



Zgodbe izpod Kamniških planin

Ogled dobrih praks v območju LAS Srce Slovenije

Kamnik, petek, 7. september 2018

V drugi polovici petkovega popoldneva se bomo z avtobusom odpeljali izpred samostana v Mekinjah v zeleno Tuhinjsko dolino, ki je najbolj prepoznavna po najvišje ležečih termah v Sloveniji. Prav terme so tiste, ki so v dolino pripeljale turiste, ki se poleg ponudbe v termah poslužujejo tudi druge turistične ponudbe v lokalnem okolju. Bujni mešani gozdovi kar vabijo k odkrivanju predalpskih vasi. Obiskali bomo **Ekološko kmetijo Matevžuc** na kateri se ukvarjajo s predelavo sadja in mesa. Predstavitvi dejavnosti bo sledila pokušina hišnih proizvodov.

Kmetija je prejela sredstva LAS Srce Slovenija in EU sredstva PRP iz različnih ukrepov sredstva: za mladega prevzemnika kmetije, sredstva ukrepa 4.1, sodelujejo tudi v operaciji sodelovanja LAS Odprta vrata kmetij. V okviru LAS projekta je bila sanirana in urejena klet za predstavitev in degustacijo ponudbe kmetije ter dokupljena oprema za proces predelave sadja.

Z ogledom dobrih praks bomo nadaljevali še v eni izmed alpskih dolin, ki nosi ime po istoimenski reki Kamniški Bistrici. V svoji 33 km dolgi rečni strugi je hudourniška reka oblikovala številne slapove in soteske. Tam kjer se dolina najbolj razširi, pa je **vstopna postaja za nihalko na Veliko planino**. Velika Planina je planota s številnimi kraškimi pojavi in ima razgibano površino z nadmorskimi višinami med 1400 - 1666 m. Na njej pastirji že več stoletij pasejo govejo živino, saj je planota pokrita s pašniki.

Pri spodnji postaji nihalko na Veliko planino nas bodo seznanili z že zaključenimi in še aktualnimi projekti.

V preteklosti je podjetje s pomočjo EU sredstev LAS prenovilo spodnjo postajo nihalko, v neposredni bližini so uredili manjši kamp s čistilno napravo in plezalno steno. Zanimive pa so tudi lesene hišice za kampiranje.

Le nekaj minut vožnje nas bo ločilo do **izvira** ene najbolj čisti alpskih rek, **Kamniške Bistrice**, v Sloveniji. Od planinskega doma se bomo spustili do samega izvira in se z izvirsko vodo, ki je v tem predelu pitna lahko tudi osvežili. Nato pa prisluhnili uspešni zgodbi **Kmetije Gabršek**, ki se ukvarja s predelavo mleka in izdelavo tradicionalne vrste staranega sira, trničja, ki



Festival slovenskih LAS 2018 - Skupaj za lokalni razvoj

Kamnik, 7. in 8. september 2018



**Skupaj
za lokalni
razvoj** Festival
slovenskih
LAS 2018

izhaja iz Velike planine. Sir Trnič nosi ljubezensko sporočilo. Udeleženci ekskurzije, ki boste polni ljubezni, si ga boste lahko sami izdelali.

Območje Kamniško Savinjskih Alp je bogato z vodnimi viri, kar je hkrati potencial za razvoj turizma in odgovornost, da vode varujemo in ohranimo njihovo kvaliteto. Vode v različnih oblikah so temelj in rdeča nit nadaljnega turističnega razvoja območja. Namen projekta LAS Vodne zgodbe Kamniško Savinjskih Alp je vplivati na zavest o skrbi za vodo kot naravno dobrino in ohranjati njeno kvaliteto, saj bomo le tako lahko dolgoročno razvijali trajnostni turizem.

Za prijeten zaključek popoldneva bomo odšli na skupno večerjo v **Gostilno pri Planinskem orlu**.

Priporočamo udobno obutev in oblačila.



Potek ogleda dobrih praks in lokacije za tiste, ki se boste na ogled odpravili z osebnim avtomobilom:

Ura	Lokacija
16.00	Start izpred Uršulinskega samostana Mekinje, Polčeva pot 10, 1241 Kamnik (https://goo.gl/maps/fcj9yoFz2Ds)
16.30	Ekološka kmetija Matevžuc, Korošec Jože, Hruševka 1, 1219 Laze v Tuhinju (https://goo.gl/maps/wD4hW37BK132)
18.00	Spodnja postaja nihalke na Veliko planino, Velika planina d.o.o., Kamniška Bistrica 2, 1242 Stahovica (https://goo.gl/maps/rYYLGH6Mdf2)
18.50	Izvir Kamniške Bistrice, Kamniška Bistrica 9, 1242 Stahovica (https://goo.gl/maps/Ywa1BiZFihu)
20.00	Zaključek ogleda in večerja v Gostilni pri Planinskem orlu, Stahovica 20, 1242 Stahovica (https://goo.gl/maps/x9RbkjsZrdB2)

Informacije:

Vesna Erhart, DRSP

Mobi: 041 745-184

Mitja Bratun, LAS Srce Slovenije

Mobi: 051 311 554

Strokovno ekskurzijo sofinancira Mreža za podeželje, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, iz Programa razvoja podeželja 2014-2020.