

PROMOCIJA RIB IN RIBJIH JEDI

S promocijskimi dogodki skrbimo za povezovanje med pridelovalci oz. predelovalci rib in ribjih izdelkov ter potrošniki. Vsi si želimo, da bodo kakovostne, gorenjske ribe in ribji izdelki iz lokalne dobavne verige pogostejše na naših krožnikih.



V letih 2019 in 2020 so na dogodku **Podeželje v mestu** na Pogačarjevem trgu v Ljubljani, poleg podelitve priznanj ribogojcem, številni obiskovalci lahko okušali nekatere izmed nagradjenih izdelkov in jedi, izdelanih iz domačih, slovenskih rib, ter se sami prepričali o njihovi kakovosti.



Da je priprava rib in ribjih izdelkov lahko pravo kulinarčno doživetje, so okusili udeleženci **virtualne kulinarčne delavnice »Sladkovodne ribe z Lukom Jezerškom«**, ki je bila prvič organizirana prek spleta. Udeleženci so vse sestavine za pripravo treh ribjih jedi prejeli na dom v skrbno pripravljenih paketih, vključno z recepti in video navodili. V uri in pol je kuharski mojster Luka Jezeršek več kot 50 udeležencev vodil skozi postopek priprave izbranih jedi in pri tem poudarjal pomen sladkovodnih lokalnih rib ter njihov pozitivni vpliv na krepitev lokalne identitete.



Gorenjske ribe – v najkrajšem času od ribogojca do krožnika!

www.las-gorenjskakosarica.si

PROJEKT **OCENJEVANJE RIBJIH IZDELKOV** SOFINANCIRATA EVROPSKA UNIJA IZ EVROPSKEGA SKLADA ZA POMORSTVO IN RIBIŠTVO TER REPUBLIKA SLOVENIJA. ZA VSEBINO JE ODGOVOREN LAS GORENJSKA KOŠARICA. ORGAN UPRAVLJANJA, DOLOČEN ZA IZVAJANJE OPERATIVNEGA PROGRAMA ZA POMORSTVO IN RIBIŠTVO V REPUBLIKI SLOVENIJI 2014-2020. JE MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO.



Izdajatelj: BSC, d.o.o., Kranj - LAS Gorenjska košarica, december 2020. Fotografije: Noir Food, Posoški razvojni center, Tomaž Sedej, Urška Verč. Oblikovanje in tisk: Nimbus, d.o.o., Kranj.

OCENJEVANJE RIBJIH IZDELKOV



OČENJEVANJE RIBJIH IZDELKOV

Projekt Ocenjevanje ribjih izdelkov je skupen projekt treh lokalnih akcijskih skupin LAS Gorenjska košarica, LAS Dolina Soče in LAS Posavje, ki so v tem programskem obdobju izpolnile kriterije za črpanje sredstev iz Evropskega sklada za pomorstvo in ribištvo. Cilj projekta je vzpostavitev dolgoročnega sistema, ki bo potrošnikom v Sloveniji zagotavljal vpogled v kakovost ribjih izdelkov, pridelanih v Sloveniji, po drugi strani pa ribogojcem omogočil možnost preverjanja kakovosti njihovih izdelkov. Z ocenjevanjem ribjih izdelkov se želi vpeljati tudi nekaj tiste zdrave tekmovalnosti, ki bo zagotavljala ohranjanje in ribogojce dodatno motivirala k izboljšanju že obstoječe kvalitete ribjih izdelkov. Zato je bil v ta namen razvit tudi znak kakovosti, s katerim potrošnik prejme zagotovilo, da je domačo, kakovostno, zdravo ribo.

Ocenjevanje ribjih izdelkov je prvi tovrsten postopek v Sloveniji. Glavni namen je ribogojcem po objektivnih merilih omogočiti primerjavo in hkrati povečati vrednost lokalnih rib in ribjih izdelkov pri potrošniku. Z uvedbo ocenjevanja rib in ribjih izdelkov bodo ribogojci lahko nadgrajevali kakovost svojih izdelkov in ustvarjali višjo dodano vrednost, potrošniki pa bodo imeli zagotovilo, da kupujejo kakovostno hrano iz lokalnega okolja.

V okviru projekta je bil pripravljen in sprejet Pravilnik o ocenjevanju ribjih izdelkov. Strokovnjaki z Oddelka za živilstvo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani so izvedli usposabljanje za ocenjevalce ribjih izdelkov, katerega je uspešno opravilo vseh 16 udeležencev. Septembra 2019 in junija 2020 sta bili na ljubljanski Biotehniški fakulteti izvedeni dve ocenjevanji ribjih izdelkov, na katerih se je za odličja skupno potegovalo 50 ribjih izdelkov. Šlo je za izdelke, narejene na območju prej omenjenih treh LAS, ki so ustrezali kategorijam: dimljeno, marinirano in ostali ribji izdelki. Gorenjski ribogojci so v letu 2019 prejeli pet srebrnih in eno bronasto priznanje, v letu 2020 pa eno zlato in štiri srebrna priznanja.



RIBOGOJNICA VODOMEC d.o.o.



Zalog pri Cerkljah 103
4207 Cerklje na Gorenjskem
041 615 110
ribogojnica.vodomec@gmail.com

Ribogojnica Vodomec d.o.o., ki jo vodi Janez Vidmar, deluje od leta 2002. Ribogojstvo dejavnost izvaja na štirih lokacijah po Sloveniji, ukvarja se z vzgojo iker, mladice in konzumnih postrvi, ima svoj predelovalni obrat.

Ponudba: sveža očiščena šarenka in fileji, ikre, mladice

Zlato priznanje: kaviar šarenke
Srebrno priznanje: marinirani popečeni file šarenke, karpačo šarenke v limoninem soku, karpačo šarenke v oljčnem olju

RIBOGOJNICA ZUPAN&ZUPAN d.o.o.



Nomenj 5
4264 Bohinjska Bistrica
041 721 452
mitja.lea.zupan@siol.net

Ribogojnica Zupan, ki jo že več kot 10 let vodi Mitja Zupan, je specializirana za gojenje avtohtone jezerske postrvi in zlatovčice. V svoji ponudbi ima pestro paleto ribjih izdelkov, za katere na ocenjevanjih ribjih izdelkov v sosednji Avstriji redno prejema visoke nagrade.

Ponudba: hladno dimljena postrv, kaviar postrvi, sveža očiščena postrv (zlatovčica in jezerska postrv)

Srebrno priznanje: hladno dimljena postrv, postrvji kaviar

RIBOGOJNICA BIZJAK



Zgornja Bela 44
4205 Preddvor
041 646 904
f.bizjak@siol.net

Ribogojnica Bizjak, ki jo vodi Franc Bizjak, deluje že od leta 1994 in je namenjena gojenju postrvi šarenk.

Ponudba: sveža očiščena šarenka in fileji

Srebrno priznanje: namaz iz postrvi šarenke

Bronasto priznanje: ribji namaz

RIBOGOJNICA RIC d.o.o.



Spodnji Otok 2
4240 Radovljica
031 579 905
cvenkel@siol.net

Ribogojnica RIC d.o.o., ki jo vodi Marija Cvenkel, že dolga leta uspešno goji postrvi šarenke v Mošnjah pri Podvinu. Poleg očiščenih postrvi prodajajo tudi predelane ribje izdelke.

Ponudba: sveža očiščena šarenka in fileji

Srebrno priznanje: dimljena postrv šarenka

RIBOGOJNICA VERBIČ



Grad 13
4207 Cerklje na Gorenjskem
041 506 234
avgustin.verbic@gmail.com

Ribogojnica Verbič, ki jo vodi Avgustin Verbič, deluje v sklopu dopolnilne dejavnosti na kmetiji od leta 2013. Ukvarja se z gojenjem konzumnih postrvi šarenk.

Ponudba: sveža očiščena šarenka

