

Katalog regijskih izdelkov Zelenega krasa



Spoštovani.

december, 2018

Ohranjenost in bogastvo narave Zelenega kraša odsevata v okusu in aromi izdelkov izpod rok lokalnih ponudnikov. Ti še vedno sledijo tradicionalnim postopkom in receptom, ki prehajajo iz roda v rod. Tukaj so doma sadjarstvo, sirarstvo in čebelarstvo, ki dajejo izvrstne sokove, žganja in likerje, sire in različne vrste medu.

Dodana vrednost lokalno pridelanih produktov se kaže v uporabi certifikatov, ki označujejo višjo kvaliteto. Pri temu pridelovalci upoštevajo smernice ekološke pridelave in predelave, njihovi izdelki pa se lahko pohvalijo z znaki zaščitene geografske označbe ter znakom pridelano – predelano brez GSO.

Letošnji katalog tako ponuja pester izbor lokalnih dobrot in unikatnih izdelkov umetnostne obrti. Navdih za izdelavo unikatnih izdelkov ustvarjalci najdejo v kulturni tradiciji regije in izjemni naravnimi dediščini destinacije Zeleni kras.

Z vsakoletnim katalogom regijskih izdelkov vztrajno podpiramo domače ponudnike, ki skrbijo za ohranjanje in prepoznavanje naše identitete. Vabimo vas, da jih z nakupom lokalnih regionalnih izdelkov podprete tudi vi.

Vse najboljše v novem letu 2019!

RRA Zeleni kras

Za naročila in dodatne informacije o izdelkih se obrnite neposredno na prodajalce. >



Občina Bloke



Občina ČRKNICA



OBČINA
ILIRSKA
BISTRICA



Občina Loška dolina



OBČINA PIVKA



OBČINA
POSTOJNA

Ponudba:

1. Okvirček

• cena: od 33,00 € / kos

2. Voščilnica

• cena: 6,00 € / kos

3. Album, spominska knjiga, zvezek, dnevnik, kuharski zvezek

• cena: 30,00 € / kos



Čipkolita

Ustvarjam unikatne, izvirne in uporabne, z ljubezljivo izdelane papirnate izdelke za vse, ki želite nekaj posebnega.

Shranite svoje najlepše spomine v unikatnem albumu.

Otroku podarite knjigo za prve risbice.

Zapišite svoje iskrene želje na izvirno voščilnico.

Podarite unikaten in edinstven okvirček.

Podarite kuharsko knjigo, ki jo bo obdarovanec napolnil s svojimi najljubšimi recepti.

ČIPKOLITA
Mojca Brezavšček
M: 031 275 019
E: cipkolita@gmail.com
FB, IG: @Cipkolita

Ponudba:

1. Slike Pebble Art 25,5 cm x 25,5 cm
 - cena: 55,00 € / kos
2. Slike Pebble Art 22 cm x 22 cm
 - cena: 50,00 € / kos
3. Slike Pebble Art 23 cm x 19 cm
 - cena: 35,00 € / kos
4. Slike Pebble Art 20 cm x 15 cm
 - cena: 30 € / kos
5. Slike Pebble Art, lesena tablica 20cm x 15 cm
 - cena: od 20,00 € - 25,00 € / kos
6. Slike Pebble Art, srček 15 cm
 - cena: 16,00 € / kos



Edita Čotar Pebble Art: Slike iz kamenčkov

V prelepi deželi pivških presihajočih jezer se rojeva moja umetnost kamenčkov. Ustvarjam čudovite slike iz naravnih materialov, ki jih nabiram na rečnih in morskih obalah, na polju in v gozdu, medtem ko raziskujem in odkrivam sledove preteklosti. Drobni kamenčki, obrušeni od vode, školjke, stari koščki lesa, suhe vejice, drevesno lubje... posebna energija iz pradavnine - navdih za nove zgodbe. Vsaka od slik je drugačna, posebna, neponovljiva. Podobe v njih izžarevajo posebno energijo, prebujajo prijetna čustva. Podarite takšno sliko nekomu, ko mu želite sporočiti, da je nekaj posebnega.

EDITA ČOTAR
E: cotar.edita@gmail.com
FB: Edita Čotar

Nakit iz lesa STLES

Tine Slavec

Sem lesni inženir in ustvarjam modne dodatke iz lesa lokalnih drevesnih vrst. Sem že četrta generacija družine Slavec iz Knežaka, ki se ukvarja z obdelavo največje naravne danosti naših krajev. V naših izdelkih se odraža znanje iz lesarstva, mizarstva, kolarstva in kulturne dediščine. Prav zaradi skrbne obdelave ter uporabe kakovostnih materialov in lesnih premazov so moji ročno izdelani modni dodatki svileni na otip, lahki a hkrati trdni. Izdelujem tudi po naročilu.

Ponudba:

1. Viseči uhani

- cena: 19,00 € / kos

2. Uhani

- cena: 8,00 € / kos

3. Ogrlice

- cena: 11,00 € / kos

4. Metuljčki

- cena: 22,00 - 29,00 € / kos

5. Kravata

- cena: 47,00 € / kos



STLES

Izdelava lesenih izdelkov Tine Slavec s.p.

Knežak 127a, 6253 Knežak

M: 040660295

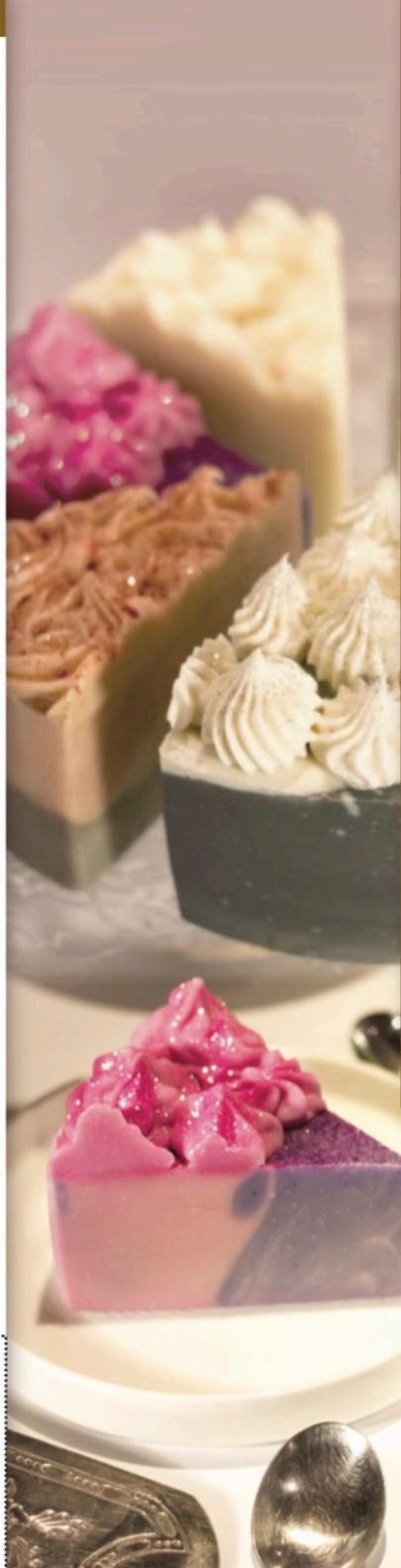
E: nakitstles@gmail.com

FB: Nakit iz lesa STLES / Wooden jewelry STLES

Žajfarnica

Nataša Čeh

Žajfarnica je znamka, ki je nastala zaradi ljubezni do izdelave naravnih mil. Zaradi skrbno izbranih sestavin so naše milne stvaritve koži prijetne, očesu všečne in izredno dišeče. Oljni mix, iz katerega so izdelane naše naravne žajfe, je bogat z vitaminimi A, B in E, ki preprečujejo prezgodnje staranje kože, zmanjšujejo gube in madeže, povečujejo naravno zaščito kože ter spodbujajo njeno sposobnost obrambe in obnove. Vsako naše milo ima dodano vsaj eno eterično olje, ki deluje antiseptično.



Ponudba:

1. Nepopisan list

Milo brez dodatkov barvil in dišav za občutljivo kožo in otroke.

2. Prikupna omamnost

Milo bogatih poletnih dišav sivke, limonine trave, bora, pačulija, geranije in pomaranče, ki pomirja naše čute po napornih dneh.

3. Viharna svežina

Milo, ki nas z bogatim vonjem bora in cedre osveži.

4. Opojna sprostitev

Milo odišavljenlo s poprovo meto in evkaliptusom, ki še posebej prija po raznih športnih aktivnostih.

5. Neukročena igrivost

Mešanica eteričnih olj sivke, rožmarina in čajevca podari temu milu prijeten vonj in pomirjujoči učinek na koži.

- Cena je odvisna od teže mila in količine naročila (od 2 do 8 €).

Ponudba:

1. Poltrdi ovčji sir

- cena: 18,00 € / kg
- cena: 9,00 € / 0,5 kg

2. Ovčji sir v oljčnem olju

- cena: 5,00 € / 300 g

3. Albuminska skuta

- cena: 5,00 € / 0,5 kg

4. Potica (orehova, lešnikova)

- cena: 12,00 € / kg

5. Različni piškoti

- cena: 10,00 € / kg

6. Kruh (različne vrste)

- cena: 4,00 € / kg



Sirarstvo Brožič

Smo srednje velika kmetija, ki leži v Jablanici, v dolini reke Reke, pri Ilirska Bistrici. Na kmetiji redimo 40 ovc molznic, pasme oplemenjena bovška frizijka. Pridelujemo ovčji sir in skuto. Številna priznanja dokazujojo, da so naši izdelki kakovostni. Po naročilu spečemo tudi domače pekovske izdelke (kruh, štruklji, potice, pecivo) iz doma pridelane moke, jajc in ovčje skute.

SIRARSTVO BROŽIČ

Mojca Brožič

Jablanica 4, 6250 Ilirska Bistrica

M: 041 450 023, T: 05 714 61 21

E: brozic.mojca1@gmail.com

Ponudba:

1. Mleko

- cena: 0,70 € / l

2. Jogurt

- cena: 1,10 € / 0,5 l

3. Jogurti z okusom

- cena: 0,90 € / 0,25 l

4. Jogurti z okusom

- cena: 1,20 € / 0,5 l

5. Skuta

- cena: 5,00 € / 1 kg

6. Sir

- cena: 10,00 € / 1 kg

7. Sir z dodatki

- cena: 12,00 € / 1 kg

8. Albuminska skuta

- cena: 7,00 € / 1 kg

9. Maslo

- cena: 1,20 € / 120 g

10. Kajmak

- cena: 10,00 € / 1 kg

11. Sirotka

- cena: 1,00 € / 1 l

12. Skutin namaz

- cena: 1,50 € / 120 g



Kmetija Mihelčič

V čarobni pokrajini ob Cerkniškem jezeru se nahaja Kmetija Mihelčič, na kateri smo se specjalizirali za pridelavo in predelavo mleka. Kakovost naših izdelkov je pogojena z najvišjimi higieniskimi standardi, stavimo na tradicionalne postopke in ljubezen do dela. V vsak produkt je vloženega veliko truda – vse od spravila sena, vsakodnevne skrbi za živali, kurjenja domačega ognjišča, pretakanja toplega mleka v steklenice pa do prijaznega klepeta z odjemalcem. Celotna zgodba, ki pelje od pridnih rok kmeta do predanosti gospodinje, je dodana vrednost naše kmetije.

KMETIJA MIHELČIČ

Dušan Mihelčič

Grahovo 2B, 1384 Grahovo

M: 031 632 543 (Ksenija Mihelčič)

E: ksenija.mihelcic@gmail.com

FB: Kmetija Mihelčič

Kmetija Jernuclevi

Smo družinska kmetija, ki se ukvarja s proizvodnjo mleka in predelavo v mlečne izdelke: poltrde sire z dodatki ali brez, čvrste jogurte raznih okusov, albuminsko skuto, surovo maslo in še bi se kaj našlo. Živali se poleti pasejo na bližnjih pašnikih, v zimskem času pa jih imamo v hlevu. Od leta 2014 imamo certifikat, da naši izdelki ne vsebujejo gensko spremenjenih organizmov – "brez GSO". V letu 2019 pa bo naše mleko obogateno za certifikat "EKOLOŠKA PRIDELAVE".



KMETIJA JERNUCLEVI
Miha Penko
Petelinje 27, 6257 Pivka
M: 041 985 994, T: 05 757 22 80
E: milena.penko@gmail.com

Ponudba:

- 1. Poltrdi kravji sir v zabojčku 1/1**
 - cena: 9,00 € / kos
- 2. Poltrdi kravji sir v zabojčku 2/1**
 - cena: 16,00 € / kos
- 3. Poltrdi kravji sir v zabojčku 4/1**
 - cena: 30,00 € / kos
- 4. Poltrdi kravji sir in sir v oljčnem olju**
 - cena: 16,00 € / kos



Štefetova Kmetija

Smo družinska kmetija, na kateri se že več generacij ukvarjamo z govedorejo in pridelavo mleka. V svoji trgovini na kmetiji in na nekaterih drugih prodajnih mestih vam nudimo pristne domače izdelke iz kravjega mleka, kot so: trdi siri, siri z dodatki začimb, mladi siri, albuminska skuta, navadni in sadni jogurti, skutni deserti, skuta, kislo mleko, sirotka in sir za žar.

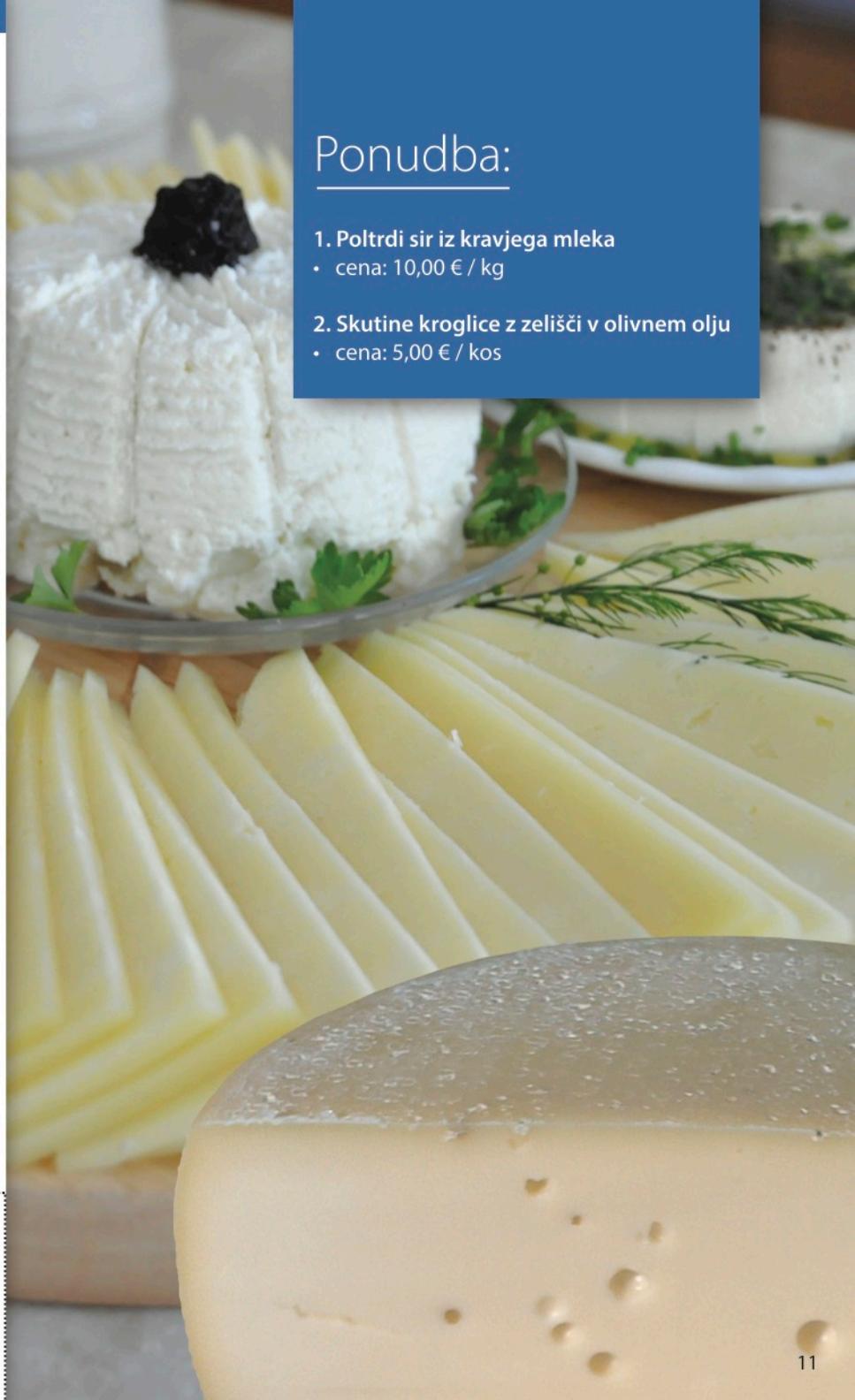
Ponudba:

1. Poltrdi sir iz kravjega mleka

- cena: 10,00 € / kg

2. Skutine kroglice z zelišči v olivnem olju

- cena: 5,00 € / kos



ŠTEFETOVA KMETIJA

Tomaž Dekleva

Petelinje 11, 6257 Pivka

M: 041 512 802

E: stefetova.kmetija@gmail.com

www.stefetovakmetija.si

Ponudba:

1. Poltrdi kozji sir
 - cena: 17,00 € / kg



Družinska kmetija Štemberger

Kmetija Štemberger se nahaja v vasi Vrbica, oddaljena le 4 km od Ilirske Bistrike. Na kmetiji se že vrsto let ukvarjam z vzrejo drobnice in sirarstvom.

Posvečamo se predvsem pridelavi kozjih izdelkov iz kozjega mleka in to v času, ko znanstveniki v svetu odkrivajo nova spoznanja o prednostih kozjega mleka pred mlekom ostalih živali. Redno uživanje kozjega mleka in njegovih izdelkov ugodno vpliva na občutljiv želodec in črevesje, premaga stres, tesnobo in motnje v koncentraciji, dojenčkom lahko nadomesti materino mleko, nima alergijskih lastnosti... zato ga v svetu upravičeno imenujejo "BELO ZLATO". Naši izdelki so prejeli številna visoka priznanja za kakovost.



DRUŽINSKA KMETIJA ŠTEMBERGER

Jože Štemberger

Vrbica 32, 6230 Ilirska Bistrica

M: 041 469 496, T: 05 710 11 50

E: izi.stem@gmail.com

www.kmetija-stemberger.si

Ponudba:

1. Akacijev med

- cena: 9,00 € / 900g

2. Lipov med

- cena: 9,00 € / 900g

3. Cvetlični med

- cena: 9,00 € / 900g

4. Akacijev med

- cena: 5,00 € / 450g

5. Lipov med

- cena: 5,00 € / 450g

6. Cvetlični med

- cena: 5,00 € / 450g

7. Cvetni prah (zmrznjen)

- cena: 10,00 € / 250g



Čebelarstvo Sanabor

S čebelarstvom sem se začel ukvarjati pred 7 leti. V tem času sem čebelarstvo postoma širil in se kmalu vključil v shemo SMGO (Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo), ki ima visoka merila kakovosti, omogoča sledljivost medu ter redne veterinarske preglede. Rezultat tega je vrhunski med s kontroliranim geografskim porekлом.



ČEBELARSTVO SANABOR

Dejan Sanabor

M: 041 993 366

E: dejan.sanabor@gmail.com

F: Dejan Sanabor

Čebelarstvo PETERNELJ

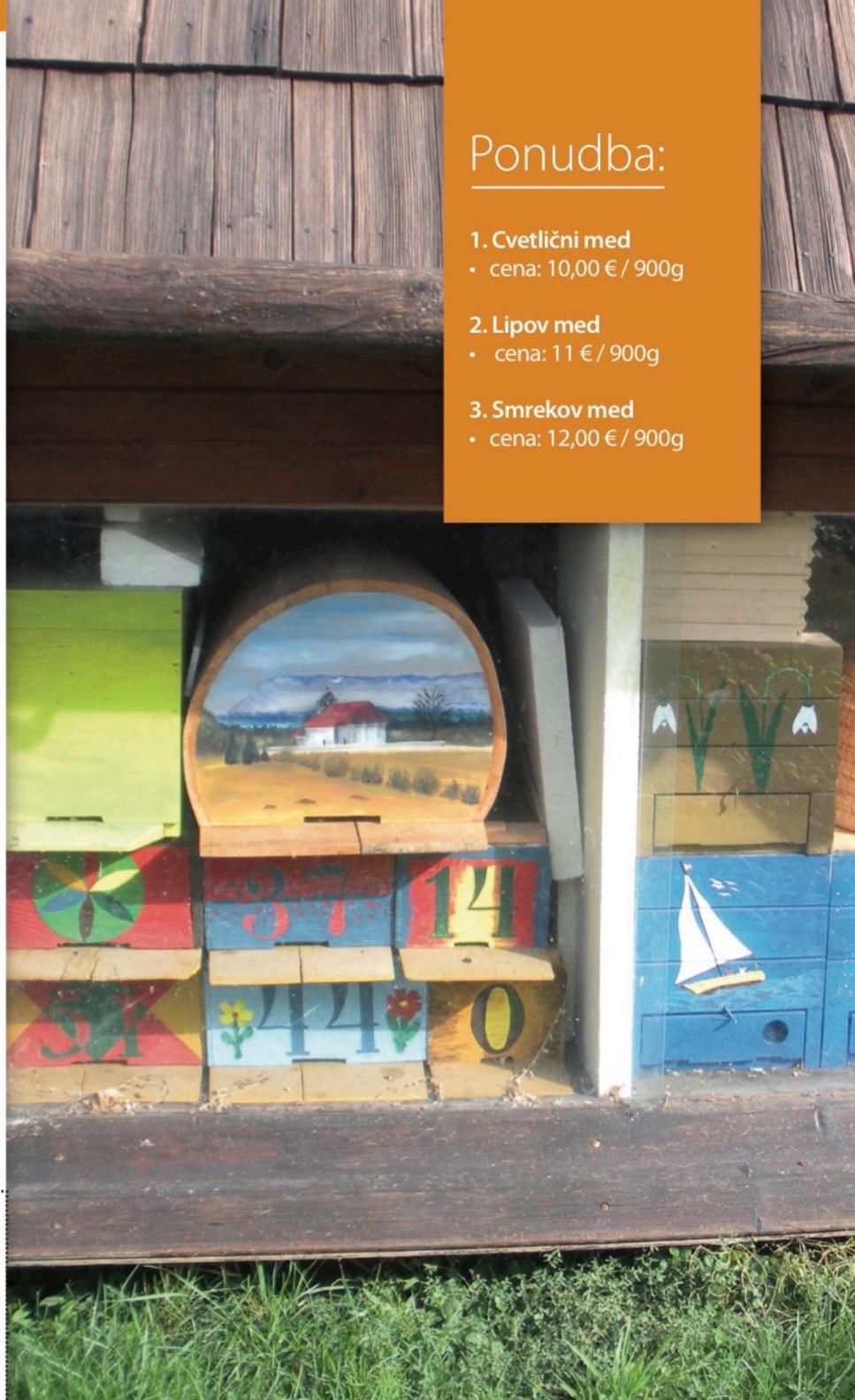
S čebelarjenjem se ukvarjam že skoraj 40 let. Pri vsaki stvari zagovarjam rek: malo, pa dobro. Tega se držim tudi pri pridelavi čebeljih izdelkov. Že od samega obstoja sistema SMGO (Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo), ki zahteva od čebelarja strožje kriterije kakovosti in sledljivosti ter veterinarske kontrole, sem vključen vanj. Svojim kupcem lahko zato zagotavljam čebelje pridelke z geografskim porekлом vrhunske kakovosti. Z dvema manjšima čebelnjakoma lahko pridelam več vrst medu in cvetnega prahu.



Dr. BRANKO PETERNELJ
Zalog 4, 6230 Postojna
M: 041 724 031
E: branko.peternelj@studiorproteus.si

Ponudba:

- 1. Cvetlični med**
 - cena: 10,00 € / 900g
- 2. Lipov med**
 - cena: 11 € / 900g
- 3. Smrekov med**
 - cena: 12,00 € / 900g



Ekološka kmetija in čebelarstvo Dolgan

Naša kmetija se nahaja v vasi Narin. Je srednje velika kmetija, ki jo sestavljajo gozd, travniki, pašniki, njive ter visokodebelni sadovnjaki starih sort jablan, hrušk in sliv. Na kmetiji trenutno redim 15 glav goveje živine in preko 80 čebeljih družin. Čebelji pridelki so vključeni v sistem SMGO (Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo), ekološko čebelarstvo in znamko Zeleni kras ter znamko Medvedu prijazno.



EKOLOŠKA KMETIJA IN ČEBELARSTVO DOLGAN
Franko Dolgan
Narin 101, 6257 Pivka
M: 040 757 694
E: franko.dolgan@gmail.com

Ponudba:

1. Cvetlični med

- cena: 13,00 € / 900 g
- cena: 8,00 € / 450 g
- cena: 5,00 € / 250 g
- cena: 3,50 € / 150 g

2. Gozdni med

- cena: 14,00 € / 900 g
- cena: 8,50 € / 450 g
- cena: 5,50 € / 250 g
- cena: 4,00 € / 150 g



Ponudba:

1. Poltrdi siri Studenec

- cena: navaden - 11,00 € / kg oz. z dodatki - 12,50 € / kg

2. Trdi siri Tonko

- cena: navaden - 15,90 € / kg oz. z dodatki - 16,60 € / kg

3. Mladi siri Jurij

- cena: navaden - 9,50 € / kg oz. z dodatki - 10,00 € / kg

4. Sirni namaz

- cena: 2,80 € / 250 ml

5. Albuminska skuta

- cena: 6 € / kg

6. Jogurt

- cena: navaden - 1,30 € / 0,5 l oz. sadni - 1,60 € / 0,5 l

7. Ekološki suhomesnati izdelki iz krškopoljskega prašiča

- cena: po dogovoru

8. Telečeje, junčje, goveje ali svinjsko eko sveže meso

- cena: po dogovoru



Bio dobrote

Kmetija Žgajnar

Na travnikih in pašnikih pod mogočnim Nanosom, ob upoštevanju narave in v pišu burje, nastajajo kakovostni ekološki mlečni ter mesni izdelki.

Z veliko truda, ljubezni in drobnih skrivnosti v domači sirarni in pridelavi, marljive roke predelujejo mleko ter meso na najbolj naraven način.

Okusite naše dobrote, ki vas bodo popeljale v svet užitkov.



BIO DOBROTE d.o.o.
Studenec 28, 6230 Postojna
M: 041 978 425
E: bio.dobrote@gmail.com
www.kmetija-zgajnar.si

Ponudba:

1. Česnovi vršički v kisu

- cena: 3,00 € / 350g

2. Česen v oljčnem olju

- cena: 5,00 € / 210g

3. Jagodni džem

- cena: 4,00 € / 230g

4. Slivov džem

- cena: 3,00 € / 230g

5. Vložena pesa v kisu

- cena: 3,00 € / 350g

6. Moka pšenice horasan (kamut)

- cena: 2,50 € / 500g

7. Zdrob pšenice horasan (kamut)

- cena: 3,00 € / 500g

8. Pirina moka

- cena: 3,00 € / 1kg

9. Pirin zdrob

- cena: 2,00 € / 500g

10. Ričkovo olje

- cena: 10,00 € / 250ml

11. Ričkov drobljenec

- cena: 4,00 € / 500g

12. Hruškovo žganje

- cena: 6,00 € / 350ml

13. Slivovka

- cena: 6,00 € / 350ml

14. Sadjevec

- cena: 6,00 € / 350ml



Oštirjeva kmetija

Površine Oštirjeve kmetije so razporejene po celotnem območju Cerkniškega polja, kjer pridelujemo ekološke pridelke kot so: šparglji, česen, razna žita, v zadnjih letih pa tudi riček. Slednji je bolj poznan na koroškem pod imenom toter, glede na naše izkušnje pa dobro uspeva tudi na notranjskem. Semenke na kmetiji hladno stisnemo v olje.

Kmetija se ponaša z enim največjih kozolcev v bližnji okolici. Večina pohištva Oštirjeve kmetije, je delo pridnih rok naših prednikov. Zadnja leta hišo in njeno notranjost obnavljamo, pri tem pa posvečamo največ pozornosti kulturni dediščini naših prednikov. Večino pohištva, orodja in pripomočkov smo restavrirali, ogledate pa si jih lahko na spletni strani ali pri nas na kmetiji.



OSTIRJEVA KMETIJA

Urša Jakopin NDDNK

M: 040 190 910 (Boris Jakopin)
051 386 915

E: ostirjeva.kmetija@gmail.com
www.ostirjeva-kmetija.com

Kmetija T'dolenj

Naša kmetija se nahaja ob izviru Cerkniškega jezera, največjega presihajočega jezera v Evropi. Po starih domačih receptih pripravljamo različne vrste likerjev in marmelad. Poizkusite in kupite jih lahko na naši kmetiji, od koder boste lahko občudovali razgled na celotno Cerkniško jezero. Pri nas si lahko ogledate še žago venecijanko in kaščo iz leta 1746, ki sta še vedno v uporabi.

Ponudba:

1. Marmelada iz gozdnih sadežev

- cena: 4,00 € / 210 g

2. Likerji

(borovnice, žajbelj, regrat, črni trn, drnule)

- cena: 2,50 € / 0,4 dl
- cena: 5,00 € / 1 dl
- cena: 7,00 € / 2 dl
- cena: 8,50 € / 3,5 dl
- cena: 10,50 € / 0,5 l



KMETIJA T'DOLENJ

Katarina Kotnik Urbih

Laze pri Gornjem jezeru 1, 1384 Grahovo

M: 041 363 421, T: 01 709 11 41

E: kmetija.tdolenj@gmail.com

Predelovalnica mesa Premrl

Domačija Premrl se nahaja v idilični vasici Predjama, le streljal od mesta Postojna. Na njej se ukvarjam s predelavo svinjskega mesa slovenske avtohtone pasme. Vsi naši mesni izdelki nastajajo po receptih naših prednikov, brez umetnih dodatkov. Uporabljamo le tradicionalne začimbe, kot so sol, poper in česen. Izdelujemo pečenice, dimljene klobase za kuhanje, suhe klobase, salame, pancete, zašinke, ocvirke in svinjsko mast.



Ponudba:

- 1. Pečenice**
 - cena: 7,00 € / kg
- 2. Dimljene klobase**
 - cena: 9,00 € / kg
- 3. Suhe klobase**
 - cena: 12,00 € / kg
- 4. Salame**
 - cena: 18,00 € / kg
- 5. Suhi zašinek**
 - cena: 14,00 € / kg
- 6. Suha prata**
 - cena: 15,00 € / kg
- 7. Suha panceta**
 - cena: 12,00 € / kg
- 8. Degustacija mesnin**
 - cena: 5,00 € / osebo

PREDELOVALNICA MESA PREMRL

Bogdan Premrl s.p.

Predjama 31, 6230 Postojna

M: 031 433 328

E: premrlbogdan@gmail.com

Založila in izdala: RRA Zeleni kras, d.o.o.
Oblikovanje: Barbara Kogoj, posodobitev: Mateja Premrl
Fotografije: arhiv ponudnikov, Fotolia, Weibliche Wachtel (Wikimedia Commons)

RRA Zeleni kras

Prečna ulica 1, 6257 Pivka

05 721 22 44

info@rra-zk.si

www.rra-zk.si

www.zelenikras.si