



V okviru projekta »Z roko v roki do kakovostne prehrane« smo oblikovali

Seznam ponudnikov lokalne hrane s pregledom kmetijskih pridelkov in prehranskih izdelkov in okvirnimi količinami

Seznam smo pripravili na podlagi raziskovalnih aktivnosti, ki smo jih izvedli v okviru projekta. Seznam je sestavljen iz osnovnih kontaktnih podatkov posameznih kmetijskih gospodarstev in drugih subjektov, ki se ukvarjajo s pridelavo in predelavo živil na območju LAS Dolenjske in Bele Krajine, ter živili in okvirnimi količinami, ki jih lahko ponudijo. Seznam živil in količin pri posameznem ponudniku ni obligatoren, saj je seznam informativne narave. Količine so odvisne od vremenskih in različnih drugih dejavnikov na trgu. V okviru projekta smo želeli pridobiti okvirne količine pridelane hrane, zaradi nadaljnjih aktivnosti na projektu (priprava poslovnega načrta za logistični center), pa tudi zaradi načrtovanja ukrepov za izvajanje pristopa CLLD v naslednjem programskem obdobju.

Z nakupom lokalno pridelanega mesa ne kupujemo le bolj kakovostnega in svežega izdelka, ampak pripomoremo tudi k razvoju slovenskega gospodarstva in kmetijstva. Pomembno je, da se zavedamo, da slovensko meso zagotavlja višje standarde na vseh področjih pridelave, torej od samega ravnanja z živalmi pa vse do izjemne kakovosti končnega izdelka. V trgovinah lahko takšno meso prepoznamo po znaku »izbrana kakovost – Slovenija«.

Naslednjič, ko boste nakupovali, se torej za trenutek ustavite pred prodajnimi policami in premislite, k čemu vse lahko pripomorete s tem, ko zase izberete meso slovenskega porekla.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 1: Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma; Medpodjetniški Izobraževalni Center - MIC
Naslov:	Sevno 13, 8000 Novo mesto
Kontaktna oseba	Marko Glušič
Telefon/E – mail:	031 383 480, s-sksgrm.nm@guest.arnes.si
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Krompir	50t. letno
Jabolka	50t, letno
sveže mleko	500l, tedensko
Mlečni izdelki (jogurti, različnih okusov, sir za žar, skuta, maslo)	Stalna razpoložljivost, količine po dogovoru
Jabolčni sok	30.000l, letno
paradižnik	1t, letno
Paprika	5t, letno
Zelje	10t, letno
česen	800kg, letno

Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma je šola s 130-letno tradicijo. Je pravni naslednik Kmetijske šole Grm Novo mesto, ki je bila ustanovljena leta 1886. Leta 2007 se je Kmetijski šoli Grm Novo mesto priključila Srednja šola za gostinstvo in turizem in tako je nastal Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma.

V okviru centra deluje pet organizacijskih enot, od tega tri šole:

- Kmetijska šola Grm in biotehniška gimnazija,
- Srednja šola za gostinstvo in turizem,
- Višja strokovna šola,
- Dijaški in študentski dom,
- Medpodjetniški izobraževalni center z razvojnim raziskovalnim inštitutom.

Izobražujemo mladino in odrasle v prehranski verigi od njive do mize s poudarkom na varovanju narave in okolja in turistični ponudbi.



Ponudnik 2: Turizem, prevozi, avtošola Prah Sevnica, Anton Prah, s.p.

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Turizem, prevozi, avtošola Prah Sevnica, Anton Prah, s.p. – projekt »Sadni prigrizek s sporočilom slovenske dediščine«
Naslov:	Naselje heroja Maroka 29, 8290 Sevnica
Kontaktna oseba	Polona Hrovat
Telefon/E – mail:	031 876 996, polona.hrovat@gmail.com , https://www.avto-prah.si/projekt-sadni-prigrizek-s-sporocilom-slovenske-dediscine/
Pridelava ekološka/integrirana:	Sadje travniških sadovnjakov
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Sadni prigrizek iz različnih vrst sadja	500kg, letno

Projekt »Sadni prigrizek s sporočilom slovenske dediščine«, katerega cilj je z razvojem in raziskavami pridobiti in zagotoviti možnosti za dolgoročno oskrbo s surovinami visoke kvalitete, ki zagotavljajo prigrizek s hranilno vrednostjo, ki blagodejno vpliva na zdravje in dobro počutje. Razvili so sadni prigrizek, ki je narejen samo iz sadja, ki prihaja iz neškropljenih travniških sadovnjakov, v obliki sadnega usnja predstavlja prigrizek, brez dodanega sladkorja ali drugih umetnih dodatkov. To je zdrav prigrizek, ki preseneti z okusom ter mehko usnjato strukturo.

Uporaba neškropljenega sadja iz slovenskih travniških sadovnjakov bo vzpodbudila trajnostno pridelavo hrane vrhunskih kakovosti. Na ta način pa bomo ohranjali in obnavljali naravno dediščino, njeno pestrost in lepoto slovenskega podeželja.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 3: Čebelarstvo Sever

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Jože Sever
Naslov:	Stara cesta 12, 8333 Semič
Kontaktna oseba	Jože Sever
Telefon/E – mail:	041 901 246, cebelarstvo.sever@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Čebelarstvo, kakovostna oznaka Slovenski med
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Različne vrste medu	500kg, letno

Pisalo se je leto gospodovo v socializmu 1957, takrat sem od birmanskega botra za eno zajko dobil roj čebel, kateri pa na mojo žalost naslednje dve leti ni roji. Vendar če ti je čebelarjenje dano boš zagotovo postal čebelar. Istega leta sem na vrtu postavil čebeljak iz kolov sosedovega vinograda in namestil vanj dva stara panja tipa kunst (AŽ z nižjimi okvirji). V te panje so mi leta 1958 in 1959 čebele same prihajale in iz teh čebel se je razvilo moje čebelarstvo, ki je obsegalo največ 120 družin prve linije, 50 družin druge linije in do 100 družin tretje linije.

V svoji čebelarski karieri mi čebele niso nikoli množično pomrle. Največ mi jih je umrlo leta 1964 in sicer 7 družin zaradi dolge zime in kostonjevega medu med zimovanjem: Čebele niso imele izleta od 20 oktobra do 19 marca.

V svoji čebelarski dobi sem tudi prodal preko 1500 družin. Približno 150 družin sem v tej dobi podaril, ampak vsakemu največ dvakrat. Odkrito lahko trdim, da sem čebelar h kateremu so čebele same prišle in tudi ostale. Ko bom letno pridelal samo toliko medu po čebelji družini, kot moji kolegi v okolici, bom nehal čebelariti.

Vsi naši medovi so opremljeni in torej označeni s trakci Slovenski med z geografsko oznako. V uporabi jih imamo od leta 2009 dalje, pri tej Zaščiteni znamki pa je poleg kontrolirane sledljivosti potrebno imeti vpeljan tudi HACCP sistem za med.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 4: Kmetija Švalj

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Jože Švalj, nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Naslov:	Dolenja Brezovica 5, 8310 Šentjernej
Kontaktna oseba	Anja Ivančič
Telefon/E – mail:	041 827 470, Anja.ivancic@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava jajc
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Jajca	1000 kom, dnevno

Na kmetiji Švalj se že več kot 20 let ukvarjajo z rejo kokoši za prirejo jajc. Kljub konvencionalni reji pa kokoši krmijo z doma pridelano krmo. Poleg glavne dejavnosti perutninarstva, prodaja jajc in reja kokoši pa s svežim mlekom oskrbujejo tudi mlekomate na Dolenjskem.





GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 5: Kmetija Šketelj

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Maš trgovina na debelo in drobno Šketelj Darko s.p.
Naslov:	Trubarjeva cesta 3, 8310 Šentjernej
Kontaktna oseba	Darko Šketelj
Telefon/E – mail:	041 785 813, blaz.sketelj@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava zelenjave
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
kumare	po potrebi
bučke	po potrebi
paprika	po potrebi
Solata (endivja, kristalka)	po potrebi
Radič	po potrebi
jajčevc	po potrebi
jagode	po potrebi
krompir	po potrebi
Zelje	po potrebi
paradižnik	po potrebi

Ukvarjamo se s pridelavo sezonske zelenjave in sadja, na naših pridelovalnih površinah, ki se razprostirajo v okolici Šentjerneja na Dolenjskem imamo vpeljana integrirano kmetijsko pridelavo.





GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 6: Ekološka kmetija Kastelic

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Alojz Kastelic
Naslov:	Mali Vrh 8, 8216 Mirna Peč
Kontaktna oseba	Alojz Kastelic
Telefon/E – mail:	031 555 224, kalojz@gmail.com , http://kmetijakastelic.si/
Pridelava ekološka/integrirana:	Ekološka pridelava jabolk
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
EKO jabolka	10t, letno (sezonsko pogojeno)

Smo Ekološka kmetija na kateri pridelujemo jabolka **topaz, opal, sansa**, kar je naša glavna pridobitna dejavnosti. Poleg tega sicer vsako leto pridelamo nekaj žit in sezonske zelenjave. Od leta 2014 luščimo tudi piro. Imamo tudi krave dojlje, tako da lahko našim strankam občasno ponudimo tudi meso. Lepo vabljeni v našo prodajalno vsak petek in soboto med 9 in 17 uro.

Naša ponudba v prodajalni (maloprodaja):

- čaji,
- jabolka,
- kis,
- različne marmelade,
- različni namazi,
- jabolčni sok,
- suho sadje,
- sezonska zelenjava,
- žita.



Ponudnik 7: Kmetija Karlovček

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Karlovček, d.o.o.
Naslov:	Vrh pri Šentjerneju 5, 8310 Šentjernej
Kontaktna oseba	Nejc Rumpret
Telefon/E – mail:	031 622 878, karlovcek@gmail.com http://www.kmetija-karlovcek.si/
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava sadja in zelenjave
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
jabolka	100t letno
jabolčni kis	5000l letno
jabolčni sok	10000l letno
jabolčni čips	100kg letno (rinfuza, ali embalaža 0,5kg)

Korenine Kmetije Karlovček segajo v leto 1800. Ime kmetije izhaja iz domačega imena nekdanje kmetije Zalokar, ki je bila tako poimenovana po področju, kjer se nahaja.

Na začetku smo se na kmetiji ukvarjali predvsem z živinorejo in pridelavo mleka, do leta 1941 pa smo imeli tudi gostilno. Kasneje smo se preusmerili v sadjarstvo in vinogradništvo, kot spremljevalno dejavnost oziroma hobi pa se ukvarjamo tudi s kasaškim športom.

Kmetija danes obsega 40 ha sadovnjakov in 7 ha vinogradov, pohvali pa se lahko s proizvodi kot so vino cviček PTP, modra frankinja, 100 % jabolčni sok, jabolčni kis in korenčkov sok. Vsi pridelki so pridelani v skladu s pravili kontrolirane integrirane pridelave.

Za obiranje jabolk uporabljamo profesionalni obiralni stroj južnotirolskega proizvajalca Zucal, naša kmetija pa je tudi generalni zastopnik znamke Zucal za Slovenijo.

Cviček pridelujemo v okolici Šentjerneja na Pleterskem hribu in Drči, okolici Krškega, na Trški gori in na Vinjem vrhu. Pridelujemo prvovrsten cviček, ki prepriča še tako zahtevnega pivca in vsako leto prejme odlične ocene na vinskih ocenjevanjih. Kmetija Karlovček je članica Konzorcija Cviček in vrhunski domači proizvod trži pod blagovno znamko Dobrote s kmetije.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 8: Kmetija Pavel Hrovat

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Pavel Hrovat, nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Naslov:	Gorenja Brezovica 31, 8310 Šentjernej
Kontaktna oseba	Pavel Hrovat
Telefon/E – mail:	hrovatpavel@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava sadja in zelenjave
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Pakiran brokoli	1t, letno
Koleraba	1t, letno
Jagodičevje (robide, maline, ribez)	500kg, letno
zelje	500kg, letno

Kmetija leži na obronkih Šentjernejskega polja, na njej se ukvarjajo z povrtninami in jagodičevjem, občasno pa pridelajo tudi druge kmetijske pridelke.





Ponudnik 9: Sirarna Gorišek

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Peter Gorišek, nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Naslov:	Križni Vrh 2, 8230 Mokronog
Kontaktna oseba	Peter Gorišek
Telefon/E – mail:	031 736 630, Sirarna.gorisek@gmail.com http://www.sirarna-gorisek.si/
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava sira
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Sir kravjega mleka	5t mesečno
Sir iz kozjega mleka	1t mesečno

Kmetija Gorišek z glavno dejavnostjo sirarstva se nahaja v bližini Mokronoga, na obronku Mirnske doline, v čisti, neokrnjeni naravi, kjer pasemo tudi naše koze.

Za individualne goste ali skupine pripravijo ogled kmetije, proizvodnje mleka ter sirarne. Pokušina in nakup sirov je možen tudi v njihovi Hiši siri v Mokronogu. V maloprodaji ponujajo izdelke iz 100 % kravjega mleka kot so:

- poltrdi siri - z dodatki čilija, popra ali dimljeni
- Sir z belimi ali črnimi tartufi
- Trdi sir – starani
- Lahki sir
- Skuta - ali sir iz sirotke
- Sir v slanici – feta
- Sir za žar
- Albuminska skuta - ali sir iz sirotke
- Sirni namazi s čemažem ali česnom
- Ghee - topljeno maslo
- Kefir
- Sirotka
- Kajmak



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

SIRI IN IZDELKI IZ 100% KOZJEGA MLEKA SIRARNE GORIŠEK SO:

- Kozje surovo mleko
- Mladi siri
- Poltrdi siri - z dodatki čilija, popra, dimljeni
- Sir z belimi ali črnimi tartufi
- Trdi sir – starani
- Lahki sir
- Sir v slanici – feta
- Sir za žar
- Albuminska skuta - ali sir iz sirotke
- Sirni namazi s čemažem ali česnom,
- Probiotični jogurt
- Sirotka
- Kajmak





GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 10: Kmetija Metelko

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Perutninarstvo Martin Metelko, s.p.
Naslov:	Hudo Brezje 16, 8293 Studenec
Kontaktna oseba	Klemen Metelko
Telefon/E – mail:	031 753 325, klemen.metelko@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Jajca	1500 kom mesečno
testenine (jušne, makarončki, široki rezanci)	50 kom (kom je 200g) mesečno

Na kmetiji Metelko se ukvarjajo z rejo kokoši nesnic in prirejo jajc po sistemu integrirane pridelave znotraj sheme »Živalim prijazna reja«. Ukvarjajo se tudi s pitanjem prašičev in prirejo mesa. Hrano za živali pridelujejo na lastnih površinah, z lastno mehanizacijo pa opravljajo tudi storitve izvajanja del s kmetijsko mehanizacijo.





Ponudnik 11: Mesnica Tršinar Janez, s.p.

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Tršinar Janez, samostojni podjetnik
Naslov:	Groblje pri Prekopi 4, 8310 Šentjernej
Kontaktna oseba	Janez Tršinar
Telefon/E – mail:	041 342 177, alenka.trsinar@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Salama šunkarica	Po potrebi, glede na naročilo
Pariška salama	Po potrebi, glede na naročilo
Salama Tirolka	Po potrebi, glede na naročilo
Kostanjeviška salama	Po potrebi, glede na naročilo
Navadna jetrna pašteta	Količina po potrebi, embalaža stekl. 720ml

Janez Tršinar uspešno vodi mesnico s predelavo - Cenjeni suhomesnati izdelki, paštete, junečje hrenovke - Vse dela sam - Prisega na meso slovenskih kooperantov - Veliko stalnih strank.

Kmalu po osamosvojitvi Slovenije se je Janez Tršinar, ki je sicer vrsto let delal v kovinarskih poklicih, nato pa v kostanjeviški klavnici, opogumil in s svojo mesnico začel kot samostojni podjetnik.

Danes je priznan mesar, ki slovi po odličnih izdelkih, a pot do tu ni bila lahka. Kot pravi Janez, je žena Martina na domačiji v Grobljah najprej prevzela družinsko gostilno Penca; medtem ko je sam še hodil v službo, pa sta porušila stara gospodarska poslopja in sezidala nove objekte ter v njih uredila mesnico s prostori za predelavo. Janez, ki je bil prvih znanj v mesarskem poklicu deležen od svojega očeta, vaškega mesarja, je najprej začel s suhomesnatimi izdelki in je kasneje širil svojo ponudbo. Gotovo je po memben zagon in spodbudo za delo dobil leta 2001, ko je postal državni prvak na salamijadi. »Čedalje bolj sem se zanimal za te stvari, se izobraževal, največ pa sem se naučil iz svojih izkušenj,« pravi Janez, ki je sam mojster za vse. Vse mesne izdelke naredi sam, sam vas z njimi tudi postreže v svoji mesnici.

Za uspeh je po njegovem mnenju najbolj pomembna kvaliteta. Zato prisega na klasično metodo izdelave in na domače meso, kar pomeni, da ga kupuje le pri slovenskih kooperantih. Pripeljejo mu ga dvakrat na teden. »Hočem le slovensko meso. Dobavljam svinjino in junetino, nikakor ne kake stare govedine,« pravi Janez Tršinar, ki nima izdelkov iz piščančjega mesa. Suhomesnate izdelke posuši v dimu iz suhih bukovih drv, kar je najboljše.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Meni, da če je izdelek cenejši kot surovina, nekaj ni v redu. Res je, da so njegovi mesni izdelki malo dražji od tistih v drugih trgovinah, zlasti velikih, »a je dražji tudi material, iz katerega so narejeni. Brez dobrega mesa pa seveda ni dobre klobase, salame itd. Vse je tudi sveže, saj delam sproti, po stari recepturi, brez alergenov, glutenov in raznih nadomestkov mesa. Mnogi ljudje so za kvalitetne stvari pripravljeni odšteti kak cent več,« doda. Zato ima veliko stalnih strank, pa ne le iz šentjernejske doline ali bližnje okolice, ampak iz vseh koncev Slovenije, celo iz tujine.

A čeprav je mesar Tršinar na raznih salamijadah požel že visoka priznanja, mu največje priznanje pomenijo pohvale strank. Te imajo res pestro izbiro: od šunk, šinkov, pleč, krač, reber, špehov, klobas, vratovine do salam, Janez pa pripravlja tudi čevapčiče, pleskavice, želodce, ocvirke, pečenice, krvavice ... Med vse bolj cenjenimi Tršinarjevimi izdelki so junečje hrenovke ter paštete: pikantna, natur in divjačinska.





Ponudnik 12: Mlin Košak, Jože Košak, s.p.

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Košak Jože, samostojni podjetnik
Naslov:	Družinska vas 2, 8220 Šmarješke Toplice
Kontaktna oseba	Jože Košak
Telefon/E – mail:	041 633 162, info@mlyn-kosak.si http://www.mlyn-kosak.si/
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Različne moke	Odvisno od sezone, saj v mlinu v moko meljemo le v Sloveniji pridelana žita.

Glede na zgodovinske vire je mlin v lasti družine Košak že več kot dvesto let, medtem ko naj bi bil sam mlin še nekaj stoletij starejši. Zapuščina in tradicija mlina sta torej zares bogati in dragoceno znanje ter izkušnje se vestno prenašajo iz roda v rod, hkrati pa se nadgrajujejo upoštevajoč spremembe prehranjevalnih navad potrošnikov.

Prvo mletje je potekalo na treh parih mlinskih kamnov, ki so bili leta 1971 zamenjani s sodobnejšim valjčnim stolpom z dvema paroma valjčkov. Starodavno mlinsko kolo je že leta 1963 zamenjala Francisova turbina.

Mlin Košak je danes eden redkih še delujočih mlinov v Sloveniji. Način mletja žita smo popolnoma prilagodili sodobnim standardom, vendar še vedno meljemo na način povratnega mletja, ki zmanjšuje pregrevanje mlevske mase, saj transport mase poteka prek elevatorjev.

Moka nastane z večstopenjskim drobljenjem žitnega zrnja v delce različnih velikosti, ki jih presejemo in tipiziramo. Preden dobimo končni proizvod, se cikel obrne trikrat do štirikrat. V procesu, ki traja okrog 24 ur, se zmelje približno 4000 kg žita, iz katerega dobimo več različnih tipov moke.

Mlin Košak želi tudi v prihodnosti ohranjati tradicijo, zato ves čas stremimo k izpopolnjevanju naše proizvodnje, spremljamo potrebe naših strank in poizkušamo zagotoviti kvaliteto. Želimo si in potrudili se bomo, da bo tudi v prihodnosti tradicionalna slovenska dejavnost mlinarstva živela naprej in se ohranjala.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudba:

- pšenična bela moka T400 in T500
- pšenična polbela moka T850
- črna moka T1200
- polnozrnata in zmesna moka
- koruzna moka ter bela koruzna moka
- ajdova, pirina, ržena in ječmenova moka
- pšenični, pirin, koruzni in ajdov zdrob
- ajdovi, pirini in pšenični jedilni otrobi
- ješprenj
- ajdova, pirina in prosena kaša
- otrobi za krmo
- riček

Posebnost mlina Košak je ta, da so vsa žita, ki jih predelujemo v moko, slovenskega oziroma predvsem lokalnega porekla. Tako poizkušamo zagotoviti kvaliteto vseh naših izdelkov. Moka, ki jo kupite pri nas, se bistveno razlikuje od trgovinske moke, ki na policah včasih stoji tudi po več mesecev. Pri nas dobite vedno svežo moko oziroma tako imenovano živo moko, ki je polna vitaminov, mineralov in hranilnih snovi.

Poslovanje v našem mlinu še vedno poteka po tradicionalnem načinu direktne zamenjave žita za moko, vendar lahko brez težav pri nas kupite tudi samo moko. Poleg vseh tipov pšeničnih mok in otrobov so na voljo še ržena moka, ajdova moka, ajdovi otrobi, ajdova in prosena kaša, koruzna moka in koruzni zdrob, različni tipi pirine moke, pirin zdrob in ješprenj.

Vsem tistim, ki se želijo izogniti zdravstvenim težavam in jesti optimalno glede na potrebe svojega organizma, priporočamo ječmenovo moko ali polnovredno pirino moko. Veliko naših strank se navdušuje tudi nad zmesno moko, ki je mešanica več vrst mok in otrobov, zato jedem doda prvovrstno aromo in teksturo.





GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 13: Kmetija Medle

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Nataša Medle Rumpret
Naslov:	Sela pri Ratežu 10, 8222 Otočec
Kontaktna oseba	Nataša Medle Rumpret
Telefon/E – mail:	040 522 166, natasa.medlerumpret@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Paradižnik	1t letno
Paprika	1t letno
Korenje rumeno	500kg letno
Korenje rdeče	5t letno
Kislo zelje	10t letno
Kisla repa	8t letno
Sveže zelje	10t letno
Kumare	5t letno
Solata kristal	5t letno

Kmetija Medle se praktično nahaja na obronkih dolenske prestolnice Novega mesta. Na kmetiji se spomladi ukvarjajo s pridelavo sadik zelenjave, balkonskega cvetja, trajnic, enoletnic ter začimb. Nudijo vam domače sočne jagode in maline. Tekom poletja pa lahko pri njih kupite zelenjavo, v jeseni pa zelje in repo za ribanje, jabolka ter kislo zelje in kislo repo.

Čez zimo so dobro založeni z vloženo zelenjavo iz »Anične špajze«. Na sami kmetiji se nahaja tudi prodajalna, v kateri vas srčno pričakujejo.





GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 14: Čebelarstvo Knežič

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Čebelarstvo Knežič, Stanislav Knežič, s.p.
Naslov:	Trg zbora odposlancev 65, 1330 Kočevje
Kontaktna oseba	Stanislav Knežič
Telefon/E – mail:	040 455 855, cebelarstvo.knezic@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Geografsko poreklo
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Kočevski gozdni med z geografskim poreklom	500kg letno
Drugi izdelki iz medu	100kg, različne embalaže

Stanislav Knežič je certificiran član skupine proizvajalcev Kočevskega gozdnega medu z geografsko označbo porekla. Kočevski gozdni med je prvi med iz Slovenije z evropsko registracijo ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA.





Ponudnik 15: Ekološka kmetija Franc Špehar

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Franc Špehar
Naslov:	Hrast pri Vinici 37, 8344 Vinica
Kontaktna oseba	Franc Špehar
Telefon/E – mail:	041 561 105, eko.spehar@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Ekološka pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Ješprenj	1t letno
Vložena paprika	300 kom, embalaža stek.720g, letno
Vložene kumarice	300 kom, embalaža stek.720g, letno

Ekološka kmetija se nahaja v bližini Vinice. Na 8 hektarjih zemljišč, pridelujemo oljnice, sončnice, konopljo in lan. Imamo pa tudi dva rastlinjaka v katerih pridelujejo ekološko zelenjavo. Smo torej družinska kmetijica.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 16: Anton Štrucelj – nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Anton Štrucelj – nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Naslov:	Griblje 6, 8332 Gradac
Kontaktna oseba	Anton Štrucelj
Telefon/E – mail:	07 369 91 20, 041 287 104, tonestrucelj@yahoo.com http://kmetijastrucelj.si
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Sveže mleko	Rifuza ali različne embalaže, 20.000l, letno
Mlečni izdelki; Navadni jogurt Sadni jogurt; različni okusi Skuta	5000l letno (rifuza, ali različne embalaže) 5000l letno (rifuza, ali različne embalaže) Pakirano 10kg, 500 kos letno

Kmetija Antona Štrucelja se nahaja v Gribljah 6 v občini Črnomelj, ki spada v obmejno območje in območje z omejenimi dejavniki za kmetijsko pridelavo. Kmetija je vključena v program KOPOP, brez GSO ter izbrana kakovost KMEČKi. Na kmetiji se ukvarjamo s prirejo mleka in rejo telic za remont črede. Glavna dejavnost na kmetiji je prireja mleka, po količini oddanega mleka je naša kmetija med največjimi v Beli krajini. Mleko prodajamo preko KZ KRKA Ljubljanskim mlekarnam. Na kmetiji se že od nekdaj ukvarjamo s kmetovanjem, leta 1968 smo se odločili, da si bomo mesečni dohodek ustvarjali izključno s kmetijsko dejavnostjo. Do leta 1985 smo se ukvarjali s pitanjem prašičev, rejo mladega pitanega goveda, pridelavo krompirja in prirejo mleka. V tem času smo imeli manjše število krav molznic, število smo z leti postopoma povečevali in skladno zaradi več potrebnih površin za pridelavo osnovne krme jemali v zakup kmetijske površine. Leta 1990 smo se zaradi povečanja števila krav molznic in postopnega opuščanja ostalih dejavnosti odločili za izgradnjo novega hleva za 70 glav živine, nato smo k obstoječemu hlevu dogradili še prizidek z 22 ležišči. Leta 2005 smo k obstoječemu hlevu dozidali še nov hlev za 40 glav živine, ter leta 2012 še hlev za 52 glav živine. Leta 2006 smo k hlevu dozidali tudi novo molzišče z 12 enotami, ki pa smo ga leta 2012 zamenjali z robotom za molžo.





Ponudnik 17: Domačija Brozovič

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Metka Brozovič, nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Naslov:	Sečje selo 22, 8344 Vinica
Kontaktna oseba	Metka Brozovič
Telefon/E – mail:	041 703 609, info@dolinarekekolpe.si http://dolinakolpe.si/
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Sirup za domači čaj	Po potrebi, 2000l letno
Zeliščni sirup za sok	Po potrebi, 3000l letno

V dolini reke Kolpe, kjer življenje upočasni svoj tok, leži domačija Brozovič. Prisrčno vabljeni v preprostost naše doline, kjer se lahko dotaknete svoje zgodbe.

Na koncu vasi, tam kjer domači vrt že meji na bližnji gozdček, se začne pravljica. V toplih poletnih nočeh nas tam obiščejo zajčki, srnice in kdaj tudi gozdne vile. Tam gnezdiijo ptički, tam regljajo žabe, tam sonce malo postoji preden zaide.

Pod vasjo v bližini domačije teče reka Kolpa, ki velja za eno najčistejših rek v Sloveniji. V poletnem času voda doseže tudi do 30 stopinj in je tako primerna za kopanje, vožnjo s kanujem, raftom ali kajakom. Žuboreča voda na slapovih nudi prijetno masažo in sprostitev. Reka Kolpa je primerna za družinske počitnice, skupinske izlete.

V poletnih mesecih oskrbujemo goste na domačiji in turiste bližnjih kampov z domačimi pridelki in izdelki.

Sveže pečene dobrote in nabrane pridelke otroci zjutraj med 8. in 9. uro dostavijo v kamp, ki leži ob Kolpi pod domačijo. V naši ponudbi dnevno lahko dobite: belokranjsko pogačo, domači kruh, štrudelj, prosto povitico, domače sadje in zelenjavo, sveža jajca, sok, med, klobase, vino in še marsikaj.

Smo devetčlanska družina in trudimo se, da bi živeli kar je mogoče zdravo in naravno. V ta namen pridelujemo domače sokove, sirupe, marmelade,... Pred leti so nas prijatelji prosili, da bi domač sirup pridelali tudi za njih. Tako smo postopoma razširili proizvodnjo, ki trenutno dosega kapaciteto cca 6000 l sirupa letno. Najprej smo te rastline nabirali v naravi, ob povečanju proizvodnje pa se je pokazalo, da nam bližnja okolica nudi premalo. Sadike iz narave smo prinesli domov in tako so naši vrtovi zadišali po meti, melisi, žajblju, bezgu in smrekovih vršičkih. V prihodnje načrtujemo izdelati tudi domači sok iz maline, aronije in borovnic.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 18: Sonja Škof - nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Sonja Škof, nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji – peka kruha, potic in peciva
Naslov:	Črešnjevce pri Semiču 21, 8333 Semič
Kontaktna oseba	Sonja Škof
Telefon/E – mail:	040 691 612, sonya.skof8@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Kruh, različne vrste	100kg tedensko
Drobno suho pecivo	50kg tedensko
Mlinci	50kg tedensko

Sonja Škof je nosilka dopolnilne dejavnosti peka kruha, potic in peciva na kmetiji. V okviru svoje dejavnosti pripravlja različne vrste kruha in drobnega peciva, ter ostale izdelke, vse na tradicionalni način. Je tudi nosilka certifikata za peko belokranjske pogače z označbo zajamčene tradicionalne posebnosti.





Ponudnik 19: Mlin Brodarič, Brodarič Mojca - nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Brodarič Mojca - nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Naslov:	Griblje 78, 8332 Gradac
Kontaktna oseba	Mojca Brodarič
Telefon/E – mail:	041 904 719, mojca.brodaric@gmail.com https://mlinbrodaric.wixsite.com/kmetijabrodaric/ponudba
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Ajdova moka	200kg, letno
Ajdova kaša	200kg letno
Pšenična polnovredna moka	500kg letno
Ješprenj	200kg letno

Pri nas se že od nekdaj ukvarjamo in preživljamo s kmetijstvom. Ta tradicija se je ohranila do današnjih dni, saj si vso hrano pridelamo na lastni kmetiji: sadje zelenjavo, meso, mleko, jajca, moko in vino. Tradicionalno za nas ni le način preživetja, ampak tudi spoštovanje naravnih zakonitosti z upoštevanjem varovanja narave in ohranjanja avtohtonih vrst.

Posebnost naše kmetije je koruza »trdinka«, ki jo gojimo že več generacij. V poplavi novih sort hibridov koruze smo jo s skrbno selekcijo uspeli ohraniti. Je edinstven primer v Sloveniji in je s pomočjo Biotehniške fakultete, oddelka za žlahtnjenje rastlin, po dolgotrajnih postopkih, postala avtohtona sorta. Imenuje se belokranjska trdinka in jo prodajamo kot semenski material ohranjevalne sorte.

Značilnost te koruze je, da je zelo uporabna v kulinariki, saj ima veliko prehransko vrednost in prijeten okus, ki spominja na stare čase. Primerna je za bolnike s celiakijo, ker nima glutena. Je zelo trda in potrebuje poseben postopek mletja, da se iz nje pridobi kakovostna moka.



Ponudnik 20: Herba Gallus, Stanislav Bregar, s.p.

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Stanislav Bregar, samostojni podjetnik
Naslov:	Prvomajska cesta 11, 8310 Šentjernej
Kontaktna oseba	Stanislav Bregar
Telefon/E – mail:	Caj.plecnik@gmail.com http://www.plecnikovcaj.si/
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Plečnikov čaj (zeliščni čaj)	Različne embalaže, čajne vrečke (1,3g) ali rinfuza, do 800kg letno

Plečnikov čaj je Urškina mešanica domačih zelišč (Mete, Janeža, Materine dušice, Žajblja in Dobre misli)-Med vsemi čaji je zagotovo nekaj posebnega.

Arhitekt Jože Plečnik ni sladil čaja, gostom in prijateljem s katerimi se je srečeval ob čaju pa je za sladilo vedno ponudil med. Razloga za to sta bila vsaj dva. Arhitekt je bil glede prehrane zelo sonaraven, zato mu je bilo naravno sladilo zagotovo blizu, med pa je bil vedno pri hiši, saj je na vrtu za hišo postavil svoj čebelnjak.

Izdelave replike originalne Plečnikove skodelice smo se lotili z veliko mero tenkočutnosti, spoštljivosti in skrbi z originalno skodelico, ker je pač samo ena...

Plečnikova gospodinja Urška je živela v senci velikega mojstra. Tiho in nevsiljivo je skrbela, da so se arhitekt in vsi, ki so vstopili v njegov dom, počutili domače. Urška je iz izbranih domačih zelišč pripravljala čaj, ki je dobre misli navdihoval na presežno. V takem vzdušju so se odpirala srca in misli ter krepila prijateljstva med arhitektom in mnogimi prijatelji, ki jih kot vemo, ni bilo malo. Arhitektu je Urška čaj vedno pripravila v posebni čajni skodelici, ki jo je kot osebni spomin ohranila in je shranjena v zasebni zbirki Plečnikovih del.

Plečnikov čaj je ročno polnjen v primarno in zaradi višje kakovosti zaščite zelišč pred svetlobo še v sekundarno embalažo. Zaradi odtisa PLEČNIKOV ČAJ v Braillovi pisavi je Plečnikov čaj dostopnejši tudi slepim in slabovidnim. Plečnikov čaj je prvo živilo z Braillovo pisavo na tržišču. Je 100% naraven, brez dodatkov, arom, barvil.....



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 21: Andrej Turk – nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Andrej Turk – nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Naslov:	Brod v Podbočju 4, 8312 Podbočje
Kontaktna oseba	Andrej Turk
Telefon/E – mail:	041 489 067, kmetijaturk4@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
Zelena solata (Kristalka, Endivja)	5t, letno
Radič	1t, letno
Paprika	2t, letno
Paradižnik	2t, letno
Čebula	1t, letno
Česen	500kg, letno
Krompir	100t letno
Kumare	10t, letno
Sveže zelje	10t, letno
Kislo zelje	500kg, letno v embalaži od 1 do 5kg, ali rinfuza

Kmetija Turk iz Podbočja pri Krškem sodi med večje slovenske pridelovalce sveže zelenjave. S svojimi pridelki iz integrirane pridelave zalagajo tudi večje trgovske verige. So v napredek usmerjena kmetija in v pridelavo stalno uvajajo novosti in izboljšane tehnološke rešitve. Zelenjavo pridelujejo tako na prostem kot v rastlinjaki. V okviru kmetije deluje tudi trgovina, kjer lahko stranke vsak dan kupijo njihove pridelke in izdelke, ter tudi izdelke iz sosednjih kmetij.





GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 22: EKO kmetija Totter

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Ciril Totter
Naslov:	Griblje 13, 8332 Gradac
Kontaktna oseba	Ciril Totter
Telefon/E – mail:	040 742 413, ciril.totter@siol.net
Pridelava ekološka/integrirana:	EKO
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	
Svinjsko meso, krškopoljec	3000 kg, različni kosi mesa
mleko	60.000l letno

Člane družine Totter na Ekološki kmetiji Totter prevzema ljubezen do živali. V živali prijazni reji pridelujejo sveže mleko in vrsto mlečnih izdelkov, ki nosijo certifikat kakovosti BIO. Na kmetiji domujejo tudi prašiči avtohotone sorte »krškopoljec«.





Ponudnik 23: Kmetija Pavlovič

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Renata Pavlovič
Naslov:	Križevska vas 42, 8330 Metlika
Kontaktna oseba	Danilo Pavlovič
Telefon/E – mail:	040 722 000, kmetija.pavlovic@gmail.com https://www.kmetija-pavlovic.si/
Pridelava ekološka/integrirana:	Konvencionalna
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	
Marmelade, iz jagodičevja, malina, jagoda, aronija, rdeči ribez, mešane	3500 kos, stekl. Embalaža 212ml
Sirup malinovec	1000l, embalaža stek. 1l
BerryGee jagodni namaz	500kom, embalaža stekl. 212ml.

Smo družinska kmetija iz Metlike oz. natančneje iz Križevske vasi. Prvi koraki dejavnosti segajo v začetek 90-tih. Naša dejavnost je sestavljena iz lastne proizvodnje, prodaje na malo in na debelo z lastno dostavo večjim kupcem.

Proizvodnja na kmetiji je specializirana na integrirano pridelavo zelenjave v pokritih prostorih in na prostem. Stremimo za tem, da bi kupcem ponudili čim bolj zdrave pridelke z visoko biološko vrednostjo hranil in polnega okusa. Približno tretjina površin je pokritih s plastenjaki, poslužujemo pa se še s pokrivanjem določenih rastlin v zgodnje spomladanskem in pozno jesenskem času.

V plastenjakih zorijo tudi jagode. Zadnja leta smo se na Kmetiji preusmerili predvsem v vzgojo jagodičevja. Imamo tudi nasad aronije, rdečega ribeza, jagod in malin.

V letu 2013 smo še registrirali dopolnilno dejavnost za kuhanje marmelad, sokov in priprave čajev.

Marmelade kuhamo po starem tradicionalnem receptu družine Pavlovič izključno iz lastne pridelave sadja oz jagodičevja. Za gostilo uporabljamo AGAR AGAR – izvleček iz najbolj čiste morske alge.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponujamo naslednje marmelade:

- Jagodna marmelada – sestavine jagode, sladkor, Agar, limona. Sadni delež min. 65%
- Malinova marmelada – sestavine maline, sladkor, Agar. Sadni delež min. 75%
- Aronijeva marmelada – sestavine aronija, sladkor, Agar. Sadni delež min. 65%
- Mix malina+aronija – sestavine maline, aronija, sladkor, Agar. Sadni delež min. 75%
- Mix malina+aronija+rd.ribez – sestavine maline, aronija, rd. ribez sladkor, Agar. Sadni delež min. 75%
- Marmelada Rd. ribez – sestavine rd. ribez, sladkor, Agar. Sadni delež min. 75%





Ponudnik 24: Oljarna Pečarič

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Danijel Pečarič, Martin Pečarič, s.p.
Naslov:	Drašiči 33, 8330 Metlika
Kontaktna oseba	Martin Pečarič, Bernarda Pečarič
Telefon/E – mail:	040 716 148, oljarna.pecaric@gmail.com https://oljarnapecaric.si/
Pridelava ekološka/integrirana:	Ekološka
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	
Olja; oreh, lešnik, grozdne peške, sončnica, buča, lan, konoplja, mandelj, marelica, črni sezam, beli sezam, gorčica, divji lan ali riček, arašidi, makadamija – avstralski lešnik, svetlin, črna kumina, pistacija	Po potrebi, embalaža, 0,25l, 1l, ali refusa
orehi	500kg letno
lešniki	500kg letno
Različna semena	Po potrebi

V ponudbi Oljarne Pečarič je več kot 20 različnih vrst jedilnih olj, 7 vrst čokolad, praline oziroma čokoladni trufli, semena in jedrca ...

Domačija Pečarič stoji blizu Soseske zidanice, ki se nahaja sredi vasi nekaj metrov stran od cerkve svetega Petra. S ceste, ki vas pripelje v Drašiče iz šest kilometrov oddaljene Metlike, zavijete na dvorišče, kjer je dovolj prostora za sprejem večjega števila obiskovalcev. V sklopu dvorišča stoji ob novi hiši sto trideset let stara »bajta« z zunanjim lesenim gankom. To je domačija deda in očeta Martina Pečariča, direktorja oljarne Pečarič.

Hišo smo leta 2006 obnovili. Ker se je povpraševanje za obisk kmetije povečevalo smo na novo opremili tudi kuhinjo, da si bodo obiskovalci, ki bi želeli preživeti več dni lahko samostojno pripravljali jedi. Vsem gostom je v ponudbi vedno na voljo zajtrk, ki jim ga po dogovoru lahko pripravimo na naši kmetiji. Bližnja in nekoliko bolj odmaknjena okolica našim gostom nudi obilico prelepih znamenitosti in kulturnih dogodkov, ki se odvijajo tako rekoč skozi celo leto.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 25: Kmetija Mlinar, ekološka kmetija, ribogojstvo

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Denis Plut
Naslov:	Rožni dol 7, 8333, Semič
Kontaktna oseba	Denis Plut
Telefon/E – mail:	031 836 649, ribogojnica.plut@gmail.com , http://www.ribogojnica-mlinar.si
Pridelava ekološka/integrirana:	Ekološko goveje meso, ribe Integrirana
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	
Postrvi, sveže	3t letno
Postrvi zamrznjene	Po potrebi
Teletina	5t letno
Pirina moka, ajdova moka, ržena moka,	Odvisno od kolobarja, skupaj cca 1t letno

Glavna dejavnost na naši kmetiji je ekološka reja goveje živine. Imamo pa tudi dopolnilne dejavnosti. Ribogojstvo, turizem in predelava in prodaja mesa na domu. Kapaciteta hleva je 40 glav krav dojilj, ki se pasejo od maja pa vse do prvega snega na 40 ha pašnikov, teleta se rodijo na pašniku.

Imamo tudi konje, ki služijo v glavnem zabavi nam in tudi gostom za rekreativno jahanje. Nudimo tudi oskrbo za njih, penzion in kovanje.

Ribogojstvo je ena izmed dopolnilnih dejavnosti, slednja je turizem. Na potoku Mlinščica vzredimo letno do 3 tone postrvi šarenk, bolj natančno kalifornijskih. Te ribe postrežemo pečene na našem turizmu, ostale pa prodamo v maloprodaji sveže na domu.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 26: Hiša dobrega kruha; Mojca Kramarič

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Kramarič Stanko, s.p.
Naslov:	Rosalnice 38, 8330 Metlika
Kontaktna oseba	Mojca Kramarič
Telefon/E – mail:	031 697 881, Steklarstvo.kramaric@siol.net
Pridelava ekološka/integrirana:	Certifikat za peko tradicionalne belokranjske pogače
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami:	
Kruh	Delavnice peka kruha in belokranjske pogače /belokranjske povitice
Potice	Občasno, nekajkrat na leto, po naročilu
Štrudelj	Občasno, nekajkrat na leto, po naročilu
Drobno pecivo	Občasno, nekajkrat na leto, po naročilu

Na dvorišču domačije najdete karizmatično Mojco, ki vas bo ob prijetnem vzdušju popeljala skozi zgodbo kruha, življenja in humorja ter pogostila z domačo pojedino pripravljeno v krušni peči. Dogajanje poteka po predhodnem naročilu v edinstvenem prostoru Hiši dobrega kruha, kjer ne gre le za hrano, ampak doživetje. Tukaj se izvaja tudi Šola peke kruha, kjer osnovnošolski otroci zamesijo, v krušni peči spečejo in s seboj odnesejo svoj prvi kruhek. Naučijo se tudi, kako so to delali v preteklosti in tako spoznajo kruh kot vrednoto. Za starejše goste pa imamo v ponudbi prikaz peke certificirane belokranjske pogače ob degustaciji hišnega peciva in kruha.

Mojca Kramarič je že pred 15 leti začela s pekarno Domače dobrote Mojca, kjer se dobi vse od odličnih domačih mlincev, kruha, pogač, štrudljev, pa do peciva in bogatih potic. Sočne in okusne torte so stalnica, znani pa smo tudi po norih oblikah in realističnem oblikovanju tort, s čimer poskrbimo, da bo vaš dogodek gostom ostal še posebej v spominu. V ponudbi imamo seveda tudi kompletne ruske bifeje. Vse storitve delamo po naročilu, naše dobrote pa lahko kupite tudi na tržnicah v Črnomlju, Metliki in Novem mestu.





Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 27: Kmetija Redek

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Prepeličarstvo Ciril Redek, s.p.
Naslov:	Krka 1, 8000 Novo mesto
Kontaktna oseba	Jernej Redek
Telefon/E – mail:	031 880 061
Pridelava ekološka/integrirana:	Ovalni žig za trženje v EU, integrirana
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami:	
Sveža prepeličja jajca	10.000 kos, letno, embalaža po 50 jajc

Prvi začetki podjetja, ki se je razvilo iz manjše kmetije, segajo v leto 2001 z registracijo pravne osebe in začetkom zbiranja dovoljenj. Sledila je izgradnja gospodarskega objekta in hleva ter tehnični prevzem objekta. V začetku leta 2002 smo v hlev vselili živali in tako začeli prirajo in predelavo jajc. Dejavnost podjetja obsega rejo, predelavo in trženje prepeličjih jajc. Tržimo sveža in vložena prepeličja jajca na območju celotne Slovenije. V letu 2005 je obrat za predelavo jajc pridobil tudi ovalni žig, ki podjetju daje možnost, da trži svoje izdelke po celotni EU.

Kot mlado in majhno podjetje v živilskem sektorju, se trudimo, da bi se razvili v razpoznavno podjetje, ki bi imelo pri strankah dobro ime. Nameravamo povečati prirajo jajc in proizvodnjo končnih izdelkov ter razvijati nove proizvode. Naš cilj pa je tudi prodreti na evropski trg saj bo slovenski trg kmalu premajhen za obseg naše tržne proizvodnje.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 28: Kmetija Pleško

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Janez Pleško, nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Naslov:	Prapreška pot 11, 8222 Otočec
Kontaktna oseba	Janez Pleško
Telefon/E – mail:	041 720 075, kmetija.plesko@gmail.com
Pridelava ekološka/integrirana:	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami:	
kumare	5t, letno v sezoni
paradižnik	5t, letno, v sezoni
paprika	5t, letno v sezoni
solata kristal	v jesenskem in spomladanskem času, 5t, letno
krompir	100t, letno
jabolka	80t, letno
namizno grozdje	5t, letno, v sezoni (avgust-oktober)
Kislo zelje	15t, letno
Kisla repa	15t, letno

Na manjši vzpetini nad Otočcem se nahaja kmetija Pleško, za katero vestno skrbita Janez in Joži, pri delu, ki ga ne zmanjka tako rekoč vse leto, pa pomagajo tudi ostali družinski člani.

Lahko bi rekli, da je kmetija tukaj že od nekdaj, pred dobrima dvema desetletjema pa so se usmerili v pridelavo zelenjave, saj je bilo premalo površin, da bi vztrajali pri živinoreji in od tega živeli. »Najprej smo zasadili hektar sadovnjaka, nato pa se širili. Zdaj imamo okoli tri hektarje sadovnjakov in šest hektarjev za zelenjavo, od tega z rastlinjaki pokrite okoli hektar površine, v to štejem tudi montažne, ki jih postavljamo v sezoni. To omogoča, da imamo ponudbo skoraj prek celega leta.

Sadovnjak so zasnovali tako, da čim bolj porazdelijo pridelke skozi vso sezono: začnejo z jagodami, nato pridejo na vrsto breskve, zgodnja jabolka in hruške ter na koncu še pozne sorte jabolk. Zasajene imajo tudi kostanje marone.

V bližnjem Grčevju imajo 2.000 trsov, od tega 500 namiznega grozdja, ki dopolnjuje ponudbo, ostalo pa so sorte za cviček.

Sadike vzgajajo sami in z njimi so zadovoljni tudi vrtničkarji, ki redno prihajajo ponje. Veliko tudi sicer prodajo doma, imajo stalne stranke med gostinci, šolami in vrtci, že vrsto let pa sodelujejo tudi s Krkinimi zdravilišči.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 29: Ekološka kmetija Kočevar

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Marjeta Kočevar, nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji, pridelava in predelava žit
Naslov:	Rožanec 10, 8340 Črnomelj
Kontaktna oseba	Marjan Kočevar
Telefon/E – mail:	041 402 503, kocevar.marjan@siol.net
Pridelava ekološka/integrirana:	Ekološka pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami:	
Pirina moka	700kg, letno, embalaža 0,5kg, 1kg, ali po dogovoru
Ržena moka	700kg, letno
Pšenična moka	700kg, letno
Ajdova moka	700kg, letno
Konopljin čaj	Vrečka 40g, po dogovoru rinfuza

Ekološka kmetija Kočevar se nahaja v vasi Rožanec, ki je poznana po starodavnem Mitrovem svetišču iz rimskih časov. Družina se ukvarja s pridelavo in predelavo konoplje in žit, kar obiskovalcem radi prikažejo. Aktivnost je zanimiva tudi za mlajše obiskovalce.





GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 30: Ekološka Kmetija Trdič z nastanitvijo

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije:	Jernej Starašinič, dopolnilna dejavnost na kmetiji prodaja svežega mesa na domu, oddaja apartmajev in mletje žit
Naslov:	Krasinec 9, 8332 Gradac
Kontaktna oseba	Marjeta Starašinič
Telefon/E – mail:	040 748 688, kmetija.trdic@gmail.com http://kmetija-trdic.si/
Pridelava ekološka/integrirana:	Ekološka
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami: <ul style="list-style-type: none">Goveje meso - Razni kosi, ne narezano sveže meso, 2t letno	

Ekološka turistična kmetija Trdič se nahaja v vasi Krasinec v Beli krajini. Na desnem hribčku kjer vas pozdravi Cerkev Svetega Antona, ki je zgrajena v bogatem baročnem stilu in prijazni zeleni okolici zavijete levo v vas in kmalu vas pozdravi stara kmečka ograja s sadovnjakom, kjer domujejo Starašiničevi-Trdičevi. Trdičevi je domače ime za kmetijo.

Ta majhen a nadvse lep košček jugovzhodne Slovenije, ki ga objemajo Gorjanci, Kočevski rog in reka Kolpa je pravi kraj za vsakogar. Ekološka turistična kmetija Trdič, ki si je s prizadevnim in trdim delom pridobila kar dve specializaciji kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije in sicer Ekološka turistična kmetija in družinam z otroki prijazna turistična kmetija vas s svojo gostoljubnostjo, prijaznostjo ter ponudbo ne bo pustila ravnodušne. Svoje goste in obiskovalce venomer toplo sprejmejo ter jim nudijo zdravo in zabavno dogodivščino. Vabljeni torej k Trdičevim na Krasinec v Belo krajino.





Ponudnik 31: Kmetija Radež

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije	Jožica Radež -nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Naslov	Jelše 5, 8216 Mirna Peč
Kontaktna oseba	Jožica Radež
Telefon/ e-mail	Mobitel: 040 133 380 Email: radez.jozica@gmail.com Splet: https://radez.si/
Seznam pridelkov: <ul style="list-style-type: none">• Poltrdi zorjeni sir• Mini mladi sirček• Sir za žar• Sir v slanici• Kremna kislá skuta• Sladka skuta• Sadna skuta• Navadni in sadni jogurt• Sirotka	

Kmetija Radež (včasih Grlica) je družinska kmetija. S prirajo mleka so se ukvarjali že starši, danes pa vse na kmetiji pridelano mleko tudi sami predelamo.

Trudimo se, da za naše krave pridelujemo kvalitetno krmo, saj se zavedamo, da lahko le tako dobimo kvalitetne mlečne izdelke, po katerih bodo naši kupci radi posegali.

Naše izdelke lahko kupite v trgovinici Mlečni butik na naši kmetiji, izdelke, ki jih lahko naročite po telefonu ali po e-mailu, pa redno dostavljamo v Ljubljano in Novo mesto, po potrebi tudi v Ivančno Gorico in Grosuplje. Če želite prejemati naša redna tedenska obvestila, nam posredujte vaš e-naslov, tako boste na tekočem z dogajanjem na kmetiji, dobivali pa boste tudi kuharske namige in kakšno pozitivno misel.

Redno se udeležujemo ocenjevanj izdelkov. Tako smo v letu 2015 na državnem ocenjevanju Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju dobili zlato priznanje za sir za žar in bronasto priznanje za probiotični jogurt. Februarja 2016 smo pridobili znak Dobrote Dolenjske za dimljeni sir, sir za žar in za sadni jogurt. V maju 2016 pa smo na državnem ocenjevanju Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju dobili dve zlati priznanji - za sir za žar in za kremno kisló skuto. V letu 2015 smo na ocenjevanju Dobrot slovenskih kmetij na Ptuju sodelovali z dvema izdelkoma. Zanju smo dobili zlato (sir za žar) in bronasto priznanje (navadni jogurt).

Kmetija Radež se nahaja v neposredni bližini Zijala, ki je ena pomembnejših naravnih zanimivosti mirnopeške doline.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 32: Ovčarska kmetija Urban, Mojmir Dimec NDDK

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije	Mojmir Dimec – NDDK, Ovčarska kmetija Urban
Naslov	Gabrijele 35, 8296 Krmelj
Kontaktna oseba	Mojmir Dimec, Metka Dimec, Urban Dimec
Telefon/ e-mail	041 391 563; mojmir_dimec@siol.net (Mojmir), 031 297 243 mdimec@gmail.com (Metka), 031 264 218 dimecurban@gmail.com (Urban) ovcarskakmetijaurban@gmail.com
Pridelava ekološka integrirana	Integrirana pridelava ovčjega sira
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami: <ul style="list-style-type: none">• 100% ovčji sir, 1t letno	

Ovčarska kmetija Urban se nahaja v Gabrijelah. V obdelavi imamo okoli 10ha travnatih površin, od katerih 6ha najprej 2x letno pokosimo. Po košnji se vse površine pase. Na naši kmetiji je možno dobiti izdelke izključno iz ovčjega mleka, ki ga pridelamo na naši kmetiji. V dogovoru je možen ogled kmetije in živali, sprejemamo tudi manjše skupine.

Na kmetiji je mogoče kupiti naslednje izdelke (dostopni so odvisno od sezone in proizvodnje):

- 100% poltrdi sir različnih starosti (možno z dodatkom čilija)
- 100% ovčji sir v sončničnem olju
- 100% ovčji jogurt – čvrsti
- Ovčja albuminska skuta
- Mladi sir
- Sirotko





Ponudnik 33: DOBROTE DOLENJSKE

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije/dejavnosti:	Zavod za trajnostni razvoj Temeniške in Mirnske doline, PE Dobrote Dolenjske Trebnje
Naslov:	Gubčeva cesta 1a, 8210 Trebnje
Kontaktna oseba	Barbara Jerovšek Volek
Telefon/e-naslov	031 659 404 barbara.jerovsek@dobrote-dolenjske.si
Pridelava ekološka/integrirana:	EKO izdelki in ne-eko izdelki
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami	Količina in razpoložljivost (mesečno, letno)
	<ul style="list-style-type: none">• Med in medeni izdelki (akacijev, cvetlični, gozdni, hojev, kostanjev med, med z orehi, kremni med, cvetni prah, propolis, medenjaki, medica, medeni liker)• Zeliščni izdelki (zeliščni čaji – mešanice in posamezna zelišča; zeliščni sirupi za zdravje – trpotec, regrat, smrekovi vršički; zeliščni izvlečki z medom)• Sladki prigrizki (piškoti in vetrci, suho hruške, suhi jabolčni krljji, praženi lešniki)• Slani prigrizki (žitni čips, slane palčke s solnim cvetom in semeni)• Alkoholne pijače (vino vinske dežele Posavje, žganje, likerji)• Vložnine (kumarice, bučke, paprika, čili, česen, sladki feferoni, hokaido bučke z ingverjem in rjavim sladkorje, stročji fižol, zimska solata)• Ekološki kis (jabolčni navadni, s česnom, s pehtranom, dimljen), hladno stiskano olje (sončnica, oljna ogrščica), bučno olje• Zeliščni in sadni sokovi (bezeg, melisa, meta, smrekovi vršički, žajbelj, lipa, 100% jabolčni sok)• Ekstra domače marmelade (jagoda-bezeg, jagoda-materina dušica, breskev-meta, višnja-cimet, malina, hruška, sliva, sliva-oreh, sliva-čokolada, žele cvičkovega grozdnega soka z roženkravtom, žele modre frankinje s timijanom, jurkin žele)• Lešnikov namaz (85% lešnikov), tudi s kakavom in belo čokolado

Dobrote Dolenjske so blagovna znamka, ki združuje lokalne, domače izdelke več kot 70 dolenjskih ponudnikov. Ponašajo se s širokim asortimajem domačih dobrot, v ponudbi imajo več kot 450 različnih izdelkov. Dobrote Dolenjske imajo tudi lastno proizvodnjo, v kateri nastajajo izvrstni domači ročno izdelani kulinarični izdelki, narejeni izključno iz lokalnih sestavin; to so piškoti in vetrci, hišne ekstra domače marmelade, vložena zelenjava, zeliščni sokovi in čaji. Vsa zelišča nabirajo ročno v neokrnjeni dolenjski naravi in jih sušijo v lastnih sušilnicah za čaje ali iz njih pripravijo okusne sirupe, iz katerih zmešamo odlične domače osvežilne napitke.

Njihove izdelke najdete tudi v spletni trgovini www.dobrote-dolenjske.si ali pa naročilo pošljete na naslov narocila@dobrote-dolenjske.si.



GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 34: Ehinacea za vse, Kerin Božica s.p.

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije	Ehinacea za vse, predelava in prodaja ameriškega slamnika in medu, Kerin Božica s.p.
Naslov	Bučerca 17, 8270 Krško
Kontaktna oseba	Božica Kerin
Telefon/ e-mail	040 439 236, info@ameriski-slamnik.si , ehinacea.za.vse@gmail.com ; www.ameriski-slamnik.si ; www.ameriski-slamnik.si/trgovina
Pridelava ekološka integrirana	Integrirana pridelava
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami: <ul style="list-style-type: none">- Ameriški slamnik v domačem sadjevcu (0,35L) – 500 kom letno- Sirup ameriškega slamnika (0,25L) – 1000 kom letno- Sirup ameriškega slamnika (0,5L) – 500 kom letno- Sirup ameriškega slamnika z dodanim vitaminom C (0,25L) – 1000 kom letno- Sirup ameriškega slamnika z dodanim vitaminom C (0,5L) – 500 kom letno- Ameriški slamnik v kremnem medu (220g) – 1500 kom letno- Destilat ameriškega slamnika (0,25L) – 300 kom letno	

Smo družinsko podjetje, katero že več kot 20 let goji in predeluje rastlino ameriškega slamnika. Ker je rastlina ameriškega slamnika zelo zdravilna, smo se odločili samo za pridelavo te odlične rastline. Iz nje izdelujemo več različnih in zelo kvalitetnih izdelkov, ki pomagajo našemu telesu za krepitev njegove lastne obrambe. V naši ponudbi najdete najrazličnejše produkte za vse starostne skupine: ameriški slamnik v sadjevcu je najbolj tradicionalen produkt in vsebuje alkohol; sirup je izdelan brez alkohola in je primeren tako za otroke kot tudi za odrasle; ameriški slamnik v kremnem medu pa je naš najnovejši produkt – osnova je naš domač med, dodali pa smo liofiliziran prah naših rastlin ameriškega slamnika. Možna je dostava na dogovorjeno lokacijo ali pa naročilo pošljemo po pošti.





GRM

Visoka šola
za upravljanje podeželja
GRM Novo mesto

Ponudnik 35: Željko Subić dopolnilna dejavnost na kmetiji

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije	Željko Subić
Naslov	Potok 1,8351 Straža
Kontaktna oseba	Željko Subić
Telefon/ e-mail	Telefon:041 591 619
Pridelava ekološka integrirana	E-mail: zeljko.subic@siol.net
Seznam pridelkov z okvirnimi količinami: - sok aronije , okvirno 1000 L/leto	

Pridelava in predelava ekološke aronije. Glavni produkt je 100 % sok aronije, lani nagrajen z zlato medaljo AGRA 2019.

Sok je pakiran v 0,7L in 1L steklenico.





Ponudnik 36: Ponudnik: Doming Straža d.o.o. – naravna kozmetika

Osnovni podatki:

Nosilec kmetije/dejavnosti:	Doming Straža d.o.o.
Naslov:	Pod Srobotnikom 1, 8351 STRAŽA
Kontaktna oseba	Tina Nečemer
Telefon/e-naslov	031 304 260, E: tnecemer@gmail.com W: www.tina-naravnakozmetika.si
Pridelava ekološka/integrirana:	Naravna kozmetika

Seznam pridelkov z okvirnimi količinami Tina -naravna kozmetika:

- naravno milo aktivno oglje 120g
- naravno milo sivka 120g
- naravno milo limeta 120g
- naravno milo cviček 120g
- naravno milo gin tonik 120g
- naravno milo čokolada 120g
- naravno milo vrtnica 120g
- naravna zobna pasta v prahu z aktivnim ogljem
- naravni dezodorant limeta ali sivka

Izdelujemo 100% naravno kozmetiko, okolju prijazna in ročno izdelana v Sloveniji.

Naravno trdno milo je 2-3 krat več časa v uporabi, kot en gel za tuširanje. Mila so narejena iz kakovostnih olj, kot je olivno, orehovo, sončnično. Vsebujejo tudi masla, kot je kokosovo, karitejevo ali kakavovo. Milo kožo navlaži, nahrani in ne izsuši. Mila ne vsebujejo plastične embalaže, saj jih dobiš v mali papirnati embalaži. Dišave pri naravnih milih so čudovita mešanica rastlinskih eteričnih olj.

Naravna zobna pasta z aktivnim ogljem, za sijoč in bleščeč nasmeh. Lahko jo uporabljate v kombinaciji z svojo zobno pasto ali samostojno.

Naravni dezodorant učinkovito preprečuje nastanek neprijetnih vonjav. Dezodorant ne vsebuje aluminijevih soli, konzervansov, alkohola in umetnih dišav. Naj vaša koža diha naravno.