



PRIDELANO S SRCEM

*Lokalno pridelana hrana -
priložnost za nove zaposlitve*



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



INTERREG IVC



EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL
DEVELOPMENT FUND



CENTER ZA RAZVOJ LITVIJA
DEVELOPMENT CENTRE LITVIJA

Projekt je podprt v okviru programa INTERREG IVC, ki ga sofinancira Evropski sklad za regionalni razvoj.

Projekt je podprt v okviru programa INTERREG IVC, ki ga sofinancira Evropski sklad za regionalni razvoj.

»Vsebina brošure izraža avtorjevo stališče. Organ upravljanja ni odgovoren za kakršno koli uporabo informacij, ki jih vsebuje publikacija«

PRIDELANO S SRCEM: Lokalno pridelana hrana - priložnost za nove zaposlitve

Izdal: **Center za razvoj Litija, d. o. o.**,
Kidričeva cesta 1, 1270 Litija
Zbrala in uredila: Gašper Kleč in Mija Bokal
Pregled besedila: Aleksandra Matjašič
Oblikovanje: FLAMUS Nataša Erjavec s. p.
Tisk: Partner graf d. o. o.
Fotografije: Nataša Erjavec, Franc Pepelnak,
Matej Povše, arhiv Centra za razvoj Litija
Naklada: 1.000 izvodov



MED PRVIMI V SLOVENIJI POVEZALI PRIDELOVALCE HRANE Z VRTCI IN ŠOLAMI



KAZALO VSEBINE

- 1 Uvodnik
- 2 Tudi kmet je lahko dober podjetnik
- 5 Slovenija – priložnost za dobro zgodbo?
- 6 Srce Slovenije pogumno na poti k lastni samooskrbi s hrano
- 7 Kmetije, ki jim je uspelo!
Primeri dobrih praks s področja predelave hrane v Srcu Slovenije

Center za razvoj Litija si prizadeva za trajnostni razvoj območja Srce Slovenije in že deset let razvija program lokalne samooskrbe s hrano. **Ponosni smo, da mreža za lokalno samooskrbo v Srcu Slovenije danes povezuje že več kot 50 lokalnih pridelovalcev in predelovalcev hrane s 50 šolami in vrtci.** V partnerskem sodelovanju z Jarino je bilo od leta 2007 do danes prodanih okrog sto ton zelenjave. Vse bolj postajamo prepoznavni tudi v slovenskem okolju. Na temeljih lokalne samooskrbe s hrano razvijamo tri ekoturistične produkte, ki temeljijo prav na ideji samooskrbe s hrano – lokalne tržnice kot prostor prodaje in srečevanja, mrežo karavaningu prijaznih gostiteljev, v katero vključujemo kmetije, ter Vrt Slovenije, s katerim želimo zgraditi ponudbo za zdrav življenjski slog na našem podeželju.

Usmeritve k lokalnemu oskrbovanju s pridelki smo začrtali prvič v Lokalnem razvojnem programu občin Litija in Šmartno pri Litiji, ideja pa je uspešno zaživela pred petimi leti v občini Dol pri Ljubljani, katere predstavniki so verjeli v projekt lokalne samooskrbe s hrano in ga tudi podprli. Skupaj smo pričeli z izobraževanjem, usposabljanjem in povezovanjem lokalnih kmetov v občini. Z veliko vloženega truda se je v sodelovanju z zadrugo Jarina oblikovala mreža

lokalnih ponudnikov tudi v drugih občinah Srca Slovenije. **Danes kmete povezujemo s šolami, vrtci in drugimi javnimi ustanovami in omogočamo, da imajo prebivalci možnost uživati zdravo lokalno pridelano hrano.**

Mednarodni projekt LOCFood vidimo kot priložnost za spodbujanje podjetništva na podeželju v sektorju lokalne pridelave hrane. Zavedamo se, da lahko v prihodnje le skupaj postavljamo temelje lokalni oskrbi v regiji in tako dosežemo višjo kakovost življenja. Projekt LOCFood bo le eden od naših nadaljnjih korakov v smeri višje ravni samooskrbe v Srcu Slovenije. S pomočjo domačih in tujih partnerjev bomo oblikovali konkretne predloge, s katerimi bomo **izboljšali možnosti zaposlovanja na področju proizvodnje hrane na našem podeželju.** Želimo si tudi nadgraditi projektne ideje, ki smo jih že začeli izvajati in so usmerjene v ekonomsko krepitev podeželja.



*Aleksandra Gradišek,
direktorica Centra za razvoj Litija*

TUDI KMET JE LAHKO DOBER PODJETNIK



Podjetništvo v lokalnem živilskem sektorju pogosto pomeni majhna (mikro) podjetja, za katera je značilno, da med seboj slabo sodelujejo, se premalo povezujejo in so premalo inovativna. Kljub temu pa so zelo pomembna, saj **na podeželju ustvarjajo nove poslovne priložnosti in nova delovna mesta.**

Z izzivom, kako ta podjetja med seboj povezati in dati področju pridelave in predelave hrane ustrezno mesto na lokalnem in nacionalnem nivoju, se je v okviru mednarodnega projekta LOCFOOD spoprijelo **13 partnerjev iz 9 evropskih držav** – Norveške, Švedske, Velike Britanije, Švice, Italije, Španije, Grčije, Bolgarije in Slovenije.

Center za razvoj Litija, ki deluje na območju Srca Slovenije, verjame, da je lokalna samooskrba s hrano ena ključnih priložnosti, ne le za razvoj Srca Slovenije pač pa tudi Slovenije na splošno.

Partnerji in sodelujoče regije imajo na področju lokalne samooskrbe s hrano zelo **različne izkušnje, znanja in dobre prakse.** Namen projekta je, da si jih med seboj izmenjajo in prenesejo v lastna okolja ter pomagajo lokalnim pridelovalcem hrane doseči večjo konkurenčnost na trgu.

Eden od izzivov projekta je tudi, kako **povečati sposobnosti in znanja lokalnih pridelovalcev in**

predelovalcev hrane. Pogosto imajo ti premalo znanj o podjetništvu, medsebojnem sodelovanju, logistiki in (skupnem) nastopanju na trgu. Trendi pa kažejo, da so na zelo zahtevnem in konkurenčnem trgu prav ta znanja ključna za preživetje malih podjetnikov. Hkrati se lokalni pridelovalci in predelovalci hrane srečujejo tudi z izzivi povezanimi z nizko dobičkonosnostjo, malim obsegom proizvodnje ter vprašanjem smiselnega izkoriščanja prednosti območij, kjer živijo. Pridelovalci in predelovalci lokalne hrane imajo pomembno vlogo tudi v turistični ponudbi območij, zlasti z vidika doživljajskega turizma.

<http://www.locfood.no>

|| V Veliki Britaniji so se do leta 2030 odločili doseči stoođstotno samooskrbo s hrano. V ta namen bodo prilagodili in spremenili izobraževanje v vrtcih in šolah, prehranske navade, kmetijsko politiko, sistem subvencij itd.



SLOVENIJA- PRILOŽNOST ZA DOBRO ZGODBO?

Projekt LOCFOOD posega na **področje regionalnih politik in strategij**, ki zadevajo mala (mikro) podjetja v sektorju pridelave in predelave lokalne hrane na podeželju. Poleg tega skuša politike in strategije spremeniti tako, da bodo postale prijaznejše in spodbudnejše. Projekt je tako usmerjen na **politične odločevalce**, ki lahko dosežejo večji pomen področja lokalno pridelane in predelane hrane na regionalni, nacionalni in evropski ravni, hkrati pa tudi na **mala in srednje velika podjetja**, ki delujejo v tem sektorju.

Sodelujoči partnerji pri projektu so:

- Mestni svet Nordland (Norland Fylkeskommune), Bodø, Norveška
- Regija Marke (La regione Marche), Ancona, Italija
- Organizacija La Uni6, Valencia, Španija
- Pokrajina Rimini, Rimini, Italija
- Kanton Jura, Delémont, Švica
- Regionalni razvojni svet Örebro (Regionförbundet Örebro), Örebro, Švedska
- Zahodna Makedonija, Kozani, Grčija
- Okraj Down, Downpatrick, Severna Irska
- Regionalni svet Västerbottenskega okrožja, (Region Västerbotten), Umeå, Švedska
- Fundacija evropske perspektive (Euro Perspectives Foundation), Sofia, Bolgarija
- Univerza v Ulstru (University of Ulster), Coleraine, Severna Irska
- BSC, Kranj, Slovenija
- Center za razvoj Litija, Litija, Slovenija

Slovenija se danes sooča z velikim izzivom, in sicer da bi si sama zagotovila primerno stopnjo samooskrbe s hrano, ki vedno bolj postaja strateški naravni vir.

Trenutno za svoje lastne potrebe pridelamo le okoli 40 % vse hrane, ki jo porabimo. Zgovoren je tudi podatek, da imamo najmanj obdelovalnih površin na prebivalca v Evropi. Slovensko kmetijstvo je razdrobljeno in slabo povezano ter nekonkurenčno tujim pridelovalcem. Število kmetij se vztrajno zmanjšuje predvsem na območjih z oteženimi pogoji za pridelavo. Podobne ugotovitve veljajo tudi za predelovalno industrijo, na katero močno pritiska tuja konkurenca.

II Svetovna pridelava hrane je tesno odvisna od vremena, ki pa je zadnje čase zelo nepredvidljivo. Hkrati je opazno zmanjševanje količine rodovitne zemlje na prebivalca. Enako velja za pitno vodo. Samooskrba postaja zato še toliko pomembnejša, saj je njena velika prednost v tem, da izrazito blaži podnebne spremembe.

V zadnjem času so v Sloveniji vedno bolj glasne pobude za povečanje samooskrbe s hrano. **Povečanje stopnje samooskrbe za samo 1 % pomeni tudi zmanjšanje brezposelnosti za 1 - 2 %, kar je v luči prehranske in gospodarske krize velik izziv.**

Kmetje in predelovalci hrane se morajo povezati in narediti nove, skupne zgodbe, s katerimi bodo prepričali svoje kupce. Lokalno pridelana hrana predstavlja izziv za podjetništvo, saj se v Sloveniji v zadnjem času povečuje število mikro podjetij, ki se ukvarjajo s predelavo hrane. Prihaja do sprememb v trendu, zato smo na dobri poti do samooskrbe.



SRCE SLOVENIJE POGUMNO NA POTI K LASTNI SAMOOSKRBI S HRANO

Srce Slovenije je zaščitna znamka vse bolj prepoznavnega območja v osrčju Slovenije. Za obiskovalce je privlačna predvsem, ker temelji na **ohranjanju naravne in kulturne** dediščine in se razvija s spoštovanjem načel trajnostnega razvoja. Na območju z **okoli 200 tisoč prebivalci** znamka spodbuja podjetniški **preboj podeželja**, družinsko podjetništvo, turizem in druge razvojne potenciale.

Središče Srca Slovenije je GEOSS – **geometrično središče v bližini prazgodovinskih Vač**. Dežela novih doživetij in izzivov je območje v obsegu 50 km okoli te točke in presega lokalne meje; povezuje kraje in ljudi, ki jih je vredno obiskati!

Projekt LOCFood predstavlja **nadaljevanje doseganega delovanja na področju lokalne samooskrbe s hrano v Srcu Slovenije**, kar izvaja Center za razvoj Litija skupaj z zadrugo Jarina od leta 2007 dalje. Namen delovanja na tem področju je bil povečati stopnjo lokalne samooskrbe, lokalnim pridelovalcem zagotoviti nove tržne poti ter zagotoviti kupcem zanesljiv vir zdrave, sezonske, ekološke in doma pridelane hrane.

V mrežo **Naravnost z dežele** smo povezali ponudnike s podeželja – pridelovalce zelenjave, sadjarje, čebelarje, vrtnarje in male podjetnike, ki se ukvarjajo s predelavo hrane. Sprva jih je bilo 27 iz občine Dol pri Ljubljani, kasneje pa so se jim priključili še novi ponudniki zlasti iz **Kamnika, Lukovice, Moravč, Litije, Šmartnega pri Litiji, Domžal, Grosupljega** itd. Tako je danes v lokalno samooskrbo aktivno vključenih več kot 50 lokalnih kmetij, ki oskrbujejo okoli 50 javnih institucij (šol in vrtcev) na tem območju. Vzpostavili smo tudi spletno stran www.nadezeli.si, kjer so vsi ponudniki predstavljeni in lahko vsakodnevno predstavljajo svojo ponudbo.

Projekt LOCFood spodbuja lokalno predelavo hrane v povezavi s podjetništvom in dvigom dodane vrednosti kmetijskim pridelkom. V predelavi lokalne hrane vidimo **podjetniški izziv**. Primeri kmetij, ki so se prelevile v prava podjetja, kažejo, da je lokalna predelava hrane izziv tudi za njih. Veseli smo, da smo mnogim pomagali pri uresnitvi njihove podjetniške ideje. Verjamemo, da bo projekt LOCFood spodbudil še druge, da bodo pristopili k obogatitvi in trženju ponudbe svojih kmetij na tovrstni način. Na slovenskem trgu je vsekakor dovolj prostora tudi za njih!

|| V Franciji so našli odlično rešitev za mestne prebivalce, ki sami ne morejo obdelovati vrtičkov. Ponudili so jim možnost, da se povežejo z manjšimi kmetijami na podeželju, ki zanje pridelke zasadijo in jih negujejo.



KMETIJE, KI
JIM JE USPELO!



PRIMERI DOBRIH PRAKS S PODROČJA
PREDELAVE HRANE V SRCU SLOVENIJE

USPEH JE V POVEZOVANJU



S PAPIKAMI IN JAGODAMI BOLJ PREPOZNAVNI



ZADRUGA JARINA, Litija

Zadruga Jarina trži skupno ponudbo mreže Naravnost z dežele, ki danes povezuje že več kot 50 ponudnikov s podeželja Srca Slovenije. S pridelki, ki jih odkupuje od lokalnih pridelovalcev, oskrbuje preko 50 vrtcev, šol, gostincev in posameznikov zlasti v Srcu Slovenije pa tudi izven območja. V zadnjih petih letih je Jarina prodala več kot 46 ton različnih vrst pridelkov in proizvodov.

Jarina je bila ustanovljena leta 2004, z združitvijo podjetnikov, gostincev in kmetov, ki verjamejo v prihodnost podeželja in želijo dvigniti kvaliteto življenja ljudi, ki tu živijo.

Danes Jarina v Srcu Slovenije predstavlja osrednjo institucijo na področju lokalne samooskrbe s hrano, s svojim načinom dela in dosedanjimi dosežki pa je primer dobre prakse mnogim drugim podobnim podjetjem v Sloveniji. S pridelki in proizvodi, ki jih odkupuje od lokalnih pridelovalcev hrane, zagotavlja zdrav in domač vir hrane v javnih inštitucijah (šole, vrtci), upravlja pa tudi z mobilno trgovino, ki skrbi za dostavo pridelkov h končnim kupcem. Z jasno vizijo se zavzema za razvoj novih tržnih poti.

Ponudba:

- mobilna trgovina s pridelki in izdelki Naravnost z dežele;
- unikatna poslovna darila, izdelana na podeželju Srca Slovenije;
- turistični programi za doživetij polna potepanja po Srcu Slovenije.

JARINA,
Zadruga za razvoj podeželja, z. o. o.
Kidričeva cesta 1, 1270 Litija
Nataša Smrekar
Telefon: 01 897 21 04, 051 628 410
E-pošta: natasa@jarina.si
Spletna stran: www.jarina.si



KMETIJA CEGLAR, Ponoviče pri Litiji

Kmetija Ceglar se nahaja v Ponovičah pri Litiji. Vodi jo Nada Ceglar. Poznajo jo predvsem tisti, ki kupujejo domačo zelenjavo neposredno od kmetov. Zelenjavo pridelujejo po načelih integrirane pridelave kmetijskih pridelkov, doma pridelano zelenjavo pa nato predelujejo v vloženo. Znani so predvsem po papriki in jagodah.

Nada Ceglar vodi kmetijo že vrsto let. S pridelavo zelenjave se je začela ukvarjati, ko je ostala brez službe in je iskala nov vir zaslužka. Začela je pogumno in preudarno ter se udeleževala izobraževanj za pridelovalce zelenjave. Tam je spoznala, kako pomembno je, da kmetje sami iščejo tržne niše in priložnosti za podjetništvo. Danes je ponosna, da je postala prava podjetnica.

Opravila na kmetiji, ki obsega približno 8 hektarjev obdelovalnih površin, postori večinoma sama, občasno pa ji pri delu pomagajo tudi mož in otroci. Odlikuje jo velika ljubezen do dela in zemlje, ki jo obdeluje s ponosom. Izdelki in pridelki kmetije Ceglar so na tržnici v Trbovljah na voljo vsako sredo in soboto, veseli pa so tudi vsakogar, ki jih obišče na domu.

Ponudba:

- zelje, solata, zgodnji krompir, paradižnik, paprika, rdeča pesa, korenje, peteršilj, zelena, fižol, grah, solatne kumare, radič, čebula, por, šalotka;
- vložena zelenjava;
- cvetje in druge enoletne rastline.



Kmetija Ceglar
Nada Ceglar
Ponoviče 20 a, 1282 Sava pri Litiji
Telefon: 031 202 101

// V mestu Ferrara v Italiji so pred trinajstimi leti sprejeli odločitev na politični ravni in uvedli ekološko hrano za šole in vrtce. Danes vsi vrtci v mestu otrokom nudijo ekološke obroke, ki so sestavljeni iz 85 % ekoloških živil.

// Evropska unija namenja sredstva za raziskave za nove načine rabe kmetijskih odpadkov. Išče rešitve, kako bi iz slame, strnišč in gnoja, dobili okolju prijazne vire obnovljive energije.

SIR NA TISOČ IN EN NAČIN



DOMAČIJA PATERNOSTER, Tenetiše pri Litiji

Na Domaciji Paternoster sredi vasi Tenetiše v Jablaniški dolini se ukvarjajo s pridelavo mlečnih izdelkov, med katerimi so najbolj priljubljeni različni siri z dodatki, kot na primer orehi, poper, bazilika, pehtran. Gospodar domačije je podjetni Ignac Paternoster, ki je tudi ustanovni član Združenja kmečkih sirarjev Slovenije.

Gospod Nace, kot mu pravijo domačini, je kmetijo pred 20 leti prevzel od staršev in oblikoval ponudbo, ki je danes prepoznavna daleč naokoli. Ponosen je na zlata priznanja, ki so jih v preteklih letih prejeli za predelavo mleka, njihovi mlečni izdelki pa se ponašajo tudi s štirimi znaki kakovosti. Na domačiji zagovarjajo proizvodnjo mlečnih izdelkov brez uporabe različnih konzervansov in dodatkov za podaljševanje roka uporabe. Pri opravilih na kmetiji, ki obsega več kot 15 hektarjev obdelovalnih površin, pomaga partnerka Marija, ob večjih opravilih pa na pomoč priskočijo tudi domači in prijatelji.

Dodatna ponudba vsebuje prikaz izdelovanja sirov, ogled sirarne in zorilnice sirov ter degustacije za skupine. S svojo mobilno trgovino jih lahko srečamo na raznih dogodkih in prireditvah po Sloveniji, ob sobotah pa prodajajo svoje izdelke na tržnici v Zagorju.

Ponudba:

- mleko, sir in drugi mlečni izdelki;
- po dogovoru možen ogled kmetije in degustacije.

Domačija Paternoster
Ignac Paternoster
Tenetiše 1, 1270 Litija
Telefon: 01 89 85 025, 041 218 457
E-pošta: ignac.paternoster@gmail.com

PREBOJ Z VZREJO ČEBELJIH MATIC



Čebelarstvo Dremelj
Janez Dremelj
Dragovšek 13, 1275 Šmartno pri Litiji
Telefon: 05 971 06 23, 041 836 050
E-pošta: cebelarstvo.dremelj@volja.net

ČEBELARSTVO DREMELJ, Dragovšek

Družina Dremelj nadaljuje dolgoletno tradicijo čebelarstva v družini. Živijo nedaleč od Šmartnega pri Litiji, v vasi Dragovšek, ki jo obdajajo s kostanjem porasli gozdovi. Gospodar Janez in žena Ksenja sta začela samostojno čebelariti leta 1999. Na začetku sta imela 23 čebeljih družin, do danes pa je to število naraslo na 210.

Izkušnje in znanje o čebelah ter o vzreji matic je gospod Janez več let nabiral pri očetu. Družina je čebelarjenje uspela spraviti na izredno visok nivo, tako da so večkrat deležni obiskov slovenskih in tujih čebelarjev. Preboj so naredili z vzrejo matic, približno 85 % vseh prodajo v tujino. Obiskovalci si lahko ogledajo njihov način čebelarjenja in vzrejo matic, poskusijo izdelke. Poleg vzreje čebeljih matic pridobivajo tudi druge čebelje pridelke; med, propolis, cvetni prah, matični mleček in vosek. Vse od naštetega se lahko koristno uporablja v prehrani in pri varovanju zdravja.

Gospodar in njegova žena sta uspešno pridobila tudi nacionalno kvalifikacijo za poklic čebelarja. Ker pa znanja nikoli ni preveč, se vsako leto dodatno izobražujeta in udeležujeta različnih strokovnih predavanj v čebelarstvu.

Ponudba:

- med;
- cvetni prah;
- matični mleček;
- propolis;
- izdelki iz voska;
- medeni likerji;
- domača medica.

|| Leta 2010 je povprečen Slovenec pojedel približno 121 kg različnih vrst žita, 94 kg mesa, 70 kg krompirja in 90 kg zelenjave. Poleg tega je porabil še 36 kg sladkorja in 10 kg jajc ter popil skoraj 38 litrov vina.

|| Vsak odstotek povečanja lokalne samooskrbe lahko pomeni tudi 1-2 % manjšo brezposelnost v državi.

S SPRETNIMI PRSTI OD ZRNJA DO KRUHA



ODLIČNOST DO NARAVE IN GOSTOV



EKO KMETIJA PR' KOKOL, Gradišče pri Litiji

Hribovska ekološka kmetija Pr' Kokol leži le nekaj kilometrov iz Litije, v idilični vasici Gradišče, kjer se razgled odpira na vse strani neba. Podjetna gospodinja je danosti kmetije in svoje znanje uporabila za lastno podjetniško zgodbo o uspehu.

Gospa Breda je pred leti na pobudo prijateljev, ki so ob obisku kmetije okusili njen odličen domač kruh pečen v krušni peči, registrirala dopolnilno dejavnost peke kruha in izdelave testenin na tradicionalen način. Od takrat pridno peče ter deli svoje znanje tudi naprej. Pr' Kokol so vedno veseli obiskovalcev. Ponujajo degustacijo domačega kruha in potic pa tudi domača zelišča namočena v žganje, ki jih pripravljajo na kmetiji. V lasti imajo vinograd, kjer pridelujejo domače vino. Njihovi osnovni dejavnosti na kmetiji sta živinoreja in pridelava mleka.

Svoje izdelke večinoma tržijo na svojem domu, občasno pa se udeležujejo lokalnih prireditev in sejmov, predvsem za promocijo. Gospodinja Breda s svojimi izdelki sodeluje na ocenjevanju ptujskih dobrot. Prejela je dva bronasta znaka kakovosti za kruh in bronasto ter srebrno priznanje za orehovo potico.

Ponudba:

- **peka kruha in potice;**
- **izdelava testenin;**
- **sprejem skupin na kmetiji z degustacijo hišnih izdelkov.**

Eko kmetija Pr' Kokol
Breda Zaman
Gradišče pri Litiji 2
1275 Šmartno pri Litiji
Telefon: 01 29 79 040, 040 435 699



DOMAČIJA PR' KRAČ, Dolsko

Turistična kmetija Pr' Krač je družinska kmetija, saj na njej živi in pridno dela kar osem ljudi. Največkrat pa bomo srečali gospoda Toneta, ženo Ano ali sina Boštjana. Kmetija ima dolgoletno gostinsko tradicijo, k čemur je gotovo pripomogla lega ob reki Savi, ki je pred 150 leti predstavljala glavno trgovsko in prometno žilo na Kranjskem.

Pridelava hrane poteka na ekološki način. Vse, kar pridelajo, tudi predelajo ter ponudijo gostom v obliki pristnih domačih jedi. Ponudba je zato v celoti prilagojena letnemu času, kar gostom zelo ugaja. Gospa Ana, glavna kuharica pri hiši, hrano pripravi še posebej skrbno in okusno.

Domače pridelke si lahko obiskovalec kupi tudi za domov. Na kmetiji pridelujejo različne vrste žita, zelenjavo, iz sadja pa izdelujejo jabolčnik, domač kis, žganja in druge domače izdelke.

Osrednjo zgradbo kmetije predstavlja mogočna hiša, ki je zaščitena kot kulturni spomenik državnega pomena. Dodatna ponudba kmetije obsega Galerijo 19, prirejajo tudi glasbene dogodke, konjeniške prireditve, šolo jahanja, obiranje sadja, pobiranje krompirja in druge prireditve, ki so povezane s tradicionalnim načinom življenja. Gostom so na voljo tudi namestitvene kapacitete.

Ponudba:

- **jabolčnik, žganje, kis;**
- **žita, različne vrste moke;**
- **gostinska in prenočitvena ponudba;**



Domačija Pr' Krač
Tone in Ana Čič
Dolsko 19, 1262 Dol pri Ljubljani
Telefon: 01 563 82 60
E-pošta: prkrac@him.si

// Število slovenskih kmetij se iz leta v leto zmanjšuje, predvsem v oddaljenih in odročnih ter obmejnih območjih Slovenije.

// Zdravniki priporočajo uživanje lokalno pridelane sezonske zelenjave in sadja, saj so pridelki lokalne pridelave običajno bolj dozoreli in imajo višjo hranilno vrednost.

MED VEČJIMI KMETIJAMI V SRCU SLOVENIJE



OD MARMELAD DO LIKERJEV ZA VSE OKUSE



KMETIJA PR' ANTONOVČ, Brinje

Antonovčeva domačija leži sredi Brinje. Obsega 15 hektarjev obdelovalnih površin, ukvarjajo pa se predvsem z integrirano pridelavo zelenjave. Poleg tega vzrejajo tudi pitano govedo. Leta 2010 so registrirali dopolnilno dejavnost predelave sadja in zelenjave na kmetiji, s čimer so si odprli pot za prodajo novih proizvodov, predvsem kisane zelenjave.

Poleg špargljev, po katerih slovijo daleč naokoli, je sedaj na voljo tudi kisel zelje, repa in kisle zeljnate glave. Kmetija se že dlje časa ukvarja s prodajo pridelkov predvsem večjim podjetjem. Njihovi izdelki so priljubljeni tudi pri številnih znanih osebnostih. Slovijo po zelo točni in dosledni dostavi izdelkov. Za pridelano zelenjavo so pridobili certifikat integrirano pridelane zelenjave. Pri obdelavi polj uporabljajo namakalni sistem, kar jim v sušnih obdobjih daje prednost pred drugimi kmetijami.

Na kmetiji so ponosni na bogato tradicijo zelenjadarstva, saj so njihovi predniki, tako kot ostali kmetje z območja, z zelenjavo oskrbovali ljubljansko tržnico. Branjevke včasih niso bile tako povezane, vsaka je prodajala za svojo hišo. Danes je zelo pomembno, da se kmetje povezujejo med seboj in z zadrugami, saj je tržišče zelo zahtevno.

Ponudba:

- različne vrste domače zelenjave, šparglji;
- kisel zelje in repa, kisle zeljne glave;
- strokovno škropljenje večjih površin.

Kmetija Pr'Antonovc
Janez Kralj
Brinje 12, 1262 Dol pri Ljubljani
Telefon: 041 830 493

II Kmetijska zemlja zavzema manj kot 30 % celotne Slovenije, ta delež pa vztrajno pada zaradi zaraščanja, širjenja zazidalnih površin in nove prometne infrastrukture. Okoli 75 % kmetijskih zemljišč se nahaja na območjih z neugodnimi razmerami za kmetovanje, večinoma v gorskih in gričevnatih predelih.



KMETIJA ŠPANC, Vranke pri Blagovici

Ob poti, ki vodi iz Blagovice na Golčaj, v vasi Vranke stoji kmetija Španc. Leta 2012 so dotedanjo dejavnost kmetije, ki je bila usmerjena v govedorejo, dopolnili z registracijo dopolnilne dejavnosti predelave sadja in zelenjave. Nosilka dejavnosti je gospa Klavdija, mlada kmetovalka, ki postaja prava podjetnica.

Na kmetiji Španc so dopolnilno dejavnost predelave sadja in zelenjave registrirali z namenom, da bi poleg svežega sadja prodajali tudi predelano sadje. Tako so preuredili prostore in se lotili dela. V marmelade, likerje, sokove in kis predelujejo vse vrste sadja, največ pa jagode in jabolka.

Večino sadja pridelajo sami, del pa kupijo na bližnjih kmetijah. Gospa Klavdija je zadovoljna, da se je odločila za ta korak, saj trenutno prav vse tudi proda. V načrtu imajo še razvoj dodatne ponudbe; za najavljene skupine bodo pripravili prikaz procesa izdelovanja marmelad in drugih izdelkov.

Kmetija je vključena v blagovno znamko Črni graben. Skupaj z drugimi kmetijami iz občine Lukovica se lahko tako skupaj promovirajo na različnih dogodkih in izmenjujejo izkušnje.

Ponudba:

- sveže jagode;
- sadne marmelade;
- sadni sokovi;
- domači kis;
- likerji.

Kmetija Španc, Klavdija Slapar
Vranke 5, 1223 Blagovica
Telefon: 041 982 570
E-pošta: klavdija.slapar1@gmail.com

II Več kot 80 % slovenskih kmetijskih gospodarstev še vedno gospodari na manj kot 10 ha kmetijskih zemljišč, kar je popolnoma neprimerljivo s povprečno velikostjo kmetij v Zahodni Evropi.

HIŠA DOMAČIH DOBROT – KOT IZ PRAVLJICE



VSE ZA OZIMNICO NA ENEM MESTU



KMETIJA SMRKOLJ, Čeplje

V objemu narave se na jasi sredi gozdov nad Lukovico nahaja Kmetija Smerkolj, kjer gospa Karolina, nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji, peče različne vrste kruha, piškote in peciva.

Gospa Karolina se s to dejavnostjo ukvarja komaj leto dni. Prejšnja služba ji ni prinesla notranjega zadovoljstva, zato se je odločila tvegati in začela z nečim popolnoma novim. Vesela je, da se je tako odločila, saj ji je zdaj peka kruha in peciva v veliko veselje in zadovoljstvo. V potrditev so ji mnoge zadovoljne stranke, ki se vedno znova vračajo ter ponesejo dober glas o njenih dobrotah daleč naokoli. Zelo rada ustvarja in preizkuša nove kombinacije in recepture, ki se ji porodijo v glavi. Samostojna podjetniška pot ji omogoča svobodo, ki jo potrebuje za svoje ustvarjalno delo. V veliko pomoč so ji odzivi in mnenja strank, saj lahko tako svoje izdelke še izboljšuje.

Osvojila je že prva priznanja na tekmovanju Dobrote slovenskih kmetij na Ptuj. Sestavine za njene izdelke so domače in naravno pridelane, odkupuje jih od bližnjih kmetij. Vključena je v blagovno znamko Črni graben.

Ponudba:

- različne vrste domačega kruha;
- domači piškoti in druge vrste peciva.



Kmetija Smerkolj, Karolina Smerkolj
Čeplje 36, 1225 Lukovica
Telefon: 041 362 472
E-pošta: karolina.smerkolj@gmail.com



KMETIJA PR' BLAŠKU – PODJETJE GOMI, Brezje nad Kamnikom

GOMI je podjetje, ki je s trdim delom zraslo iz kmetije. Lastniki, Golobovi, se ukvarjajo s pridelavo in predelavo zelenjave pa tudi sadja. Zgodba se je začela s kumaricami, ki so jih sprva le pridelovali, kasneje pa začeli še vlagati. To se je izkazalo za zelo pametno in uspešno potezo.

Izdelki so jim prinesli že vrsto priznanj in znakov kakovosti. Najbolj znani so po kumaricah, pridelujejo pa tudi vloženo peso, paprike, olive, zelje, repo, domač kis in jabolčni sok. Pridelke večinoma pridelajo sami, nekaj pa jih tudi odkupijo od drugih slovenskih kmetov. Izdelke prodajajo na domu ter tudi dalje trgovinam in gostilnam, z njimi pa oskrbujejo tudi javne institucije. Najbolj se razveselijo strank, ki se redno vračajo.

Lastnik kmetije in podjetja, gospod Miha, je osnovna znanja predelave živil pridobil v podjetju Eta Kamnik, kjer je bil zaposlen, preden se je odločil za samostojno podjetniško pot. Začetki dejavnosti segajo v leto 1991. Sprva ni bilo enostavno ugoditi vsem predpisom in zahtevam države, vendar mu je s trdno voljo uspelo. Tudi danes ni enostavno, saj je konkurenca izdelkov najrazličnejših proizvajalcev na trgu, zlasti tujih, zelo velika. Kljub temu zre v prihodnost optimistično in že razmišlja, kako bi bil lahko na svojem področju še uspešnejši.

Ponudba:

- vložene kumarice, rdeča pesa, paprika, olive, gobe;
- kisló zelje in repa v zimskem času;
- jabolčni in vinski kis;
- jabolčni sok.



Go-mi, Predelava povrtnin in sadja
Miha Golob s. p.
Miha Golob, Brezje nad Kamnikom 5
1242 Stahovica
Telefon: 041 577 703

II Število registriranih poslovnih subjektov v živilsko-predelovalni dejavnosti se stalno povečuje, medtem ko število zaposlenih postopoma pada. Pri tem gre predvsem za povečanje števila mikro podjetij, ki predstavljajo slabih 80 % vseh živilsko-predelovalnih podjetij.

II Na povprečnem kmetijskem gospodarstvu je v letu 2010 delalo 2,7 delovno aktivnih oseb.

SIRARNA POD MENINO PLANINO



UJELI SVOJO RIBO



KMETIJA PR' GABRŠK, Češnjice

V Tuhinjski dolini, v vasi Češnjice pod znano izletniško destinacijo Menino planino, se nahaja kmetija Pr' Gabršek. Njena posebnost je, da je usmerjena v pridelavo in predelavo mleka. Prodajajo mleko in izdelujejo različne mlečne izdelke – jogurt, skuto, sirotko in sir.

Trenutno imajo 12 krav, ki se pasejo na okoliških travnikih, nekatere pa poleti celo na Menini planini. Paša živine v poletnem času in popolnoma naravna krma zagotavljata visoko kvaliteto izdelkov skozi celo leto.

Za podjetniško pot se je gospa Helena ob podpori moža odločila pred štirimi leti, ko je izgubila delo. Najprej se je udeležila dveh seminarjev za dopolnilne dejavnosti, da je pridobila nekaj začetnih znanj. Kljub začetnemu strahu pred novim, sta z možem ob podpori znanega sirarja s Primorske v zelo hitrem času proizvedla prvi sir. Izdelke prodajata doma, v izbranih trgovinah ter na tržnicah v Ljubljani in Kamniku. Kmetija tako postaja vse bolj prepoznavna. Velikokrat pa jo z zanimanjem obiščejo tudi različne skupine, ki si jo pridejo pogledat kot primer dobre prakse. Čeprav je delo na kmetiji naporno, prinaša tudi svojevrstno zadovoljstvo, zato so pri Kropivškovih ponosni, da so se odločili ohraniti kmetijsko dejavnost prednikov in jo tudi nadgradili.

Ponudba:

- mleko;
- jogurt;
- sirotka;
- skuta, albuminska (sirarska) skuta;
- poltrdi sir.

Kmetija Pr' Gabršek, Helena Kropivšek
Češnjice v Tuhinju 3
1219 Laze v Tuhinju
Telefon: 040 551 040
E-pošta: kmetija@gabrsk.si
Spletna stran: www.gabrsk.si



IZLETNIŠKA KMETIJA MOŽINA, Draga pri Šentrupertu

Izletniška kmetija Možina se nahaja v osrčju Mirenske doline, v vasi Draga pri Šentrupertu. Ljubitelji rib jo poznajo po odličnih postrvih, ki jih gojijo v domači ribogojnici. Kmetija slovi tudi po domači pašteti iz postrvi, ki je prava hišna specialiteta.

Izletniška kmetija Možina obsega 12 hektarjev, vodi pa jo Jožica Golob. Ko so razmišljali, kako bi izkoristili bližnji potok Bistrica, so se pred dvajsetimi leti domislili gojenja rib. Zgradili so ribogojnico, ki je služila za prodajo postrvi in tako nudila dodaten vir zaslužka za kmetijo. Zaradi nizkih odkupnih cen so leta 2001 naredili še korak dlje in odprli gostinsko dejavnost, ki obsega ponudbo sveže pečenih postrvi, domačo ribjo pašteto in ostale jedi. Za potrebe gostišča pridelujejo tudi vino in zelenjavo.

»Dela na kmetiji in v gostilni je veliko,« zatrjuje gospodinja, vendar ji pri tem pomaga vsa družina. Letno vzredijo približno štiri in pol tone rib, od tega jih večino postrežejo na krožniku v domači gostilni.



Izletniška kmetija Možina, Jožica Golob
Draga pri Šentrupertu 25
8232 Šentrupert
Telefon: 07 304 02 39
E-pošta: gogregy@gmail.com

Ponudba:

- sveže domače postrvi;
- domača ribja pašteta;
- domača zelenjava in vino.

|| Delež ekoloških kmetij in pridelkov v Sloveniji je 2 %, nekatere ekološko razvite države pa dosegajo tudi 10 %.

|| Z domačo pridelavo Slovenija ne pokrije lastnih potreb po kmetijsko-živilskih izdelkih. Stalni presežki se pojavljajo le pri hmelju, perutninskem mesu in svežih jabolkih, dovolj pridelamo tudi govejega mesa.

NAJVEČJI VINARJI V MIRENSKI DOLINI



Z JABOLKI IN HRUŠKAMI DO ZGODBE O USPEHU



VINSKA KLET FRELIH, Šentrupert

Vinogradniška pot družine Frelih se je začela leta 1892, ko se je Jožef Frelih preselil z Vipavskega v Šentrupert. S seboj je prinesel znanje in veselje do vinske trte, kupil vinograd v Zadrugi ter ga začel obnavljati. Od takrat se pri Frelihovih ukvarjajo z vinarstvom.

V letu 2006 je posestvo prevzel sin Peter z družino, ki je ponovno obudil tudi gostinsko dejavnost. V prostorih Hiše vina se vedno potrudijo, da poleg odličnih vin ponudijo tudi kaj dobrega za pojesti.

Včasih so vse vino, ki so ga pridelali, prodali v domači gostilni. Sčasoma so začeli presežke vina stekleničiti – nastala sta Cviček od fare in kasneje še Penina od fare, ki sta sinonim za tradicijo in kvaliteto. Danes pridelujejo Frelihovi vino na približno šestih hektarjih, obdelujejo pa kar 27.000 trt žametne črnine, modre frankinje, pinota in zelenega silvanca. Za pridelavo grozdja že vrsto let redno pridobivajo certifikat o integrirani pridelavi. Frelihova vina iz Zadrage so vedno veljala za dobra, kar je velikega pomena. To potrjujejo najrazličnejša priznanja, pridobljena na ocenjevanjih vin v Ljubljani, Gornji Radgoni, Sevnici in drugod.

Ponudba:

- vina in penine;
- celovita gostinska turistična ponudba;
- prenočišča;
- degustacije priznanih vin z ogledom vinske kleti in vinogradov za zaključene družbe.



Vinska klet Frelih d. o. o., Peter Frelih
Šentrupert 35, 8232 Šentrupert
Telefon: 07 600 06 00, 041 666 045
E-pošta: vinska.klet@frelih.si
Spletna stran: www.frelih.si

// Odkupne cene kmetijskih pridelkov dosega v povprečju le okrog 30 % njihove drobnoprodajne cene.



Kmetija Erjavec, Marija Erjavec
Gorenja vas 5, 1295 Ivančna Gorica
Telefon: 041 526 600
E-pošta: info@sadje-erjavec.net,
Spletna stran: www.sadje-erjavec.net

// Hrana v okviru družinskega proračuna že dosega več kot 15 % vseh družinskih izdatkov.

KMETIJA ERJAVEC, Gorenja vas pri Ivančni Gorici

V neposredni bližini Ivančne Gorice, v deželi Desetega brata, leži domačija Erjavec. Tu živijo in delajo štirje družinski člani. Do leta 1994 so se ukvarjali predvsem z živinorejo in poljedelstvom, potem pa so se začeli preusmerjati v sadjarstvo, saj so želeli svojim kupcem ponuditi tudi kakovostne izdelke iz lastne pridelave sadja.

Obdelujejo več kot pet hektarjev zemlje in imajo posajenih 8.500 dreves. Poleg svežega sadja ponujajo tudi suho sadje, specializirani so zlasti za sušenje jabolk in hrušk. Izdelujejo jabolčni sok, kis in žganje. Največ suhega sadja prodajo v domači prodajalni na kmetiji, ki je zelo priljubljena. Suho sadje in kis prodajajo v različnih slovenskih trgovinah, sodelujejo pa tudi na številnih sejmih.

Obiskovalcem kmetije radi pokažejo, kako poteka delo, nudijo tudi ogled domačije in pokušino domačih dobrot. Že od leta 1998 se redno udeležujejo ocenjevanja kakovosti kmetijskih izdelkov v okviru državne razstave Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju. Do sedaj so prejeli pet znakov kakovosti.

Ponudba:

- sveža jabolka;
- različne vrste suhega sadja;
- domače marmelade;
- jabolčni sok, kis, žganje;
- izdelki Sadovi raja (suho sadje v čokoladi in temna čokolada z jabolki);
- strokovno voden ogled kmetije z degustacijo hišnih izdelkov;
- oddaja predavalnice za izvedbo delavnic in izobraževanj.

VSESTRANSKO DEJAVNI IN PREPOZNAVNI



KMETOVANJE IN GOSTINSTVO Z ROKO V ROKI



KMETIJA ČOŽ, Leskovec pri Višnji gori

Skrbno urejena Kmetija Čož, obdana z zelenimi pašniki in travniki, leži v Leskovcu nad Višnjo Goro. Lastniki so vsestransko dejavni – ukvarjajo se s konji, oddajajo počitniško hišico in prostor za piknik, nudijo pa tudi odlične domače izdelke, bodisi za prodajo bodisi za pokušino.

Čoževa družina šteje kar 14 članov. Med seboj so zelo povezani, z različnimi talenti vsak prispeva k pestri ponudbi in dejavnostim na kmetiji. Njihova slaščičarska ponudba obsega pestro izbiro domačih tort, piškotov, peciva in potic raznih oblik in okusov za vse priložnosti, ki jih dostavijo tudi na dom. Poleg peciva pečejo kruh in potice, registrirano imajo tudi predelavo kmetijskih pridelkov. Sadje predelujejo v sokove in ga konzervirajo, iz sadja in orehov pripravljajo tudi domače žganje. Znanja temeljijo na dolgoletni tradiciji. Redno so prisotni na tržnici v Ivančni Gorici ter se udeležujejo tudi drugih dogodkov v okolici.

Veliko jim pomeni zunanja urejenost kmetije, za kar so bili nagrajeni tudi z lokalnim turističnim priznanjem. Gostje so navdušeni nad neokrnjeno naravo in živalmi na kmetiji, vedno pohvalijo odlične domače izdelke ter prijazen odnos lastnikov domačije.

Ponudba:

- **drobno pecivo, torte, potice;**
- **domač kruh;**
- **turistična dejavnost: najem počitniške hišice, počivališča za avtodome, ježa konjev in prevoz s konjsko vprego.**

Kmetija Čož, Jože Čož
Leskovec 23, 1294 Višnja Gora
Telefon: 031 296 243, 031 283 626
E-pošta: info@kmetija-coz.com
Spletna stran: www.kmetija-coz.com



KMEČKI TURIZEM BLAŽ, Dobeno nad Mengšem

Turistična kmetija Blaž se nahaja na Dobenem, priljubljeni izletniški točki nad Mengšem in Trzinom. Dopolnilno dejavnost – turistično kmetijo – so registrirali že pred več kot 20 leti. Danes je ob pomoči staršev, ki mu stojita ob strani, vodja gostilne Primož Premk.

Odlične jedi so pripravljene iz domačih pridelkov s kmetije. Slovijo predvsem po ocvrtem piščancu, telečjih pečenkah in drugih domačih jedeh. Hrano pridelujejo na čim bolj naraven način.

Vodilo pri delu je živalim in okolju prijazen odnos. Živali, med katerimi najdemo tudi bolj eksotične, se pogosto prosto sprehajajo po posestvu, kar pritegne številne obiskovalce.

Čprav je bil začetek samostojne podjetniške poti na kmetiji zelo zahteven, odgovarjajo, da bi se za to potezo odločili še enkrat. Dela je veliko, tako kot na vseh kmetijah, vendar verjamejo, da se vztrajnost splača in poplača.



Kmečki turizem Blaž, Primož Premk
Dobeno 9, 1234 Mengeš
Telefon: 01 723 74 54
E-mail: ktblaz@siol.net

Ponudba:

- **malice in kosila za posameznike in zaključene družbe, poroke;**
- **prenočišča.**

|| V Sloveniji so se v letu 2010 na več kot 60 % vseh kmetij ukvarjali z gozdarstvom, turizmom, s predelavo hrane in drugimi dopolnilnimi dejavnostmi poleg osnovne kmetijske dejavnosti.

|| V Sloveniji za lastne potrebe pridelamo le 31 % vse zelenjave, 56 % žit in več kot 80 % mesa in jajc.

IZ MAJHNEGA RASTE VELIKO



BRUMEC-RUČIGAJ d. o. o.,

Loka pri Mengšu

Začetki zgodbe podjetja Brumec-Ručigaj d. o. o. segajo v leto 1969, ko je Peter Ručigaj v Loki pri Mengšu na kmetiji Pr' Urbanovc ustanovil podjetje Ručigaj Peter s. p., Kisanje zelja in repe. Tradicionalno so se ukvarjali z govedorejo, kasneje pa so se popolnoma usmerili v novo dejavnost.

Čeprav se je oče Peter upokojil, se družinska tradicija zeljarstva nadaljuje. Gospa Petra in njen partner Aleš sta dejavnost pripojila svojemu obstoječemu podjetju Brumec-Ručigaj d. o. o., ki se je že takrat ukvarjalo z uvozom rib in drugih zamrznjenih izdelkov. Danes predstavlja predelava zelja in repe približno tri odstotke celotnega prihodka ustvarjenega s prodajo. Ostalo ustvarijo s prodajo izdelkov drugih blagovnih znamk.

Še pred dvajsetimi leti so sami pridelali 30 odstotkov zelja in repe, ostalo pa so odkupovali od drugih slovenskih kmetov, del pa tudi iz hrvaškega Varaždina. Danes sami zelja in repe ne pridelujejo več. Približno polovico zelja kupijo na nemškem trgu, ostalo od slovenskih kmetij. Repo večinoma kupujejo od slovenskih kmetov.

V podjetju je zaposlenih 35 oseb, od tega je v kisarni v Loki pri Mengšu zaposlenih približno 5 ljudi, odvisno od sezone. Pod svojo blagovno znamko prodajo le manjši del zelja – večino prodajo pod blagovnimi znamkami večjih slovenskih trgovskih podjetij.

Ponudba:

- **kislo zelje in repa;**
- **izdelki drugih blagovnih znamk.**

Brumec-Ručigaj d. o. o., Petra Brumec
Loka pri Mengšu, Testenova 55
1234 Mengeš
Telefon: 01 530 91 54, 051 600 040
E-pošta: prodaja@brumec-rucigaj.si
Spletna stran: www.brumec-rucigaj.si



Viri:

Eko portal Bodi eko: www.bodieko.si

Spletna stran Eko civilne iniciative Slovenije <http://ekoci.si>

Spletna stran Ministrstva za kmetijstvo in okolje: www.mko.gov.si

Spletna stran Statističnega urada Republike Slovenije: www.stat.si

Vladni portal z informacijami o življenju v Evropski uniji: www.evropa.gov.si

Zagotovimo si hrano za jutri - Resolucija o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva

|| Če bi imela vsaka slovenska družina svoj vrtiček, bi lahko v družinskih proračunih prihranili do 1.200 evrov letno.



www.srce-slovenije.si