

VABILO

Strokovna ekskurzija po območju LAS s CILjem

Vodilni partner LAS s CILjem vabi na strokovno ekskurzijo po območju LAS s CILjem, ki bo potekala v četrtek, **30. 11. 2017**.

Odhod iz avtobusne postaje v Cerknem ob 6.00 uri.

Pobiranje udeležencev v Idriji (avtobusno postajališče pri Domu upokojevcv v Idriji) ob 6.30 uri.

Pobiranje udeležencev v Logatcu (veliko parkirišče nasproti Upravnega centra Logatec) ob 7.10 uri.

Predviden povratek v Logatec (zaključek krožne poti) ob 18.00 uri.

Strokovna ekskurzija je za udeležence **brezplačna**.

Udeležbo je potrebno potrditi do 24. 11. 2017, do 10. ure, na elektronski naslov: info@las-sciljem.si

Program ekskurzije

Občina Logatec (Ravnik pri Hotedršici):

Ogled in predstavitev primera dobrih praks pri Dušanu in Tjaši Šporar

Dušan v okviru osebnega dopolnilnega dela izdeluje unikatne lesene izdelke iz odpadnega lokalnega lesa. Hči Tjaša pa kot samostojna podjetnica izdeluje pod blagovno znamko Moja ovčka unikatne izdelke, kot so škorenjčki iz ovčje kože, nakit iz odpadnega lesa in razni šivani izdelki. Redno se udeležujeta dogodkov v okviru Lokalne tržnice Logatec ter drugih sejmov, na katerih predstavljata svoje izdelke. www.mojaovcka.si, www.artmar.si/index.asp?action=prikazisodelujoci&slD=339

Kmetija odprtih vrat Urbanovc

Celotna kmetija Urbanovc obsega 85 ha zemlje. Kmetijo sestavljajo nova hiša, v kateri so urejeni prostori za goste, kozolec v notranjskem slogu, hlev ter žaga venecijanka, ob kateri je umeščena kašča. Slednji sta prav tako kot stara hiša pod spomeniškim varstvom. Začetki turizma na kmetiji segajo v leto 1994. V teh letih so pridobili številne redne goste in povečali svoje prostore. V času kolin svojim gostom ponudijo domače krvavice, pečenice in kuhane klobase. Kmetija slovi po svojih izvrstnih suhomesnatih izdelkih. Za suho klobaso v zaseki ter salamo so v preteklosti že prejeli nekaj priznanj na državnem ocenjevanju suhomesnatih izdelkov na Ptujju. Otrokom pogosto omogočijo, da spoznajo delo na kmetiji. <http://www.urbanovc.com/>

Občina Idrija (Idrijske Krnice) :

Kmetija Na Kalu

Kmetija leži na višini 1050 metrov nadmorske višine. Nedvomno se jo ob lepem vremenu spleča obiskati, že zaradi razkošnih razgledov. Kmetija ima v spomladanskih in poletnih mesecih skrbno obdelane vrtove z zelenjavo, ki jo prodajajo na kmečki tržnici v Idriji. V okviru dopolnilne dejavnosti na kmetiji gospodinja peče kruh in okusne piškote, ki krasijo mize mnogih porok in slovesnosti. Gospodar, ki je dolgoletni predsednik KS Idrijske Krnice, pa bo predstavil aktivnosti KS in povezovanje med krajani.

Kmetija Pr' Kendu

Kmetija, na kateri redijo krave molznice, obsega 65 ha. Zaradi slabe odkupne cene mleka so se pred leti začeli ukvarjati s predelavo mleka. Izdelujejo sir, skuto, sirotko, sir za žar »škripavc«- lahko tudi z dodatki, sveže mleko, probiotične sadne in navadne jogurte, kisló mleko in pinjenec. Ponašajo se s številnimi priznanji kakovosti, ki so jih pridobili skozi leta. Za prodajo svojih izdelkov skrbijo sami. Neposredno prodajo od leta 2010 vršijo tudi na Pokriti tržnici v Idriji in na Lokalni tržnici v Logatcu. Za najavljene skupine pa pogosto pripravljajo tudi pokušine svojih izdelkov, prikažejo delo na kmetiji ali v sirarstvu.

Občina Cerčno (Šebrelje):

Ogled cerkve svetega Ivana, razgledne točke ob cerkvi, energijskih točk in ostalin dediščine 1. svetovne vojne.

Cerkvica svetega Ivana oziroma svetega Janeza Krstnika stoji na robu planote, nad strmim pobočjem, ki se dviga nad dolino reke Idrijce. Nekoč je na tej pomembni strateški točki in mestu z bogato energetska močjo stalo pogansko svetišče boga Sonca. V neposredni bližini so še vidne ostaline iz časa 1. svetovne vojne kjer se je na območju planote zgradila obrambna linija. www.sebrelje.si

Domačija Polak in kosilo

Na domačiji Polak imajo dolgoletno tradicijo izdelave suhomesnatih izdelkov. Prodajni program obsega trajno sušene in poltrajne mesne izdelke. Po tradicionalnem receptu izdelujejo specialiteto Šebreljski želodec. Ostali produkti so še razne salame, suha klobasa, budjola, sušena panceta, prekajena klobasa, prekajena rebra itd. Uporabljajo meso izključno slovenske reje. Po zaključenem ogledu predelovalnega obrata bo sledilo pozno kosilo v njihovi »ispi« sobi. <http://dobrote-planote.si>

Vljudno vabljeni.

Za več informacij nas lahko pokličete na telefonsko številko 05 37 43 913

Vodilni partner LAS s CILjem

mag. Jožica Lazar



LAS
s CILjem