

LAS
Dolina Soče

KATALOG IZOBRAŽEVANJ S PODEŽELJA za leto 2018/2019



Izobraževanja se odvijajo na območju občin
Bovec, Kanal ob Soči, Kobarid in Tolmin.

PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja- Evropa investira v podeželje



Spoštovani,

v sklopu projekta REVITUM, ki je namenjen ohranjanju in spodbujanju razvoja kmetijstva in dopolnilnih dejavnosti na kmetiji, smo pripravili sklop brezplačnih predavanj vezanih na razvoj podeželja. Vsebine smo navezali na naložbe, ki jih v projektu izvajamo. Zaradi lažje organizacije, kapacitet predavalnic in morebitnih sprememb terminov vas naprošamo, da se na predavanja predhodno prijavite.

Izobraževanja bodo potekala na območju lokalne akcijske skupine LAS Dolina Soče, ki deluje pod okriljem Posoškega razvojnega centra (PRC), in sicer na območju občin Bovec, Kanal ob Soči, Kobarid in Tolmin ter upravlja s programom CLLD.



IZOBRAŽEVANJA S PODEŽELJA 2018

- Dan odprtih vrat zeliščnega vrta
- Zelišča – tradicija in znanost
- Žetev ječmena z mini kombajnom za žita
- Žetev mešanega posevka (krmni grah in oves) z mini kombajnom
- Osnove poljedelstva in praktičen prikaz žetve pšenice
- Čomparska noč: razstava sirov Doline Soče
- Dvodnevni Festival filcanja
- Nabiranje in prepoznavanje zdravih rastlin, priprava napitkov ali samostojnega obroka
- Izdelovanje naravnega mila po hladnem postopku
- Oskrba posevka žit – setev ozimnega žita na polju
- Kmečki praznik: Mlečni izdelki – ocenjevanje sira Tolminc
- Spravilo ajde z mini kombajnom za žita
- Kuharska delavnica – priprava tolminskih jedi na sodoben način
- Ocena klavne kakovosti pri mesnih pasmah drobnice
- »Pustne ustvarjalnice« – Izdelovanje pustnih mask
- Živinoreja – avtohtone pasme
- Peka drobnega peciva
- Pustne ustvarjalnice – izdelovanje pustnih mask
- Odkrivamo različne tehnike pletenje volnenih nogavic
- Kuharska delavnica – priprava tolminskih jedi na sodoben način

IZOBRAŽEVANJA S PODEŽELJA 2019

- Temelji lastne semenske pridelave zelenjadnic
- Mehko sirarstvo in albuminska skuta
- Priprava in vzdrževanje pašnika
- Pletenje košar
- Pomladanska oskrba poljščin in pridelava ekološke koruze
- HACCP predavanje
- Pridobivanje semen solatnic in motovilca
- Žetev kamuta
- Spoznavanje gob v naravi
- Pridobivanje semen jesenskih zelenjadnic
- Mlečni izdelki – ocenjevanje sira Tolminc
- Sodobni pristopi k ustvarjanju krožnikov na osnovi tradicionalnih okusov
- Ustvarjanje krožnikov iz lokalnih sestavin

DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
17. 6. 2018 (9:00 in 17:00)	Tolmin zbirno mesto pri helidromu	Dan odprtih vrat zeliščnega vrta	Ladislav Tuta, zeliščar in lastnik zeliščnega vrta v Tolminu	Voden ogled po zeliščnem vrtu.	Posoški razvojni center (Peter Domevsček) peter.domevscek@prc.si 031 409 012
17. 6. 2018 (12:00)	Tolmin OŠ Franceta Bevka Tolmin	Zelišča – tradicija in znanost	prof. dr. Samo Kreft, magister farmacije	Predavanje o fitoterapiji – zdravljenju boleznih in motenj počutja z rastlinami, rastlinskimi deli in njihovimi učinkovinami. O zdravilnih rastlinah med tradicijo in znanostjo.	
25. 6. 2018 (12:00)	Kamno Kmetija Gabršček	Žetev ječmena z mini kombajnom za žita	Člani Združenja ekoloških kmetov Severne Primorske	Združenje ekoloških kmetov Severne Primorske je v sodelovanju z Občino Tolmin kupilo mini kombajn, ki je namenjen žetju žit na manjših njivskih površinah. Sejanje žit je na ekoloških kmetijah nepogrešljivo, saj si brez žit uspešnega kolobarja ne gre predstavljati.	
19. 7. 2018 (12:00)	Šentviška planota Ekološka kmetija Velikonja Rajko	Žetev mešanega posevka (krmini grah in oves) z mini kombajnom		V poletnem času oz. času žetev bodo potekali prikazi in izobraževanja za rokovanje z omenjenim strojem. Obvezne so predhodne prijave.	

DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
7. 8. 2018 (10:00)	Tolmin učilnica Posoškega razvojnega centra (teoretični del) Poljubinj poljubinjsko polje (praktični del)	Osnove poljedelstva in praktičen prikaz žetve pšenice	Specialistka za poljedelstvo Anka Poženeš , univ. dipl. inž. kmet., Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	Delavnica bo sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela. V prvem delu se bo predstavila priprava njive za setev žit, pravilna izbira semen, čas setve in možni načini setve žit, vpliv setve na kolobar itd. Poudarek bo na ekološki pridelavi žit. V drugem delu pa bo na njivi potekal še praktičen prikaz žetve. Obvezne so predhodne prijave.	Posoški razvojni center (Peter Domevsček) peter.domevscek@prc.si 031 409 012
11. 8. 2018 (18:00)	Bovec »Na placu«	Čemparska noč: razstava sirov Doline Soče	Svetovalec za razvoj podeželja Peter Domevsček , Posoški razvojni center	Na razstavi sirov bo predstavljenih več kot 15 različnih sirov. Možna bo tudi pokušina sirov iz kravjega, ovčjega, kozjega mleka ter mešanih sirov, pridelanih v dolini Soče. Ob razstavi bo potekalo tudi potrošniško ocenjevanje avtohtonih sirov.	
7. in 8. 9. 2018 (9:00)	Bovec Bunceva (Podeželjska) hiša na »placu«	Dvodnevni Festival filcanja	Članice društva Od ovce do izdelka	Dvodnevni festival bo postregel s: <ul style="list-style-type: none"> • petkovo delavnico polstenja (filcanja) za zahtevnejše • sobotnim ustvarjanjem mojstrov polstenja na stojnicah, prikazom striženja ovc, česanja volne in predenja na kolovrat, razstavo filcanih izdelkov, sejensko ponudbo filcanih in drugih rokodelskih izdelkov. Obvezne so predhodne prijave.	

DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
8. 9. 2018 (12:00)	Ročnj zbor pred Domom Valentina Staniča	Nabiranje in prepoznavanje zdravilnih rastlin, priprava napitkov ali samostojnega obroka	Publicist in poznavalec samoniklih rastlin Dario Cortese	V sklopu delavnice se bo spoznavalo zdravilne in užitne divje rastline, ki v tem času rastejo po travnikih in v bližnjih gozdovih. Udeleženci bodo te tudi nabirali ter iz njih nato pripravili več vrst enostavnih jedi, ki tvorijo samostojni obrok. Iz aromatičnih zelišč se bo pripravilo še nekaj zanimivih napitkov. Obvezne so predhodne prijave.	TIC Kanal (Nika Testen) tic.kanal@siol.net 05 398 12 15
20. 9. 2018 (17:00)	Kanal OŠ Kanal (učilnica 1. razreda)	Izdelovanje naravnega mila po hladnem postopku	Samostojna podjetnica Katjuša Reja Mozetič , podjetje Nona Luisa, izdelava naravne kozmetike in likerjev	Na 3-urni delavnici se bo spoznavalo postopke in sestavine za izdelavo naravnega mila. Izdelala se bodo mila po hladnem postopku, ki veljajo za najbolj negovalna in terapevtska, vendar pa morajo do uporabe pri sobni temperaturi zoreti še nekaj tednov. Udeleženci bodo dobili tudi gradivo z recepti in uporabnimi viri za izdelavo mila doma. Obvezne so predhodne prijave.	
27. 9. 2018 (10:00)	Kamno predavanje v prostorih KS Kamno	Oskrba posevka žit – setev ozimnega žita na polju	Specialistka poljedelstva Anka Poženel , univ. dipl. inž. kmet., Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	Delavnica bo sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela. V prvem delu bo specialistka za poljedelstvo predstavila, kako se oskrbujejo ekološki posevki različnih žit (od setve do žetve). V drugem delu pa bo na njivi potekal še praktičen prikaz setve žit. Obvezne so predhodne prijave.	Posoški razvojni center (Peter Domevšček) peter.domevscek@prc.si 031 409 012

DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
13. 10. 2018 (10:00)	Poljubinj hala v poslovni coni	Kmečki praznik: Mlečni izdelki – ocenjevanje sira Tolminc	Strokovnjak s področja sirarstva in enologije	V sklopu razstave sirov Doline Soče se bo organizirala strokovno vodena pokušina sirov in vina. Spoznavalo se bo karakteristike posameznih sirov, izdelanih iz surovega mleka ter njihovo dopolnjevanje z vini.	Posoški razvojni center (Peter Domevsček) peter.domevscek@prc.si 031 409 012
23. 10. 2018 (12:00)	Kamno Kmetija Gabršček	Spravilo ajde z mini kombajnom za žita	Člani Združenja ekoloških kmetov Severne Primorske	Združenje ekoloških kmetov Severne Primorske je v sodelovanju z Občino Tolmin nabavilo mini kombajn, ki je namenjen žetju žit na manjših njivskih površinah. V poletnem času oz. času žetev bodo potekali prikazi in izobraževanja za rokovanje z omenjenim strojem. Sejanje žit je nepogrešljivo na ekoloških kmetijah, ki imajo lastne njive, saj si brez žit uspešnega kolobarja ne moremo predstavljati. Obvezne so predhodne prijave.	
24. 10. 2018 (15:00)	Tolmin Hotel Dvorec	Kuharska delavnica – priprava tolminskih jedi na sodoben način	Tomaž Sovdat, kuharski mojster	4-urna ustvarjalna kuharska delavnica je namenjena gostincem in drugim, ki se tržno ukvarjajo s pripravo hrane. Udeleženci bodo spoznali sodobne pristope pri sestavi jedi »à la carte« oziroma po izbiri z jedilnika, in sicer na osnovi lokalnih sestavin in lokalno značilnih tolminskih jedi. Obvezne so predhodne prijave.	

DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
25. 10. 2018 (18:00)	Kobarid Zelena hiša	Ocena klavne kakovosti pri mesnih pasmah drobnice	Angela Cividini, Oddelek za zootehniko Biotehniška fakulteta	<p>Predstavitve bo vključevala pomembnejše klavne lastnosti, način ocenjevanja mesnatosti in zamaščenosti na liniji klanja, lastnosti kakovosti mesa drobnice ter dejavnike, ki vplivajo na klavno kakovost pri mesnih pasmah drobnice.</p> <p>Predstavljene bodo tudi inovativne možnosti za trženje mesa drobnice.</p> <p>Obvezne so predhodne prijave.</p>	<p>Posoški razvojni center (Peter Domevsček)</p> <p>peter.domevscek@prc.si 031 409 012</p>
26. 10. 2018 (17:30)	Kobarid	»Pustne ustvarjalnice« – izdelovanje pustnih mask	Antonio Trinco, izdelovalec lesenih mask	<p>Za dopolnitev tradicionalnih mask v pustnem sprevodu se bo izdelalo leseno obličje, in sicer za enega ali dva lika, kot sta npr. »mož iz čužja« in »taslamnat«.</p> <p>Delavnica bo zaradi zahtevnosti omejena na manjše število udeležencev. Zaradi izdelovanja po fazah se bo lesene maske izdelovalo na več delavnicah. Za eno masko se namreč porabi okoli 24 ur.</p> <p>Obvezne so predhodne prijave.</p>	<p>Zavod Fenix (Vilma Purkart)</p> <p>feniks.slo@gmail.com 031 503 723</p>

DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
6. 11. 2018 (10:00)	Kobarid Zelena hiša	Živinoreja – avtohtone pasme	Selekcionistka Klavdija Kancler , Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	<p>Predavanje o avtohtonih pasmah domačih živali. Gre za pasme, ki so nastale na območju Republike Slovenije. Zanje je na podlagi zgodovinskih virov o pasmah dokazano, da je bila Slovenija prvotno okolje za njihov razvoj in da zanje obstaja slovenska rejska dokumentacija, iz katere je razvidno, da se za pasme vodi poreklo že najmanj pet generacij.</p> <p>Med 13 slovenskimi avtohtonimi pasmami domačih živali ima 8 pasem kritično, t.j. najvišjo stopnjo ogroženosti, 3 avtohtone pasme so ogrožene, 1 pa sodi med ranljive. Področje ohranjanja slovenskih avtohtonih pasem je pod posebnim varstvom države, ki s koncesijsko pogodbo podpira Javno službo nalog genske banke v živinoreji, ki jo izvaja Oddelek za zootehniko Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani.</p>	<p>Posoški razvojni center (Peter Domevsček)</p> <p>peter.domevscek@prc.si 031 409 012</p>
8. 11. 2018 (16:30)	Kanal OŠ Kanal (učilnica 1. razreda)	Peka drobnega peciva	Članice društva Od ovce do izdelka	Pod mentorstvom kuharskega mojstra Tomaža Sovdata in članic Društva Od ovce do izdelka se bo na praktični delavnici pripravilo drobno pecivo iz različnih vrst testa z uporabo lokalnih sestavin.	<p>TIC Kanal (Nika Testen)</p> <p>tic.kanal@siol.net 05 398 12 15</p>

DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
10. 11. 2018 (17:30)	Kobarid	Pustne ustvarjalnice – izdelovanje pustnih mask	Devan Taucer , izdelovalec pustnih mask	Izdelovanje 4–8 pustnih mask iz papirmate mase s pomočjo vliivanja v kalup ali iz pene za dopolnitev tradicionalnih pustnih mask, kot so »ta debel«, mož s križem, »ta stara dva«, »mož z babo u koš« in »baba z možem u koš«. Delavnice so namenjene vsem generacijam, ki jih zanima oblikovanje, ljubiteljem maškarade in starih šeg ter običajev. Maske se bo izdelovalo na več delavnicah, saj je vmesno sušenje in barvanje itd. nujno.	Zavod Fenix (Vilma Purkart) feniks.slo@gmail.com 031 503 723
22. 11. 2018 (18:00)	Kanal Gotska hiša	Odkrivamo različne tehnike pletenje volnenih nogavic	Nataša Kuk , članica Društva Od ovce do izdelka	Na praktični, 3-urni delavnici se bo spoznalo različne tehnike pletenja nogavic iz domače volne. Obvezna oprema so pletilke (4 kratke – št. 3).	TIC Kanal (Nika Testen) tic.kanal@siol.net 05 398 12 15
27. 11. 2018 (15:00)	Kanal Gostišče Križnič Kreiranje jedi iz lokalnih sestavin	Kuharska delavnica – priprava tolminskih jedi na sodoben način	Tomaž Sovdat , kuharski mojster	4-urna ustvarjalna kuharska delavnica za zahtevnejše, namenjena gostincem in drugim, ki se tržno ukvarjajo s pripravo hrane. Spoznavalo se bo sodobne pristope h kreiranju hrane, katerih osnova bodo lokalne sestavine in lokalno značilne jedi.	Posoški razvojni center (Peter Domevšček) peter.domevsec@prc.si 031 409 012



DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
21. 2. 2019 (18:00)	Tolmin učilnica Posoškega razvojnega centra (teoretični del)	Temelji lastne semenske pridelave zelenjadnic	Specialistka za zelenjadarstvo in okrasne rastline Miša Pušenjak , Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	Udeleženci bodo spoznali osnove lastne pridelave semen zelenjadnic, biologijo, pobiranje ter shranjevanje semena. V juniju in oktobru bosta sledili še dve delavnici o pridobivanju semena posameznih zelenjavnih vrst. Obvezne so predhodne prijave.	Posoški razvojni center (Peter Domevsček) peter.domevscek@prc.si 031 409 012
1. 3. 2019 (10:00)	Tolmin Kamno	Mehko sirarstvo in albuminska skuta	Mateja Kavčič Korenjak , vodja laboratorija za mleko, Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	Celodnevna delavnica, kjer se bo spoznavalo tehnologijo izdelave mehkih sirov in izvedlo nekaj poskusov na albuminski skuti. Pridružil se nam bo strokovnjak za sire iz Italije. Obvezne so predhodne prijave.	
12. 4. 2019 (16:00)	Kobarid Zelena Hiša	Priprava in vzdrževanje pašnika	doc. dr. Matej Vidrih Katedra za fitomedicino, kmetijsko tehniko, poljedelstvo, pašništvo in travništvo, Biotehniška fakulteta	Predavanje na temo pašništva vključuje številne praktične izkušnje, ki jih imajo na fakulteti s pripravo, ureditvijo ter oskrbo pašnika. Odgovarjalo se bo na vprašanja, vezana na pašnik: na kaj je treba biti pozoren pri reji živine na paši in kako vzdržujemo kakovostno travno rušo. Ob 18:00 sledi ogled pašnika na Kuku. Obvezne so predhodne prijave.	
13. 4. 2019 (9:00)	Kanal tržnica	Pletenje košar	Vladko Trebše , Društvo Od ovce do izdelka	Spoznavanje osnovnih tehnik pletenja košar iz vrbovih šib in leskovih viter.	

DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
23. 4. 2019 (10:00)	Kamno prostori Krajevne skupnosti Kamno	Pomladanska oskrba poljščin in pridelava ekološke koruze	Specialistka za poljedelstvo Anka Požnel , univ. dipl. inž. kmet., Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	Predstavitve obdelovanja posevka koruze (od setve do žetve). Delavnica bo sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela. Sledil bo prikaz setve koruze.	Posoški razvojni center (Peter Domevsček) peter.domevscek@prc.si 031 409 012
8. 5. 2019 (12:00)	Bovec kulturni dom	HACCP predavanje	mag. Katarina Železnik Logar , Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije	Na podlagi zahtev Uredbe (ES) 852/2004 o higieni živil (poglavje XII: Usposabljanje) lahko v proizvodnji ali prometu z živili delajo le osebe, ki v praksi izkazujejo znanja o higieni živil, pridobljena s strokovno izobrazbo za delo in/ali z dodatnim usposabljanjem za delo z živili. Predavanje je zato namenjeno gostincem, živilcem, sirarjem, predstavnikom društva, ki pripravljajo hrano na prireditvah itd., oz. vsem, ki v okviru poslovnega ali društvenega delovanja prihajajo v stik z živili. Govora bo o novostih s področja varne hrane in o dogajanju na globalnih živilskih trgih. Vsak udeleženec bo ob koncu prejel tudi potrdilo o udeležbi. Obvezne so predhodne prijave.	Območna Obrtno-Podjetniška zbornica Tolmin o0z.tolmin@ozs.si 05 38 11 065

DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
6. 6. 2019 (16:00)	Tolmin učilnica Posoškega razvojnega centra (teoretični del)	Pridobivanje semen solatnic in motovilca	Specialistka za zelenjadarstvo in okrasne rastline Miša Pušenjak , Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	Spoznali bomo potek pridobivanja semen solatnic: od setve, pobiranja do shranjevanja semena. Sledi ogled na vrtu. Obvezne so predhodne prijave.	Posoški razvojni center (Peter Domevsček) peter.domevscek@prc.si 031 409 012
1. 8. 2019 (10:00)	Poljubinj poljubinsko polje	Žetev kamuta	Specialistka za poljedelstvo Anka Poženeš , univ. dipl. inž. kmet., Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	Spoznavanje vzpostavitve zaključnega ekosistema na kmetiji in praktičen prikaz žetve kamuta, prastare vrste pšenice.	Območna Obrtno- Podjetniška zbornica Tolmin oos.tolmin@ozs.si 05 38 11 065
12. 9. 2019 (8:00)	Kanal	Spoznavanje gob v naravi	dr. Ivan Žežlina , vodja oddelka za varstvo rastlin, Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	Na terenski delavnici se bo med sprehodom po gozdu spoznavalo jesenske gobe. Naučilo se jih bo prepoznati, pravilno nabirati in pripraviti, pri tem pa paziti na naravo. Nabrane gobe se bo v drugem delu delavnice tudi pripravilo za pokušino. Obvezne so predhodne prijave.	Posoški razvojni center (Peter Domevsček) peter.domevscek@prc.si 031 409 012
14. 9. 2019 (8:00)	Tolmin				
18. 9. 2019 (8:00)	Kobarid				
10. 10. 2019 (16:00)	Tolmin učilnica Posoškega razvojnega centra (teoretični del)	Pridobivanje semen jesenskih zelenjadnic	Specialistka za zelenjadarstvo in okrasne rastline Miša Pušenjak , Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	Spoznali bomo, kako poteka pridobivanje semen jesenskih zelenjadnic (fižol, kapustnice, korenovke . . .): od setve rastlin, pobiranja do shranjevanja semena. Sledi ogled na vrtu. Obvezne so predhodne prijave.	

DATUM	LOKACIJA	NASLOV	PREDAVATELJ	VSEBINA	PRIJAVE
13. 10. 2019 (10:00)	Poljubinj hala v poslovni coni	Mlečni izdelki – ocenjevanje sira Tolminc	Strokovnjak s področja sirarstva in enologije	V sklopu razstave sirov Doline Soče, ki bo potekala pod okriljem tradicionalnega Kmečkega praznika, bo organizirana tudi strokovno vodena pokušina sirov in vina. Spoznavalo se bo karakteristike posameznih sirov, izdelanih iz surovega mleka, ter ujemanje njihovih okusov z vini.	Posoški razvojni center (Peter Domevsček) peter.domevscek@prc.si 031 409 012
21. 10. 2019 (9:00)	Bovec Letni vrt	Sodobni pristopi k ustvarjanju krožnikov na osnovi tradicionalnih okusov	Tomaž Sovdat, kuharski mojster	5-urna ustvarjalna kuharska delavnica je namenjena gostincem in drugim, ki se tržno ukvarjajo s pripravo hrane. Udeleženci bodo spoznali sodobne pristope pri sestavi jedi »à la carte« oziroma po izbiri z jedilnika, in sicer na osnovi lokalnih sestavin in lokalno značilnih bovških jedi. Obvezne so predhodne prijave.	
27. 11. 2019 (15:00)	Kobarid	Ustvarjanje krožnikov iz lokalnih sestavin	Tomaž Sovdat, kuharski mojster	4-urna ustvarjalna kuharska delavnica je namenjena gostincem in drugim, ki se tržno ukvarjajo s pripravo hrane. Udeleženci bodo spoznali sodobne pristope pri sestavi jedi »à la carte« oziroma po izbiri z jedilnika, in sicer na osnovi lokalnih sestavin in lokalno značilnih kobariških jedi. Obvezne so predhodne prijave.	





Kolofon

Katalog izobraževanj s podeželja za leto 2018/2019

Pripravil in uredil: Peter Domevšček

Pomoč pri pripravi: Tatjana Šalej Faletič

Izdala in založila: Občina Tolmin

Fotografije: Peter Domevšček, Katarina Rutar Ipavec

Oblikovanje: Grafično oblikovanje Irenej Luznik s.p.

Tisk: Alfagraf d.o.o.

Naklada: 8.000 izvodov

Kraj in leto izdaje: Tolmin, junij 2018

Katalog je nastal v okviru projekta Revitalizacija prostora in uma – REVITUM. Več o projektu si lahko preberete na spleti in FB strani LAS Dolina Soča. Za vsebino je odgovorna lokalna akcijska skupina LAS Dolina Soče. Organ upravljanja določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 – 2020 je Ministrstvo za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano. Projekt delno financira EU.