kakšnega drugega mlečnega izdelka.

200 strani, brošura, 17 × 23,5 cm, **cena: 25 EUR**

Slovenska arhitektura



Živa Deu

OGRAJE

Oživijo lepoto prostora okrog nas

V knjigi so predstavljeni primeri oblikovnih rešitev iz različnih materialov – izvrstna idejna osnova za prenovalo starih in zasnovu novih, sodobnih ograj v prostoru okrog nas.

160 strani, trda vezava, 20 × 24 cm, **cena: 27,90 EUR**



**ZADNJI
IZVODI**

Matejka Javornik

PAPIRNATO CVETJE

Umetnost izdelovanja papirnatega cvetja

Avtorica je priznana rokodelka (theartrose.com). Njen navdih je narava. Izdeluje tradicionalne in sodobne šopke. Oblikovala je novo, lepo in slikovno bogato knjigo, v kateri so nazorno prikazani postopki in tehnike izdelave 33 cvetlic (po letnih časih) v sliki in besedi. Spoznamo tudi materiale in orodja za delo.

176 strani, trda vezava, 19 × 25 cm, **cena: 25 EUR**



NOVO

Jure Zekič

KONOPLJA, rastlina preteklosti in prihodnosti

Poljudnoznanstvena knjiga razbija mite o eni najstarejših kulturnih rastlin. Avtor predstavi konopljo skozi zgodovino, družbeni kontekst, botanične in kemijske značilnosti ter delovanje kanabinoidov. Poseben poudarek je na varni uporabi izdelkov in številnih prehranskih, industrijskih in trajnostnih možnostih.

112 strani, trda vezava, 17 × 24 cm, **cena: 22 EUR**



Živa Deu

HIŠE ZA BOLJŠE ŽIVLJENJE

Monografija odpira bralcu ob predstavljenih enaindvajsetih prenovljenih in novih hišah tudi pot do razumevanja tega, zakaj je slovenska arhitekturna dediščina tako pomembna in kaj imajo prenovljene hiše, česar sodobne nimajo.

192 strani, trda vezava, 24 × 24 cm, **cena: 29 EUR**

Kulinarični izzivi

NOVO


Dušan Belšak

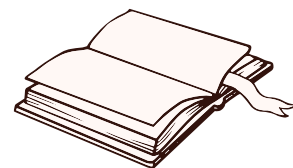
MESO S TRADICIJO IN OKUSOM

Knjiga je razdeljena na poglavja, ki pokrivajo govedino, teletino, svinjino, drobnico in perutnino, ter ponuja širok spekter preprostih receptov za vsak dan in posebnih receptov za praznične priložnosti. Poseben poudarek je namenjen zorjenemu mesu – od kakovosti mesa in zorenja do čiščenja in priprave jedi.

160 strani, trda vezava, 21 × 26 cm, **cena: 29 EUR**



V pripravi, IZIDE JUNIJA 2026



Mojca Koman

PREPROSTO BREZ GLUTENA



Gregor Podržaj

KUHAJMO Z OGNJEM

Kuhanje z ognjem je posebno doživetje. Zanj si je treba vzeti čas, saj se pri taki pripravi hrane okusi razvijajo počasi.

Vodilo avtorja knjige je »manj je več«, v receptih ni veliko sestavin, so pa te skrbno izbrane in najboljše kakovosti. Avtor navduši s pripravo jedi z ognjem – na žaru in ražnju, pod peko, v kotličku, v krušni peči in na štedilniku na drva.

184 strani, trda vezava, 21 × 26 cm, **cena: 25 EUR**



Petra Kavšek

GOZDNA KUHINJA

Dopolnjena izdaja uspešnice ponovno navdušuje z recepti iz sestavin, nabranih v gozdu, kot so: gobe, kostanj, čemaž, bezeg, gozdni sadeži. Preprosto in ustvarjalno.

172 strani, trda vezava, 17 × 23 cm, **cena: 19,50 EUR**

**DOPOLNJENA
IZDAJA**


Barbara Remec

SLASTNO IZ KORENIN

60 receptov za jedi iz korenovk in gomoljnic

Preprosto. Okusno. Barvito. V knjigi so zbrani recepti za okusne slane in sladke jedi iz pese, sladkega krompirja, korenčka, pastinjaka, hrena, koromača, zelene, redkvice, črne redkve, repe in kolerabe.

152 strani, trda vezava, 17 × 23 cm, **cena: 19 EUR**



Polonca Rahmanović - Pola

KRUH BREZ KVASA

Strokovnjakinja za peko kruha Polonca (PolaBekeraj) z nami deli svoje znanje, recepte in napotke, kako brez kvasa speči odličen domač kruh, narejen iz različnih vrst moke in z različnimi vzhajalnimi sredstvi. Poleg droži spoznamo tudi druga vzhajalna sredstva, kot so: soda, vinski kamen in pecilni prašek. Avtorica pravi: »Imate izbiro, kakšen kruh boste pekli in jedli. Izkoristite jo.«

148 strani, trda vezava, 20 × 24 cm, **cena: 27 EUR**



Saša Drobnič Škrjanec
JEDI IZ SKLEDE

Okusne sezonske jedi iz lokalnih sestavin (ne le enolončnice) so tokrat pripravljene tako, da jih ponudimo v skledi in jemo le z vilicami ali žlico. Primerno tudi za malice, piknike in jedi med potjo.

152 strani, trda vezava,
17 × 23 cm, **cena: 19 EUR**



Saša Drobnič Škrjanec
TA DOMAČE TESTENINE

Avtorica predstavi pripravo 13 različnih vrst testa (z različnimi žiti, ajdo, žafraniko, zelišči, špinačo, peso, makom, bučo, sipo in kakavom) in več kot 50 receptov za okusne jedi, pripravljene z domačimi testeninami.

176 strani, trda vezava,
17 × 23 cm, **cena: 19 EUR**



Mojca Koman
JEDI Z RIŽEM

Riželjubce bodo razveselili številni recepti za pripravo rižot, riževih solat in drugih jedi ter sladice z rižem, ki so predstavljeni preprosto in natančno. Spoznamo domače specialitete in svetovno znane recepte iz dežel, kjer je riž osnovno živilo.

160 strani, trda vezava,
17 × 23 cm, **cena: 19 EUR**



Mojca Koman
BUČE IN BUČNE JEDI

Knjigo sestavlja 60 receptov za pripravo jedi iz raznovrstnih buč. Nekateri recepti kot sestavino vključujejo tudi bučno olje in buča semena.

164 strani, trda vezava,
17 × 23 cm, **cena: 20 EUR**



Mojca Koman
KUHAM SPOMLADI, POLETI, JESENI IN POZIMI

Kuharica s preprostimi, sezonskimi recepti. Avtorica kuhanje predstavi kot ustvarjalno sprostitve in vas z domačimi jedmi popelje skozi štiri letne čase.

144 strani, trda vezava,
19 × 24 cm, **cena: 24,90 EUR**

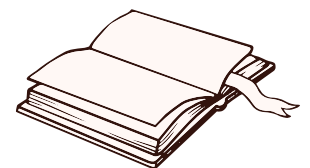


več avtorjev
DOBROTE BREZ GLUTENA/ GLUTENFREE DELICACIES

Brezglutenske jedi, ki so jih avtorji dvojezične slovensko-angleške knjige oblikovali v sodelovanju z IC Piramida Maribor, vsebujejo le naravne, brezglutenske sestavine, kot so: koruza, kvinoja, riž, ajda in proso. Pomemben del vsebine knjige je prispevek zdravnika, ki nas podučijo o celiakiji.

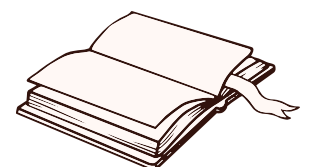
140 strani, trda vezava,
21 × 21 cm, **cena: 16 EUR**

V pripravi, **IZIDE JULIJA 2026**



Marija Merljak
DIŠI PO DOMAČEM

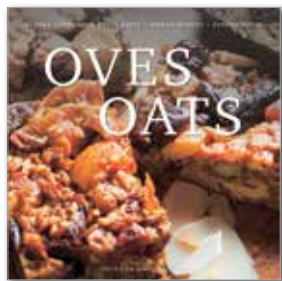
V pripravi, **IZIDE OKT. 2026**



Sara Kališnik
MED LONCI IN SPOMINI

NOVO

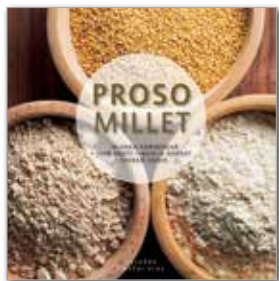




več avtorjev
OVES/OATS

Knjiga nas seznani o izvoru, pridelavi in možnostih uporabe ovsas ter nam postreže z raznovrstnimi recepti za pripravo kruha, slaščic in drugih ovsenih jedi.

124 strani, trda vezava,
21 × 21 cm, **cena: 16 EUR**



več avtorjev
PROSO/MILLET

Avtorji knjige nas spoznajo s pomenom in zdravilnimi učinkovinami prosa, ki spada med najstarejša žita v prehrani. Številni zanimivi recepti ljubitelje prosa spodbujajo k njegovi uporabi v vsakdanjem jedilniku.

136 strani, trda vezava,
21 × 21 cm, **cena: 16 EUR**



več avtorjev
JEČMEN/BARLEY

Ječmen zaradi svojih sestavin, še posebej betaglukanov, predstavlja izredno zdravo žito v prehrani. Več kot 40 uporabnih receptov nam poleg tradicionalnih ovsenih kosmičev za zajtrk odkriva tudi druge zanimive možnosti njegove uporabe.

128 strani, trda vezava,
21 × 21 cm, **cena: 16 EUR**



več avtorjev
**AJDA/BUCKWHEAT,
dop. izdaja**

Knjiga je namenjena pridelovalcem ajde, ljubiteljem slaščic, kulinariki in etnologije. Je tudi lepo darilo prijateljem doma in po svetu. V sliki in besedi je predstavljenih preko 50 receptov za sladice in druge jedi z ajdo. Celotno besedilo knjige je dvojezično – slovensko-angleško.

144 strani, trda vezava,
21 × 21 cm, **cena: 16 EUR**



Gudrun in Ute Gaigg
PIKANTNO PECIVO

Med 50 recepti najdemo navodila za pripravo hrustljavih prigrizkov, krekerjev, palčk, grisinov in drugih slanih dobrot, ki se pričejejo ob pijači in v družbi.

88 strani, trda vezava,
16 × 22 cm, **cena: 10,90 EUR**



2.
PONATIS

več avtorjev
PODEŽELSKÉ SLADICE

V knjigi smo zbrali del bogate zakladnice receptov slaščic slovenskega podeželja. Izbirate lahko med 140 recepti, ki so jih iz svojih kuharskih zvezkov izbrale podeželske žene in dekleta. Vsi so neštokrat preizkušeni: domač sladoled, kvašene dobrote, peciva vseh vrst in okusov, raznoliko drobno pecivo.

168 strani, spiralna vezava,
14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**



Mirjam Grilc
SLADICE Z ZELIŠČI

Strastna zeliščarica nam zaupa vabljive recepte za sladice z zelišči, kot sta: balzaminka v sadni piti in citronka v mlečnem rižu.

88 strani, trda vezava,
19 × 19 cm, **cena: 15 EUR**



Mina Lavtižar
MININI CUKRI

Mina, nadarjena slaščičarka, na izbiro ponuja kopico domiselnih receptov za sladice, ki jih brez težav ustvarijo tudi manj večji ljubitelji peke.

144 strani, integralna vezava,
21 × 21 cm, **cena: 16 EUR**



več avtorjev
#SLADICE

Znani slovenski kulinarčni blogerji nam postrežejo s 60 recepti zapeljivih sladice, ki so odslej dostopni ne le v elektronski, ampak tudi tiskani obliki.

144 strani, trda vezava,
20 × 24 cm, **cena: 25 EUR**



Andrej Goljat
POTICE

Privlačno oblikovano slovensko-angleško knjigo, ki je lahko tudi lepo darilo, sestavljajo številna navodila in recepti za peko tradicionalne slovenske sladice iz različnih vrst testa in nadevov.

122 strani, trda vezava,
21 × 21 cm, **cena: 17,90 EUR**



Alenka Kodele
ČAŠA SLADKEGA

120 preprostih in okusnih receptov za sladice, pripravljene v kozarcu. Knjiga je razdeljena na tri poglavja: sadne, kremne in čokoladne sladice ter osvežilni napitki. Vsak recept je opremljen s fotografijo, ki vam pomaga pri pripravi in postrežbi sladice.

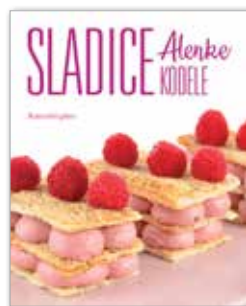
160 strani, trda vezava,
17 × 24 cm, **cena: 18,40 EUR**



Alenka Kodele
**NAJBOLJŠI PIŠKOTI,
SLADKI GRIŽLJAJI IN
SLANO PECIVO**

Večkrat ponatisnjeno knjigo odlikuje več kot 120 receptov za razne piškote ter sladko in slano pecivo.

150 strani, spiralna vezava,
14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**



**SLADICE Alenke
Kodele**

V knjigi so zbrani recepti z natančno opisanimi postopki, dopolnjeni s fotografijami, za pripravo raznovrstnih sladice – tistih, ki vsak dan vzbujajo skomine po sladkem, in tudi tistih, s katerimi ustvarjamo praznična vzdušja. Natančno opisani postopki za izdelavo sladice oz. različnih vrst testa, glazur, krem in nadevov vas bodo brez dvoma vodili k zagotovljenemu končnemu uspehu.

258 strani, trda vezava,
21 × 26 cm, **cena: 33 EUR**



Alenka Kodele
**NEDELJSKE IN
PRAZNIČNE SLADICE**

Avtorica se je tokrat sprehodila skozi letne čase in pri pripravi sladice upoštevala, kaj nam v določenem obdobju narava ponuja najboljšega. Recepte za vsak letni čas je nanizala po kategorijah: piškoti, sladice in pecivo. Poleg sladice nas avtorica nauči tudi pravilne priprave naravnih sirupov, cvetnega prahu in posušenega cvetja za okrasitev sladice.

152 strani, trda vezava,
20 × 24 cm, **cena: 26 EUR**



Alenka Kodele
TORTE IN TORTICE

Avtorica nam predstavi več kot 70 izjemnih receptov za različne priložnosti. Razloženi so vsi postopki, sestavine in načini okraševanja. Vsaka torta in tortica je tudi na sliki.

168 strani, spiralna vezava,
17 × 24 cm, **cena: 16 EUR**



Andrej Goljat **ČOKOLADA**

Odlična knjiga z več kot 100 recepti in različnimi zanimivostmi o čokoladi, zbranimi v poglavjih: o kakavovcu in kakavovem zrnu, od kakavovega zrna do čokolade, čokoladne torte in kolači, čokoladni deserti in strjenke, čokoladni fondiji, čokoladni okraski, pralineji in slane jedi s čokolado.

160 strani, spiralna vezava,
14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**



Andrej Goljat **KRAŠENJE TORT IN PIŠKOTOV**

Poleg predstavljenih različnih preizkušenih receptov za biskvitno testo za torte in rulade ter številne nadeve nas mojster podrobno seznani s tehnikami okraševanja: glaziranje tort, oblačenje tort v ticcino maso, risanje na ticcino maso, aerografija, oblaganje s čokoladnimi okraski, izdelava figuric, sladkorna umetnost, mini minjoni, okrasitev piškotov. Izjemno uporabna knjiga za pomoč pri izdelavi poročne torte, otroške rojstnodnevne torte in okrasitvi božičnih piškotov.

144 strani, spiralna vezava,
14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**

NOVO

Darja Požun
ROŽ'CE NA KROŽNIKU

Vodnik v svet užitnih in zdravih rastlin, ki jih najdemo v naravi in na vrtu. Knjiga združuje uporabne nasvete in preproste recepte, s katerimi boste zdravilne rastline spremenili v okusne in zdrave jedi.

168 strani, trda vezava,
21 × 26 cm, **cena: 29 EUR**



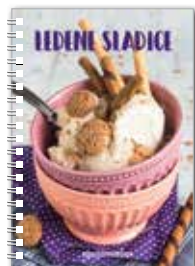





Andrej Goljat **SLADICE HITRO IN PREPROSTO**

Zbranih je več kot 70 receptov za sladice različnih vrst. Vsi imajo naveden čas priprave. Recepte lahko izbirate glede na čas, ki ga imate na voljo.

148 strani, spiralna vezava,
14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**



več avtorjev **LEDENE SLADICE**

V knjigi je zbranih dovolj receptov, da se boste lahko vse poletje sladkali z domačimi sladoledi in ledenimi sladicami.

144 strani, spiralna vezava,
14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**



Andrej Goljat **RIBE IN MORSKI ČUDEŽI**

Skoraj 100 razgibanih receptov za okusne ribje jedi vas bo še dodatno spodbudilo k zdravi prehrani.

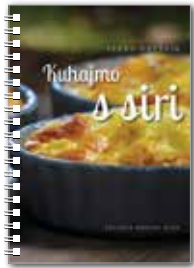
168 strani, spiralna vezava,
14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**



Andrej Goljat **JEDI S PERUTNINO**

V knjigi je kar 122 receptov za jedi s piščančjim in puranjim mesom – od prigrizkov, hladnih predjed, juh, enolončnic do zanimivih, izvirnih glavnih jedi.

168 strani, spiralna vezava,
14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**

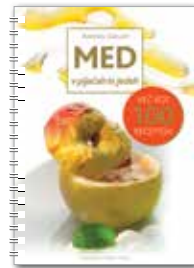


Irena Orešnik

KUHAJMO S SIRI

V knjigi so zbrani recepti iz slovenske tradicionalne kuhinje in tujih logov, prirejeni za uporabo domačih sirov in sestavin, ki jih imamo pri roki.

146 strani, spiralna vezava, 14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**



Andrej Goljat

MED V PIJAČAH IN JEDEH

V uvodnem delu nas avtor podučí o medu in drugih čebeljih pridelkih, sledijo recepti za pripravo jedi z medom.

144 strani, spiralna vezava, 14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**



Helena Mrzlikar

DOMAČA SHRAMBA

Na voljo imamo 140 receptov za shranke vseh vrst, kot so: sokovi, vroče polnjeno sadje, vroča polnjena zelenjava, vložene mešanice, kisi, zaseke, paštete.

176 strani, spiralna vezava, 21 × 21 cm, **cena: 12,50 EUR**



več avtorjev

DOMAČE JEDI

Skoraj 140 zanimivih receptov slovenskih gospodinjstev. Vse jedi je za knjigo pripravil Andrej Goljat. Vsaka je predstavljena tudi na fotografiji. Domiselni izbor popestri jedilnike.

168 strani, spiralna vezava, 14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**

4.
PONATIS**KOMPLET DOMAČE DOBROTE**

UGODNO

cena
kompleta
16 EUR**PODEŽELSKÉ SLADICE + DOMAČE JEDI,**redna cena: **25 EUR**Marianne Obermair,
Romana Schneider-Lenz**SHRANJEVANJE
SADJA – VKUHĀVANJE,
VLĀGANJE, SUŠENJE
IN DRUGO**

Sadni shranki niso le kompoti in marmelade. Uporaben priročnik s postopki in recepti nas vodi, kako sadje pravilno vkuhati, pasterizirati, glazirati, kandirati, posušiti in vložiti v kis, ali alkoholne pijače. Preskusite lahko okoli 100 receptov.

176 strani, brošura, 17 × 23,5 cm, **cena: 22 EUR**



PONATIS

**FERMENTIRANJE in
najboljši shranki**

Fermentiranje je starodavna umetnost, ki jo danes ponovno odkrivamo kot ključ do boljšega zdravja. Knjiga ponuja pester izbor receptov za pripravo fermentiranih živil – od zelenjave in sadja do mesa, kruha in celo sladice. Spoznajte, kako s preprostimi postopki izboljšati prebavo, okrepiti črevesno floro in povečati vsebnost vitaminov v telesu.

128 strani, trda vezava, 17 × 23 cm, **cena: 18 EUR**

Vrt in cvetje



Miša Pušenjak DOMAČE VRTNINE VSE LETO

Za vsak mesec posebej so navedena natančna navodila o setvah, sajenju, presajanju, negovanju, pobiranju in shranjevanju vrtnin. Opisane so bolezni in škodljivci ter nasveti za njihovo preprečevanje in odpravljanje. Priročnik vas bo spremljal vse leto.

240 strani, integralna vezava,
19 × 25 cm, **cena: 33,50 EUR**



Miša Pušenjak RASTLINJAKI NA VRTU

Gojenje vrtnin v rastlinjaku

Primerna oprema za manjše in večje rastlinjake, posebnosti gojenja posameznih vrtnin, kolobarjenje, namakanje, varstvo pred škodljivci in boleznimi v rastlinjaku.

196 strani, broširano,
19,5 × 22 cm, **cena: 19 EUR**



Miša Pušenjak VISOKE GREDE IN VRTIČKI V POSODAH

Priročnik prinaša sodobna dognanja in praktične nasvete za postavitev visokih gred ter ureditev vrtička v posodah na balkonih in terasah. S pomočjo navodil in nazornega gradiva boste ustvarili rodovitni prostor za pridelavo okusnih in zdravih pridelkov kar doma.

144 strani, brošura,
17 × 23 cm, **cena: 18 EUR**



Miša Pušenjak VRTNARIMO Z MIŠO PUŠENJAK

Priljubljeno avtorico dobro poznajo tako izkušeni pridelovalci zelenjave kot začetniki. Dopolnjena jubilejna knjiga zaokrožuje avtoričin opus vrtnarskih knjig s sodobnimi spoznanji na vseh področjih vrtnarjenja.

368 strani, integralna vezava,
21 × 26 cm, **cena: 34 EUR,**
znižana cena: 23,80 EUR



Miša Pušenjak NARAVNO VARSTVO VRTNIN

Priročnik je namenjen zaščiti in tehnološkim ukrepom za preprečevanje bolezni (kolobar, mešani posevki, pravilen izbor sort ter priprava ustrezne zemlje, primerno gnojenje). Opisani so naravni ukrepi, s katerimi rešujemo težave, ki se že pojavijo.

224 strani, brošura,
17 × 23,5 cm, **cena: 19 EUR**



Miša Pušenjak ZEMLJA, NAŠE OSNOVNO ORODJE

Le živa, zdrava zemlja daje možnost rastlinam, da bodo zdrave. Odličen priročnik za vse, ki želijo spoznati sestavo tal in izvedeti, kako jih izboljšati, da bodo rastlinam dostopna vsa hranila, ki jih potrebujejo za rast in dober pridelek.

144 strani, brošura,
17 × 23,5 cm, **cena: 17 EUR**



Miša Pušenjak SEMENARSTVO

Kako pridelati kakovostno seme

Zdravo pridelovanje rastlin se prične z zdravim in kakovostnim semenom. Spoznamo tehnološke postopke za pridelavo semen: križnic, stročnic, košaric, bučevk, razhudnikovk, kobulnic, lukovk, lobodovk.

200 strani, brošura,
17 × 23,5 cm, **cena: 23 EUR**

UGODNO

Sadjarstvo



7. PONATIS

Miša Pušenjak

VODNIK PO VRTU

Knjigo sestavljajo kratka navodila, zapiski in načrti za delo na vrtu. Predstavljenih je 100 vrtnin z vsemi uporabnimi podatki na enem mestu.

180 strani, spiralna vezava, 14 × 20 cm, **cena: 12,50 EUR**



Igor Škerbot

VRTNARIM NAČRTNO

V knjigi so v prvem delu opisane lastnosti rastlin in določena dejstva, ki jih je potrebno poznati, da razumemo pomen vrstenja zelenjadnic ali kolobar. V drugem delu pa je deset primerov zasaditev različno velikih in zahtevnih vrtov na prostem, v rastlinjaku, na visoki in v topli gredi.

174 strani, trda spiralna vezava, 21 × 21 cm, **cena: 25 EUR**



Janko Rode

ZELIŠČNI VRT, domača lekarna

Večkrat ponatisnjeni priročnik, ki je izjemno priljubljen med zeliščarji. Omogoča dobro poznavanje zelišč, njihovo pridelavo, nabiranje in uporabo.

248 strani, integralna vezava, 17 × 24 cm, **cena: 23 EUR**



DOPOLNJENA IZDAJA

Franci Štampar, Jerneja Jakopič

GOJENJE IN REZ SADNIH RASTLIN

V prvem delu so predstavljene zakonitosti rasti in razvoja sadnih rastlin, različne gojitvene oblike ter priporočila glede sajenja in gojenja. V nadaljevanju pa posebnosti gojenja in priporočene gojitvene oblike.

152 strani, trda spiralna vezava, 21 × 22 cm, **cena: 24 EUR**



ZADNJI IZVODI

Matjaž Mastnak

VRTNICE

Gojenje in sorte

Avtor knjige nas seznani, kako vrtnice saditi in gojiti ter jih zaščititi pred mrazom, škodljivci in boleznimi. Spoznamo številne sorte vrtnic, ki so jih preizkusili slovenski strokovnjaki in jih priporočajo kot najboljše med sortami, ki jih lahko kupimo pri nas.

176 strani, trda vezava, 19 × 25 cm, **cena: 28 EUR**



Matic Sever

CVETOČE POSODE

Čudovite zasaditve v posodah polepšajo vhode, vrtove, terase in balkone v vseh letnih časih.

144 strani, integralna vezava, 17 × 23,5 cm, **cena: 16 EUR**



NOVO

Iris Škerbot
BOLEZNI IN ŠKODLJIVCI VRTNIN

Priznana strokovnjakinja za varstvo vrtnin, mag. Iris Škerbot, predstavlja načine varstva vrtnin in nudi uporabne nasvete za prepoznavanje ter obvladovanje bolezni in škodljivcev.

184 strani, trda vezava, 21 × 21 cm, **cena: 29,90 EUR**



Boštjan Godec
SADJE TRAVNIŠKIH SADOVNJAKOV IN GOZDNEGA ROBA

V prvem sklopu je predstavljenih 36 jabolanih sort, 24 sort hrušk ter 8 sort koščičarjev. V drugem sklopu so predstavljene tako tradicionalne kot nekatere manj poznane sadne vrste. V zadnjem sklopu je podanih nekaj splošnih informacij o sadju (dozorevanje, možnosti predelave in nekaj kuharskih receptov).

298 strani, trda spiralna vezava, 21 × 22 cm, **cena: 22 EUR**



Roman Mavec
MOJ SADOVNJAK

Knjiga je namenjena ljubiteljskim sadjarjem – tistim, ki imajo na vrtu ob hiši nekaj sadnih dreves različnih sadnih vrst in sort in želijo pridelati zdravo domače sadje dobre kakovosti s čim manj uporabe kemičnih sredstev.

152 strani, brošura,
17 × 23,5 cm, **cena: 22 EUR**



Darinka Koron
GOJENJE JAGODIČJA

Knjiga ponuja navodila in nasvete za trženjske pridelovalce posamičnih vrst jagodičja (maline, robide, kosmulje, ribeze, brusnice, aronijo, jagode in še druge jagodičaste vrste) ter ljubitelje jagodičja na domačem vrtu.

176 strani, brošura,
17 × 23,5 cm, **cena: 19 EUR**



NOVO

Boštjan Godec
NOVE SORTE JABLAN

V knjigi je predstavljenih 70 sodobnih sort jabolk. Bogastvo oblik, barv in okusov ne pozna meja. Knjiga razkrije tudi trende v žlahtnjenju za prihodnost.

176 strani, brošura,
21 × 21 cm, **cena: 23 EUR**



DOPOLNJENA IZDAJA

Anita Solar
LUPINARJI

Pred nami je dopolnjena izdaja obsežne knjige o lupinarjih, v kateri je strnjeno znanje o pridelavi lupinarjev – vse od zasaditve do spravila in sušenja. Nova izdaja je bogatejša za načine pridelave lupinastega sadja, dodani so strnjeni programi varstva, posodobljen izbor sort in sredstva za varstvo lupinarjev.

264 strani, brošura
17 × 23,5 cm, **cena: 23 EUR**

Vino in žganje



Tatjana Košmerl
SKRIVNOSTI DOBREGA VINA

Avtorica, priznana profesorica z ljubljanske Biotehniške fakultete, predstavlja nova dognanja za izboljšanje kakovosti vina. Knjiga je primerna predvsem za vinarje in zahtevnejše ljubitelje vina.

158 strani, trda vezava,
19 × 23,5 cm, **cena: 26 EUR**



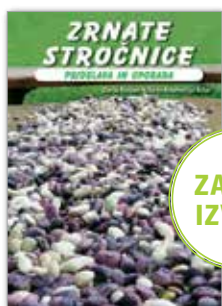
DOPOLNJENA IZDAJA

Milena Štolfa,
Rajko Vidrih
ŽGANJEKUHA

Avtorja sta pripravila pregled z mnogimi nasveti za vse korake kuhanja žganja: od primerne zrelosti sadja, čistoče sadja in opreme, priprave drozge do fermentacije in destilacije. Opisane so tudi napake pri kuhanju žganja in kako jih odpraviti. Spoznajte pridobivanje različnih vrst žganj, prvič tudi pridobivanje gina.

128 strani, brošura,
17 × 23,5 cm, **cena: 19,50 EUR**

Kmetijstvo



ZADNJI IZVODI

Darja Kocjan Ačko,
Anamarija Ačko
ZRNATE STROČNICE
Pridelava in uporaba

Na voljo so opisi devetih stročnic, od pridelave do uporabe z dodanimi domiselnimi recepti. Primerno za študente agronomije, specializirane strokovnjake in vse ljubitelje zdrave prehrane.

200 strani, brošura,
17 × 23,5 cm, **cena: 17 EUR**



NOVO

Ddr. Ana Vovk
ŽIVA ZEMLJA – ZDRAVA PRIHODNOST

Spoznajte skriti, živi svet prsti – temelj vsega življenja na Zemlji in pomen ohranjanja rodovitne zemlje ter trajnostne načine pridelave hrane, kmetijstvo brez oranja in samozadostno vrtnarjenje.

208 strani, brošura,
17 × 24 cm, **cena: 19,90 EUR**



**3.
PONATIS**

Stanislav Renčelj
**IZDELOVANJE KLOBAS,
SALAM IN ŽELODCEV**

V knjigi so predstavljeni: sestavine, tehnološki postopki, sušilnice in dimnice za izvrstne suhomesnate izdelke, kot so: klobase, želodci, salame.

128 strani, brošura,
17 × 23,5 cm, **cena: 16 EUR**



Stanislav Renčelj
SUŠENJE MESA
Pot do vrhunskih izdelkov

V knjigi so predstavljeni: sestavine, izdelava, zorenje mesa v kosih za odlične pršute, šunke, vratovine, slanine, zašinke.

168 strani, brošura,
17 × 23,5 cm, **cena: 17 EUR**



Gerd Wolfgang Sievers
**PAŠTETE IN DRUGI
MESNI SHRANKI**

Zbrani so recepti za pripravo vseh vrst paštet, mesnih ocvrtkov (rillons), aspikov, žolic, konfitov, mesnih namazov, vkuhanih klobasnih nadevov, ocvirkov in jedi z mastjo iz različnih vrst mesa.

168 strani, trda vezava,
16,3 × 22 cm, **cena: 22 EUR**



Franc Perko
NAŠ GOZD
Skrbno gospodarjenje in nega

Knjiga je namenjena lastnikom in upravljalcem gozdov. Sestavljajo jo pomembna poglavja, kot so: gozdna ekologija, razvoj gozdov in gozdna rastišča, vrste in oblike gozdnih sestojev, načrti za gospodarjenje z gozdovi, vrste gospodarjenja, najpogostejše drevesne vrste in njihove značilnosti, nega gozda ter kaj vse ogroža naše gozdove.

240 strani, integralna vezava,
17 × 23 cm, **cena: 28 EUR**

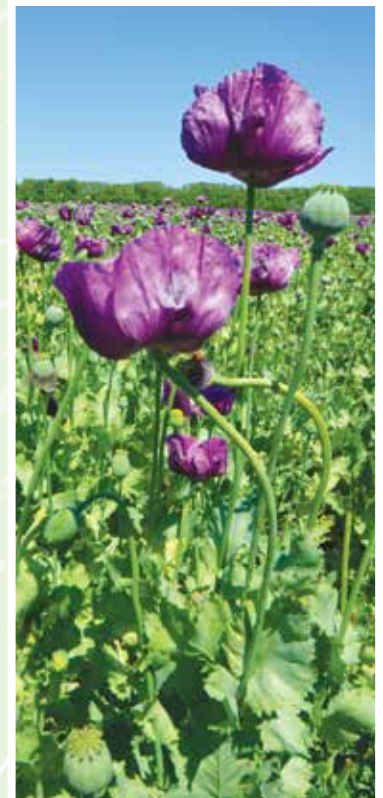


NOVO

Darja Kocjan Ačko
POLJŠČINE, dopolnjena izdaja

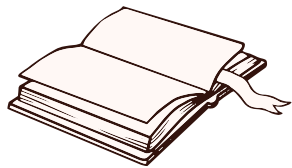
Knjiga opisuje najpomembnejše poljščine pri nas in v svetu. Podaja najnovejše podatke in dognanja o proizvodnji posameznih poljščin, priporočene sorte za gojenje ter načine uporabe posamezne rastline.

288 strani, brošura, 19 × 24,5 cm, **cena: 24 EUR**



Živali

V pripravi, **IZIDE APRILA 2026**

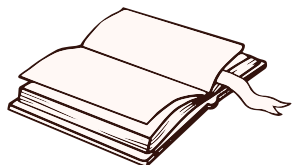


KATALOG TRAKTORJEV 2026

Celovita predstavitev standard-nih traktorjev, ki so na voljo na slovenskem trgu.

208 strani, spiralna vezava, 16,5 × 24 cm, **cena: 18 EUR**

V pripravi, **IZIDE MAJA 2026**



dr. Marija Klopčič GRADNJA HLEVOV ZA KRAVE MOLZNICE



**DOPOLNJENA
IZDAJA**

več avtorjev ČEBELARJENJE ZA VSAKOGAR

V priročniku so predstavljeni zgradba in delovanje čebel, njihov razvojni krog, prehrana in življenje. Opisani so skrb za zalego, matico, pašne aktivnosti in razvoj čebelje družine. V tehnološkem delu so navedeni uporabni primeri vzdrževanja in izkoriščanja čebeljih družin.

160 strani, brošura, 17 × 23,5 cm, **cena: 22 EUR**



Maja Ivana Smodiš Škerl PREHRANA ČEBEL

Prehrani čebel je potrebno nameniti prav toliko pozornosti kot prehrani domačih živali na kmetiji. Poglavja v knjigi: postavitve čebelnjaka, makrohranila v prehrani, mikrohranila v prehrani, prebavni sistem čebele, pomanjkanje hrane, krmljenje čebeljih družin.

148 strani, brošura, 17 × 23,5 cm, **cena: 17 EUR**



več avtorjev BOLEZNI IN ŠKODLJIVCI ČEBELJE DRUŽINE

Avtorice so približale problematiko ogroženosti čebel v sodobnem svetu. Večji poudarek so posvetile boleznim, ki povzročajo v čebelarstvu največ težav, in se za njihovo zatiranje namenja največ pozornosti in sredstev.

112 strani, brošura, 17 × 23,5 cm, **cena: 22 EUR**



PONATIS

več avtorjev PERUTNINA – reja kokoši, pur, gosi, rac in prepelice

Predstavljeni so različni načini reje. Izvemo, kako izbrati ustrezno pasmo oz. križanca in urediti oz. opremiti hlev za rejo posameznih vrst perutnine. Knjiga vsebuje tudi opis tehnologij rej – od valjenja, preko vzreje, reje za nesnost ter pitanja za meso do kakovosti mesa in jajc.

256 strani, brošura, 17 × 23,5 cm, **cena: 21 EUR**

ČEBELARSKI KOMPLET



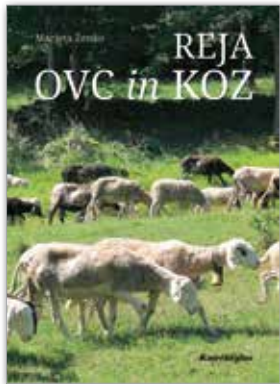
cena
kompleta
40 EUR



UGODNO

**ČEBELARJENJE ZA VSAKOGAR +
PREHRANA ČEBEL + BOLEZNI IN ŠKODLJIVCI ČEBELJE DRUŽINE,**
redna cena: **61 EUR**

KOMPLET GOVEDO IN DROBNICA

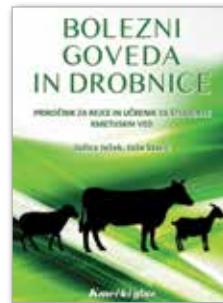


UGODNO



cena
kompleta
30 EUR

**REJA OVC IN KOZ +
BOLEZNI GOVEDA IN DROBNICE,**
redna cena: **43 EUR**



Jožica Ježek, Jože Starič **BOLEZNI GOVEDA IN DROBNICE**

Priročnik za rejce in učbenik za študente kmetijskih ved

Knjiga obravnava najpomembnejše bolezni goveda in drobnice. Posebna pozornost je namenjena zdravstvenemu varstvu novorojenih prežvekovalcev. Spoznamo tudi biovarnostne ukrepe, s katerimi preprečujemo vnos nalezljivih bolezni v rejo.

152 strani, brošura,
17 × 23,5 cm, **cena: 22 EUR**



**DOPOLNJENA
IZDAJA**

Marjeta Ženko **REJA OVC IN KOZ**

Iz vsebine knjige priljubljenega strokovnega priročnika o reji drobnice: osnovne fiziološke značilnosti živali, vedenje in pasme, nakup plemenskih živali, pridelava krme, posebnosti v prehrani, opravlila pri ovcah in kozah, ureditev hleva, ekološka reja, proizvodi drobnice, bolezni.

144 strani, brošura, 17 × 23,5 cm,
cena: 21 EUR

Praznična ponudba



Mirjam Grilc
KOLEDAR ZA VSAK DAN 2026
128 strani, spiralna vezava,
14 × 20 cm,
cena: 12,50 EUR



Darja Ružnič, Miša Pušenjak
LUNINE BUKVE 2026
48 strani, 23,5 × 32 cm,
(razprte 47 × 32 cm),
cena: 9,90 EUR



KOLEDAR TRAKTORJI 2026
12 listov + predlist,
48 × 48 cm,
(razprt 96 × 48 cm),
cena: 12 EUR



KOLEDAR MOJ MALI SVET 2026
12 listov + predlist,
32 × 23 cm,
(razprt 32 × 46 cm),
cena: 4,90 EUR

PONUDBA VELJA DO RAZPRODAJE ZALOG.



NAROČANJE KNJIG

Elektronski naslov: zalozba@czd-kmeckiglas.si

Spletno naročanje: zalozba.kmeckiglas.com

Pri spletnem naročilu priporočamo plačilo s plačilnimi karticami, možno je plačilo po predračunu, ali po povzetju.

Telefonsko naročanje: 01 473 53 81

Ob delavnikih med 8. in 14. uro obiščite našo knjigarno na Vurnikovi ulici 2 v Ljubljani, v kateri si lahko knjige tudi ogledate in jih kupite s **15-odstotnim popustom**.*

DOSTAVA, PLAČILO, POPUSTI

Neodvisno od oblike naročila vam knjigo pošljemo z dostavno službo po naši izbiri.

Dostavo za pošiljko do pet kilogramov zaračunamo **3,90 EUR**.

Akcijske cene veljajo do razprodaje zalog.

ČZD Kmečki glas, d. o. o.

Vurnikova 2

1000 Ljubljana

zalozba.kmeckiglas.com

*Popust velja za knjige, ki so v prodaji več kot 6 mesecev.