

Spoštovani pridelovalci kislega zelja in kisle repe,

Jesensko-zimski čas je v Sloveniji neločljivo povezan s kislim zeljem in repo – osnovnima sestavinama, ki sta nepogrešljivi v naši kulinarični tradiciji.

Kislo zelje nas navdušuje z bogatim vitaminom C in probiotičnimi lastnostmi, obenem pa odlično dopolnjuje tako klasične jedi kot tudi sodobne kulinarične kreacije. **Repa**, s svojim značilnim okusom, pa je popolna za pripravo toplih enolončnic in juh, ki nas pogrejejo v hladnih mesecih.

Poleg tega, da sta zelje in repa izjemno hranljiva, simbolizirata tudi našo tradicijo in bogato dediščino ter pomembno vplivata na lokalno samooskrbo. Z vključevanjem sezonskih pridelkov iz integrirane pridelave ohranjamo okolje, spodbujamo trajnostno kmetijstvo in podpiramo domače pridelovalce.

Zato vas z veseljem vabimo k sodelovanju na tradicionalnem dogodku:

OCENJEVANJE KISLEGA ZELJA IN KISLE REPE 2024.

Ta dogodek je priložnost, da izpostavite edinstvenost in kakovost vaših izdelkov. Pod strokovnim vodstvom bomo ocenili **okus, teksturo, vonj** in **videz** prispelih vzorcev.

Sodelovanje vam prinaša:

- **Priznanje za vaš trud,**
- **Potrdilo o kakovosti,** ki lahko poveča prepoznavnost vaše znamke,
- **Priložnost za širšo promocijo** vaših izdelkov.

Kako sodelovati?

Podrobnosti o oddaji vzorcev, vključno z lokacijami in roki, najdete v priloženih informacijah. Prosimo, da vzorce oddate pravočasno na najbližji zbirni točki. Ocenjevanje je brezplačno.

Ne zamudite priložnosti, da pokažete svojo predanost kakovosti in prispevate k ohranjanju slovenskih tradicionalnih okusov!

Veselimo se vašega sodelovanja in komaj čakamo, da preizkusimo vaše mojstrovine!

Z najlepšimi pozdravi,
Skupina vrtovi panonski z.o.o.



Uživajte
**SVEŽO IN LOKALNO
ZELENJAVO**
iz Evrope



VABIMO VAS K ODDAJI VZORCEV ZA: OCENJEVANJE KISLEGA ZELJA IN KISLE REPE 2024

Vzorke za ocenjevanje je potrebno dostaviti na enega izmed naslednjih naslovov:

- **KGZS Zavod Murska Sobota**, Štefana Kovača 40, Breda Vičar 02/539 14 22, v ponedeljek, 2. 12. 2024, od 9.00 do 12.00 ure
- **KGZS Zavod Maribor**, Vinarska ul. 14, Miša Pušenjak: 02/228 49 19, v ponedeljek, 2. 12. 2024, od 7.00 do 12.00, po dogovoru z Mišo tudi druge lokacije (pokličite 031 772 233, se dogovorimo za prevzem tudi na vaši kmetiji)
- **KGZS Zavod Ptuj**, Ormoška cesta 28, v ponedeljek, 2. 12. 2024 od 9.00 do 12.00 ure - Branka Majcen (enota Ormož Hardek 43g) 02/741 75 00
- **KGZS Zavod Celje**, Trnoveljska cesta 2, Igor Škerbot, 03/42 55 514, 041 426 514, v sredo, 4. 12. 2024, od 7.00 do 12.00 ure
- **KZ Dobrunje**, Cesta II. grupe odredov 43, 1261 LJUBLJANA – DOBRUNJE Marijana Kos: 041 310 158, v ponedeljek, 2. 12. 2024, od 8.00 do 12.00 ure
- **KGZS Zavod Kranj**, lokacija SLOGA, Šuceva 27, Andreja Teran: 051 684 158, v ponedeljek, 2. 12. 2024, od 9.00 do 12.00 ure
- **KGZS Zavod Novo mesto**, Šentjernejska cesta 6, Novo Mesto, tel. 07/332 19 42, v ponedeljek, 2. 12. 2024, od 9.00 do 12.00 ure
- **KGZS Nova Gorica, enota Koper** – Ulica 15. maja 17, Koper, Jerica Pučko Antolin: 031 32 189 in enota ILIRSKA BISTRICA Danijela Volk; 05/710 02 60 ali GSM: 051 340 093 v ponedeljek, 2. 12. 2024, od 9.00 do 12.00 ure.

NAVODILA ZA ODDAJO VZORCEV KISLEGA ZELJA IN KISLE REPE:

Količina vzorca, potrebna za ocenjevanje: 0,5 kg v lončku.

Vzorec naj bo opremljen z deklaracijo, iz katere bodo razvidni naslednji podatki:

- o pridelovalcu,
- odstotkih posameznih sestavin,
- vsi dodatki,
- datum izdelave in
- rok uporabe.

Ocenjujemo tudi kisle zeljne glave. Za ta namen dostavite 1 vakumirano kisko zeljno glavo z ustrežno deklaracijo. Ocenjevanje je brezplačno!

Razglasitev rezultatov bo na Zelenjadarskem posvetu v času Zelenjadarskih uric na Kmetijskem inštitutu Slovenije, v torek 21. januarja 2025.

Vabljeni k sodelovanju!

Uživajte
**SVEŽO IN LOKALNO
ZELENJAVO**
iz Evrope

