

# DEGUSTACIJSKA POT TREH OBČIN PONUJA KOZJE IZDELKE, MED, BRINJEVEC IN OGLEDE KMETIJ



Projekt »EKO krožna degustacijska pot treh občin« je združil tri ekološke kmetovalce in kmetije iz občin Pivka, Postojna in Ilirska Bistrica, ki bo ob pomoči RRA Zeleni kras in Bolnišnice za ženske bolezni in porodništvo Postojna sodelujejo z namenom vzpostavitve novega turističnega produkta.

Na krožni degustacijski poti bodo lahko obiskovalci obiskali tri kmetije, in sicer ekološko kmetijo Česnik iz Pivke, ekološko kmetijo Tadeja Smrdela iz Slavine pri Prestranku in kmetijo Denisa Iskra iz Zabič pri Ilirski Bistrici. Pri njih bodo lahko kupili mlečne izdelke iz kozjega mleka, ekološki med, brinjevo olje in brinjevec.

Plod povezovanja v skupnem projektu so bile tudi poučne delavnice in organizirani obiski omenjenih kmetij za šolske skupine, starejše obiskovalce, organizirane skupine kolesarjev in druge, ki jih zanima ekološko ali sonaravno kmetovanje. Predstavili so jim življenje čebel pri odprtem učnem panju, pridobivanje medu, molžo, predelavo mlečnih izdelkov in pridobivanje brinjevega olja ter kuhanje brinjevca. V maju bo *EKO krožna degustacijska pot* tudi pilotno izvedena.

Postojnska porodnišnica je bila v projekt vključena z namenom vzpostavitve ekološkega lokalnega zajtrka za svoje pacientke, s čimer bodo pilotno preizkusili kratko dobavno verigo za oskrbo porodnišnice z lokalno hrano.

Projekt, ki se bo zaključil konec junija, je uspešen primer sodelovanja in sinergij med različnimi deležniki na območju LAS med Snežnikom in Nanosom.



Na ekološki kmetiji Česnik iz Pivke se ukvarjajo s pridelavo in predelavo ekološkega kozjega mleka ter ekoloških žit. Pred šestimi leti, ko se je Grega Česnik odločil za prevzem kmetije, je začel z vzrejo drobnice, na začetku predvsem ovčjereje, trenutno pa na kmetiji redi 70 glav koz slovenske srnaste pasme, s katero so vključeni v kontrolo porekla in proizvodnje te pasme. Predelava mleka v mlečne izdelke poteka na domu, kjer imajo urejeno sirarno, zorilnico in parkirnico. Leta 2018 so na kmetiji uredili še manjšo trgovino, da lahko svoje izdelke prodajajo tudi na domu. Njihov prodajni program obsega kozje mleko, kozji jogurt, albuminsko skuto, mehki kozji sir, poltrdi kozji sir in ekološka kokošja jajca proste reje. Kmetuje na območju Nature 2000 in krajinskega parka Pivška presihajoča jezera.

Ekološka kmetija Tadeja Smrdela se razprostira v neposredni bližini Slavine, kjer pridelujejo krompir, čebulo, fižol, lečo, sojo, konopljo in razna žita. Smrdel je svojo kmetijo začel oživljati leta 2011. Najprej je začel s pridelovanjem poljščin in zelenjave, kasneje pa se je poslužil še čebelarstva. Danes čebelari z okrog 100 panji in poleg več vrst medu (cvetlični, gozdni, akacijev, lipov, kostanjev, hojev ter ajdov) pridobiva tudi propolis in

cvetni prah. Ima tudi certifikat višje kakovosti za med SMGO in ekološki certifikat za celotno kmetijo, kar pomeni, da je eden izmed 70-ih slovenskih čebelarjev s tem certifikatom. Pred tremi leti je odprl dopolnilno dejavnost na kmetiji in letos začel tudi z ogledi na terenu, kjer skupinam ponuja ogled čebeljih družin v oglednem panju.

Denis Iskra iz Zabič ima že več kot 30-letno tradicijo z žganjekuho. S to dejavnostjo se je srečal že v rani mladosti, saj se je njegova družina že od nekdaj ukvarjala s tem. Od leta 2018 pa se z žganjekuho ukvarja profesionalno. Pridobil je različna priznanja in pohvale tako v Sloveniji kot na Hrvaškem. Z raznimi delavnicami, sodelovanji na raznih dogodkih, gostovanji v različnih oddajah si prizadeva za obujanje starih običajev in prenos znanj na mlajše generacije. Pri tem vselej poudarja blagodejne učinke brinjevega olja in brinjevca. Kot pravi, je brinjevec znan predvsem kot digestiv, ker dobro vpliva na metabolizem in ureja prebavo ter blaži menstrualne bolečine in želodčne težave. Brinjevo olje pa se po Denisovih besedah uporablja za preprečevanje vnetnih obolenj pljuč in grla, pri bolečinah v ušesih, prehladu in dihalnih težavah. Spodbuja prekrvavitev, ker prodira globoko v kožo. Z masažo se ga uporablja tudi za lajšanje želodčnih krčev in prebavnih težav. Zelo pomaga pri revmatizmu, putiki, vnetjih sklepov in bolečinah v križu, če z njim namažemo boleča mesta. Njegov brinjevec se ponaša z EKO certifikatom.

Projekt *Eko krožna degustacijska pot treh občin* je sofinanciran od Evropske unije iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republike Slovenije v okviru Programa razvoja podeželja RS 2014–2020. ●



RRA Zeleni kras