



KATALOG PONUDNIKOV

»DOMAČE JE RES DRUGAČE!«

IZ OBMOČJA LOKANIH AKCIJSKIH SKUPIN:

TOTI LAS

LAS LASTOVICA

LAS BOGASTVO PODEŽELJA

LAS DOBRO ZA NAS

LAS OBSOTELJE IN KOZJANSKO

ČEBELARSTVO CESAR



Klasični in drzni medeni užitki z okusom Pohorja

Nekoč so Slovenci čebelarili na cesarskem Dunaju, danes pa se Cesarjeve čebele pasejo na enem izmed zelenih biserov Slovenije, Pohorju. S postopnim prebujanjem narave, glede na nadmorsko višino, imajo čebele na voljo obilno in dlje časa trajajočo pašo. Rastlinje, ki raste in cveti v pogojih, kjer je človeški vpliv minimalen, zagotavljajo **visoko kakovostnem med z geografsko označbo**. Ko za vsakim kozarcem slovenskega medu, stoji odgovoren čebelar. Čebelar Marko, s ščepcem inovativnosti, medu doda domiselne okuse in jih spremeni v medeno razvajanje brbončic, za kar je prejel **številne nagrade in priznanja**.



PONUDBA: različne vrste medu (cvetlični, akacijev, kostanjev, gozdni), kremni med z zanimivimi dodatki (med s cimetom, med s čokolado in mletimi lešniki), cvetni prah, medica – medeno vino, peneča medica, darilni program medenih izdelkov.

Čebelarstvo Cesar, Pot na Rute 8, 2000 Maribor
Kontaktna oseba: Marko Cesar
Telefon: +386 (0) 41 609 348
E-naslov: info@medica-cesar.si
Spletna stran: <http://www.medica-cesar.si/>
FB: www.facebook.com/hisapenecemedice.cesar



PRODAJNA MESTA: doma, spletna trgovina, stojnica na različnih dogodkih, prodajalne s slovenskimi dobrotami po Sloveniji

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

EKOLOŠKA KMETIJA ČRNI DRAGULJ



Črni dragulj, naložba v dobro počutje

Na ekološki kmetiji Črni dragulj, v nasadu, odmaknjenem od naselij in prometnih cest, rastejo grmički aronije, ki v maju zacvetijo, v avgustu pa na njih dozori temno vijolični sadeži. Narava, sonce in skrbna obdelava poskrbijo za kakovosten pridelek. Ročno pobiranje jagod in hitra lastna predelava pa omogočata skrben nadzor in visoko kakovost produktov.

100 % naravni eko sok aronije, je prejel ZLATO PRIZNANJE na Dobrotah slovenskih kmetij v letih 2014 in 2015 in srebrno v letu 2016.

Ponosni smo na vse svoje izdelke, saj se resnično trudimo, da so prvovrstni. To dokazujejo tudi ostala priznanja, letos zlato priznanje za aronija žganje.

Kar tri zlata priznanja za aronija liker - s tem smo leta 2017 prejeli ZNAK KAKOVOSTI.



PONUDBA: sveža aronija in predelani proizvodi: 100 % matični ekološki sok, čaj, sadni namaz, mešani sadni namaz, sirup, mešani sadni sok jurka in aronija, sušena aronija, žganje iz aronije ter izvrstni liker aronijevcevec

Ekološka kmetija Črni dragulj,
Gasilska ulica 21, 2000 Maribor
Kontaktna oseba: Lilijana Pšajd
Telefon: +386 (0) 41 678 331
E-naslov: lilijana.pšajd@gmail.com
Spletna stran: <http://www.aronija-eko.si/>
FB: <https://www.facebook.com/Aronija-EKO>



PRODAJNA MESTA: na kmetiji po dogovoru, vsak četrtek na stojnici v okviru Dobrot slovenskih kmetij v Mercator centru Tabor, Maribor, vsako soboto na stojnici kmetijskih pridelkov v Qlandii Maribor, na različnih dogodkih in sejmih po Sloveniji

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

EKOLOŠKA KMETIJA VALENTAN



Predani naravi

Med griči nad Malečnikom v vasi Vodole, kjer je težko najti pobočje brez vinske trte in soseda, ki ni vinogradnik, leži ekološka kmetija Valentan. **Tretja generacija vinarjev**, je nase prevzela odgovornost do narave in svoje sile usmerja v pridelavo ekoloških vin. S spoštovanjem tradicije in novimi znanji, **mlada prevzemnika** vlagata v prihodnost svojih otrok. Vinogradi, ob skrbnih rokah gospodarjev in s pomočjo vetra ter sonca, rodijo zdravo grozdje, ki je osnova **vrhunskih ekoloških vin**.

Poleg žlahtne vinske kapljice, pridelujejo tudi ekološka žita, sadje in zelenjavo. Ob prihodu vas bodo razveselile živali, predvsem otroci radi nakrmijo kokoši, božajo muce in psa ter konje. Na vinotoču boste lahko okusili tradicionalne suhomesnate izdelke brez vsakršnih konzervansov, meso iz kible, salame, suhe klobase in odlično zaseko ter pašteto. Iz peči bo zadišalo po svežem kruhu in iz vrta po sveži zelenjavi. V visokodebelnem sadovnjaku pa iz starih sort jabolk stiskajo odličen jabolčni sok, ki ga obožujejo otroci. Posebna ponudba so degustacije vin v stari vinski kleti. Sodelujete lahko tudi pri trgatvah po dogovoru.

**Ekološka kmetija Valentan,
Vodole 36, 2229 Malečnik**

Kontaktna oseba: Simon in Metka Valentan

Telefon: +386 (0)41 571 761 Metka

+386 (0)41 520 549 Simon

E-naslov: svalentan@gmail.com

Spletna stran: <http://www.valentan.si/>

FB: <https://www.facebook.com/ekovalentan/>

PONUDBA: vrhunska ekološka vina, pira, pšenica-moka, zdrob, ajdova in prosena kaša, bučna semena, 100% bučno olje, konopljinolje, jabolčni sok in kis, meso iz tunke, suha salama, klobase, sveže pečen domači kruh, štajerska gibanica, jajca, sezonsko sadje (češnje, jabolka, hruške, slive, grozdje) in zelenjava (stročji fižol, luščeni fižol zrnje, korenček, rdeča pesa, hokaido buče, krompir).



PRODAJNA MESTA: na kmetiji, v restavracijah (Isabella, Pri Damah, Gostilna Pri Lipi, Villa Rustica,...), bio trgovine (Ajda, Norma), Zadruga Dobrina, Turistična kmetija Pri Baronu, Zeleni Krog-skupnostno naročanje.



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

HIŠA VINA DOPPLER



Bogastvo tradicije zakoreninjeno v ljudeh

Na 380 metrih nad morjem, kjer se ponuja 360° razgled na sosednje griče, Pohorje in avstrijske Alpe, so leta 1815 benediktinci Admont pričeli ustvarjati posestvo, kjer danes živijo za in z vinom tri generacije žensk. Družinska tradicija pa živi v imenu Hiše vina Doppler. Dedek Ivan je počasi, a vztrajno, predajal svoje znanje in ljubezen do vina na mlajše generacije. Na mladih pa je odgovornost, da sledijo sodobnim trendom in okusu svojih gostov. Ena izmed najmodernejših kleti omogoča ustvarjanje pestrega nabora vinskih mojstrov.



PONUDBA: izbrana sortna vina, penine: Cuveè belo, Rizling Cuveè, Sauvignon, Muškat ottonel, 360°, Traminec, Penina Diona, Rose penina, Efekt, Hišno vino. Z vinom navdihnjena kulinarika, poroke, poslovna srečanja.

Hiša vina Doppler,
Kozjak nad Pesnico 79, 2201 Zg. Kungota
Kontaktna oseba: Mihaela Krsnik Kopše
Telefon: +386 (0)41 80 97 37
E-naslov: info@doppler.si
Spletna stran: <http://doppler.si/>
FB: www.facebook.com/dopplerwine/

PRODAJNA MESTA: spletna trgovina



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

IZLETNIŠKA KMETIJA TIKVA



Izletniška kmetija Tikva, v centru Limbuša, je vpeta med največje naravne znamenitosti regije. S Pohorjem na eni strani ter vinsko cesto, Meranovim in reko Dravo na drugi, ponuja idealno izhodišče za začetek ali zaključek dneva, ki ste se ga odločili preživeti v družbi vaših najbližjih. Na kmetiji vam postrežejo s hrano, ki **ohranja tradicijo slovenske kulinarike**, žita, sezonska zelenjava ter ščepec navdiha gospodinje, ki pričarajo klasične, zdrave in domiselne jedi. Prostora imajo za skupno 95 gostov. Kmetija je tudi izhodiščna točka za pohodnike in kolesarje.



Izletniška kmetija Tikva,
Lackova cesta 267, 2341 Limbuš
Kontaktna oseba: Nataša Križman Repolusk
Telefon: +386 (0) 31 218 963
E-naslov: biotikva@gmail.com
FB: <https://www.facebook.com/tikva.si/>

PONUDBA: ob vikendih prostor za druženje in sprostitvev, toplo pripravljene jedi in narezki iz lokalnih in doma pridelanih sestavin, nedeljska kosila, narezki za zaključene skupine, družine in posameznike. Vina iz lokalne Podpohorske vinske ceste in ekološki sokovi ekološke kmetije Hauptman. Hišna ponudba – tikve, zelene, oranžne ali rumene, kuhane, pečene, polnjene, kot olje, v juhi ali marmeladi.

PRODAJNA MESTA: na kmetiji



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA SKOK



Le skok iz Maribora, natančneje v Rošpoh pod Sv. Urbanom najdete Kmetijo Skok. S sezonsko ponudbo svežega in predelanega sadja in zelenjave, že desetletja skrbijo za zadovoljne kupce, ki jih sprejmejo na domu, postrežejo na mariborski tržnici oz. pripeljejo sveže sadje v njihovo soseščino.

Že več generacij na kmetiji živi z naravo in se poskuša prilagoditi njenim spremembam ter slediti navadam in okusom kupcev. Kako bolje poskrbeti za lastno zdravje in naravo, kot z odgovornimi postopki v sadovnjakih, vinogradih in na poljih. Vpetost v nacionalne in mednarodne sheme kontrole, daje kmetiji Skok znanje in odgovornost, da ohranijo zdravje narave in kupcev. Že od kar se je v Sloveniji pričela integrirana pridelava sadja so vključeni v to shemo kakovosti, od leta 2012 so s pridelavo jabolk vključeni v GLOBAL G.A.P. certifikacijo in od leta 2018 tudi v Izbrano kakovost Slovenije. In kako bolje spoznati svoje kupce kot v pogovoru z njimi, kjer zaupajo svoje okuse, želje in skrbi.



PONUDBA: jabolka, breskve, jagode, grozdje, suho sadje, solata (zelena, radič), korenje, luščena fižola, stročja fižola, bučke, rdeča pesa, čebula, česen, sadni sokovi in marmelade, jabolčni kis.

Kmetija Skok, Rošpoh-del 94, 2351 Kamnica

Kontaktna oseba: Erna Skok

Telefon: +386 (0) 41 506 918

E-naslov: beno.skok@siol.net



PRODAJNA MESTA: prodajalna na kmetiji, Trg svobode (sreda, petek), osrednja mariborska tržnica (sobota, poleti tudi v nedeljo)

ODPIRALNI ČAS: 8.00 do 20.00

PERMARMAKULTURNI INŠTITUT MARIBOR



"Jej zdravo, podpiraj naravo."

Sistem v katerem živimo iz okolja jemlje. A vendar obstaja drugačen način. Način življenja, ki okolju tudi vrača. Sistemi, ki niso le trajnostni, ampak tudi ekonomsko upravičeni. Temelj delovanja Permakulturnega inštituta je slediti naravi!

Svoje poslanstvo izpolnjujejo z grajenjem demonstracijsko – raziskovalnih centrov, ki iz prve roke prikazujejo pozitivni doprinos trajnostnega načrtovanja, javne predstavitve in predavanja, pridelava sveže zelenjave za Zaboječek zdravja.

Pridružite se jim lahko kot posameznik ali družba. Prostovoljec, zaposlen ali partner. Jih podprete finančno, materialno ali z idejami. Lahko pa za njih zastavite le dobro besedo.



Permakulturni
inštitut Maribor

PRODAJNA MESTA: na kmetiji,
spletna trgovina, stojnica na različnih
dogodkih

PONUDBA: načrtovanje trajnostnih
sistemov, javne predstavitve in predavanja,
optimizacija kmetijskih strojev, demonstracijsko –
raziskovalni center (ogledi za skupine).
Zaboječek zdravja: zelenjava nadstandardne
ekosistemske kakovosti, prevzem zaboječka v
Mariboru, Celju in Ljubljani.

Permakulturni inštitut, Betnavska cesta 116, Maribor,
Učno Demonstracijski center Pobrežje, Dalmatinova ulica 13, Maribor,
Učno demonstracijski center Trčova, Malečnik
Kontaktna oseba: Jernej Domanjko
Telefon: +386 (0)40 884 243
E-naslov: jernej.domanjko@permakulturni-institut.si
Spletna stran: <http://permakulturni-institut.si/>
FB: <https://www.facebook.com/Permakulturni-In%C5%A1titut-Maribor>



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

POSESTVO SONČNI RAJ



Posestvo SONČNI RAJ ponuja svežino in drugačnost, tako zaradi svoje lege kot tudi zaradi svojega pristopa. Vaš obisk na Vodolah naj bo doživetje, tako za odrasle kot tudi za otroke.

Prebudite avanturista v sebi in spremenite pogled na svet. Pogled usmerite navzdol in poletite nad medonosnimi rastlinami, ki tvorijo pisane vzorce narave na Posestvu SONČNI RAJ.

Čebele poletijo iz panja nekaj sto metrov, lahko pa tudi do 5 km daleč. Čebelji let vam nudi 340 metrov dvojnega preleta nad prepletom sadnega drevja, robidnic, jagodičevja, zelišč ter cvetic, ki polnijo travnike na posestvu.



PONUDBA: organizacija dogodkov (Medeni dan), delavnic (ritual hoje po žerjavici, joga v naravi), srečanj (teambuilding), izobraževanj (učni čebelnjak, širjenje zavesti o odvisnosti človeka od narave), zipline za otroke in odrasle. Ponudba zeliščnih čajev (konopljin, žajbljev, ameriški slamnik, čajna mešanica), sirupov (konopljin, žajbljev, sivkin, ameriški slamnik, bezgov), žita (pirina moka, pirin zdrob, ajdova moka, ajdova kaša, ajdov zdrob, konopljina moka), zelišča, CBD kapljice - ekstrat industrijske konoplje, izbrane vrste medu z esenco sivke, žajblja, mete, ingverja, konoplje in zlata.

Posestvo SONČNI RAJ, Vodole 2, 2229 Malečnik

Kontaktna oseba: Bogdan Mak

Telefon: +386 (0) 51 472 554

E-naslov: bogdan@sonce.je

Spletna stran: www.mismo.bio

FB: <https://www.facebook.com/posestvostoncniiraj/>



PRODAJNA MESTA: na posestvu, prodaja v spletni trgovini

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

VINO JAMNIK



Klasični in drzni medeni užitki z okusom Pohorja

Sredi razgibanih Slovenskih Goric, kjer pogled zaide v sosednjo Avstrijo, družina Jamnik prideluje pester nabor štajerskih belih vin. Ko človek prisluhne naravi, mu ta pove, kje naj posadi trto, da bo obrodila najboljše sadove, iz katerih je mogoče, ob skrbnem ravnanju, pridelati najboljše vino. Pri Vina Jamnik sledijo znanju prednikov. Njihovi vinogradi ležijo na pobočjih, kjer klima varuje in z razmerjem toplega in hladnega zraka sooblikuje bogato aromo vina. Z odgovornim delom v vinogradu poskrbijo, da trta ni preobremenjena in dovolijo pridelku, da dozori do svoje naravne polnosti. Spoštovanje tradicije prednikov in narave, se nadaljuje tudi v kleti. S fizikalnimi postopki poskrbijo, da je njihovo vino brez dodatkov. Tako ohrani bogato aromo ter svež in poln okus.



PONUDBA: Tinček, Rose, Renski rizling, Kerner, Rumeni muškata, Traminec, Chardonnay

Vino Jamnik, Svečina 13, 2201 Zg. Kungota
Kontaktna oseba: Ivanka Jamnik
Telefon: +386(0)2 656 49 31,+386(0)40 247 468
E-naslov: vinojamnik@gmail.com
Spletna stran: <https://www.vinojamnik.si/>
FB: <https://www.facebook.com/vinojamnik/>

PRODAJNA MESTA: nakup možen na domu, možnost dostave.



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

VINOTOČ PLIBERŠEK



Doživetje izvrstnih okusov vina in hrane

V Vinotoču Pliberšek tradicija dobi novo podobo in je hrup mesta oddaljen za sosednjim hribom. Pod najbolj znanimi slovenskimi goricami, kjer je doma vinsko srce, si sami ali v družbi privoščite oddih. Ko so otroške sanje postale odločnost, da bo na stari babičini kmetiji zaživel prostor, kjer gostje najdejo vse kar potrebujejo za dobro počutje:

VINO, ki ima v osrčju Svečine tako dolgo tradicijo, da še domačinom ne seže več spomin tako daleč.

HRANA z domačega vrta, ki ohranja pristne in domače okuse, ki jim gospodinja dodajajo kanček drznosti in trenutnega navdiha.

OKOLJE, ki ga sooblikujejo razgled na vinograde in stara kmečka arhitektura, ki s prenovo ni izgubila bistva, le pridobila svežino in nove pomene.

VESELJE, do druženja in dela s sadovi narave in zapuščine naših prednikov.

OBČUTEK, ki se ga ne da opisati, le začutiti.

Kmetija Pliberšek, Svečina 4, 2201 Zg. Kungota

Kontaktna oseba: Nataša Pliberšek

Telefon: +386 (0)2 656 48 81, +386 (0)41 661 795

E-naslov: kmetija.plibersek@siol.net

Spletna stran: <http://vinotoc-plibersek.si/>

FB: <https://www.facebook.com/VinotocPlibersek/>

PONUDBA: narezki, priloge, sladice, izvrstna vina.



PRODAJNA MESTA: na kmetiji.

ODPIRALNI ČAS: po predhodnem telefonskem dogovoru

ČEBELARSTVO LOVREC



Sladkosti Narave

Marjane Lovrec iz Zlatoličja ne kličejo zaman Matica. Ne le zato, ker je edina večja čebelarka v Podravju in ena redkih v Sloveniji, ampak zato, ker je čebelam popolnoma predana. Pa tudi delovna je tako, kot to običajno pripišemo tem izjemno koristnim žuželkam, s katerimi se ukvarja že skoraj štiri desetletja. Medtem si je že pridobila certifikat čebelarskega mojstra.

Izbrana paša štajerskih bregov in skrbna čebelarka, ki že desetletja skrbi za najbolj pridne delavke v naravi, so ključ do kakovostnih izdelkov Čebelarstva Lovrec z Dravskega polja.

Narava se prebujata postopoma in omogoča obilno pašo v kratkih časovnih obdobjih na različnih lokacijah. Zato kombinacija stalnih stojišč in prevoznih enot omogoča pridobivanje več vrst slovenskega medu.

Velike zaraščene površine ob reki dravi in oljna ogrščica vabijo čebele na pašo cvetličnega medu. S ponovnim uveljavljanjem sejanja ajde je mogoče sladkanje tudi s tovrstnim medom. Akacijev med naše čebele nabirajo v Prekmurju. Kostanjev, gozdni, smrekov in hojev med pa so čebele nabrale v zavetju pohorskih gozdov. Za vse sladkosnede so pri Čebelarstvu Lovrec tudi izbrusili okuse medu in kremnemu medu dodali zanimive, sveže in pikantne dodatke.

Darovi čebel so res obilni in med najbolj priznanimi je matični mleček. Hrana matic, ki lahko s svojim bogastvom krepi tudi človeka.



PONUDBA: med (cvetlični, akacijev, smrekov, hojev, kostanjev, ajdov, gozdni), matični mleček, cvetni prah, medocvet, kremni med (s čokolado, cimetom, borovnicami, lešniki, borovimi vršički, ameriškim slamnikom, poprovo meto), suho sadje, orehi in satje v medu.

PRODAJNA MESTA:

vsako soboto na tržnici na Kardeljevi ulici in Vodnikovem trgu ter Mercator Centru Tabor. Vse dni v tednu smo vam na voljo tudi na domačem naslovu.



Čebelarstvo Lovrec, Zlatoličje 95 B, 2205 Starše

Kontaktna oseba: Marjana Lovrec

Telefon: +386 (0) 41 467 888

E-naslov: cebelarstvo.lovrec@gmail.com

FB: <https://www.facebook.com/CebelarstvoLOVREC/?ref=bookmarks>

ODPIRALNI ČAS: Vse dni v tednu.

KMETIJA SELINŠEK



Manj kot 100 metrov! je prepotoval jogurt, ki ga kupite v domači prodajalni na kmetiji Selinšek. V bivši vaški zbiralnici mleka v Staršah najdete domače jogurte, skute, skutine namaze in več vrst sira. Napolnite dan s polnovrednostjo, energijo in zdravim sladkanjem.

Družinska kmetija iz osrčja Dravskega polja je vir polnovrednega mleka in prostor, kjer domače surovino pretvorijo v izdelke z okusom domačega.

Kratka transportna pot in hitra predelava zagotavljajo svežino. Doma pridelana krma brez GSO, skrbno nadzorovani procesi dela in ročna predelava, pa zagotavljajo kakovost, ta kakovost se trži tudi pod znakom izbrana kakovost - kmečki, ki jo okusite v njihovih izdelkih.

Ko mlad fant preživi več časa v kuhinji pri gospodinji kot z gospodarjem v hlevu, se rodijo ideje za nove poslovne priložnosti. Nadgradnja družinske kmetije, zagotavljanje kakovostne domače hrane in ustvarjanje novih poslovnih priložnosti v lokalnem okolju. Vse to so mlečni izdelki iz kmetije Selinšek.



PONUDBA: domači jogurti z okusi borovnice, jagode, pečenih jabolk, marelice, banane, straciatelle, vanilije s krispiji, skuta, skutin namaz in več vrst sira: sveži sir, sir za žar in poltrdi zorjeni sir.

Kmetija Selinšek, Starše 35, 2205 Starše

Kontaktna oseba: Davorin Selinšek

Telefon: +386 (0)51 347 908 ali +386(0)31 326 519

E-naslov: davorin.selinsek@gmail.com

FB: https://www.facebook.com/kmetijaselinsek/?ref=br_rs



PRODAJNA MESTA: na kmetiji v Staršah, tržnica Miklavž na Dravskem polju

ODPIRALNI ČAS: ponedeljek – petek od 14. do 17. ure, sobota od 10. do 13. ure.

EKODANA



kozmetika, ki jo daš nase in narediš nekaj zase

Eko – predpona za naravno, brez dodatkov kemije. Tradicionalna znanja o naravi, ki so z nami že tisočletja. Dana – krajše za Danica. Kemičarka, ljubiteljica narave in ženska, ki je za svojo kožo želela in potrebovala nekaj več.

V osrčju Pohorja, nekje 1000 m nad morjem, se je tako rodila naravna in ekološka kozmetika EkoDana. Kozmetični preparati, ki nastajajo po visokih standardih, ki si jih je zastavila lastnica sama, vsebujejo minimalno 95 % sestavin, ki jih najdemo v naravi, in takšni, ki so pridelani po ekoloških standardih.

Ker ni pomembno le tisto, kar damo vase, ampak tudi nase, so naravne sestavine kozmetike EkoDana skrbno izbrane, da v popolnosti nadomeščajo kemikalije in črpajo iz zakladnice znanja naših babic, ki so dobro poznale pozitivne učinkovine posameznih zdravilnih rastlin in rož.

Ročno narejena, strogo nadzorovana in osebno preizkušena je kozmetika Eko Dana. Črpanje vsega pozitivnega iz narave in izkušnje dolgoletnega dela v kemiji, so čarobna sestavina njihove naravne in ekološke kozmetike.



PONUDBA: certificirana naravna in ekološka kozmetika (deodoranti, mila, kreme za obraz, šampon, losjon za telo, zobna pasta, gel za čiščenje obraza, ognjičevo mazilo, pilig)

EkoDana, Danica Štefok s. p., Hočko Pohorje 91, 2208 Pohorje

Kontaktna oseba: Danica Štefok

Telefon: +386 (0)40 425 465

E-naslov: danica@ekodana.si

Spletna stran: <http://www.ekodana.si/>

FB: <https://www.facebook.com/EkoDana-288058978013885/>



PRODAJNA MESTA:

Trgovina DROBROTE NARAVE,
spletna trgovina

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

ŠAMPINJONI KREVH



Okusite 30 let slovenskega znanja v Krevh šampinjonih.

Ljubezen do nabiranja gob, rojena v haloških gozdovih, je privedla, da je hobi postal družinsko podjetje, kjer dve generaciji uspešno vzgajata Krevh šampinjone in ostale gojene gobe.

Gobice, ki do vas pripotujejo le nekaj kilometrov, rastejo v skrbno nadzorovanem okolju. Za najokusnejše gobe je dovolj uporaba substratov najvišje kakovosti, voda, primerna temperatura in skrben nadzor.

Človeško oko oceni, kdaj so gobe optimalne velikosti. Človeška roka pa vsako gobico skrbno pobere in pripravi za pot do vašega krožnika.

Aromatične, okusne in sveže gobe so imenitna izbira kot samostojna jed ali dodatek k jedem.

Popularne bele in rjave šampinjone, orientalske šitake ter bukove in kraljeve ostrigarje pod blagovno znamko Krevh šampinioni najdete ob sobotah na mariborski tržnici, kjer sami izberete zelene gobe in poljubno količino.

Vse proizvode pa najdete tudi v vseh večjih prodajalnah po Sloveniji.



PONUDBA: beli in rjavi šampinjoni, šitaki, nameko, bukovi in kraljevi ostrigarji

Gojenje gob in vrtnin, Nad izviri 26, 2204 Miklavž

Kontaktna oseba: Jasna Krevh

Telefon: +386 (0) 41 526 850

E-naslov: sampinjonikrevh@yahoo.com

Spletna stran: <http://www.sampinjoni-krevh.si/>

FB: <https://www.facebook.com/krevh1/>



PRODAJNA MESTA: tržnica na Trgu svobode (sreda in petek), tržnica na Lentu (sobota), trgovske verige Mercator, Spar, Tuš in E.Leclerc.

ODPIRALNI ČAS: : petek: 16.00-22.00,
sobota: 15.00-22.00,
nedelja: 15.00-20.00,
ostale dni po dogovoru

ČEBELARSTVO & KMETIJA BRAČKO



Uživamo, kar nam narava da!

Spomin na staro mamo in njen odnos do narave je vodilo kmetije Bračko iz Hotinje vasi, kjer pridelujejo vse, kar dobrega nudi narava. Pester nabor sezonskega sadja in zelenjave, sladke dobrote, vložnine za ozimnico ter med in čebelji izdelki so pridelani s spoštovanjem do narave in začinjeni s skrivnostmi preteklih generacij.

Uživamo, kar nam narava da! je njihov moto. Zato ne uporabljajo škropiv in preparatov, ki bi povečali pridelek, a naravi škodovali.

Časi, ko se je na kmetijah pridelalo vse od semena, do končnega izdelka, še živijo na kmetiji Bračko. Viške sezonskega sadja in zelenjave spretno pretvorijo v ozimnico. Tradicijo babic in mam, ko se v vročih poletnih mesecih konzervira sadje in zelenjava, ki pozimi popestri jedilnik. Vse naštetu najdete pri gospe Franji iz kmetije Bračko.



PONUDBA: sezonsko sadje in zelenjava, vložnine: vložene gobe, pesa v vinskem kislu, kisle kumarice in paprika, namazi, domača vegeta, sladke marmelade iz sezonskega sadja ter med (cvetlični, akacijev, lipov, kostanjev) in čebelji izdelki iz voska ter vino.

**Čebelarstvo & kmetija Bračko, Stranska ulica 8,
2312 Orehova vas**

Kontaktna oseba: Franja Bračko

Telefon: +386 (0)31 507 633

E-naslov: bracko.franja@gmail.com

FB: <https://www.facebook.com/KmetijaBracko/>



PRODAJNA MESTA: njihove pridelke najdete vsako soboto na Pohorski tržnici pred Botaničnim vrtom v Pivoli ter po predhodnem dogovoru na kmetiji

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA GOLOB



Domače kolone v mrzlih zimskih mesecih, šunka za veliko noč, najboljši kosi za domačo pečenko in okusni narezki za posebne priložnosti. Globoko je svinjsko meso usidrano v našo tradicionalno kulinariko.

Na Kmetiji Golob iz Dravskega polja že vrsto desetletij vzrejajo domače slovenske prašiče in iz njih predelujejo domače suhomesnate izdelke, ki nato bogatijo mize ob vsakdanu in prazniku.

Z leti izkušenj v živinoreji danes nudijo mesnine, ki so temelj lokalne samooskrbe. Živali so skotene in vzrejene na domači kmetiji, hranjene z domačo krmo, in mesnine, ki nastajajo po domačih receptih. Iz roda v rod se predaja skrivnost suhe dedijeve klobase; mesnine, ki svoj okus doseže z uporabo naravnih sestavin in zorenjem na zraku.

S svojimi mesninami in kruhom pa razvajajo tudi na terenu. Izbrane okuse Kmetije Golob lahko postrežete gostom in poslovnim partnerjem v obliki domačih narezkov, z domačim bučnim kruhom in sladicami.



PONUDBA: pridelava suhomesnatih izdelkov iz prašičjega mesa domače reje (suha salama, bunka, meso iz kible, štajerka - klobase za kuhanje, suha slanina, dedijeva suha klobasa, šunkarca, zaseka, ...), degustacije, predstavitve, seminarji, narezki, odojki, domač kruh, orehova potica ter različno okusno pecivo za vaše dogodke in priložnosti.

Kmetija Golob, Zlatoličje 123, 2205 Starše
Kontaktna oseba: Janez Golob
Telefon: +386 (0)41 407 316
E-naslov: janez.golob123@gmail.com
FB: <https://www.facebook.com/narezki.golob>



PRODAJNA MESTA: na domu ali teren po predhodnem dogovoru

ODPIRALNI ČAS: po predhodnem dogovoru

KMETIJA HECL



Mlečni izdelki, ki s spomini na preteklost, budijo pričakovanja prihodnosti!

Le iz dobre surovine je moč pridobiti kakovosten končni izdelek. Ta stara modrost se okusi v mlečnih izdelkih Hecl.

Popoln nadzor nad življenjskimi pogoji krav mlekarič, domač predelovalni obrat in ročno delo v proizvodnji, zagotavljajo, da so izdelki Hecl brez umetnih barvil ali gensko spremenjenih organizmov (GSO). Omejena, tedenska proizvodnja zagotavlja, da so mlečni izdelki sveži, polni okusa in telesu koristnih snovi. Leta izkušenj pa so pokazala, da sta za zrele okuse, potrebna čas in natančnost.

Sodoben način življenja in spremenjeni pristopi k prehrani, spodbujajo inovativnost v proizvodnji mlečnih izdelkov. Izdelki brez laktoze, sladkorja in maščob za lažje uživanje mlečnih izdelkov. Za sladkosnede in sladokusce nudimo pester nabor jogurtov z dodatki. Za zaljubljene v sire pa smo pripravili sirove srčke in trde sire. Jedilnik lahko dopolnite še s skuto, namazi in sirotko.

Ogled kmetije: sprejemamo tudi skupine za ogled naše kmetije v Orehovi vasi, kjer lahko spoznate, kako poteka proizvodnja – in izdelke seveda tudi poizkusite.

Hecl vabi, da poskusite in uživate!



PONUDBA: trdi sir Hecl s prano skorjo, sir za žar, sir Sirček, sir Sirček zelen (peteršilj, čebula, česen, poper, curry), sir Sirček rdeč (paradižnik, paprika, česen, origano in bazilika), skuta, kislá smetana, jogurti navadni, jogurt lahek, jogurti s sadjem, jogurti s sadjem in stevio, jogurti s sadjem brez laktoze, skuta s sadjem (jagoda in borovnica), skutni namazi (zelen in rdeč), skuta lahka, sirotka in sirotka z okusom.

Kmetija Hecl (Peter in Martina), Orehova cesta 44,
2312 Orehova vas

Kontaktna oseba: Peter Hecl

Telefon: +386 (0)41 740 098

E-naslov: info@domacijogurti.si

Spletna stran: <http://www.domacijogurti.si/sl>

FB: <https://www.facebook.com/DomaciJogurtiHecl/>



PRODAJNA MESTA: tržnica v Slovenski Bistrici in Pivoli ter v Mercatorjevih trgovinah in Zadrugi dobrina (Maribor), Kmečka pekarna (Ptuj).

ODPIRALNI ČAS: Od ponedeljka do petka 15.00-19.00, sobota 9.00-12.00 ter izven delovnega časa po dogovoru.

KMETIJA PESEK



Domače je res dobro

Želite, da so piščančje meso in jajca, ki jih uživate, iz domače vzreje, lokalnega okolja, kjer ima perutnina optimalne pogoje za rast ter razvoj in se hrani z domačo krmo brez umetnih dodatkov? Preizkusite sveže piščančje meso in jajca iz kmetije Pesek.

Odgovornost do narave in dobro počutje živali sta vodilo pri vzreji piščancev - brojlerjev in kokoši nesnic. Velika vzrejna površina omogoča živalim več gibanja, boljše življenjske pogoje in manj stresa. Manjša jata pa omogoča optimalnejši nadzor.

Doma vzrejena in pripravljena krma je prilagojena glede na sezonske potrebe perutnine in nadomešča dodajanje različnih preparatov. Počasna in daljša rast piščancev pa zagotavlja, da je meso dozorelo, polnega okusa in ohranja optimalne hranilne vrednosti. Zaradi lastne klavnice in predelave manjših količin hkrati je meso sveže in pri naročniku že v 12. urah.

Prosta reja na zelenicah Dravskega polja omogoča kokošim nesnicam veliko gibanja na svežem zraku, pašo, ki še dodatno oplemeniti jajca z vitamini in minerali ter optimalne življenjske pogoje, ki kokošim podaljšajo optimalno nesnost. Sortirnica jajc omogoča, da pridejo jajca do kupcev nepoškodovana. Z vzorčenjem po načrtu pa je zagotovljena kakovost in svežina produkta.

Iz naslova lokalne samooskrbe vam nudimo sveže piščančje meso v 2-mesečnih vzrejnih intervalih, celoletno ponudbo svežih jajc ter tradicionalno izdelanih testenin iz pšenične, pirine in ajdove moke.



PONUDBA: sveži piščanci na voljo 5 x na leto po 14 dni, sveža jajca in testenine na voljo celo leto

Kmetija Pesek, Zlatoličje 57, 2205 Starše

Kontaktna oseba: Alenka Pesek

Telefon: +386 (0)31 874 725

E-naslov: alenka.pesek@hotmail.com

PRODAJNA MESTA: na domačiji, dostava po dogovoru



ODPIRALNI ČAS: od ponedeljka do petka med 12. in 18. uro

KMETIJA ŠOLAR



Pečemo, kot so pekle naše babice

Vonj sveže pečenega kruha. Gotovo eden najprijetnejših dražljajev za naše čute. Če temu dodamo še okus domačih sestavin, peko v krušni peči in roko gospodinje, dobimo domače dobrote iz kmetije Šolar.

Kruh na drva, kot ga ljubkovalno imenuje gospodinja, je superhrana, ob kateri so zrasle generacije naših prednikov. Danes pa se z nostalgijo vračamo h kruhu, kot so ga pekle babice. Zapečena skorja in čvrsta struktura krasijo mešani - rženi, pirin ter ajdov kruh.

Ugriznite v domačo gibanico in si praznike pričarajte z domačim sadnim ali mlečnim kruhom ter več vrstami potic.

Domač kruh in ostali pekovski izdelki zaradi uporabe domačih, lokalnih in visoko kakovostnih sestavin ohranijo svežino dlje časa.

Seveda pa se morate svežim pekovskim izdelkom, ki ste jih naročili ali kupili na tržnici, upreti tako dolgo, da to preizkusite.



PONUDBA: kruh (pšenično - rženi, pšenično – koruzni, ajdov z orehi, pirin in ajdov), sadni in mlečni kruh, gibanica (skutina in orehova), več vrst potic (potratna, orehova, makova, pehtranova).

Kmetija Šolar, Marjeta na Dravskem polju 71,
2206 Marjeta na Dravskem polju

Kontaktna oseba: Vida Šolar

Telefon: +386 (0)51 307 693

E-naslov: solar.marjeta@gmail.com

FB: <https://www.facebook.com/vida.solar.7>



PRODAJNA MESTA: petek popoldan tržnica Miklavž na Dravskem polju, sobota dopoldan trgovski center Qlandia Maribor, po predhodnem naročilu prodaja na domu.

ODPIRALNI ČAS:
po predhodnem naročilu

VINOTOČ ŠEGA



Koliko svojih sosedov poznate? Kdaj ste na zadnje z njimi spregovorili več kot besedo ali dve? Vedno manj je prostorov srečevanja in druženja, kjer bi se gradili medčloveški odnosi. Takšen prostor še vedno ponuja Vinotoč Šega v Radizelu. Prostor, kjer lahko ob kozarcu dobrega vina pokramljate s sovaščani ali pogostite svojo družbo ob posebnih dogodkih.

Otroška leta, preživeta v vinogradih, so v gospodinjki Mariji vzbudila željo, imeti lastno vinsko trto. Kjer bi z delom in znanjem vzgojila in ustvarila dobro vino. Z vztrajnostjo in izkušnjami jima je z možem to tudi uspelo. Zdaj sadove svojega dela in družabno naravo delita z gosti v vinotoču Šega.

V domačem ambientu, ki sprejme manjšo skupino, vam gospodar postreže z domačim vinom in dobro družbo. Gospodinja pa za vas pripravi narezke in speče domač kruh iz krušne peči.

Za hrano in pijačo poskrbijo pri Vinotoču Šega. Vsak vikend ali ob predhodnem naročilu, prinesite le dobro voljo.



Vinotoč Šega, Kolmanova cesta 66,
2312 Orehova vas

Kontaktna oseba: Marija Šega

Telefon: +386 (0) 2 60 59 501, +386 (0)41 896 671

E-naslov: marija.ssega@gmail.com

FB: <https://www.facebook.com/Vinoto%C4%8D-%C5%A0ega-260636204327957/>

PONUDBA: narezki in gibanica, bunka, meso iz tunke, domača salama in kranjska klobasa iz zaseke ter renski, laški rizling in mešano vino.

ODPIRALNI ČAS: : petek: 16.00-22.00, sobota: 15.00-22.00, nedelja: 15.00-20.00, ostale dni po dogovoru

MOZAIK DOBROT



Že vrsto let se v sklopu dopolnilne dejavnosti na kmetiji ukvarjamo z ekološkim sadjarstvom in živinorejo. V letu 2015 smo naš program nadgradili. S strani MDDSZ smo pridobili status zaposlitvenega centra. Naše poslanstvo je zaposlovanje najtežje zaposljivih invalidov, kateri na realnem trgu dela nimajo možnosti zaposlitve.

Stara modrost pravi: »Naj bo hrana vaše zdravilo in zdravilo vaša hrana. »

Naša osnovni cilj je omogočiti ljudem zdravo in kakovostno življenje. Uresničujemo jo z bogato paleto izdelkov ekološke in konvencionalne pridelave.

Pekovske proizvode, ki jih ponujamo, prepoznate po bogatem in tradicionalnem okusu. Ker zelo dobro poznamo zahteve lokalnih potrošnikov, glede okusov in načina priprave hrane, v svoje recepture prenašamo tudi tradicionalne okuse in postopke, kar bogati pestrost ponudbe naših izdelkov.



PONUDBA: sezonska zelenjava, sezonsko sadje, konzervirano sadje in zelenjava, marmelade (ribez, malina, jagoda, sliva, sliva z temno čokolado, jabolka in hruška, hruška z kokosom in ingverjem, hruška z belo čokolado, hruška, breskev) suhomesnati izdelki, drobno pecivo, biskvitno pecivo, ostalo pecivo, gibanice, potice, rezanci in široki rezanci, različne vrste kruha.

Mozaik dobrot,
Zavod za zaposlovanje invalidnih oseb Fram,
Tajna 26, 2313 Fram

FB: <https://www.facebook.com/mozaikdobrot/>



PRODAJNA MESTA: razstavno – prodajna stojnica Mercator Center Maribor in Celje, sodelovanje z trgovinami: Mesnice Kamnik, Trgovine Slogan, Kangličina spletna tržnica, prodaja na domu



ODPIRALNI ČAS: od ponedeljka do petka od 6.00 – 14.00 ure, oz. po predhodnem dogovoru

BIO KMETIJA PODGRAJŠEK



Sveže, zdravo in kakovostno, da smo zadovoljni

Črešnjevce leži na 294 metrih nad morjem v občini Slovenska Bistrica. Zraven cerkve sv. Mihaela se nahaja kmetija PODGRAJŠEK že od leta 1831. Narava na tem območju omogoča, da se je človek že od nekdaj ukvarjal s pridelavo sadja in ostalih pridelkov. Jabolka s tega področja so bila že takrat zelo cenjena na dunajskem dvoru.

Leta 2002 se je kmetija preusmerila v ekološko pridelovanje sadja in žit in tako smo sedaj prepoznavni pod blagovno znamko BIO PODGRAJŠEK.

Okus in svežina jabolk BIO TOPAZ vas popeljeta v čas, ko še ni bilo pridelovanje jabolk odvisno samo od sintetičnih škropiv in umetnih gnojil in skladiščenje brez dodatkov za dolgo obstojnost in svežino jabolk.

Jabolka so bila pridelana z veliko ljubeznijo in v tesnem sodelovanju z naravo. Ljubezen nam daje energijo za življenje. To energijo vam bodo dala jabolka iz kmetije Podgrajšek, ki vam bodo pomagala pregnati stresne trenutke sedanjega časa.



BIO kmetija PODGRAJŠEK, Črešnjevce 104,
2310 Slovenska Bistrica
Kontaktna oseba: Marjan Podgrajšek
Telefon: +386 (0)31 247 919
E-naslov: marjan.podgrajsek@amis.net

PRODAJNA MESTA: domača prodajalna na Črešnjevcu 104 pri Slovenski Bistrici, BIO prodajalne Norma po Sloveniji, trgovina Ajda v Mariboru, BIO tržnica v Europarku v Mariboru. Oskrbujemo vrtce in osnovne šole po Sloveniji.

PONUDBA: jabolka TOPAZ, zgodnja sorta jabolk Sansa, hruške Uta in Conferans, izdelki iz jabolk: čips, krehliji, sok in kis. Pester izbor žit (pira, pšenica, rž, oves, ječmen, koruza, proso, ajda). V lastnem mlinu meljemo žita tako, da je na voljo vedno sveža domača moka. Zraven tega še imamo kaše, zdrobe, kosmiče in bučno olje



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJSKA ZADRUGA RAČE



Vse domače – KZ Rače

Kmetijska zadruga Rače ima več kot 60 letno tradicijo in se je skozi zgodovino razvijala na trdnih temeljih delovnega kmečkega prebivalstva. S strateško izredno ugodno lego zadruga Rače leži na stičišču vseh pomembnih prometnic obdana z rodovitno ravnino Dravskega polja in kmetijsko razvitega hribovitega Framskega Pohorja .

Poslanstvo zadruga je, da deluje kot povezovalni člen med kmeti in kupci, da odkupuje njihove tržne viške in da kmete oskrbuje z repro materialom in gradbenim materialom. Zadruga ima 155 članov, ki so tudi njeni lastniki. Zadruga uspešno sodeluje tudi z lokalno skupnostjo, s pomočjo katere uvajamo v naš prodajni program tradicionalne, lokalne doma pripravljene izdelke .

Glavna dejavnost zadruga je klavništvo, prodaja mesa in mesnih izdelko , ki ga zadruga razvija že 50 let . Klavnica je na 7 mestu po številu zakola v državi in je eden najmodernejših tovrstnih obratov. Vizija zadruga je, da odkupujemo in tržimo meso živali, ki so vzrejene v Sloveniji in od lokalnih rejcev. Skupaj z rastjo klavništva je raslo tudi povpraševanje po mesu in mesnih izdelkih. Zato je zadruga v letu 2011 zgradila novo mesnico z predelovalnim obratom , ki je ravno zaradi svoje tradicionalnosti in sledenja samo odkupovanja samo v Sloveniji vzrejenih živali eden najbolj obiskanih mesnic v regiji.



PONUDBA: Goveje, telečje, svinjsko, jagnječje meso in mesni izdelki. Tradicionalni po klasičnih recepturah pripravljene mesni izdelki (klasično prekajeni) domače klobase, meso iz kible, zaseka, salame, prekajeno meso, čevapčiči, pleskavice, žar klobase, najboljši biftek, kašnice in krvavice - vse ročno pripravljeno in vedno sveže; zorjeno goveje meso različnih rezov za najzahtevnejše mojstre žara

Kmetijska zadruga Rače z.o.o ,
Cesta talcev 1 , 2327 Rače
Kontaktna oseba: Ivan Lenart
Telefon: +386 (0)2 609 60 70 - uprava
+386 (0)2 608 12 01 - mesnica
E-naslov: info@kz-race.si
Spletna stran: www.kz-race.si
FB: <https://www.facebook.com/kzrace>

PRODAJNA MESTA: Mesnica KZ Rače, potujoča prodajalna po razporedu (glej spletno stran)



ODPIRALNI ČAS: ponedeljek, 7.00 - 12.00,
torek – petek: 7.00 - 18.00, sobota: 7.00 - 12.00

VINOGRADNIŠTVO PEČOVNIK - MARTINUS



Trta obdana z ljubeznijo, vino pridelano s ponosom

Okusite legende o vitezih, pogumni Marjeti in pohorskih čarovnijah v vinu vinogradništva Pečovnik.

Na sončnih hribih, ki se dvigajo nad Slovensko Bistrico, že dolga stoletja pridelujejo vino, ki nosi ime po kraju, ki ga večina izgovori z nasmeškom na obrazu - Ritoznojčan.

Izredne vinogradniške lege na optimalni nadmorski višini, flišna tla, ostanek panonskega morja in ugodna klima, dajejo vinom iz Ritoznoja svežino in polnost okusa.

Pot je družino Pečovnik iz Pohorja zanesla v Ritoznoj, kjer počasi, a vztrajno ustvarjajo svojo zgodbo o vinu. Na sončnih pobočjih pridelujejo sortna vina in vino Ritoznojčan, ki jih hranijo v več sto let stari kleti. Le-ta je dokaz poznavanja zakonov narave generacij pred nami.

Obiščite klet Pečovnik-Martinus ter prisluhnite zgodbam Ritoznoja in njihovih vin.



PONUDBA:

izbrana sortna vina, Ritoznojčan PTP

Vinogradništvo Pečovnik-Martinus, Ritoznoj 22,

2310 Slovenska Bistrica

Kontaktna oseba: Jože Pečovnik

Telefon: +386 (0)31 388 980

E-naslov: jpecovnik@gmail.com

Spletna stran: <http://ritoznojcan.si>

FB: Vina Martinus



PRODAJNA MESTA: na domu

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

DOMAČE TESTENINE JO VI



Domače testenine JO VI, narejene s srcem

Domače testenine Jo VI so ročno izdelane in na zraku posušene testenine. Za okusne domače testenine potrebujemo kakovostne surovine. Za jajčne domače testenine, jušne rezance in ribano kašo so ključnega pomena sveža jajca, ki jih znesejo kokoši proste reje. Domačim polnozrnatim testeninam in rezancem daje izjemno bogat okus sveža na kamne zmleta polnozrnata pirina in pšenična moka. Korenčkove in špinačne testenine odlikuje okus zelenjave, ki prevladuje v korenčkovih in špinačnih svederčkih



PONUDBA: jušni rezanci, ribana kaša, jajčni široki rezanci, jajčne domače testenine, špinačni široki rezanci, pisane domače testenine, pšenične polnozrnate domače testenine, pšenični polnozrnat rezanci, pirine polnozrnate domače testenine, pirini polnozrnat široki rezanci

Domače testenine JO VI, Jožef Babšek s.p.

Brezje pri Poljčanah 18a, 2319 Poljčane

Kontaktna oseba: Jožef Babšek

FB: <https://www.facebook.com/Doma%C4%8Dtestenine-JOVI-488816318194214/>

PRODAJNA MESTA: doma, tržnica Poljčane, RCN Poljčane – razstavni prostor Društva zakladov Dravinjske doline, stojnica na raznih sejmim in prireditvah.



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA JANČIČ



dolgoletna tradicija skrbne gospodinje

Na obrobju majne vasice, od koder se vidi le prelep pogled na Boč, skoraj v gozdu se skriva majhna kmetija, ki vabi v svoj objem vse, ki želijo okusiti dobrote neoskrunjene narave.

Tukaj že 40 let na majhni njivici zraven koruze zgodaj spomladi začnem s sajenjem drobnega čebulčka in česna, ki ni prav nič škropljen in ga na jesen skrbne roke spletejo v majne kitke.

Na pašniku se pase čreda drobnice, okrog kmetije pa veselo gagajo račke in kikirikajo petelinčki, ki čakajo, da si jih pridete ogledat.

PRODAJNA MESTA: spletna trgovina, v društvu Zakladov Dravinjske doline in na domačiji

PONUDBA: Čebula in česen za ozimnico, meso mladih jagneti in kozličkov, sveži okus kozjega mleka.

V jeseni pa vabimo na ličkanje koruze, kjer ne manjka zlatega domačega kruha in skutne gibanice.

Kmetija Milena Jančič, Ložnica 12a, 2321 Makole

Kontaktna oseba: Milena Jančič in Marjan Jančič

Telefon : +386 (0)31 467 107 (Milena)

+386 (0)70 791 626 (Marjan)

E. mail: milena.jancic@tehnikaset.si;

jani.marjan948@gmail.com



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA KRAJNČIČ



Smo družinska kmetija iz kraja Črešnjevec pri Slovenski Bistrici ter se od leta 2006 ukvarjamo z pridelavo in prodajo lupinastega sadja- lešnikov. Na naši kmetiji se kmetuje na naravi prijazen način, imamo lastno strojno linijo za celotno proizvodnjo (od pobiranja, čiščenja, sušenja ter luščenja) tako, da lahko strankam vedno zagotovimo sveže lešnike, saj luščimo sproti. Lešnike prodajamo pod blagovno znamko "SLOVENSKI LEŠNIK" ter imamo certificirano pridelavo pod okriljem Inštituta koncert integrirana pridelava ter letošnji Izbrana kakovost Slovenije.



PONUDBA: Oluščeni navadni lešniki, oluščeni praženi lešniki, pakirani v vrečke iz papirja

Kmetija Krajncič, Črešnjevec 105/a,
2310 Slovenska Bistrica
tel. štev.: +386(0)51 683 121 (Klemen)
tel. štev.: +386 (0)41 898 013 (Jože)
e-mail : klemen.krajncic9@gmail.com



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA LOKABEC



Domače s kmetije

Med Pohorjem in Halozami je kraj ČREŠNJEVEC pri Slovenski Bistrici, kjer se trudimo mi, ki smo poljedelsko živinorejska kmetija.

V spletu okoliščin, leta 1986 mama Majda in oče Branko prevzameta kmetijo, ki sta jo obdelovala Franček in Milan po domače LOKABEC .

PONUDBA: Žita- pšenica, koruza, ajda; bučna semena za olje
PRIHAJAJOČA PONUDBA: izdelki iz krušne peči na drva, kruhi več vrst, keksi, pogače.

Kmetija Lokabec, Črešnjevec 109,
2310 Slovenska Bistrica
Kontaktna oseba: Pahič Uroš
E-naslov: urospahic@gmail.com



KMETIJA VOLK



Hrana, ki nahrani

Kmetija je združila tradicijo pridelave zelenjave z novo svežino znanja ekološke pridelave. Tako se je začela pisati nova zgodba višjega standarda pridelave zelenjave, s tem pa tudi bolj pestra izbira sezonske zelenjave, ki vas bo v zimskih mesecih pogrela in napolnila s potrebnimi vitamini ter v poletnih mesecih ponudila ideje za sveže in lahke obroke.

Del zunanjih površin se obdeluje po načelih biodinamike, kar je najvišji standard pridelave, razliko pa lahko okusite tudi sami.

Črpajte svoj vir vsakodnevne energije in zdravja iz več kot 30 vrst sezonske zelenjave. Zdrava zemlja je vir moči in svežine rastlin, ki iz kakovostne osnove črpajo vse potrebne hranilne snovi in tako za uspešen razvoj ne potrebujejo kemičnih dodatkov. Kar tudi pomeni, da ob uživanju kakovostne hrane ne potrebujete prehranskih dodatkov, kajti najboljše super živilo je sezonska lokalno pridelana ekološka hrana. Telo vam bo hvaležno za vitaminski paket v različnih oblikah zelenjave.

Svežina izbrane zelenjave in kratka pot s kmetije do vašega krožnika so zagotovilo kakovosti.



PONUDBA:

več kot 30 vrst sezonske zelenjave

PRODAJNA MESTA: Sele pri
Polskavi 16a, Pragersko
PE Bizjakova ul. 10, Pragersko

Sonja Sreš, nosilka dop. dejavnosti na kmetiji,
Kmetija Volk, Sele pri Polskavi 16a, Pragersko
T: 051 316 261

E: sres.sonja@gmail.com

W: kmetijavolk.si

FB: www.facebook.com/kmetijavolk.si/

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMEČKA PEKARNA JANJA METLIČAR



Pristno domače, od testenin do pogače

Visoko kakovost, ki jo potrjujejo številna priznanja in znaki kakovosti, zagotavlja uporaba domačih in lokalno pridelanih surovin preverjenih proizvajalcev.

Dolgoletne izkušnje in preverjeni recepti pričarajo pristne okuse.

Če iščete lokalno hrano, domače okuse, če želite, da vam hrana pričara nostalgijo, če vam je pomemben izvor in kakovost izdelka, potem smo mi pravi naslov.



PONUDBA:

testenine, pekovsko pecivo, keksi, kruh, gibanice, potice

Kmečka pekarna Janja Metličar,
Zgornje Jablane 30a, 2326 Cirkovce

Kontaktna oseba: Janja Metličar

Telefon: +386 (0) 41 394 272

E-naslov: info@kmeckapekarna.si

Spletna stran: <http://www.kmeckapekarna.si>

FB: <https://www.facebook.com/Aronija-EKO>



PRODAJNA MESTA: pekarna

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA BOLCAR



Zelenjava za vsak dan



PRODAJNA MESTA: na domu, tržnice

Kmetija Bolcar, Spuhlja 53, 2250 Ptuj

Kontaktna oseba: Franc Bolcar

Telefon: +386 (0) 41 336 476

E-naslov: lilijana.psjd@gmail.com

Spletna stran: <http://www.aronija-eko.si/>

FB: <https://www.facebook.com/Aronija-EKO>



PONUDBA: solate, radič, motovilec, fižola, čebula, zelje, cvetača, brokoli, korenje, peteršilj, zelena ...

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA KOTNIK



Le zakaj je tako dobro?...ker je narejeno z ljubeznijo za vas.

Z vero vase, hvaležni naravi ter zanju in izkušnjami prednikov, delamo v ritmu današnjega časa. Delamo vedno bolje, vztrajno in z ljubeznijo. Delamo na poljih in travnikih, v hlevu pri živini ter nenazadnje tudi na naši sirarni.

Pridelujemo in predelujemo za Vas, za nas in naposled za ves svet, del katerega smo.



PONUDBA: domači jogurti, šikolski jogurt, kotnikov trikotnik, domača skuta, sirotka, sklečka zdravja, rožmarinke, maslo, sončnično olje

Kmetija Kotnik, Šikole 30, 2331 Pragersko

Kontaktna oseba: Janja Gajst Kotnik

Telefon: +386 (0) 51 636 229

E-naslov: samjanja@gmail.com

KMETIJA KOTNIK
Šikole 30, SI - 2331 Pragersko, Slovenija, T: 051 636 229

Le zakaj je tako dober...?

**DOMAČI
JOGURT**

...ker smo ga z ljubeznijo naredili za vas.

Sestavine:
sveže delno posneto in nehomogenizirano mleko
lastne pridelave z dodatkom probiotične mlečnokislinske kulture.

Hraniti pri temperaturi do +6 °C Neto količina: **0,5L**



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA ROLA



Prise

Zeleni znanilec pomladi, ki prebudi tudi najbolj zaspane kulinarične sladokusce. Zeleni šparglji so polni vitaminov in mineralov, ki telo očistijo zimskih pregeh.

Šparglje že več let uspešno gojijo na kmetiji Rola pri Ptujju. Tla Slovenskih Goric so se s svojo prepustnostjo izkazala za primeren prostor gojenja te zelenjave. Podnebje, z obilico sonca in veliko vetra, omogoča razvoj špargljev do polnega okusa, brez uporabe kemičnih sredstev.

Vzgoja in obiranje špargljev poteka na kmetiji Rola ročno. Proizvodnja manjših količin omogoča reden nadzor nad uspevanjem rastlin, obiranje, ko so ravno prav veliki ter ročno pakiranje in zadnji pregled šopkov .

Zgodovina vzgoje špargljev sega nazaj že več tisoč let. Zaradi njihovih pozitivnih lastnosti na telo in življenjsko moč so jih cenili tudi stari Rimljani in Grki. Danes pa ponovno odkrivamo njihovo kulinarično vrednost v juhah, omakah, omletah in prilogah.



PONUDBA: šparglji

Kmetija Rola, Irena Rola,
Črmlja 12a, 2254 Trnovska vas
Kontaktna oseba: Irena Rola
Telefon: +386 (0) 41 868 692
E-naslov: irena.rola1@gmail.com

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru



TURISTIČNA KMETIJA AMUR



V mirnem okolju ob štirih ribnikih vam ponujamo odlično domačo hrano, dobro vino in oddih. .



PONUDBA: jabolka, jabolčni sok, bučno olje; prostor za zaključene družbe, športni ribolov, možnost kampiranja

**Turistična kmetija Amur, Bodkovci 47, 2256
Juršinci**

Kontaktna oseba: Angela Slodnjak

Telefon: +386 (0) 31 451 701 in
+386 (0) 31 766 629 (Urban)

E-naslov:

Spletna stran: <http://www.aronija-eko.si/>

FB: <https://www.facebook.com/Aronija-EKO>

PRODAJNA MESTA: na domu



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

ZELENJAVA LAH



Tradicija pridelave zelenjave nas. Lahove, spremlja od otroštva. Zmeraj smo gojili pristen stik z naravo. Kakovost hrane, ki jo uživamo, nam veliko pomeni. Zato odločitev o pridelavi domače zelenjave na družinski kmetiji v Podvincah pri Ptuj



PONUDBA: zelenjava

Zelenjava Lah, Podvinci 71a, 2250 Ptuj

Kontaktna oseba: Damjana Lah

Telefon: +386 (0) 31 349 134



PRODAJNA MESTA: na kmetiji

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA DREVENŠEK



... iz mozaika narave

100 let tradicije, znanja in izkušenj v okusu Štajerskega bobu.

Na kmetiji Drevenšek se ukvarjamo s predelavo krompirja že več kot stoletje. Naši predniki so krompir prenašali in skladiščili v pletenih košarah – korpah, katere ohranjamo kot spomin na znanje in izkušnje še danes in zaradi katerih ima naš krompir okus tradicije.

Dober glas o bobu je segel tudi čez meja domovine, ko so vagoni slovenskega krompirja potovali širom držav bivše Jugoslavije.



PONUDBA: sveža aronija in predelani proizvodi: 100 % matični ekološki sok, čaj, sadni namaz, mešani sadni namaz, sirup, mešani sadni sok jurka in aronija, sušena aronija, žganje iz aronije ter izvrstni liker aronijevec

**Kmetija Drevenšek d.o.o., Gerečja vas 14,
2288 Hajdina**

Kontaktna oseba: Jure Drevenšek

Telefon: +386 (0) 70 732 487

E-naslov: drevensekjure@gmail.com

Spletna stran:

FB: <https://>

PRODAJNA MESTA: na domu,
tržnica



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

ČEBELARSTVO PAVLOVIČ



Naj bo vaš dan meden z izdelki čebelarstva Pavlovič

Čebelarstvo Pavlovič nudi popolno doživetje čebelarstva kot poklica, poslanstva in užitka. Ponudba njihovih izdelkov in storitev obsega več vrst medu, čebelje izdelke in ponudbo API turizma.

Med z geografsko označbo je nabran med Donačko goro in reko Sotlo, kjer industrija in kmetijstvo še nista pustila sledi. Odgovorno ravnanje s čebelami in redne kontrole pa so zagotovilo, da so Pavlovičevi izdelki najvišje kakovosti. Ozaveščanje o pomenu čebel širijo v čebelarstvu Pavlovič s programi za obiskovalce, ki zajemajo: pokušino medenih dobrot, zgodbo o čebelah in naši povezanosti z njimi in ogled medovitega vrta. V notranjost panja lahko pokukate v učnem panju in svoje tegobe preženete v api terapevtskem čebelnjaku.



PONUDBA: med, cvetni prah, propolis, matični mleček, čebelje družine, izdelki za krepitev imunskega sistema, likerji, med z dodatki, sveče in turistični ogledi.

Čebelarstvo Pavlovič, Log 63, 3252 Rogatec

Kontaktna oseba: Slavko Pavlovič

Telefon: 03/ 810 60 06, 040 814 270

E-naslov: pavlovic.slavko@siol.net

Spletna stran: <http://www.storzek.net/cebelaarstvo-pavlovic/index.html>

FB: <https://www.facebook.com/cebelaarstvo.pavlovic>



PRODAJNA MESTA: na domu, tržnice

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA IVANC



Poskusite izvirno, naravno in domače v izdelkih kmetije Ivanc

Kmetija Ivanc vas v osrčju Kozjanskega parka preseneti s pisanim naborom ekoloških produktov hrane. Med spoznavanjem bogate tradicije kmetije vas popeljejo tudi po travniškem sadovnjaku ob hiši, kjer se naužijete lepot narave ter spoznate različne sorte visokodebelnih travniških jablan. Ob skrbni pridelavi domačih izdelkov mlada družina daje prednost sonaravnemu kmetovanju, zato njihovi produkti veljajo za visokokakovostne ekološke izdelke. Prepustite se izkušnji v naravi ter razvajajte brbončice z okusi zdravih in domačih dobrot.



PONUDBA: različne moke, kaše, testenine, zdrob, kosmiči, sadni sokovi, jabolčni kis, olja, čaji.

Kmetija Ivanc, Vrenska Gorca 10, 3255 Buče

Kontaktna oseba: Daniela Dervarič Ivanc

Telefon: +386 (0)41 794 090

E-naslov: info@kmetijaivanc.si

Spletna stran: <http://www.kmetijaivanc.si/>

FB: <https://sl->

[si.facebook.com/kmetijaivanc.si/](https://sl-si.facebook.com/kmetijaivanc.si/)



PRODAJNA MESTA:

na domu, tržnice, trgovina Lidl (Lojtr'ca Domačih), trgovina Jager Šmarje pri Jelšah, trgovina Kašča



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA DEBELAK



Ko zdravju pomaga ljudska modrost pridelkov kmetije Debelak

Vas zanima domače zdravilstvo in bi želeli slišati kakšen babičin nasvet za zdravo življenje? Potem obiščite kmetijo Debelak in spoznajte zdravilno moč avtohtonih rastlin. Na kmetiji lahko zbirate med pisanim naborom zeliščnih izdelkov, izdelkov za osebno nego ali pa preprosto izberete pridelke/vložnine za vašo ozimnico. Krajina daje pridelkom posebno aromatičnost in polnost okusov, dodaten pečat pa dajeta tudi čisto okolje in zdravilna voda iz Rogaške Slatine.

KMETIJA DEBELAK

PONUDBA: čaji, zeliščni sirupi, tinkture, sušeno sadje, sokovi, jabolčni kis, zelenjava

Kmetija Debelak, Topole 26, 3250 Rogaška Slatina

Kontaktna oseba: Edita Mlakar

Telefon: +386 (0) 40 390 155

E-naslov: edita.mlajkar1@gmail.com

Spletna stran: www.kmetija-debelak.si

FB: <https://www.facebook.com/Kmetija-Debelak>

PRODAJNA MESTA:

lokalne tržnice in tržnica v City Centru Celje (vsak petek)



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA GORJUP



Do kraljevskega obroka z mesnimi izdelki kmetije Gorjup

Družinska kmetija Gorjup, le hrib oddaljena od Kozjega, je pravo mesto za vse ljubitelje domačega mesa in mesnih izdelkov. Okuse kupcev nagovarjajo s pestro paletto izdelkov, ki so kakovostni in nosijo pečat okusa – domače. Ni pomembno, če ste ljubitelji svežih mesnin ali ravno prav dimljenih in sušenih salam, s sodobno predelovalnico ter starimi recepti, ki so jih poznali še dedki, Gorjupovi spretno povezujejo stare recepte in nove okuse. Prepustite se tradiciji in na kmetiji Gorjup spoznajte, kako hrana pride od hleva do krožnika.



PONUDBA: svinjske in goveje mesnine (suhe salame, domače klobase, tlačenke), svinjska mast z ocvirki, sveže meso.

Kmetija Gorjup, Zdole 45, 3260 Kozje
Kontaktna oseba: Karel Gorjup
Telefon: +386 (0)41 809 547
E-naslov: karel.gorjup@gmail.com
FB: <https://www.facebook.com/Kmetija-Gorjup-761906743982616/>



PRODAJNA MESTA:
tržnice, na domu



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA GOLEŽ



Domače skomine na stare čase z izdelki kmetije Golež

Na kmetiji Golež lahko izkusite klasiko slovenske kulinarike, saj s svojimi izdelki prisegajo na načelo "domače je boljše". Njihova ponudba zajema več vrst kruha iz domače moke, jušne rezance ter potice, ki vas popeljejo do spominov vašega otroštva. Pika na i je sladka kremna rezina, po kateri se boste še raje vračali na kmetijo Golež. Njihovi izdelki zaradi načina izdelave in sezonskosti zagotavljajo visoko kvaliteto, svoje doživetje pa lahko Pr'Antonovih razširite še z dodatno predstavitvijo kmetije ali se preizkusite v peki kruha.



PONUDBA: različne vrste kruh, testenine, potice, kremne rezine, ogledi kmetije in krušne peči, prikaz predelave hrane in peke kruha.

Kmetija Golež, Rakovec 8, 3231 Grobelno
Kontaktna oseba: Magdalena Golež
Telefon: 051 262 460
E-naslov: megyboznik@gmail.com



avtor fotografije: Barbara Remec, Kmečki glas

PRODAJNA MESTA: trgovina
Kašča, tržnice, na domu

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

DRUŠTVO ŽENA DONAČKA GORA



Doživite čar domačih jedi izpod Donačke

Donačka gora, hrib nad Rogatecem, zaznamuje tako gričevnato pokrajino kot tudi ljudi, ki živijo pod njim. Značilnost krajine je tamkajšnje žene spodbudilo k iznajdljivemu gospodinjstvu, zato so še danes domači izdelki njihov velik ponos. Tukaj najdete različne potice in pogače in slanike, za katere je potrebna še posebej spretna in potrpežljiva roka. Zato ob naslednjem obisku le poskusite jedi izpod Donačke in se prepričajte o posebnem okusu.



PONUDBA: prodaja izdelkov iz krušne peči
(potice, kruh, jerpica, domače pecivo)

Društvo žena Donačka gora, Donačka gora 4a,
3252 Rogatec
Kontaktna oseba: Agica Kunstek
Telefon: +386 (0)3 582 76 60, +386 (0)51 399 010
FB: <https://sl-si.facebook.com/drustvozena.donackagora>



PRODAJNA MESTA: tržnice,
stojnice pred trgovino Mercator
Rogatec



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA KORUNOVO



Privoščite si eliksir mladosti na kmetiji Korunovo

V zavetju Boča najdete nasad aronije, ki ji pripisujejo veliko zdravilno moč, s svojim pozitivnim vplivom na zdravje pa celo upočasni staranje. Njene sestavine krepijo imunski sistem ter blagodejno vplivajo na številne telesne tegobe sodobnega človeka. Ravno dovolj velik nasad omogoča ročno pobiranje sadežev ter ekološko pridelavo. Na kmetiji Korunovo zatrjujejo, da se dobro počutje začne v najmanjših celicah, zato ne zamudite poletnega dneva odprtih vrat, ko se lahko pridružite ročnemu obiranju eliksirja mladosti.



PONUDBA: 100-odstotini matični sok, sirup, marmelada, čaj, prah (vsi izdelki iz 100% aronije), sveža aronija

Kmetija Korunovo, Čača vas 30, 3241 Kostrivnica

Kontaktna oseba: Rozalija Šket

Telefon: +386 (0)68 643 571

E-naslov: aronija.rozi@gmail.com

FB: <https://www.facebook.com/Aronija-na-Korunovem-741160272660149/>

(Aronija na Korunovem)



PRODAJNA MESTA:

na domu, tržnice,
trgovina Kašča



ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

DRUŠTVO AJDA



Preпустite se okusom tradicije s ščepcem sedanjosti v družbi članic Ajde

Društvo kmetic Ajda šteje več kot 260 članic, kmečkih žena iz območja Šmarja pri Jelšah, Podčetrтка, Kozjega in Bistrice ob Sotli, ki jih združuje želja po druženju, izobraževanju in ohranjanju tradicije. "Prenašalke tradicije" vestno ohranjajo gospodinjska znanja svojih mam ter jih spretno prenašajo, nekatere že na svoje vnuke. Kozjanski krapi, mlinčeva potica, pogače in domači kruh so le del pestrega nabora jedi, ki jih pripravljajo članice društva Ajda.



PONUDBA: izdelki krušne peke

Društvo kmetic Ajda, Celjska cesta 6,
3240 Šmarje pri Jelšah
Kontaktna oseba: Francka Javeršek
Telefon: 031 793 593



PRODAJNA MESTA: tržnice

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA JAGRIČ



Vina izpod kozjanskih vrhov kmetije Jagrič

Kmetija Jagrič še danes ohranja pradedkovo tradicijo pridelave vina in mešane samooskrbe. V vinogradih, tik pod Vetrnikom, s skrbnim in sonaravnim vinogradništvom zagotavljajo kvalitetna sortna vina, za katera pravijo, da imajo okus po vetru. Na obisku pri Jagričevih si lahko ogledate tudi staro ročno tiskalnico, ki nosi letnico 1874 ter se sprehodite po nasadu lešnikov.

V domači kleti se prepustite postrežbi gospodarja, razvajajte svoje brbončice ob lokalni kulinariki ter se spočijte ob pogledu na kozjanske griče.



PONUDBA: sortna vina, lešniki

PRODAJNA MESTA:
na domu, tržnice

Ekološka kmetija Jagrič, Gorjane 17b,
3257 Podsreda

Kontaktna oseba: Jernej Jagrič

Telefon: 041 834 761

E-naslov: jagric.jernej@gmail.com

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru

KMETIJA PEČNIK



Obogatite svojo mizo z domačimi izdelki kmetije Pečovnik

V pokrajini reke Sotle najdete kmetijo Pečnik, kjer živinorejsko dejavnost dopolnjujejo z lastno predelavo mesnin, ponudbo arhivskih vin in nešteto dobrotami, ki nastajajo izpod rok gospodinje Irene. Izkušnjo obiskovalcev radi obogatijo z ogledom vinske kleti, ki se nahaja 11 metrov pod zemljo ter okušanjem domačega kruha ali ocvirkovke. Pridružite se vsem, ki že dolga leta zvesto sledijo kakovost izdelkov kmetije Pečnik, saj z veseljem postrežejo tudi vsak nov obraz.



PONUDBA: mesni izdelki, vina

PRODAJNA MESTA:
na domu, tržnice

Kmetija Pečovnik, Sedlarjevo 21,
3255 Buče
Kontaktna oseba: Irena Pečnik
Telefon: 041 860 020

ODPIRALNI ČAS: po dogovoru



JEM DRUGAČE, JEM DOMAČE!

**Katalog ponudnikov
je bil izdelan v okviru projekta »Jem drugače, jem domače!«**



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

Za vsebino je odgovorna lokalna akcijska skupina TOTI LAS, ki jo zastopa vodilni partner Zavod Mariborska razvojna agencija. Organ upravljanja za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014–2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.