

Prehod na sonaravno oskrbo s hrano

VABILO

na ogled dobre prakse uspešne ekološke kmetije na Vojskem in
mesoteke Pr' Far v Spodnji Idriji
v torek 20. 6. 2023

LAS s CILjem organizira ogled primerov dobre prakse na vključenem območju. Še posebej lepo vabljeni ekološki kmetovalci in drugi zainteresirani akterji v prehrambni verigi.

Predvidena časovnica:

9:30 prihod na kmetijo Roka Likarja, Vojsko 46

10:00 – 11:00 Predstavitev kmetije

11:00 – 12:00 Predstavitev kmetijske mehanizacije

12:00 – prigrizek, domače dobrote

13:00 – odhod v Spodnjo Idrijo

13:30 – 14:30 ogled mesoteke Pr Far v Spodnji Idriji, predstavitev povezovanja kmetov v Kmetijsko gozdarski zadrugi, predstavitev možnosti za povečanje dodane vrednosti končnih proizvodov.

Zaradi omejenosti števila mest je obvezna predhodna prijava na jozica.lazar@icra.si.

Lep pozdrav.

LAS s CILjem

Jožica Lazar

Aktivnost projekta: 4.2 Ogled dobrih praks

Izmenjava izkušenj med LASi na katerih bomo predstavili dobre prakse – oskrbne verige, promocija ekološke in lokalno pridelane hrane, uporaba digitalnih orodij za podporo prodaji ekološke hrane, povezovanje pridelovalcev,..

Operacijo sodelovanja LAS **PREHOD NA SONARAVNO OSKRBO S HRANO** sofinancirata Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja 2014–2020/ ukrep LEADER



Na Vojskarski planoti, ki se razprostira na 1000 m visoki nadmorski višini, se na ekološki kmetiji, po domače Na Škratovc, že četrti rod ukvarja s kmetovanjem. Gospodar, mladi prevzemnik kmetije je Rok Likar.

Ukvarjajo se z rejo krav dojlj in prirejo ekološkega mesa. Celoten proizvodni krog na kmetiji je ekološki.

Ekološki certifikat imajo od leta 2006.

Živino redno oddajajo v KGZ Idrija.



Poleg govedoreje se ukvarjajo tudi s čebelarstvom, in s posekom, ter spravilom lesa.



Uporabljajo tudi certifikat Izbrana kakovost Slovenije.



Kmetijsko gozdarska zadruga Idrija že od leta 1948 povezuje kmetovalce z idrijsko-cerkljanskega hribovja s ciljem trženja lokalnih pridelkov in izdelkov, še posebej mesa, mesnih izdelkov in mleka. Sodelovanje temelji na zaupanju vključenim kmetom, sonaravni reji in trajnostnemu odnosu do pridelave hrane. Njihovi izdelki dosegajo visoko kakovost, kar dokazujejo certifikati Izbrana kakovost in ekološki.

Zadruga ima preko **70 članov in številne kooperante** od katerih redno odkupujejo mleko in živino. Z lastno klavnico in predelavo zagotavljajo kakovostno sveže meso in mesne izdelke. Tako kot je živina vzrejena po naravni poti, tudi mesnim izdelkom dodajajo izključno naravne sestavine.



Mesoteka Pr' Far



Za doseganje višje dodane vrednosti ekološkega govejega mesa in drugih izdelkov, ki jih proizvajajo v KGZ Idrija, so v letu 2019 odprli novo trgovino – Mesoteko Pr'Far. V mesoteki je mogoče dobiti pripravljene jedi, ter tudi zorejeno meso lokalno pridelanega (ekološkega) govejega mesa.

Poleg mesoteke imajo še štiri lastne živilske trgovine in tri tehnične trgovine. Imajo lastno klavnico kjer izvajajo tudi predelavo mesa.

Vsi kmetovalci, od katerih odkupujejo govedo imajo certifikat Izbrana kakovost Slovenije.