

# Ponudniki kmetijskih pridelkov in izdelkov

Zgornjega Posočja

## LEGENDA

|                |    |
|----------------|----|
| PRELAZ         | 11 |
| MEJNI PREHOD   | 11 |
| PONUĐNIKI      | 1  |
| ASELJE         | 1  |
| CESTE          | 11 |
| REKE IN POTOKI | 11 |



- 1 Kmetija Konec
- 2 Kmetija Štalar
- 3 Čadrg - ekološka vas
- 4 Sirarna Gugala
- 5 Sirarstvo Kramar
- 6 Ekološka kmetija Črv
- 7 Ekološka kmetija Černuta
- 8 Turistična kmetija Jelinčič
- 9 Sirarstvo Igor Mlekuž
- 10 Sirarstvo Ostan
- 11 Čebelarstvo Braz
- 12 Apikultura Gaberšček
- 13 Čebelarstvo Lucka
- 14 Čebelarstvo Berlot
- 15 Čebelarstvo pri Martincu
- 16 Čebelarstvo pri Luku
- 17 Kmetija pri Šuštarju
- 18 Pri Čufrovih
- 19 Sadjarstvo Gruđen
- 20 Sadjarstvo Valjavec
- 21 Sadjarstvo Uršič
- 22 Pri Čoru
- 23 Kmetija Fon
- 24 Ekološka kmetija Štrukelj
- 25 Gojenje gob Kragelj
- 26 Domačija Valter

# Ponudniki kmetijskih pridelkov in izdelkov

Zgornjega Posočja



Izdal in založil  
**Posoški razvojni center**  
**Trg svobode 2**  
**5222 Kobarid**

Avtor  
**Peter Domevšček**

Uredniški odbor  
**Mateja Kutin**  
**Tatjana Šalej Faletič**

Lektoriranje  
**mag. Nataša Komac**

Fotografije  
**arhiv PRC**  
**arhiv ponudnikov**  
**arhiv ma3ca**

Oblikovanje in priprava za tisk  
**ma3ca**

Tisk  
**Tiskarna Ozimek**

Naklada  
**4000 kosov**

Izdajo omogočile  
**Občina Bovec**  
**Občina Kobarid**  
**Občina Tolmin**

**Kobarid, junij 2006**

*Knjižica je v elektronski obliki na voljo  
na spletni strani **www.pososki-rc.si***

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

633/638(497.4-15)  
631.115.1(497.4-15)(036)

DOMEVŠČEK, Peter  
Ponudniki kmetijskih pridelkov in izdelkov Zgornjega Posočja /  
[avtor Peter Domevšček ; fotografije arhiv Posoškega razvojnega  
centra ... et al.]. - Kobarid : Posoški razvojni center, 2006

ISBN 961-91603-2-0  
1. Gl. stv. nasl.  
227121408

## Uvod

Knjižica, ki je pred vami, je namenjena predstavitvi ponudbe tržno usmerjenih kmetij v Zgornjem Posočju. Območje, znano po aktivnem preživljanju prostega časa, skriva v svojih nedrih neprecenljive darove. Narava ga je obdarila z lepotami, ki obiskovalcu pustijo pečat.

Navkljub zahtevnemu terenu ima kmetovanje dolgo tradicijo. Že prve naselbine dokazujejo povezanost prebivalcev z zemljo. Izkušnje so se prenašale iz roda v rod in nekatera tradicionalna znanja so se ohranila vse do današnjih dni. Na pašnikih se še vedno paseta bovška ovca in drežniška koza. Čeprav je območje majhno, se ponaša z dvema vrstama avtohtonih sirov; bovški sir in sir tolminc sta zaščitena z geografskim poreklom. Dolgo tradicijo ima čebelarstvo, ki slovi po izredno kakovostnem medu. V zadnjih letih se vse bolj uveljavlja sadjarstvo.

Zavedamo se, da razvoj kmetijstva še zdaleč ni končan, saj se razvijajo nove panoge. Najmlajša med njimi je kmečki turizem, ki ima za nadaljnji razvoj še veliko možnosti in priložnosti.

Knjižica vam bo v pomoč pri spoznavanju podeželja Zgornjega Posočja. Med obiskom predstavljenih kmetij boste lahko v pristnem domačem okolju pokušali ali kupili domače dobrote, proste urice pa preživeli v prelepi naravi, se naužili svežega zraka in si ogledali katero od naravnih in kulturnih znamenitosti, ki jih v Zgornjem Posočju zagotovo ne manjka.

Peter Domevšček, Posoški razvojni center

# Mleko in mlečni izdelki

## Produkti in ponudniki

Živinoreja in sirarstvo **Konec**

Kmetija **Štalar**

**Čadrg** - ekološka vas

Sirarna **Gugala**

Sirarstvo **Kramar**

Ekološka kmetija **Črv**

Ekološka kmetija **Černuta**

Turistična kmetija **Jelinčič**

Sirarstvo **Igor Mlekuž**

Sirarstvo **Ostan**



Živinoreja je glavna kmetijska panoga Zgornjega Posočja, zato ni čudno, da je ponudba kmetijskih izdelkov, kjer prevladujeta sir in albuminska skuta, pestra. Na nekaterih kmetijah poleg teh dveh izdelkov ponujajo surovo mleko in druge mlečne proizvode, kot so maslo, pinjenec, sirotka in kisava.



Kmetje se ponašajo z dolgo in bogato tradicijo izdelave sira. Skozi zgodovino sta se na tem območju izoblikovali dve vrsti sira, sir tolminc in bovški sir. Surovina za izdelavo sira tolminc je kravje mleko, bovški sir pa se izdeluje iz ovčjega mleka ali mešanice ovčjega, kozjega in kravjega mleka. Delež kozjega oz. kravjega mleka ne sme presegati 20 odstotkov celotne surovine. Oba sira se pridelujeta iz surovega mleka, brez predhodne toplotne obdelave, kar vpliva na to, da se v osnovni surovini ohranijo tipične lastnosti. Blagi tehnološki prijemi in naravne danosti jima dajejo avtohtonost. V Zgornjem Posočju se prepletajo alpski in mediteranski vplivi. To se odraža v značilnih klimatskih razmerah in pestrosti rastlinskih vrst.

Obe blagovni znamki imata priznano oznako o geografskem poreklu, kar bovškemu in tolminskemu siru prinaša številne ugodnosti, predvsem zaščito imena in tehnološko standardizacijo. Vse to pa vpliva na dvig kakovosti.

# Živinoreja in sirarstvo Konec

Kmetija Konec je družinsko podjetje, katerega glavna dejavnost je živinoreja. Na kmetiji pridelano mleko uporabijo za različne mlečne proizvode. Z dejavnostjo se poklicno ukvarjajo od leta 1980, ko so zgradili večji hlev. Deset let kasneje so postavili sirarno, leta 2000 pa uredili trgovino za prodajo lastnih izdelkov. Danes obdelujejo okoli 30 ha kmetijskih zemljišč, njihova čreda pa šteje okoli 45 krav molznic in 15 telic.

**Njihovi izdelki so kupcem na voljo v domači prodajalni na kmetiji.**

## Ponudba kmetije:

- trdi in mehki sir
- albuminska skuta
- maslo



**Anton Konec**  
Volče 144d  
5220 Tolmin  
Telefon: 05 / 38 82 508  
GSM: 041 392 028



**Bojan Mohorič**  
Sirarna Krn  
Vrsno 25, 5222 Kobarid  
GSM: 031 461 730  
E-pošta: bojanmohoric@siol.net



# Kmetija Štalar

Glavna dejavnost kmetije Štalar je ovčjereja in predelava ovčjega mleka v ovčji sir in albuminsko skuto. Osnovna čreda šteje 80 mlečnih ovac, ki jo pasejo na 15-ih ha planinskih pašnikov. Sir izdelujejo v moderno opremljeni sirarni v Krnu, v kateri je tudi sirarski učni center. Letno pridelajo 2.000 kg ovčjega sira in 500 kg albuminske skute. Sirarna stoji v prelepem okolju, kjer se lahko ob okušanju sira naučijo svežega zraka in občudujete čudovit razgled.

**Izdelke kmetije Štalar lahko dobite na njihovem domu, po različnih trgovinah in na tržnicah. Najbolj pristna prodaja se vrši prav v sirarni, kjer lahko ob poskušanju sira uživate v svežem planinskem zraku.**

## Ponudba kmetije:

- ovčji sir
- albuminska skuta



# Čadrg - ekološka vas

Čadrg je majhna vasica, ki leži v Triglavskem narodnem parku na nadmorski višini 700 m. Izrazito gorski svet in težka dostopnost sta botrovala temu, da so se Čadržni odselili v dolino oziroma razkropili po svetu. Danes v vasi živi 25 vaščanov, ki si složno pomagajo in so zgled medsebojne povezanosti na deželi.

## Ponudba kmetij:

- turistična kmetija (2 apartmaja za 4 osebe)
- sprejemanje naročenih skupin
- domače žganje
- drva
- Bar Pr' Paču (odprt v času poletne sezone)
- apartma za dve osebi
- prodaja krompirja

Izdelki sirarne  
Čadrg se ponajajo  
z blagovno znamko BIODAR.



## Ponudniki:

**Pri Lovrču**  
**Marija Bončina**  
Čadrg 8, 5220 Tolmin  
Telefon: 031 548 383

**Pri Križarju**  
 **Čadrg 21, 5220 Tolmin  
Telefon: 051 661 277**

**Pri Kumru**  
**Metod Leban**  
Čadrg 7, 5220 Tolmin  
Telefon: 031 265 960

**Pri Seljanu**  
**Janež Ludvik**  
Čadrg 20, 5220 Tolmin  
Telefon: 041 287 261

## Proizvodi:

- sir Tolminc
- albuminska skuta
- sveža sirotka in kisava



Vas se ponaša z več kot 700 let dolgo sirarsko tradicijo. Leta 1999 so se čadrški kmetje odločili za ekološki način kmetovanja in že dve leti za tem pridobili ustrezen certifikat. Leta 2001 so s pomočjo državnih popotresnih in občinskih sredstev obnovili sirarno. Sirarna je danes ponos vasi, zanimiva pa je tudi zato, ker povezuje štiri ekološke kmetije, ki skupaj predelujejo mleko v sir Tolminc in albuminsko skuto.

**Izdelke sirarne Čadrg lahko dobite na posameznih kmetijah v vasi, ob sobotah dopoldne pa tudi na tržnici lokalnih kmetijskih pridelkov in izdelkov v Tolminu. Čadržni svoje izdelke predstavljajo na raznih kmetijskih sejmi in glavni ljubljanski tržnici.**

# Sirarna Gugala



Glavna dejavnost kmetije Gugala je reja krav molznic in dnevna predelava mleka v sir tolminc. V preteklem letu so pri Gugalovih zgradili nov hlev s prosto rejo, s čimer so živalim izboljšali kakovost bivanja. Glavna značilnost in posebnost kmetije je, da svojih krav ne hranijo s silažo, ampak ostajajo zvesti tradicionalni obliki pridelave krme krave molznice hranijo izključno s senom ali pa jih pasejo na travnikih.

**Izdelke prodajajo na kmetiji.**

## Ponudba kmetije:

— sir Tolminc



**Bojan Kavčič**  
Zatolmin 63  
5220 Tolmin  
Telefon: 05 / 38 82 716  
GSM: 041 955 116



**David Klinkon s.p.**  
Zatolmin 18, 5220 Tolmin  
Telefon: 05 / 38 11 037  
GSM: 041 490 931, 041 471 837  
E-pošta: sirarstvo.kramar@siol.net  
www.sirarstvo-kramar.com



# Sirarstvo Kramar



Sirarstvo na kmetiji Kramar ima že dolgo tradicijo, od leta 1996 pa se z njim ukvarjajo poklicno. Živnorejenska kmetija Kramar ima v sonaravni reji 30 krav molznic in 32 plemenskih telic. Mleko iz lastne proizvodnje sami predelajo v sir tolminc, albuminsko skuto in svežo sirotko. Njihovi izdelki se ponašajo s številnimi priznanji, kar potrjuje njihovo kakovost.

**Izdelke prodajajo na domu v lastni butični trgovinici, v trgovinah Peloz in Tuš, na treh ljubljanskih tržnicah (v BTC-ju, na glavni ljubljanski tržnici in v Kosezah) ter na različnih kmetijsko-živilskih sejmih. Po predhodnem dogovoru vam jih dostavijo tudi na dom.**

## Ponudba kmetije:

- sir Tolminc
- albuminska skuta
- sveža sirotka
- strokovni ogled sirarne
- degustacija



# Ekološka kmetija Črv



Ekološka kmetija Črv leži na Šentviški planoti na nadmorski višini 750 m, kjer obdelujejo okoli 25 ha površin. Za ekološki način kmetovanja so se odločili leta 1999 in tako med prvimi na Tolminskem prejeli certifikat. V hlevu imajo dvanajst krav molznic in nekaj telic. Večino pridelanega mleka oddajo v kobariško mlekarno Planika. Na kmetiji se ukvarjajo s čebelarstvom, znani pa so tudi po odličnem domačem krompirju in različni zelenjavi.

**Izdelke prodajajo na domu in ob sobotnih dopoldnevih na tolminski tržnici lokalnih kmetijskih izdelkov in pridelkov.**

## Ponudba kmetije:

- surovo mleko
- jabolčni kis
- med
- vrtnine
- maslo
- krompir
- jajca

**Viktorija Črv**  
Prepetno brdo 43  
5283 Slap ob Idrijci  
Telefon: 05 / 38 09 546  
GSM: 031 776 848

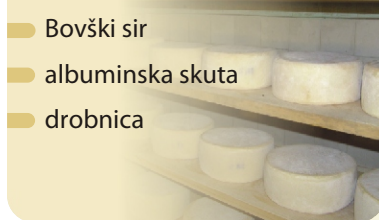


**Domen Černuta**  
Log pod Mangartom 40  
5231 Log pod Mangartom  
GSM: 041 822 940



## Ponudba kmetije:

- Bovški sir
- albuminska skuta
- drobnica



# Ekološka kmetija Černuta

Z ovčerejo in sirarstvom na planinah kot dopolnilno dejavnostjo se je družina Černuta ukvarjala že od nekdaj, leta 1991 pa se je sedanji gospodar Domen Černuta s tem začel poklicno ukvarjati. Dva novozgrajena hleva sta mu omogočila povečanje črede, ki danes šteje okoli 150 ovc molznic. Zadnja leta so vse moči usmerili v gradnjo poslopja, v katerem bo moderno opremljena sirarna, soba za sprejemanje skupin in dva turistična apartmaja. Kmetijsko poslopje je zanimivo za turiste, saj je v neposredni bližini vhoda v rudniški rov štoln. Ta je nekoč služil za odvodnjavanje odvečne vode iz italijanskega rudnika Rabelj, po njem pa so se z vlakom prevažali na delo rudarji iz Loga pod Mangartom in okoliških vasi. Danes je pred vhodom spomenik tehnične dediščine na prostem.

**Večino izdelkov prodajo na domu.**

## Turistična kmetija Jelinčič

Turistična kmetija Jelinčič leži v neposredni bližini malih korit reke Soče oziroma ob njenem pritoku Vrsnikarca, ki je tik pred izlivom izdolbel čudovito sotesko. To je idealen kraj za krajše sprehode, sprostitev in rekreacijo ter uživanje ob pristni domači hrani, ki jo ponujajo na kmetiji. Pomemben vir njihovega dohodka predstavlja sirarstvo. V zadnjih letih so posodobili sirarno in pridobili certifikat za proizvodnjo bovškega sira z geografskim poreklom. Letno pridelajo okoli 1.500 kg sira. Njihova čreda ovac šteje 80 repov avtohtone bovške ovce.

**Lastne izdelke prodajajo na domu in različnih promocijskih sejmih.**

### Ponudba kmetije:

- Bovški sir
- mehki sir z zelišči
- albuminska skuta
- kmečki turizem z gostinsko ponudbo in s 17-imi ležišči



**Dora Jelinčič**  
Soča 50, 5232 Soča  
Telefon: 05 / 38 89 510  
E-pošta:  
kmecki.turizem.jelincic@siol.net



**Igor Mlekuž**  
Zavrzelno 9  
5230 Bovec  
Telefon: 05 / 38 86 832  
GSM: 031 815 122



### Ponudba kmetije:

- Bovški sir
- drobnica
- albuminska skuta



## Sirarstvo Igor Mlekuž

Znanje o ovčereji in tehnologiji izdelave ovčjega sira je pri Mlekuževih ostalo doma in se prenašalo iz roda v rod. Osnovna dejavnost kmetije se do danes ni spremenila, vendar se je kmetija v zadnjih 10-ih letih posodobila in modernizirala. Zgradili so novo sirarno in dva hleva ter uredili strojno molžo. S tem so lahko čredo povečali s 50 na 170 ovac molznic, kar jih danes uvršča med večje pridelovalce bovškega sira. Tako sir kot skuto pridelujejo od aprila do oktobra po tradicionalnih metodah in s tem ohranjajo tipičnost bovškega ovčjega sira. Leta 2006 so pridobili certifikat, ki jim omogoča prodajo sira pod geografsko oznako bovški sir.

**Izdelke prodajajo na domu, konec tedna na sezonski tržnici lokalnih kmetijskih izdelkov in pridelkov v Bovcu ter na raznih sejmih.**



# Sirarstvo Ostan



Od začetkov, ki segajo v leto 1975, se kmetija pri Ostanu nenehno razvija. Rezultati trdega dela jim omogočajo primerljivost z drugimi evropskimi kmetijami tako po obsegu kot kakovosti proizvodov. Osnovna čreda šteje 290 ovac avtohtone mlečne pasme bovška ovca, s pomočjo katere letno proizvedejo šest do sedem ton ovčjega sira in albuminske skute. Sir proizvajajo po normativih, ki so zahtevani za proizvodnjo bovškega sira z geografskim poreklom. Za njegovo proizvodnjo so leta 2006 pridobili ustrezen certifikat.

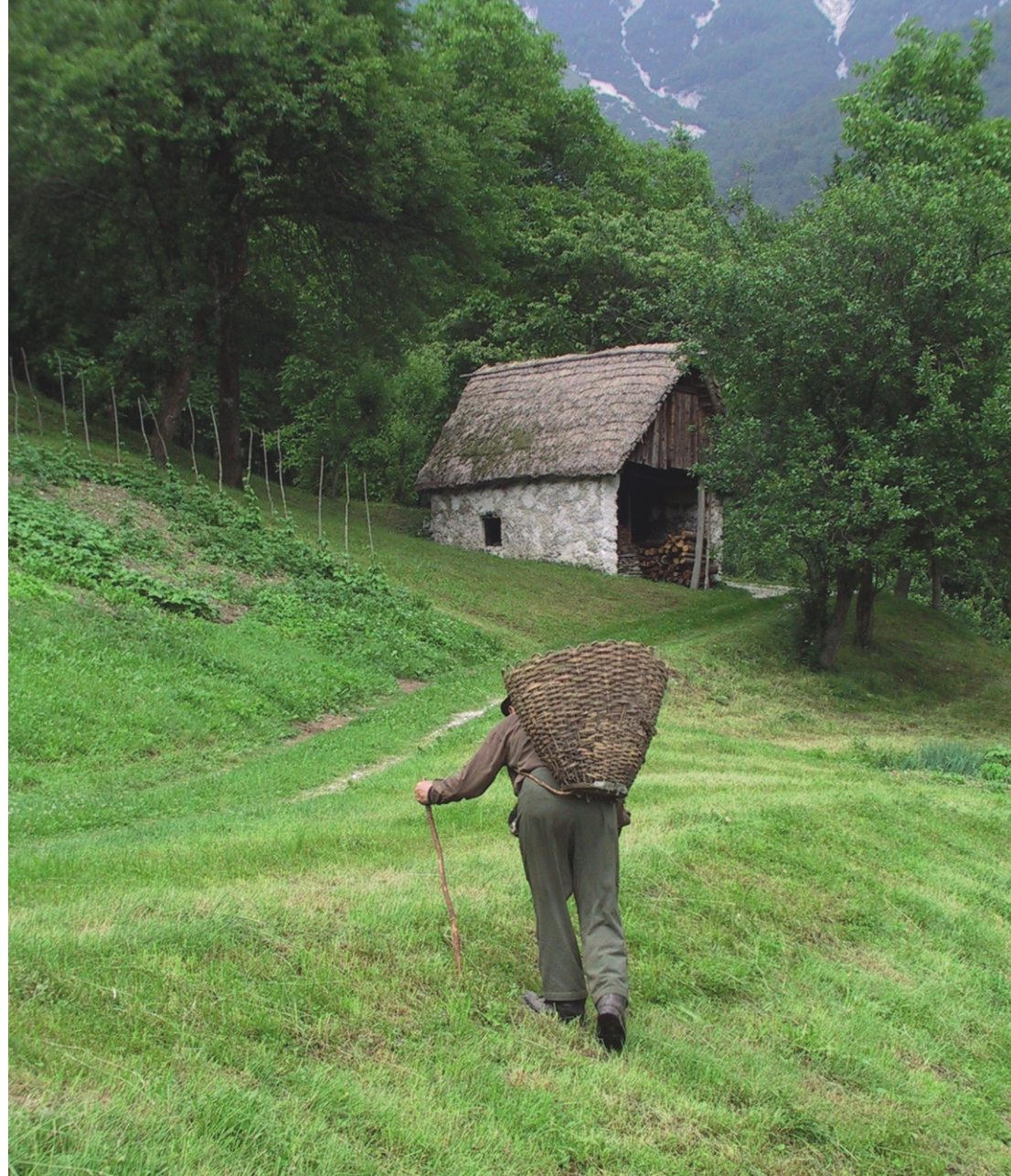
**Izdelke prodajajo na domu, prek trgovcev na debelo, na sezonski tržnici lokalnih kmetijskih izdelkov in pridelkov v Bovcu in na raznih kmetijskih sejmih.**

## Ponudba kmetije:

- Bovški sir
- albuminska skuta
- drobnica



**David Ostan**  
Trg golobarskih žrtev 54  
5220 Bovec  
Telefon: 05 / 38 96 177  
GSM: 041 589 877



# Čebelarstvo in čebelarški izdelki



## Produkti in ponudniki

Čebelarstvo **Braz**

Apikultura **Gaberšček**

Čebelarstvo **Lucka**

Čebelarstvo **Berlot**

Čebelarstvo **pri Martincu**

Čebelarstvo **pri Luku**

## Zgodovinski utrinki

Zgornje Posočje se lahko pohvali z dolgo tradicijo čebelarstva. Okoli leta 1850 je v Kobaridu nastal tako imenovani Piničev panj, to je prvi kranjč s premičnimi satnicami na slovenskih tleh. Na Kobarškem in Bovškem so po prvi svetovni vojni začeli uporabljati nakladni panj z AŽ mero satnikov. Čebelarji so združeni v Čebelarско društvo Tolmin, ki bo leta 2008 praznovalo častitljivo 100. obletnico, kar ga uvršča med najstarejša tovrstna društva v Sloveniji.

## Za boljše poznavanje medu

- Med se sme segrevati do največ 42 °C. Pri višjih temperaturah umre (beljakovine v njem zakrknijo in med se nepopravljivo poškoduje).
- Pri čebelarjih kupujte kristaliziran med. Zanj je značilno, da kmalu po točenju kristalizira (izjema je akacijev med). Tako se ohrani skoraj neskončno dolgo. Če med po enem letu po nakupu ne kristalizira, je mogoče, da je bil premočno segret ali da je v njem prisotna večja količina sladkorja.
- Poiščite čebelarja, ki mu zaupate, da ravna z medom in s čebelami v skladu s pravilniki.
- Prednost dajte medu, ki je zaščiten z blagovno znamko Slovenski med kontrolirane kvalitete.

Med uporabljamo zaradi njegove hranilne vrednosti, arome in zdravilnih lastnosti. Od ogljikovih hidratov v njem prevladujeta fruktoza in glukoza, je lahko prebavljiv in v telesu se takoj spremeni v energijo. Za povečanje zmogljivosti ga s pridom uporabljajo tudi vrhunski športniki. Nemalokrat služi za zdravljenje različnih zdravstvenih tegob ali kot poživilo pri različnih oblikah utrujenosti.

# Čebelarstvo Braz

Brazovi na gorski kmetiji čebelarijo od leta 1982 in radi se pohvalijo, da živijo v rojstni vasi pesnika Simona Gregorčiča. Trenutno imajo 150 panjev, letno pa pridelajo med 2.500 in 3.500 kg medu. Kupcem nudijo pestro paleto sortnega medu in drugih čebelarskih izdelkov. Leta 2004 so pridobili certifikat nacionalne poklicne kvalifikacije za čebelarja. Svoj med vsako leto pošiljajo na različna ocenjevanja, kjer navadno dosegajo lepe uspehe. Pridelan med redno analizirajo. Njihov med nosi nalepko Slovenski med kontrolirane kakovosti.

**Izdelke prodajajo na domu v lastni butični trgovini, na tržnicah v Tolminu in Novi Gorici ter po raznih kmetijskih sejnih.**

## Ponudba kmetije:

- sortni med
- suho sadje
- cvetni prah
- medeno žganje
- propolis
- sveče

### Ana Braz

Vrsno 11, 5222 Kobarid  
Telefon: 05 / 38 91 083  
GSM: 041 521 215  
E-pošta: viljem.braz@siol.net



### Julij Anton Gaberšček

Volče 86a  
5220 Tolmin  
Telefon: 05 / 38 81 819



# Apikultura Gaberšček

Julij Gaberšček čebelari s 60 panji in se ponša s številnimi priznanji z raznih ocenjevanj. Je eden največjih poznavalcev čebelarstva v Zgornjem Posočju in obiskovalcem rad razkrije katero od številnih skrivnosti reje čebel. S svojim medom dosega nagrade na različnih ocenjevanjih. Leta 2005 je prejel šampiona za lipov med na mednarodnem ocenjevanju v Semiču, kar je najvišje možno priznanje. Leta 2006 je prejel zlato priznanje za lipov med in posebno priznanje za najbolje ocenjeni med tujega čebelarja na mednarodnem velesejmu v Zagrebu.

**Izdelke prodaja na domu.**

## Ponudba kmetije:

- sortni med
- vosek
- sveče
- propolis
- medeno žganje



# Čebelarstvo Lucka



Čebelarstvo LUCKA je družinsko podjetje, ki razpolaga z več kot 250 čebeljimi družinami. Čebelarijo z listovnimi AŽ in nakladnimi panji. Leta 2003 so zgradili objekt s točilnico, hladilnico in skladiščem. Lastnika Marija Sivec in Dušan Žunko se ukvarjata s pisanjem strokovne literature, poučujeta na raznih predavanjih in krožkih, poleg tega pa se lahko pohvalita z nazivom čebelarstva mojstrica oziroma mojster. Zadnja leta postaja njihovo čebelarstvo vse bolj priljubljena izletniška točka za strokovne čebelarske ekskurzije. Poleg čebelarjenja se ukvarjata s proizvodnjo matic in čebeljih družin, Marija pa najde čas celo za poslikave. Letno poslika okoli 2.000 steklenic in keramičnih lončkov. Po naročilu pod njenimi rokami nastane tudi kakšna slika na platno z oljnatimi ali akrilnimi barvami.

**Med in poslikane steklenice prodajajo na Čebelarstvu Božnar, manjše količine pa so na voljo tudi doma. Matice in čebelje družine prodajajo posameznim kupcem iz Slovenije, Francije in Italije.**

**Marija Sivec in Dušan Žunko**  
 Sužid 41, 5222 Kobarid  
 Telefon: 05 / 38 85 856  
 GSM: 031 870 709  
 E-pošta: info@lucka-sp.si  
 www.lucka-sp.si



## Ponudba kmetije:

- sortni med
- vzreja matic in čebeljih družin
- izdelki iz voska
- slikanje na steklo, steklenice in keramiko

**Bruno in Stanislava Berlot**  
 Kozaršče 30  
 5220 Tolmin  
 Telefon: 05 / 38 82 429  
 GSM: 031 798 426



# Čebelarstvo Berlot

Čebelarstvo je pri Berlotovih tradicionalna družinska panoga. Temelje je leta 1952 postavil Jušto Berlot, ki je že v tistem času čebelaril z 80 panji in navdušil sina.

Danes pri Berlotovih razpolagajo s 190 panji, ki so večinoma troetažni AŽ panji. S prirejenima tovornjakoma čebelje družine vozijo na različna pasišča. Dolga tradicija čebelarstva Berlot se odraža v znanju in kakovosti medu.

**Med prodajajo na domu in trgovcem na debelo.**

## Ponudba kmetije:

- sortni med



# Čebelarstvo pri Martincu

Robert Rušič je prve panje naselil leta 1975. Takrat se je včlanil v Čebelarsko društvo Tolmin, v katerem dejavno sodeluje od vsega začetka. Za zasluge pri razvoju čebelarstva v Zgornjem Posočju je leta 2004 prejel odlikovanje Antona Janše III. stopnje. Robert ima pridobljen certifikat nacionalne poklicne kvalifikacije čebelar. Ljubezen do čebel je z leti naraščala, prav tako pa tudi število panjev. Danes čebelari s 70 AŽ panji. Njegove čebele se pasejo na Tolminskem, v Brdih in v okolici Postojne. V prihodnje načrtuje izgradnjo vzrejališča za vzrejo rezervnih družin.

**Pri Martincu svoj med prodajajo na domu, nekaj pa ga namenijo tudi za grosistično prodajo.**

## Ponudba kmetije:

- sortni med
- propolis
- vosek
- ogled čebelarstva

### Robert Rušič

Čiginj 28  
5220 Tolmin  
Telefon: 05 / 38 82 653  
GSM: 051 342 674



### Miran Seljak

Kneža 13, 5216 Most na Soči  
Telefon: 05 / 38 06 630  
GSM: 041 872 776  
E-pošta: sebastijan.mocnik@volja.net



# Čebelarstvo pri Luku

Čebelarstvo je pri Luku družinska panoga. S čebelarjenjem je leta 1970 začel oče Darko in za to kmetijsko panogo navdušil sina Mirana, ki danes razpolaga z 250 panji. Ti so postavljeni na več mestih po Baški grapi. Neokrnjena narava, kjer njihove čebele nabirajo nektar in mano, je glavni razlog, da pridelajo kakovosten med odličnega okusa.

**Med prodajajo na domu, v Kmetijski zadruzi Tolmin in grosistično.**

## Ponudba kmetije:

- sortni med
- propolis
- vosek



# Sadjarstvo in predelava sadja



## Produkti in ponudniki

Kmetija **pri Šuštarju**

Pri **Čufrovih**

Sadjarstvo **Gruden**

Sadjarstvo **Valjavec**

Sadjarstvo **Uršič**

Pri **Čoru**

Sadjarstvo v Zgornjem Posočju ni bilo nikoli posebej izrazito, vendar je imela vsaka kmetija nasad za lastne potrebe. Po pisnih virih prve nekoliko večje zasaditve sadnega drevja segajo v začetek 18. stoletja. Sadili so jablane, slive, hruške (tepke), murve, tu in tam pa tudi kakšno češnjo. Takratno borno prehrano je sadje precej popestrilo. Sveže sadje in krljci ter sokovi, kis in žganje so bili glavni viri sladkorja, vitaminov in mineralov v teh krajih.



V zadnjem času se sadjarstvo v Zgornjem Posočju vse bolj razvija in iz pilotskih nasadov jablan že nastajajo pravi tržno usmerjeni pridelovalci sadja. Sadjarstvo v Zgornjem Posočju se je razvilo predvsem na Kobariškem in Tolminskem ter je dobrodošla dopolnitev tukajšnje kmetijske ponudbe.

Večina posoških pridelovalcev sadja je vključena v SIPS (Slovenska integrirana pridelava sadja), ki jo prepoznamo po zaščitnem znaku stilizirani sinički. Integrirana pridelava sadja pomeni ravnovesje, ki se vzpostavlja z ohranjanjem raznovrstnosti življenja v naravi. Najpomembnejši cilj te pridelave je, da se ob nadzorovani uporabi gnojil in predpisanih fitofarmaceutskih sredstvih na gospodarsko sprejemljiv način pridelava kakovostno in zdravo sadje. Sadju, ki je pridelano v skladu z določbami pravilnika in tehnološkimi navodili za integrirano pridelavo sadja, organizacija za kontrolo (certifikacijski organ) podeli certifikat, ki velja eno leto oziroma do izdaje novega certifikata v naslednjem letu. Integrirana pridelava sadja je zaradi številnih omejitev in stalnega strokovnega nadzora okolju veliko prijaznejša kot klasična proizvodnja. Uporaba kemičnih sredstev je pri SIPS skrbno izbrana (človeku in okolju prijazna) in zmanjšana na najmanjšo možno količino.

# Kmetija pri Šuštarju

Šuštarjevi razpolagajo z 9 ha površine kmetijskih zemljišč. Največji del kmetije pokrivajo travniki in pašniki. Na 0,72 ha velikem sadovnjaku letno pridelajo med 12 in 15 ton jabolk za neposredno prodajo. Ostala pridelajo v jabolčni sok, kis, žganje in krlhje. Jabolka pridelujejo po integrirani metodi.

**Izdelke prodajajo pretežno na domu.**

## Ponudba kmetije:

- jabolka
- krompir
- jabolčni kis
- žganje
- jabolčni sok
- suho sadje



**Stanislav Ivančič**  
Smast 26  
5222 Kobarid  
Telefon: 05 / 38 85 746  
GSM: 041 438 874



**Pavlo Jevšček**  
Volče 79  
5220 Tolmin  
Telefon: 05 / 38 82 584  
GSM: 041 518 298



# Pri Čufrovih

Čufrovi obdelujejo 8.000 sadik jablan. Letno pridelajo med 50 in 70 ton jabolk. Nekaj jih stisnejo v jabolčni sok, ki ga ponudijo kupcem jabolk na domu. Vključeni so v integrirano pridelavo sadja.

Poleg sadjarstva se na kmetiji ukvarjajo tudi z rejo drobnice za meso. Letno vzredijo 45 do 55 jagnjet.

**Izdelke prodajajo pretežno na domu in v sadovnjaku.**

## Ponudba kmetije:

- jabolka
- drobnica

## Sadjarstvo Gruden

Na kmetiji, kjer je vedno prevladovala živinoreja, so v 90. letih začeli razmišljati o preusmeritvi v sadjarstvo. Kmetija razpolaga z relativno malo obdelovalnimi površinami (le 2,5 ha). Leta 1993 so na 0,5 ha veliki površini zasadili prvi sadovnjak. Štiri leta kasneje so s pomočjo programa Phare sadovnjak povečali za 0,6 ha in ga opremili z namakalno-oroševalnim sistemom. Zgradili so poslopje s skladiščnim prostorom za embalažo in hladilnico, ki omogoča skladiščenje 40 ton jabolk. Trenutno imajo posajenih 4.360 jablan, kupcem pa ponujajo širok izbor različnih sort od klasičnih pa do novejših. Vključeni so v integrirano pridelavo sadja.

**Izdelke prodajajo pretežno na domu in v sadovnjaku.**

### Ponudba kmetije:

pester izbor sort jabolk

#### Marko Gruden

Volče 73  
5220 Tolmin  
Telefon: 05 / 38 10 253  
GSM: 041 512 632



#### Mirko Gorenšek

Sužid 2e  
5222 Kobarid  
Telefon: 05 / 38 85 868  
GSM: 041 728 579



## Sadjarstvo Valjavec

Valjavčevi so se s sadjarstvom začeli ukvarjati leta 1997, ko so v okviru programa Phare posadili prve sadike jablan in dodali 1.000 sadik. Leta 2000 so sadovnjak povečali za dodatnih 2.500 sadik.

Danes imajo posajenih 2,5 ha kmetijskih površin, na katerih letno pridelajo med 70 in 90 ton jabolk. Ponujajo širok izbor različnih sort, od klasičnih pa do sodobnih. Pridelavo prilagajajo povpraševanju na trgu, zato vsako leto zasadijo kakšno novo sorto. Vključeni so v integrirano pridelavo sadja.

**Jabolka prodajajo pretežno na domu in po trgovinah v Zgornjem Posočju.**

### Ponudba kmetije:

različne sorte jabolk

## Sadjarstvo Uršič

Na kmetiji so se s sadjarstvom začeli ukvarjati leta 1997. Sadovnjak se nahaja pred vasjo Svino in obsega 6.600 m<sup>2</sup> površin. Ponujajo jabolka različnih sort: jonagold, idared, fuji, zlati delišes in gala.

**Jabolka prodajajo predvsem v času obiranja v sadovnjaku in na domu.**

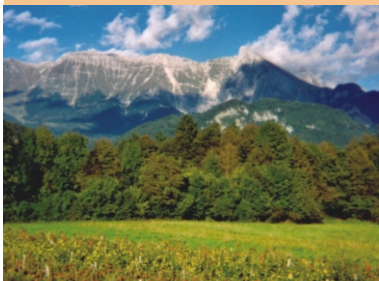
### Ponudba kmetije:

različne sorte jabolk



### Igor Uršič

Svino 1c  
5222 Kobarid  
Telefon: 05 / 38 85 356



### Marjan Volarič

Sužid 1a  
5222 Kobarid  
Telefon: 05 / 38 85 088



## Pri Čoru

Čorovi razpolagajo z 8 ha obdelovalnih površin, v zakupu pa imajo še 17 ha. Od nekdaj so se ukvarjali z živinorejo in redili predvsem krave molznice. Danes imajo v hlevu 20 krav molznic in 10 telic. Leta 1997 so nekatere primerne površine preuredili v nasad jablan. Dodatna sredstva za izgradnjo sadovnjaka so pridobili prek programa Phare. Njihov nasad jablan obsega 1,11 ha. Leta 2003 so zgradili hladilnico, kjer lahko hranijo 20 ton jabolk.

**Jabolka prodajajo pretežno na domu in v Kmetijski zadrugi Tolmin.**

### Ponudba kmetije:

različne sorte jabolk

krompir



# Meso, zelenjava, gobe in žganjekuha



## Ponudniki

Kmetija **Fon**

Ekološka kmetija **Štrukelj**

Gojenje gob **Edvard Kragelj**

Domačija **Valter**

V zadnjem delu knjižice predstavljamo še nekaj posoških kmetij, ki se ukvarjajo s panogami, ki v tem delu Slovenije niso bile nikoli tržno razvite, vendar so za povečanje pestrosti kmetijske ponudbe izredno dobrodošle.



Reja kuncev in vzreja kokoši za proizvodnjo jajc sta panogi, ki nista nikoli presegli vrat kmetij, saj je bila njihova proizvodnja tako majhna, da so kmetje te proizvode uporabljali predvsem za lastne potrebe.

V Zgornjem Posočju se je od nekdaj meso predelovalo v razne suhomesne izdelke. Značilno za te kraje je, da so mesnine vedno okadili v dimu nad ognjiščem (konzerviranje z dimom), kar je izdelkom dalo značilen okus in preprečilo kvarjenje. Suhomesne izdelke so predelovali iz svinjine, nekaj pa tudi iz ovčetine. Tovrstni izdelki so bili nekoč namenjeni prodaji. Danes predelava mesa usiha in suhomesne izdelke, pridelane na kmetijah, je težko dobiti. Še tisti redki kmetje, ki imajo svoje svinje v koletu oziroma svinjaku, predelujejo meso za lastne potrebe.

# Kmetija Fon

Glavne dejavnosti na kmetiji Fon so vzreja kuncev za zakol, kokošja farma za proizvodnjo jajc in vzreja kokoši nesnic. Kmetujejo na 10 ha kmetijskih zemljišč. Proizvodnja obsega 250 plemenskih kunčjih samic, 1.500 kokoši nesnic, 30 ovac mesnega tipa in nekaj čebeljih panjev.

Leta 2005 so odprli manjšo klavnico, ki jo uporabljajo za lastne potrebe (za zakol kuncev in drobnice).

## Ponudba kmetije:

- kunče meso
- jajca
- zakol jagnjetine
- piščanci za nadaljnjo vzrejo



**Marjan Fon**  
Čiginj 8  
5220 Tolmin  
Telefon: 05 / 38 82 682



**Irena Štrukelj**  
Kozmerice 10, 5216 Most na Soči  
Telefon: 05 / 38 87 535  
GSM: 031 209 616  
E-pošta: patalobce\_eko@s5.net



# Ekološka kmetija Štrukelj

Na ekološki kmetiji pri Patalobčarju imajo v lasti 7 ha kmetijskih zemljišč. Polovico kmetije pokrivajo gozdovi, ostalo so pašniki, travniki, travniški sadovnjak in njive. Njihove glavne dejavnosti so predelava sadja v marmelade in džeme, izdelava izdelkov iz čebeljega voska, proizvodnja jagod in izdelava različnih čajnih mešanic. Kmetija je od leta 2004 nosilka blagovne znamke BIODAR. Leta 2006 so pridobili certifikat nacionalne poklicne kvalifikacije za čebelarja.

**Lastne izdelke prodajajo na kmetiji, na tržnici lokalnih kmetijskih izdelkov v Tolminu, v trgovinah z živili v Zgornjem Posočju in po raznih ekoloških sejmi po Sloveniji.**

## Ponudba kmetije:

- marmelade in džemi
- sadni in zeliščni čaji
- izdelki iz čebeljega voska
- ovčje kože
- jagode



# Gojenje gob Edvard Kragelj

Edvard Kragelj je edini v Zgornjem Posočju, ki se poklicno ukvarja z gojenjem šampinjonov. Njegovi začetki segajo v leto 1992. Leta 2005 je zgradil 300 m<sup>2</sup> velik klimatiziran objekt, ki omogoča idealne pogoje za gojenje gob. Letno pridelal 20 do 30 ton šampinjonov.

**Svoje izdelke prodaja na domu ter z njimi oskrbuje picerije, restavracije in trgovine v Zgornjem Posočju, na Goriškem in Ajdovskem.**

## Ponudba kmetije:

■ sveži šampinjoni

■ šampinjoni v kislu

■ šampinjoni v slanici

**Edvard Kragelj**  
Sela pri Volčah 6a  
5220 Tolmin  
Telefon: 05 / 38 87 328  
GSM: 041 433 266



**Valter Čujec**  
Poljubinj 66a  
5220 Tolmin  
Telefon: 05 / 38 82 373  
GSM: 041 386 085



# Domačija Valter



Igor in Valter Čujec ohranjata 150-letno tradicijo domačije, ki slovi po prav tako stari gostilni pri Siberju. Medtem ko je Igor prevzel gostinsko ponudbo, se je Valter v 80-ih posvetil izkuhavi žganj. Njegov konjiček je prerasel v resno delo, ki se odraža v pristnih okusih sadnih žganj in zeliščnih napitkov. Zelišča za pripravo napitkov nabirajo po okoliških hribih, nekatere pa pridelajo na domačiji. Njihova ponudba obsega 17 vrst domačih žganj.

**Lastne izdelke tržijo na domačiji in po raznih sejmi.**

## Ponudba kmetije:

■ sadna žganja

■ drobnica

■ zeliščni napitki

