



EKOLOŠKA KMETIJA ČESNIK

Grega Česnik

Ekološka kmetija Česnik je mlada družinska kmetija, ki se primarno ukvarja z ekološko rejo koz molznic. Kmetija se nahaja pod vrhom Kerin, ki se vzpenja nad Pivko. Na teh pobočjih so drobnico pasli že naši predniki. Na kmetiji nudimo ekološko kozje mleko, kozji jogurt, albuminsko skuto, mehki kozji sir, poltrdi kozji sir, kozji feta sir. Naši izdelki so pridelani na ekološki način in z mislijo na prihodnje rodove. Imamo tudi nekaj kokoši in par oslov. Ob predhodni najavi vam na kmetiji z veseljem pripravimo tudi degustacijo.



PROIZVODNJA ŽGANIH PIJAČ

Denis Iskra

Z žganjekuho se srečujem že od rane mladosti, saj so v naši družini od nekdaj kuhali slivovo žganje. Znanja in izkušnje sem si pridobil več kot 20 let. Od leta 2018 se profesionalno ukvarjam z žganjekuho. Pridobil sem različna priznanja in pohvale za pridobivanje žganja v Sloveniji in na Hrvaškem.

Brin krepi celotni organizem in ga razstruplja, saj odvaja vodo, koristi pri pekoči zgagi, lajša izkašljevanje in izloča sluz iz dihalnih poti. Pomaga pri prebavi (spodbuja razvoj dobrih bakterij v črevesju), uničuje vnetne bakterije v mehurju in sečnih poteh. Deluje antiseptično ter onemogoča razvoj slabih bakterij).

Brinovec je znan predvsem kot digestiv (po težki, mastni hrani), ker dobro vpliva na metabolizem in ureja prebavo ter blaži menstrualne bolečine in želodčne težave.



Brinovo olje se uporablja za preprečevanje vnetih obolenj pljuč in grla, pri bolečinah v ušesu (vanj se kapne kapljico ali dve olja), pri prehladu in dihalnih težavah (kot sredstvo za inhalacijo). Spodbuja prekrvavitev, ker prodira globoko v kožo (masaža), uporablja se ga tudi za lajšanje želodčnih krčev in prebavnih težav (masaža z brinovim oljem po trebuhu). Zelo pomaga pri revmatizmu, putiki, vnetjih sklepov, pri bolečinah v križu (z oljem se namaže boleča mesta). Pri utrujenih mišicah, oteklinah ter udarninah, se z brinovim oljem pospešuje okrevanje. Uporablja se ga za razkužitev črevesja ter proti glistam (zaužije se nekaj kapljic olja, lahko na kocki sladkorja).



EKOLOŠKA KMETIJA SMRDEL

Tadej Smrdel

Ekološka kmetija Smrdel se rasprostira v neposredni bližini Slavine, kjer pridelujemo pridelke kot so krompir, čebula, fižol, soja, leča, konoplja ter razna žita. Ajda je tudi pomemben posevek v kolobarju, saj dobro poskrbi za kvaliteto zemlje, hkrati pa je zadnja čebelja paša. Na kmetiji se ukvarjamo tudi z ekološkim čebelarstvom, kjer pridobivamo med, cvetni prah in propolis. Čebele prevažamo v neokrnjeno naravo po Sloveniji ter tako pridelujemo sortni med (cvetlični, gozdni, akacijev, lipov, kostanjev, hojev ter ajdov). Na kmetiji imamo tudi dopolnilno dejavnost, v okviru le te pridelujemo čaje ter čebelarске proizvode. Ob predhodni najavi vam na kmetiji z veseljem pripravimo degustacijo in ogled učnega čebelnjaka.



Operacija EKO KROŽNA DEGUSTACIJSKA POT TREH OBČIN je prispevala inovativen produkt, to je eko krožno degustacijsko pot treh občin, na kateri lahko obiskovalci obiščejo tri ekološke kmetije ter kupijo mlečne izdelke iz kozjega mleka: sire in jogurte, ekološki med ter izdelke iz brinja: brinjevo olje in brinjevec.

V operaciji so v sodelovanju treh kmetij organizirane poučne delavnice ter organiziran obisk teh treh kmetij za šolske skupine, starejše obiskovalce, organizirane skupine kolesarjev ali druge obiskovalce. Obiskovalci si bodo lahko na tej poti ogledali življenje čebel pri odprtem učnem panju in pridobivanje medu; molžo in predelavo mlečnih izdelkov ter pridobivanje brinjevega olja in brinjevca. Vse tri kmetije bomo spoznavali v naravi.

Operacija EKO KROŽNA DEGUSTACIJSKA POT TREH OBČIN bo na dolgi rok prispevala k večji kakovosti življenja na območju občin Pivka, Postojna in Ilirska Bistrica, preko operacije in njenih aktivnosti pa bodo nastali tudi novi programi in storitve na področju turizma in povezovanja med ponudniki storitev in izd elkov v vseh treh občinah.

V operaciji smo vzpostavili tudi kratko dobavno verigo za oskrbo porodnišnice v Postojni z lokalno hrano, kajti v to inovativno partnerstvo projekta je stopila tudi **Bolnišnica za ženske bolezni in porodništvo Postojna**, ki bo s pomočjo ostalih partnerjev pilotno vzpostavila kratko dobavno verigo za oskrbo s hrano in svojim pacientkam in porodnicam ponudila ekološki lokalni zajtrk.



Založil: Grega Česnik
Besedilo: Grega Česnik, Tadej Smrdel, Denis Iskra, RRA ZELENI KRAS, d.o.o.
Idejna zasnova in oblikovanje: Simon Avsec
Konceptualna skica: Barbara Kogoj
Tisk: VPC d.o.o.
Natisnjenih 1600 izvodov
Junij 2021



Tadej Smrdel, Slavina 38, 6258 Prestranek
 Telefon: +386 40 618 386
 Elektronski naslov: tadej.smrdel@gmail.com

Ekološka kmetija Česnik, Pod Kerinom 2, 6257 Pivka
 Telefon: +386 40 572 766
 Elektronski naslov: grega.cesnik@gmail.com

Denis Iskra, nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji, Zabiče 76, 6251 Ilirska Bistrica
 Telefon: +386 31 22 01 69
 Elektronski naslov: d.iskra9@gmail.com
 www.brinjevec.si

Projekt »EKO KROŽNA DEGUSTACIJSKA POT TREH OBČIN« je sofinanciran s strani Evropske unije iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja, Evropa investira v podeželje in Republike Slovenije v okviru Programa razvoja podeželja RS 2014-2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014-2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Za vsebino odgovorni: Partnerji projekta – GREGA ČESNIK, TADEJ SMRDEL, DENIS ISKRA, BOLNIŠNICA ZA ŽENSKÉ BOLEZNI IN PORODNIŠTVO POSTOJNA, RRA ZELENI KRAS, d.o.o.



EKO KROŽNA DEGUSTACIJSKA POT TREH OBČIN

