Katalog regijskih izdelkov Zelenega krasa

Zelenikras

Spoštovani.

november, 2019

Ohranjenost in bogastvo narave Zelenega krasa 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 naravni 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 2020!

RRA Zeleni kras

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

Občina Bloke

Občina Cerknica

Občina Ilirska Bistrica

Občina Loška dolina

Občina Pivka

Občina Postojna

Ponudba:

1. Lesena ročno vezena broška LUNIN CVET

- cena: 23,00 € / kos

Čipkolita

- LUNIN CVET -

lesena broška

Na pivškem se skrivnostno pojavlja in izginja 17 presihajočih jezer. Legenda pravi, da polna luna prinaša dež, posledično se pojavijo jezera in rože zacvetijo. Po navdihu jezer so nastale lesene ročno vezene broške, kjer nit pronica skozi cvet kot voda skozi tla.

ČIPKOLITA
Mojca Brezavšček
E: hello@cipkolita.com
FB, IG: @Cipkolita
www.cipkolita.com

Ponudba:

1. **Slike Pebble Art 43 cm x 24 cm**
   - cena: od 60,00 € / kos
2. **Slike Pebble Art 25,5 cm x 25,5 cm**
   - cena: od 58,00 € / kos
3. **Slike Pebble Art 24 cm x 24 cm**
   - cena: od 55,00 € / kos
4. **Slike Pebble Art 23 cm x 19 cm**
   - cena: od 40,00 € / kos
5. **Slike Pebble Art, na lesenih tablicah 20cm x 15 cm**
   - cena: od 20,00 € / kos
6. **Slike Pebble Art, v srčku 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

Žajfarnica

Nataša Čeh

Žajfarnica je znamka, ki je nastala iz ljubezni do izdelave naravnih mil.
Kasneje so se milom pridružile še dišavne sveče, v prihodnje pa napovedujejo dodatno širjenje ponudbe dišečih produktov.

Zagotavljajo vrhunsko izvedbo privlačnih, dišečih in unikatnih izdelkov z 0 kalorijami.

Izdelujejo tudi po naročilu in vaših željah.

Nataša Čeh s.p.
Erazmova ulica 12, 6230 Postojna
M: 031 531 796
E: zajfarnica@gmail.com
FB, IG: Žajfarnica

Ponudba:

1. **Mila**
   Pet receptur mil v različnih barvnih variacijah, odišavljenih s skrbno izbranimi mešanicami eteričnih olj.
   - cena: je odvisna od teže mila in količine naročila (od 2,00 do 10,00 € / kos)

2. **Dišavne sveče**
   Svečke v kozarcih v videzu desertov in slaščic v različnih barvnih kombinacijah, odišavljene z raznimi dišavnimi in eteričnimi olji.
   - cena: je odvisna od teže dišavne svečke in količine naročila (od 5,00 do 15,00 € / 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.

ŠTEFETOVA KMETIJA
Tomaž Dekleva
Petelinje 11, 6257 Pivka
M: 041 512 802
E: stefetova.kmetija@gmail.com
www.stefetovakmetija.si

Ponudba:

1. Poltrdi sir iz kravjega mleka
- cena: 10,00 € / kg

2. Skutine kroglice z zelišči v olivnem olju
- cena: 5,00 € / kos

3. Domača mocarela
- cena: 8,00 € / kg

4. Mehki sir
- cena: 8,00 € / kg

5. Maslo
- cena: 13,00 € / kg

Nudimo tudi darilno pakiranje naših izdelkov.

Ponudba:

1. Poltrdi ovčji sir
- cena: 20,00 € / kg
- cena: 10,00 € / 0,5 kg

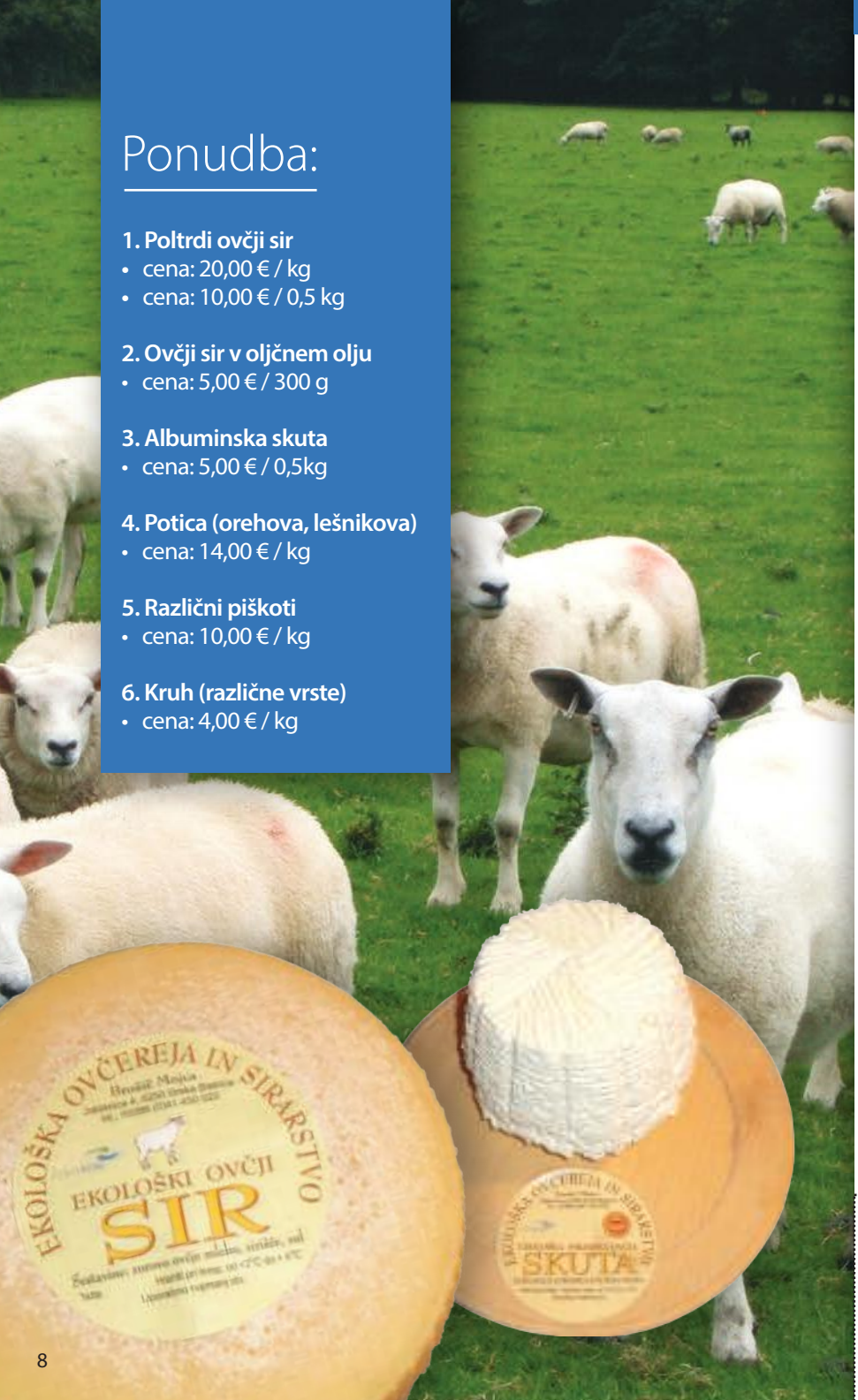
2. Ovčji sir v oljčnem olju
- cena: 5,00 € / 300 g

3. Albuminska skuta
- cena: 5,00 € / 0,5kg

4. Potica (orehova, lešnikova)
- cena: 14,00 € / 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 Ilirski Bistrici. Na kmetiji redimo 40 ovc molznic, pasme oplemenjena bovška frizijka. Pridelujemo ovčji sir in skuto. Številna priznanja dokazujejo, 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 specializirali za pridelavo in predelavo mleka. Kakovost naših izdelkov je pogojena z najvišjimi higienskimi 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

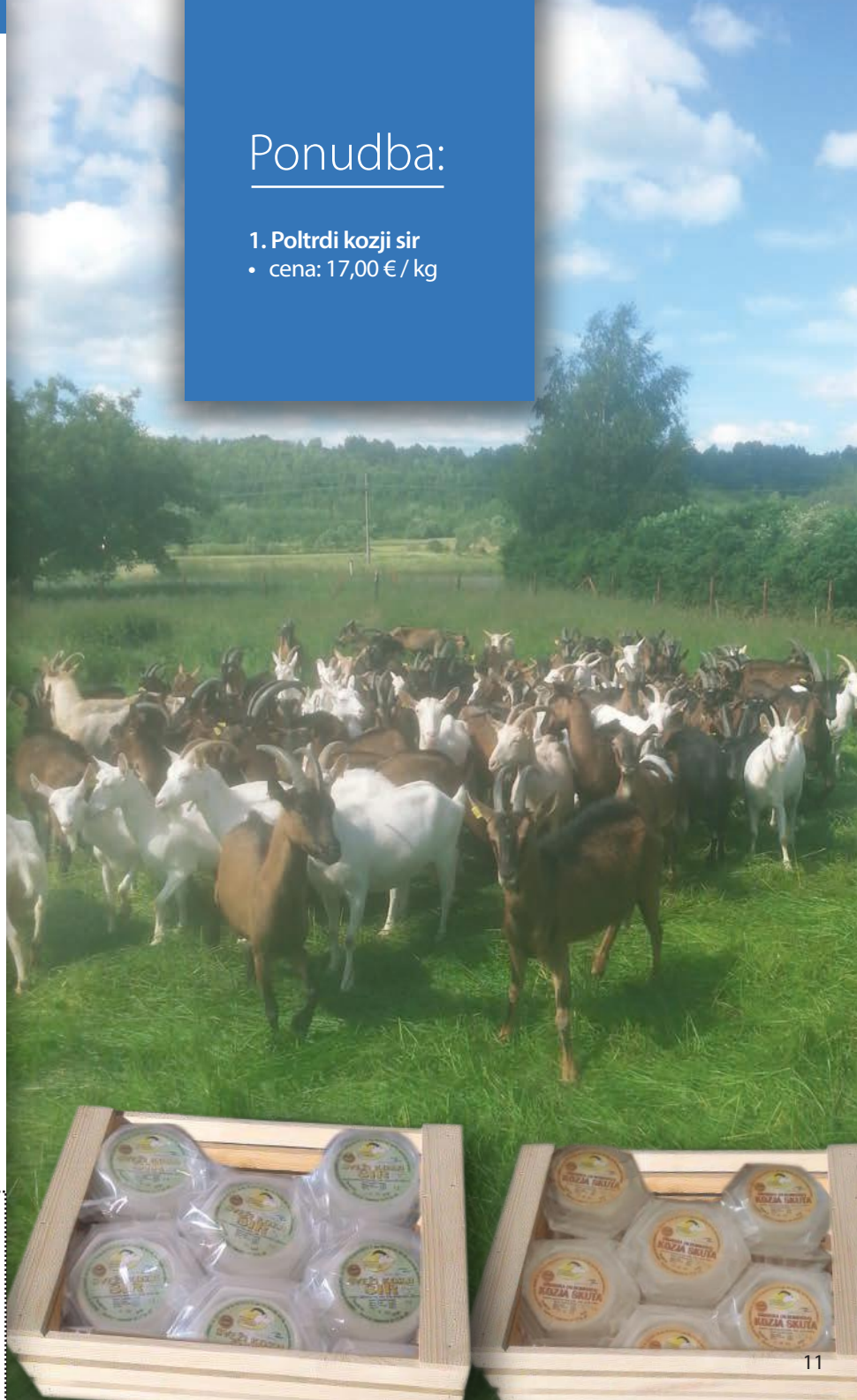
Družinska kmetija Štemberger

Kmetija Štemberger se nahaja v vasi Vrbica, oddaljena le 4 km od Ilirske Bistrice. Na kmetiji se že vrsto let ukvarjamo 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. Poltrdi kozji sir
- cena: 17,00 € / kg



Ponudba:

1. Gozdni, cvetlični in lipov med
- cena: 11,00 € / 930 g

2. Hojev med
- cena: 12,00 € / 930 g
- cena: 6,50 € / 450 g

Čebelarstvo Ernest Penko

Sem čebelar in ocenjevalec medu, ki že več kot 40 let prijateljujem s čebelami v neokrnjeni naravi pod Sv. Lovrencem. Naši čebelnjaki stojijo tik ob gozdu in daleč stran od večjih kmetijskih površin. Pri pridelavi medu uporabljam izključno sonaravne metode, kar se pozna tudi v kakovosti medu in ostalih čebeljih pridelkov.

ČEBELARSTVO ERNEST PENKO
Studeno 1a, 6230 Postojna
M: 040 758 812, T: 05 751 51 06
E: ernest.penko@gmail.com

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

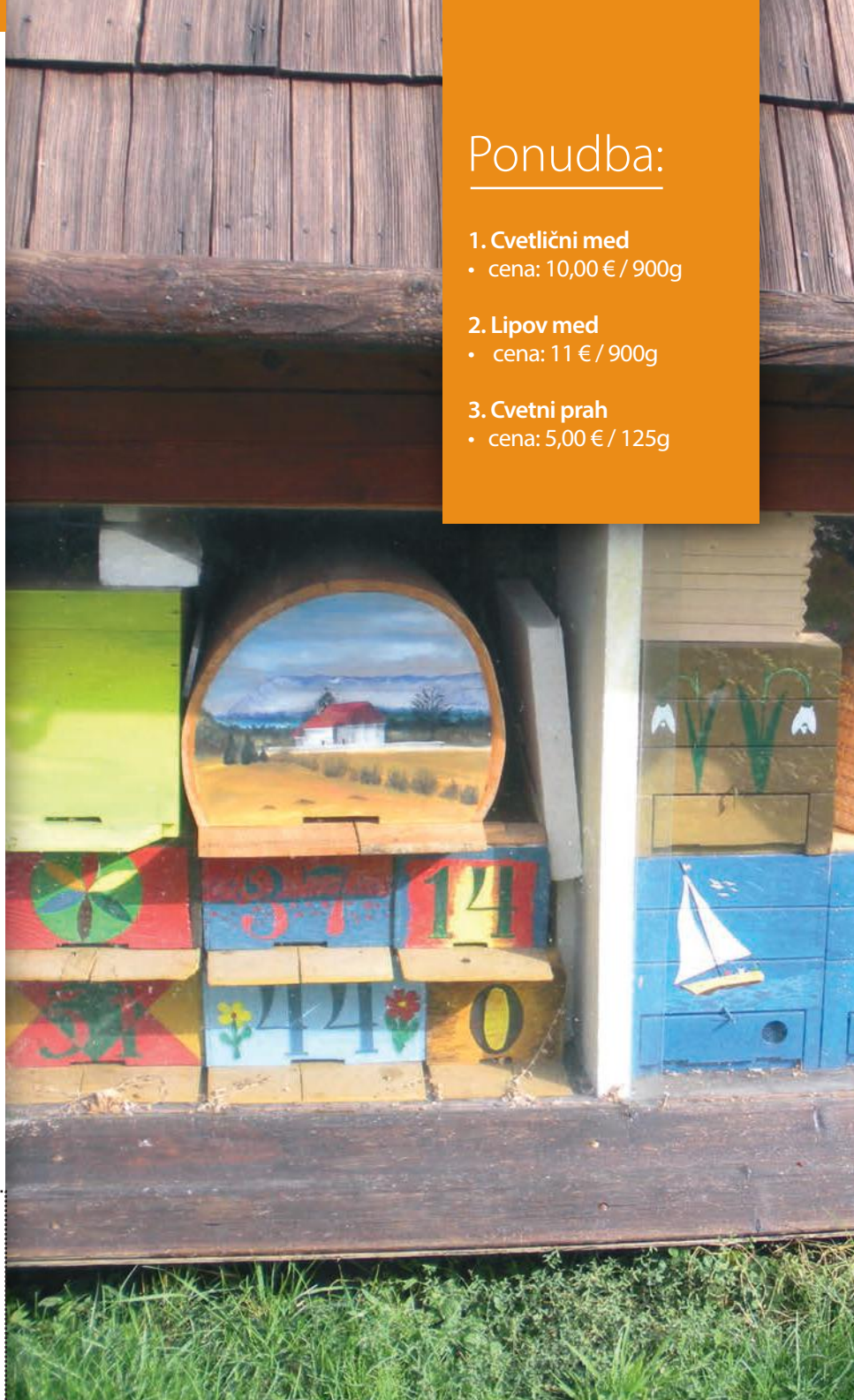
S čebelarstvom sem se začel ukvarjati pred 7 leti. V tem času sem čebelarstvo postoma širil in se kmalu vključil v shemo SMGO (Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo), ki ima visoka merila kakovosti, omogoča sledljivost medu ter redne veterinarske preglede. Rezultat tega je vrhunski med s kontroliranim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

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 poreklom 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@studioproteus.si



Ponudba:

1. Cvetlični med
- cena: 10,00 € / 900g

2. Lipov med
- cena: 11 € / 900g

3. Cvetni prah
- cena: 5,00 € / 125g

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. Telečje, junčje, goveje ali svinjsko eko sveže meso
- cena: po dogovoru

Bio dobrote

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

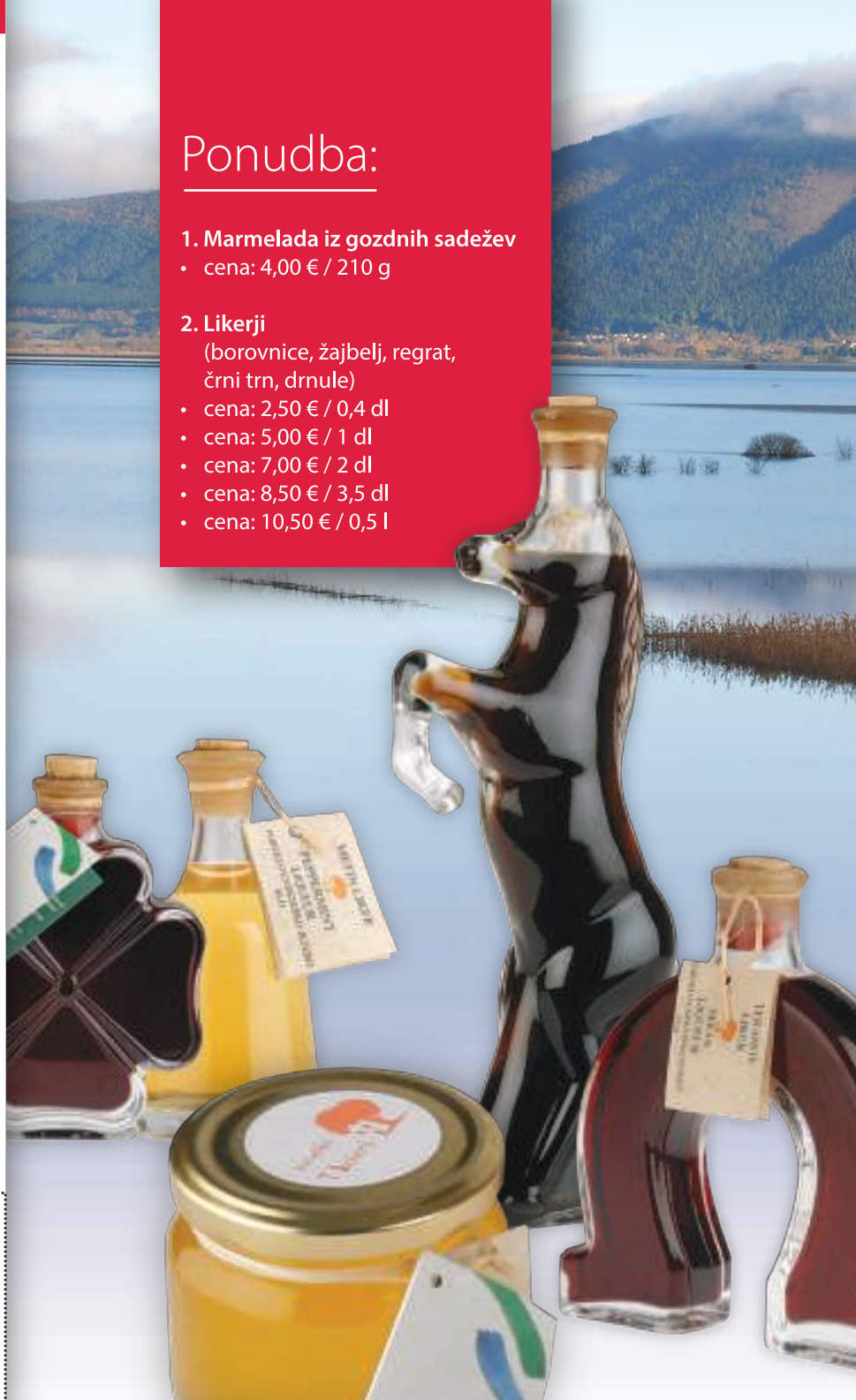
Površine Oštirjeve kmetije so razporejene po celotnem območju Cerkniškega polja, kjer pridelujemo ekološke pridelke kot so: špargelji, česen, razna žita, v zadnjih letih pa tudi riček. Slednji je bolj poznan na koroškem pod imenom toter, glede na naše izkušnje pa dobro uspeva tudi na notranjskem. Semenke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

OŠTIRJEVA 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.

KMETIJA T´DOLENJ
Katarina Kotnik Urbiha
Laze pri Gornjem jezeru 1, 1384 Grahovo
M: 041 363 421, T: 01 709 11 41
E: kmetija.tdolenj@gmail.com



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

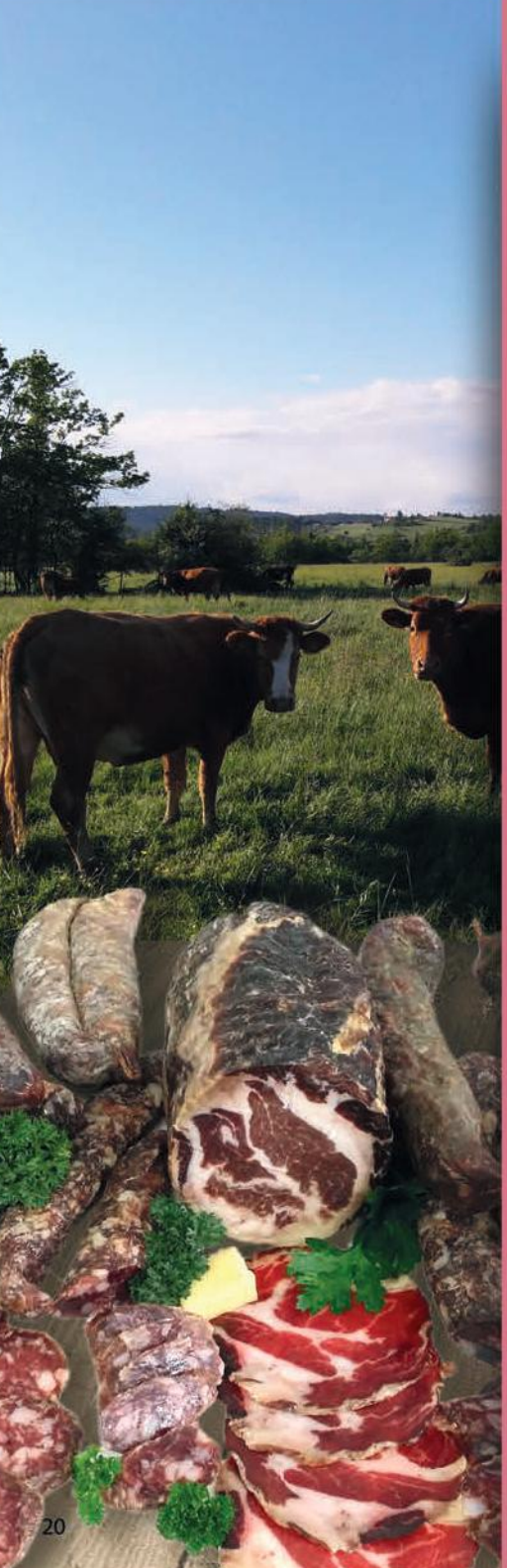
Predelovalnica mesa Premrl

Domačija Premrl se nahaja v idilični vasici Predjama, le streljal od mesta Postojna. Na njej se ukvarjamo 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.

PREDELOVALNICA MESA PREMRL
Bogdan Premrl s.p.
Predjama 31, 6230 Postojna
M: 031 433 328
E: premrlbogdan@gmail.com

Ponudba:

1. **Pečenice in koženice**
   - cena: 7,50 € / kg
2. **Dimljene klobase za kuhanje**
   - cena: 10,00 € / kg
3. **Suhe klobase**
   - cena: 14,00 € / kg
4. **Salame**
   - cena: 18,00 € / kg
5. **Suhi zašinek**
   - cena: 15,00 € / kg
6. **Suha prata**
   - cena: 15,00 € / kg
7. **Suha panceta**
   - cena: 14,00 € / kg
8. **Krvavice**
   (Nudimo le v zimskem času)
9. **Degustacija mesnin**
   - cena: 5,00 € / osebo



Ponudba:

1. Sveža govedina (mešano)
- cena: 6,60 € / kg

2. Suha govedina
- cena: 22,00 € / kg

3. Suha svinjska salama
- cena: 10,00 € / kos

3. Pečenice
- cena: 7,00 € / kg

5. Dimljene klobase za kuhanje
- cena: 9,00 € / kg

6. Kožarice
- cena: 8,00 € / kg

7. Salamini
- cena: 15,00 € / kg

8. Velikonočna žolca
- cena: 4,00 € / porcija

9. Dimljeno meso
- cena: 12,00 € / kg

10. Tunka
- cena: 16,00 € / kg

11. Pečena panceta
- cena: 14,00 € / kg

12. Suha panceta
- cena: 15,00 € / kg

13. Zašink
- cena: 19,00 € / kg

14. Ocvirki
- cena: 10,00 € / kg

Kmetija Zajc MPT

družinska kmetija na obrobju Planinskega polja

Ukvarjamo se z živinorejo, stremimo k prostemu pašništvu. Meso našega goveda je dragoceno za zdravje, saj vsebuje manj maščob, več vitamina E in A, visok delež antioksidantov ter do 30 odstotkov manj holesterola. Mesni in suhomesnati izdelki iz govejega in svinjskega mesa so pripravljeni na naraven in tradicionalen način – rahlo dimljeni ter sušeni na planinskem zraku. Sveža govedina je na voljo vsak teden, mesne in suhomesnate izdelke lahko kupite v naši domači prodajalni v Planini ter vsako soboto na Kmečki tržnici v Postojni. Posebne ponudbe mesnin imamo v zimskem in velikonočnem času. Po naročilu vam pripravimo narezke iz domačih mesnin.

KMETIJA ZAJC MPT
Cvetko Milavec, dopolnilna dejavnost na kmetiji
Planina 42, 6232 Planina
M: 040 995 724 in 040 222 985
E: kmetija.zajc@gmail.com
www.kmetijazajc.si

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

RRA Zeleni kras

Zelenikras