

Objavljeno: 25. 11. 2019

Vabilo k oddaji vzorcev medu za senzorično ocenjevanje medu v Logatcu

Ocenjevanje organizira **Občina Logatec** v sodelovanju z senzoričnimi ocenjevalci medu in Čebelarškim društvom Logatec. **K sodelovanju so vabljeni pridelovalci medu na območju LAS s CILjem.**

Dogodek bo izobraževalno - informativnega značaja z namenom promocije lokalno pridelanega kakovostnega medu. Udeleženci dogodka **BREZPLAČNO** dobijo strokovno oceno o senzorični kakovosti meda z vpogledom v način ocenjevanja in možnostjo diskusije o rezultatih ocenjevanja.

Člani ocenjevalne komisije:

Doc. dr. Mojca Korošec, izr. Prof. dr. Jasna Bertonec, Gospod Jože Marinč, šolani preizkuševalci medu, Gospa Helena Marinč, šolana preizkuševalka medu.

POTEK OCENJEVANJA

Sprejem vzorcev:

Torek, 26. 11. 2019, od 12. do 17. ure in v sredo 27. 11. 2019, od 9. do 14. ure v sejni sobi Obrtne zbornice Logatec, Tržaška cesta 11, Logatec.

Vzorec oddate v 450g kozarcu brez etikete in drugih oznak. Prevzemniku posredujete vaše podatke, vrsto medu, lot medu in količino medu v tem lotu. Podatki o vsebnosti vode in električni prevodnosti niso obvezni so pa dobrodošli.

Ocnjevanje:

Sreda, 27. 11. 2019, od 14:30 do 16:00, v sejni sobi Obrtne zbornice Logatec, Tržaška cesta 11, Logatec.

Ob 16:00 bo razglasitev rezultatov, predavanje na temo senzoričnega ocenjevanja ter druženje ob izmenjavi izkušenj. Tisti, ki se razglasitve ne boste udeležili boste lahko rezultate prevzeli pri vašem čebelarškem društvu.

[Vabilo](#)

Aktivnost je del operacije DOBIMO SE NA TRŽNICI 3, ki je sofinancirana s strani Republike Slovenije in Evropskega sklada za regionalni razvoj, v okviru katere se spodbuja razvoj lokalne ponudbe.



Objavljeno: 20. 11. 2019

Vabilo: Vikend jedi iz mesa in mleka drobnice

Vikend jedi iz mesa in mleka drobnice



22. - 24. NOVEMBER

na Cerkljanskem
in Idrijskem

**Ponuja na različnih kulinarčnih
točkah in priložnost za kosilo,
večerjo, prigrizek in nakup.**

LAS
s Ciljem

PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Tematski kulinarčni dogodek "Vikend jedi iz mesa in mleka drobnice" poteka v okviru projekta "Novi izdaji slovenske drobnice" v katerem sodelujejo LAS Notranjska, LAS Dolenjska in Bela krajina, LAS Zgornje Savinjske in Salske doline ter LAS s Ciljem. Aktivnosti so financirane s pomočjo Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republike Slovenije. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014-2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino informacij je odgovoren LAS s Ciljem.

PETEK, 22. NOVEMBER

Jagenjkove krače.

Gostišče Gačnik v Logu, Dolenji Novaki 1, Cerklje.

*Možnost prehodne najave na
T: 05 37 24 005.

PETEK, 22. NOVEMBER IN SOBOTA, 23. NOVEMBER

Jagnječji burgerji, pečena jagnjetina, možen nakup svežega mesa jagnjetine.

Mesoteka KGZ Idrija, Slovenska cesta 27,
Spodnja Idrija. T: 05/37 43 278.

Butična ponudba izdelkov iz ovčjega mleka kmetije Konda iz Bele krajine.

Trgovina Vitaminč, Idrija.
M: 051 373 454.

SOBOTA, 23. NOVEMBER IN NEDELJA, 24. NOVEMBER

Jagnječja zarezbrnica na žaru s pečnim krompirjem in zelenjavo, Idrijski žlikrofi z bakalco, ovčji sir z medom.

Hotel Cerklje d.o.o., Sedejev trg 8, Cerklje.
*Vse jedi lahko odnesete tudi s seboj.
T: 05 37 43 400.

Idrijski žlikrofi z bakalco.

Gostilna in picerija Pr' Štruklu, Platiševa
ulica 1, Cerklje. M: 041 388 301.
Okrepčevalnica Pr' Jušku, Trg
Prekomorskih brigad 13, Cerklje.
M: 031 500 317.

Ovčji jogurt s kajijem in orehovim drobljencem za sladico ob kosilu.

Turistična kmetija Pri Flandru,
Zakojca 1, Cerklje.
*Sprejemajo predhodne najave za
kosila na T: 05 37 79 800.

SOBOTA, 23. NOVEMBER, 8.00 - 12.00

Butična ponudba kozjih sirov Sirarstva Orešnik, pri ponudniku Kmetija Na Ravan.

Pokrita tržnica Idrija, Ulica. sv. Barbare 8,
Idrija.

NEDELJA, 24. NOVEMBER, 13.00 - 17.00

Priložnost za obisk in ogled ovčerejske kmetije Na Hmenic (Otalež 50, Cerklje).

*Možnost nakupa ovčjega mleka.
M: 031 590 138.

SPREMLJEVALNI PROGRAM

**Sobota, 23. november,
pred in v Hotelu Cerklje**

Tržnica lokalnih produktov, 8.00 - 12.00, pred Hotelom Cerklje.

Ročno pleteni izdelki iz volne; naravna
kozmetika (preizkušnja mila iz
ovčjega mleka); sortni med.

Sobotna kreativnica odprta za vse ustvarjalce z volno, 9.00 - 11.00.

Prinesite s sabo pletilke, kvačke,
kolovrate ali premične statve.

Predavanja za rejce drobnice, kmetije in stroki, 9.15 - 11.15.

Kako do boljših proizvodnih rezultatov
pri govedu in drobnici. Izvajalec:
Sonja Mehle, LEK VETERINA d.o.o.

Predstavitev delovanja Društva rejcev
drobnice Zgornjega Posočja.
Izvajalec: Milan Kalčič, predsednik DRD
Zgornjega Posočja.

Vabljeni!

Objavljeno: 18. 11. 2019

Vabilo na predavanja na temo rejce drobnice

Vabilo rejcev drobnice, kmetijam in stroki na področju kmetijstva na predavanji:

- Kako do boljših proizvodnih rezultatov pri drobci in govedu.
- Predstavitev delovanja društva rejcev drobnice Zgornjega Posočja.

Kdaj in kje: sobota, 23. 11. 2019, ob 9.15 uri v salonu Hotela Cerklje, Sedejev trg 8, 5282 Cerklje.

Več informacij v priloženem [vabilu](#)

Izobraževanje, ki je del tematskega kulinarčnega dogodka "Vikend jedi iz mesa in mleka drobnice" je za udeležence brezplačno. Obvezne predhodne prijave se sprejemajo na e-mail na naslov: polona.kavcic@icra.si ali telefonsko številko: 040 348 912. Prijave sprejemamo do četrтка, 21. novembra.

Objavljeno: 15. 11. 2019

Poziv lokalnim pridelovalcem in predelovalcem mleka iz senene prireje, sadja in jagodičevja ter izdelkov iz navedenih surovin za uvrstitev na seznam lokalnih ponudnikov

Namen javnega poziva je priprava seznama lokalnih pridelovalcev in predelovalcev mleka iz senene prireje, sadja in jagodičevja ter izdelkov iz sadja, jagodičevja in senenega mleka. Skupni seznam lokalnih pridelovalcev in predelovalcev bo v lokalnem okolju zagotavljal večjo informiranost o razpoložljivi lokalni ponudbi ter posledično večjo dostopnost do teh izdelkov. V kolikor razmišljate, da bi pričeli ali se ljubiteljsko že ukvarjate in vas zanima, kakšne so možnosti, da iz vašega hobija/ideje nastane posel, VAS VABIMO, da se nam oglasite in skupaj bomo na svetovanjih pretehtali vaše možnosti in poiskali najustreznejšo rešitev.

Dodatna pojasnila na voljo na elektronskem naslovu: alenka.pisljar@icra.si ali telefonski številki 05 93 40 390



[Prijavnica](#)
[Poziv pridelovalcem](#)