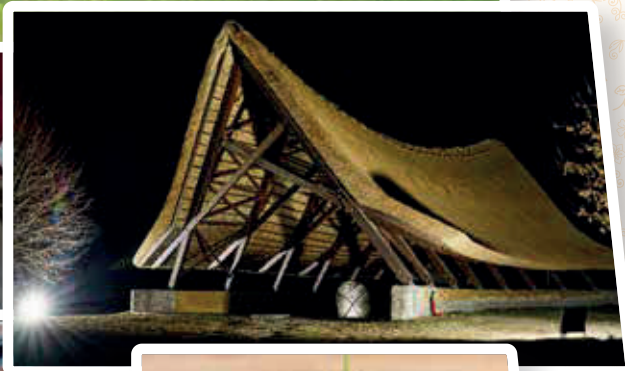
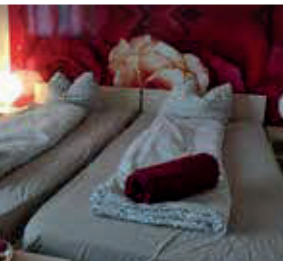
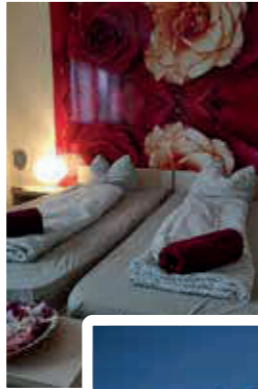




OBČINA APAČE

Lokalna gostinska ponudba, prenočišča in dopolnilne dejavnosti na kmetiji





Občina Apače leži na severovzhodu Slovenije, med Muro na severu in Slovenskimi goricami na jugu in ima velike površine kmetijskih zemljišč, kar predstavlja tudi glavno naravno bogastvo občine. Del občine spada tudi med posebna varstvena območja (Natura 2000) in ekološko pomembna varstvena območja.

Prostorska umeščenost je idealna za preživljanje prostega časa, promocijo aktivnega gibanja in dobrega počutja. Prepredenost poti po območju pripelje do pohodniških podvigov, kolesarskih tur in prijetnih izletov, ki največkrat vodi mimo kolesarsko-pohodniškega mostu v Črncih s postojanko in se konča v biseru turistične ponudbe – Turistično-rekreacijskem centru Zgornje Konjišče.

Središče občine je naselje Apače, kjer je tudi sedež občine. Občina je znana po naravnih posebnostih, kot je reka Mura s floro in favno ter atraktivnimi turističnimi spusti po reki, po ohranjenem mrtvem rokavu Mure – Mrtvica in pestri turistični ponudbi. Občina ima prav tako bogato kulturno dediščino, ostanke iz rimskega obdobja, številna sakralna znamenja v obliki kamnitih in zidanih spomenikov, kužna znamenja ... Poleg čudovite, neokrnjene narave, turistično-kulinarične ponudbe na turističnih kmetijah in žlahtne kapljice izpod marljivih rok apaških vinarjev so za obiskovalce s prijazno besedo in klepetom vedno na voljo tudi prijazni domačini.

dr. Andrej Steyer, župan



↑ digitalna različica brošure



Steyer vina

Danilo Steyer

nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Plitvica 10, 9253 Apače

ODPIRALNI ČAS

po predhodnem telefonskem dogovoru

Družinsko podjetje, ki ljubi rodno deželo in dobra vina, je postavljeno v središče vasi Plitvica. Vinogradniško dejavnost je sin Danilo z družino prevzel po očetu, g. Jožetu, ki je svojo vinogradniško pot začel že pred mnogimi leti. Po vseh letih trdelja dela in ob vsem vloženem trudu je posestvo v letu 2015 dobilo novo zunanjo podobo in zasijalo v vsej svoji vrhunskosti ter si pridobilo naziv turistične kmetije, kjer sprejmejo manjše skupine ljudi, do 50 oseb, organizirajo pa tudi sam obred poroke. Njihova poglavitna dejavnost namreč še vedno ostaja degustacija lastnih vin, h kateri sodijo tudi domači narezki, bograč ali obara.

V ponudbi imajo pestro izbiro različnih kakovostnih vin, ki so kategorizirana v sveža vina, Mark vina in Vaneja vina. Nič ni srcu bolj ljubega, kot sta sla po življenju in mlada energija. Vriskanje in smeh uideta iz skrbno zaprtih steklenic. Dišeči traminec, Chardonnay, Renski rizling, Sauvignon in 8 cuvee – harmonija okusov se razbohoti za bogato pogrnjeno mizo. In še ničesar nismo rekli o Ranini – avtohtoni sorti našega vinorodnega okoliša, kraljici, ki je vsako leto prva v vrsti.

Vina Steyer so znana na slovenskih kot tudi mednarodnih tleh, njihovo ime širi prepoznavnost po celem svetu. Obiščite jih, zadovoljni boste!

Telefon: + 386 (0)31 768 026, + 386 (0)41 768 026

Elektronski naslov: steyervina@siol.net

Spletna stran: <http://www.steyer.si/>

Facebook: Steyer vina

Instagram: steyervina



Okrepčevalnica Pri Urški

Telefon: + 386 (0)2 569 80 24
Elektronski naslov: perkoeva@gmail.com
Facebook: Okrepčevalnica Urška

Eva Valner s.p.
Plitvica 10a, 9253 Apače

Okrepčevalnica se nahaja v središču kraja Plitvica. Imajo izjemno veliko letno teraso, primerno za do 120 gostov. V notranjosti sprejmejo kar 100 gostov.

Postrežejo vam vrsto okrepčilnih pijač, v kuhinji pa se pripravljajo same dobrote po izbiri gosta. Prepoznavni so po ribjih specialitetah in domači štajerski gibanici ter pestri izbiri slastnih pic.

Hrano in njihove storitve lahko uporabite tudi izven uradnega odpiralnega časa, po predhodnem dogovoru.



Gostilna in picerija AS

Anja Majerič s.p.
Apače 42, 9253 Apače

Gostišče na tem mestu ima dolgoletno tradicijo (v preteklosti je bila to Gostilna Zver). Nahaja se v samem centru naselja Apače, ki je hkrati tudi središče občine Apače.

Imajo veliko, lepo urejeno senčno letno teraso. Poleg pestre ponudbe jedi po izbiri gosta pri njih dobite tudi dnevne malice, nedeljska kosila in sladice. V ponudbi imajo slastne raznovrstne pice iz prečudovite grajske krušne peči. Pri njih je možno praznovanje rojstnega dne, obhajila, birme, poroke ali katere druge posebne priložnosti, saj sprejmejo skupine do 100 gostov.

Nudijo tudi lokalno dostavo hrane na dom, za praznovanje na vašem domu pa vam organizirajo catering z vso potrebno opremo.

Telefon: +386 (0)31 585 048
Elektronski naslov: gostilnainpicerijaas@gmail.com
Facebook: Gostilna in picerija AS
Instagram: gostilnainpicerijaas



Okrepčevalnica Bicikl

Telefon: + 386 (0)41 766 230
Elektronski naslov: klavdija.bratusa@gmail.com
Facebook: Okrepčevalnica Bicikl

Klavdija Bratuša s.p.
Črnci 63, 9253 Apače

Družinska okrepčevalnica je postavljena tik ob reki Muri in Kolesarsko-pohodniškem mostu čez reko Muro v Črncih. Imajo kar dve veliki senčni letni terasi, primerni za več kot 100 gostov. Tik ob terasi stojijo igrala in odbojkarsko igrišče, kjer si lahko otroci vseh starosti krajšajo čas z igro.

Okrepčevalnica ponuja odlično lokacijo za počitek po ali med kolesarjenjem ali pa kar tako, saj se nahaja v čudoviti naravi, kjer spomladi diši po čemažu, žvrgolenje ptic in šepet reke Mure v neposredni bližini pa umirjata telo in duha.

Poleg pestre izbire okrepčilnih pijač imajo v ponudbi odlično pripravljene postrvi, po katerih tudi slovijo, hamburgerje, razne solate, čevapčiče, pice in sladice. Če pa se odločite in vnaprej opravite rezervacijo skupine, vam pripravijo jedi po vaši izbiri.



Gostilna Na vasi pri Marku

Telefon: + 386 (0)51 645 140, + 386 (0)2 703 23 54
Elektronski naslov: markovladimir63@gmail.com
Spletna stran: <http://www.turizemmarko.si>

Marko Irenca s.p.
Nasova 38, 9253 Apače

Družinska gostilna obratuje že 24 let. Imajo veliko senčno letno teraso, ki sprejme 50 gostov, sam pogled s terase pa vam nudi ogled neokrnjene narave v vasi Nasova.

Vaše brbončice razvajajo s pristinimi domačimi jedmi (kisla juha, bograč, domač narezek, odličen odojek, domač ocvrt piščanec, gibanice ...). Poleg pestre ponudbe domačih jedi po izbiri gosta pri njih dobite tudi samopostrežna nedeljska kosila in sladice, odlikuje jih predvsem štajerska gibanica.

Pri njih je možno praznovanje rojstnega dne, obhajila, birme, poroke ali katere druge posebne priložnosti, saj sprejmejo skupine do 140 gostov. V toplih mesecih lahko posedite na senčni terasi, igrala za vaše najmlajše pa bodo poskrbela, da boste lahko dolgo uživali. Idilična pokrajina, poln želodec in obilo dobre volje ... kaj več si sploh še lahko želite?



TRC Zgornje Konjišče Ribiški Dom

Telefon: + 386 (0)31 701 128
Elektronski naslov: perkoeva@gmail.com
Facebook: Ribiški dom Konjišče

Okrepčevalnica Ribiški dom Zgornje Konjišče 16a, 9253 Apače

V čudoviti neokrnjeni naravi v Zgornjem Konjišču, tik ob meji z Republiko Avstrijo se nahaja Turistično-rekreacijski center Zgornje Konjišče. Obkrožena z ribniki, sprehajalnimi potmi in naravnimi ter kulturnimi znamenitostmi je za narave željne goste celo leto odprta okrepčevalnica Ribiški dom. V zeleni naravi se nahaja čudovita, velika letna terasa, primerna za okoli 100 gostov, v notranjem delu pa je prostora za okoli 70 gostov.

Tik ob terasi imajo urejeno okolico z igrali, kjer si lahko otroci vseh starosti krajšajo čas z igro, v neposredni bližini je igrišče za odbojko, ribniki so primerni za športni ribolov – karto lahko kupite v Ribiškem domu.

Postrežejo vam z vrsto okrepčilnih pijač, v kuhinji vam pripravijo hrustljivo, okusno postrv, ocvrtega piščanca, čevapčice, ocvrt krompirček, solato in sladico.

Gostilna in prenočišča Vrtnica

Telefon: + 386 (0)40 371 704 + 386 (0)2 563 12 95
Elektronski naslov: andreja.zrnic@gmail.com,
gostilna.vrtnica@gmail.com
Facebook: Gostišče Vrtnica
Instagram: #gostilnavrtnica

Marijan Zrnić s.p.
Zgornje Konjišče 2, 9253 Apače

V gostilni Vrtnica v Zgornjem Konjišču, v neposredni bližini meje z Republiko Avstrijo vas vedno sprejmejo z nasmehom in prijazno besedo. Imajo dve senčni letni terasi, na katerih sprejmejo 30 oziroma 20 gostov. Svojo gostinsko ponudbo so nadgradili s prenočišči (5 dvoposteljnih in 1 enoposteljna soba), fitnessom in savno.

Simpatije gostov so pridobili z inovativnim vključevanjem sezonskih pridelkov v pripravo hrane in s svojimi slow food meniji. Njihov pester jedilnik ponuja obilje odličnih štajerskih in prekmurskih jedi, v katerih so izražene vse značilnosti panonsko-štajerske kulinarike. Vsak dan so na jedilniku ribje jedi, tematski dnevi pa ponujajo jedi z aktualnimi sezonskimi pridelki. Odlična hišna specialiteta so jedi s čemažem in tartufi, odlično pripravijo tudi goveje prašnike. Poleg pestre ponudbe jedi pri njih dobite tudi dnevne malice, nedeljska kosila in sladice. Pripravljajo in organizirajo piknike, družabna srečanja, poslovne dogodke in poskrbijo za odličen catering. Pri njih lahko praznujete rojstni dan, obhajilo, birmo, poroko ali si rezervirate prostor za katero drugo posebno priložnost, saj sprejmejo skupine do 60 gostov.

DELOVNI ČAS	PRIHOD / ODHOD	ŠTEVILO SOB ipd.	BALKON (DA/NE)	BEZPL. DOSTOP DO INTERNETA (DA/NE)	HLADILNIK (DA/NE)	TV (DA/NE)	OSTALA PONUDBA
Telefonsko 24 ur na dan, vse dni v tednu.	Kadar je soba oddana: ODHOD ob 11. uri, PRIHOD ob 14. uri. Če soba ni oddana, je možno termin prihoda oziroma odhoda prilagoditi.	6 sob - 5 dvoposteljnih in 1 enoposteljna	NE (v nobeni sobi)	DA	NE	DA	Za vse goste, ki prenočijo, je uporaba fitnesa brezplačna

Gostišče in prenočišča Kozel

Telefon: + 386 (0)2 569 80 14

Elektronski naslov:

slavko.kozel@gmail.com, info@gostilna-kozel.si

Spletna stran: <http://www.gostilna-kozel.si>

Slavko Kozel s.p.

Žiberci 37, 9253 Apače

Družinsko gostišče obratuje že več kot 40 let. G. Slavko je obrt prevzel po očetu, popestril ponudbo za goste in s tem še dodatno povečal obisk. Imajo veliko senčno letno teraso, primerno za 80 gostov. Tik ob parkirišču imajo urejeno okolico z igrali, kjer si lahko otroci vseh starosti krajšajo čas z igro.

Poleg pestre ponudbe jedi po izbiri gosta pri njih dobite tudi dnevne malice, nedeljska kosila in sladice. Pri njih je možno praznovanje rojstnega dne, obhajila, birme, poroke ali katere druge posebne priložnosti, saj sprejmejo skupine do 150 gostov.

Prepoznavni so po domačih prekmurskih kolinah v času sezone, to je v jesensko-zimskih mesecih.

DELOVNI ČAS	PRIHOD / ODHOD	ŠTEVILO SOB ipd.	BALKON (DA/NE)	BEZPL.DOSTOP DO INTERNETA (DA/NE)	HLADILNIK (DA/NE)	TV (DA/NE)
Telefonsko 24 ur na dan, vse dni v tednu.	Kadar je soba oddana: ODHOD med 10. in 11. uro, PRIHOD ob 14. uri. Če soba ni oddana, sta odhod in prihod stvar predhodnega dogovora.	9 sob - 7 dvoposteljnih in 2 enoposteljni	NE (v nobeni sobi)	DA	NE	DA

Apartmaji - Opatji dvorec

Valerija Petek s.p.
Apače 70, 9253 Apače

ODPIRALNI ČAS
non-stop

Apartmaji Opatji Dvorec se nahajajo v Apačah. Posestvo obdaja 2 ha ekoloških travnikov, potok Plitvica in gozd. Uživali boste v popolni samoti v objemu neokrnjene narave. Apartmaji so prenovljeni in nudijo vse udobje, potrebno za sodobno bivanje.

Opatji Dvorec je odlična izhodiščna točka za sprehode v naravi, kolesarjenje ali raziskovanje bližnje okolice. Če iščete prostor za odklop od mestnega vrveža in stresa, boste pri nas našli prav to. Naši gostje se radi vračajo k nam in njihovi odzivi nam dajejo potrditev, da bomo še naprej rasli z Opatjim Dvorcem.

Telefon: + 386 (0)31 326 406 (slov.),
+386(0)31 604 481 (govorijo nem., ang., rus., hrv.)
Elektronski naslov:
trubarpiran@gmail.com

DELOVNI ČAS	PRIHOD / ODHOD	ŠTEVILO SOB ipd.	BALKON (DA/NE)	BEZPL. DOSTOP DO INTERNETA (DA/NE)	HLADILNIK (DA/NE)	TV (DA/NE)
Telefonsko 24 ur na dan, vse dni v tednu.	PRIHOD ob 15.00 uri ODHOD: ob 10.00 uri	3 APARTMAJI Ap 1 – 2 spalnici (2 x dvoposteljna soba) skupaj za 4 osebe Ap 2 – Apartma s pogledom na vrt (1 zakonska postelja, 1 x enojna postelja) skupaj za 3 osebe Ap 3 - Družinska soba z balkonom (2 enojni in 1 zakonska postelja) skupaj za 4 osebe	DA	DA	DA	DA



Kmetija Celec

Telefon: + 386 (0)41 393 413
Elektronski naslov: kmetijacelec1@gmail.com

Erih Celec

nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Stogovci 58, 9253 Apače

Družinski Vinotoč obratuje že več kot 20 let. Sin Erih je domačo obrt prevzel po očetu. Imajo večjo senčno letno teraso, ki sprejme veliko gostov, sam pogled s terase pa vam nudi ogled neokrnjene narave in pogled v Apaško dolino ter spremljanje življenja domačih živali.

Pri njih lahko naročite pretežno domačo hrano, narezke z domačimi suhomesnatimi izdelki, domač kruh, zelenjavo in hišno vino.

Tik ob lokalu se nahaja njihova mesnica, kjer lahko kupite domače meso in mesne izdelke ter bučno olje, med in testenine.

Dogovorite se lahko tudi za praznovanje rojstnega dne, obhajila, birme, poroke ali katere druge posebne priložnosti, saj sprejmejo večje skupine ljudi.



Hiša dobrot Semler

Jožica Semler

nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Apače 128, 9253 Apače

Telefon: +386 (0)41 914 864

Facebook: Hiša dobrot Semler

Instagram: #hisadobrotsemler

V samem centru Apač, v neposredni bližini cerkve Marijinega vnebovzjetja omamno diši iz male domače pekarnice. V Hiši dobrot Semler pečejo kruh, pecivo in druge domače dobrote že od leta 1991. S pestro ponudbo domačih pekovskih izdelkov si prizadevajo, da vsak ljubitelj dobrega najde kaj za svoj okus. V letih delovanja so si pridobili razna priznanja in zaupanje mnogih strank ter ljubiteljev domačih pekovskih dobrot.

S ponudbo želijo ustreči tudi najzahtevnejšim okusom. Pri njih dobite prleško gibanico, višnjevo gibanico, jabolčno gibanico, ajdov krapec, prekmurske gibanice, potice, domač ajdov, pirin kruh iz krušne peči, peciva ... Vedno so pripravljene, da preizkusijo tudi kaj novega. Za naročilo jih prej pokličite, z veseljem vam bodo ustregli, da se posladkate ob vsaki, še tako posebni priložnosti.



Kmetija Kranjec

Telefon: +386 (0)41 357 329
Elektronski naslov: akranjec17@gmail.com
Facebook: Ekološka kmetija Kranjec

Andrej Kranjec

nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Lutverci 18, 9253 Apače

Ob glavni cesti v naselju Lutverci najdete kmetijo Kranjec.

Na lastnem, za ekološko predelavo certificiranemu mlinu na kamen meljejo različna žita in vam ponudijo ekološke moke iz pire, pšenice, enozrnice, ajde, koruze, rži.

Vsa žita so pridelana na lastni kmetiji. Poleg omenjenih mok in žit lahko pri njih kupite tudi testenine brez jajc, hladno stiskano sončnično olje, olje oljne ogrščice, ajdovo ter proseno kašo, khorasan pšenico (kamut), oves in proso, pa tudi moko in/ali kašo ter zdrob iz navedenih žit.

Na kmetiji kraljujejo tudi krškopoljski prašiči, ki so edina ohranjena avtohtona pasma prašičev na slovenskih tleh. Kmetija nudi strankam tudi storitev luščenja pira ter mlatenja in čiščenja vseh vrst žit.



Fino s Kristino

Telefon: +386 (0)31 834 462
Elektronski naslov: finoskristino@gmail.com
Facebook: Fino s Kristino
Instagram: #finoskristino

Kristina Budja

nosilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Stogovci 2, 9253 Apače

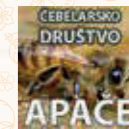
V Stogovcih, ob glavni cesti pri hišni številki 2, Kristina ustvarja. Fine izdelke, slastne, malo drugačne, predvsem pa narejene s ♥. V njeni shrambi boste našli razne zeliščne in sadne sirupe, sadne namaze, kekse.

Njeni izdelki so ustvarjeni iz sestavin iz našega okolja, nekateri pa so tudi malce bolj eksotični. V njenih izdelkih se prepletajo okusi, kot so bežeg, bežeg z jagodami, melisa s sivko, meta s sivko, čokoladna meta z bananino meto, bazilika, žajbelj, jurka, jurka s cimetom in ingverjem. Pravzaprav Kristina ustvarja vedno nove kombinacije. Vse to združi v svoji ponudbi sadnih in zeliščnih sirupov, v slastnih sadnih namazih in domačih keksih ter medenjakih.

Njene izdelke lahko najdete v Hiši dobrot Apače, v drugih lokalnih prodajalnah v Pomurju in na njenem domu, kjer sta možna tudi degustacija in ogled zeliščnega vrta v naravi.

Čebelarstvo Apače

Žepovci 6, 9253 Apače



Med lahko kupite pri naslednjih ponudnikih:

ČEBELARSTVO KOZAR – VUČKO

Martin Vučko, Apače 156, 9253 Apače

T: +386(0)51 311 825

E: pinarello79@gmail.com

ČEBELARSTVO ZIDARIČ

Matjaž Zidarič, Žepovci 6, 9253 Apače

T: +386 (0)40 587 675

E: matjaz001.zidaric@gmail.com

ČEBELARSTVO RUGOLE

Andrej Rugole, Žiberce 10, 9253 Apače

T: +386 (0)31 514 010

E: arugole@gmail.com

Širna polja in gozdovi na obronkih Apaške doline so pašna množica čebeljih družin naših skrbnih čebelarjev.

Čebelarstvo društvo Apače združuje lokalne čebelarje iz Občine Apače. Pri njih lahko naročite in kupite domač med in druge medene izdelke, s katerimi bodo poskrbeli za vaše sladko, medeno doživetje.

Pohvalijo se lahko tudi z medom, ki ima certifikat slovenskega medu z geografskim poreklom.



Kmetija Grobnik

Telefon: +386 (0)41 322 035

Elektronski naslov: franc.grobnik@gmail.com

Instagram: #kmetijagrobnik

Franc Grobnik

nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Nasova 26, 9253 Apače

V Nasovi vrh hriba stoji s soncem obsijana kmetija Grobnik, kjer pridne roke celotne družine skrbijo za zemljo, živali in vzorno kmetijo.

Pri njih lahko kupite odlično domače, pravo, omamno dišeče bučno olje z zaščitnim znakom slovenskega porekla integrirane pridelave, ki se ponaša z naslednjimi priznanji:

- Dobrote slovenskih kmetij – Zlato priznanje v letih 2020 in 2021,
- mednarodno priznanje kakovosti iz Avstrije za leto 2016 in
- srebrno mednarodno priznanje Alpe – Adria na Hrvaškem.

Ker ni rafinirano, ohrani bogastvo vitaminov, mineralnih snovi in barvil, ki dajejo bučnemu olju temno zeleno barvo in izjemno aromo. Bučno olje lahko kupite v 1L, 0,5L in 0,25L steklenicah. Pri njih lahko kupite tudi domač sok iz aronije ali pa se dogovorite za razrez lesa, saj imajo tudi žago.



Kmetija Lebar

Telefon: +386 (0)40 190 916

Jože Lebar

Zg. Konjišče 12a, 9253 Apače

Na Kmetiji Lebar v Zg. Konjišču pridelujejo zdravilno, dišečo aronijo, ki jo pri njih lahko kupite v mesecih avgustu in septembru.

Aronija je izredno zdravilna rastlina, saj vsebuje največ antioksidantov med vsemi vrstami jagodičja in ostalimi vrstami sadja ter veliko vitaminov – A, C, E, več vrst vitamina B ter zelo redek vitamin P, ki spodbuja delovanje in absorpcijo vitamina C.

Poleg naštetega vsebuje še vrsto makro in mikro elementov, kot so železo, betakaroten, kalij, kalcij, mangan, jod, fosfor, bor in molibden. Aronija odlično krepi imunski sistem, očisti telo in ga razstrupi vseh toksinov, ki se nalagajo v našem telesu. Nekaj kroglic aronije na dan prežene zdravnika stran.



Niko Mulec

Telefon: +386(0)31 699 100
Elektronski naslov: info@kimo.si
Spletna stran: www.kimo.si

Niko Mulec

nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Žepovci 16, 9253 Apače

So mlad, zagnan družinski kolektiv, ki prisega na kakovostno domače bučno olje. Njihov moto je

Kakovost, Inovativnost, Marljivost, Odličnost – od tod tudi ime njihovega bučnega olja - **KIMO**.

Ker je kakovost na prvem mestu, je njihovo bučno olje pridelano le iz lastnih, skrbno in kvalitetno pridelanih bučnih semen. Ponuditi želijo kakovostno, okusno in omamno dišeče, domače, toplo stiskano in nerafinirano 100-% bučno olje. Ker se zavedajo, da je naše okolje izjemno obremenjeno s plastičnimi odpadki, je njihovo bučno olje polnjeno izključno v steklenicah različnih velikosti.



Igor Pivar

Igor Pivar

nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Lutverci 22, 9253 Apače

zelje in drugo. Če vrtnarite sami, pri njih lahko kupite sadike vseh vrst in si sami pridelate okusno zelenjavo na domačih vrtovih. Od spomladi do jeseni vsako soboto dopoldne njihovo stojnico najdete nasproti cerkve v Apačah. Sicer pa so njihove dobrote na voljo tudi v Hiši dobrot Apače. Pozimi pri njih lahko kupite tudi domače kislo zelje in drugo vloženo zelenjavo. Lokalno pridelana hrana je najboljša hrana. Obiščite jih in si napolnite svojo košaro z zdravo hrano.

Telefon: +386 (0)41 244 267

Pri Pivarjevih poskrbijo, da na vaših mizah celo leto ne zmanjka vitaminov.

Že od zgodnjih pomladnih mesecev v njihovi vrtinariji v Lutvercih lahko kupite sočno zeleno solato, kasneje pa vse ostale vrtnine – paradižnik, paprike vseh barv, kumare, čebulo,

Janez Štuhec

Janez Štuhec

nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Črnci 65, 9253 Apače

V vasici Črnci, nasproti Meinlovega gradu, kjer je nekoč gospodoval dunajski veletrgovec s kavo, Julius Meinl, omamno diši po praženem bučnem semenu iz katerega družina Štuhec prideluje »zeleno zlato« - pravo, omamno dišeče, domače, čisto bučno olje.

Telefon: +386 (0)41 409 068

Dolgoletna tradicija, izkušnje in ljubezen do rodne zemlje so recept za kvaliteten izdelek zaradi katerega se kupci vedno znova vračajo. Veseli bodo vašega obiska, lahko boste tudi pokukali v njihove prostore in pokazali vam bodo, kako se iztisne pravo bučno olje iz bučnih semen, ki jih je skozi pomlad in poletje pozlatilo sonce.



Kmetija Škrobar

Telefon: +386 (0)31 710 359

Instagram: #kmetija_skrobar

Irena Škrobar

ngsilka dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Črnci 45a, 9253 Apače

Na poti iz Apač proti Lešanam se po koncu ravnine, ki pelje skozi gozdni kompleks Arda, zavije desno do prvih hiš. Tam najdete kmetijo Škrobar, kjer se ukvarjajo s prašičerejo in predelavo svinjskega mesa.

Pri njih lahko kupite domače klobase za kuhanje, prekajeno meso, zaseko, meso v tunki, suhe in polsuhe salame, poltrajne

salame, tlačenko, ocvirke in kolobarko, kot pravijo pasji radosti podobni klobasi. Iz drugih kmetij dokupijo goveje meso za čevapčiče in pleskavice, ki jih predvsem poleti veliko prodajo za piknike. Kupci se k njim vedno zadovoljni vračajo od blizu in od daleč.

Kmetija Biček – Peček

Telefon: +386(0)31 289 730

Sašo Peček

Žepovci 66, 9253 Apače

V neposredni bližini glavne ceste skozi Apače v smeri Trat se v naselju Žepovci nahaja Kmetija Biček – Peček, kjer si lahko za svojo ozimnico zagotovite izvrsten beli krompir različnih sort in čebulo.

TiC Apače

Telefon: +386 (0)31 307 010
Elektronski naslov: info@tic-apace.si
Spletna stran: www.tic-apace.si
Facebook: @visitapace

Hiša dobrot Apače

Telefon: +386 (0)41 914 864
Elektronski naslov: info@hisadobrot.si
Facebook: @hisadobrotapace
Instagram: #hisadobrotapace

TiC APAČE

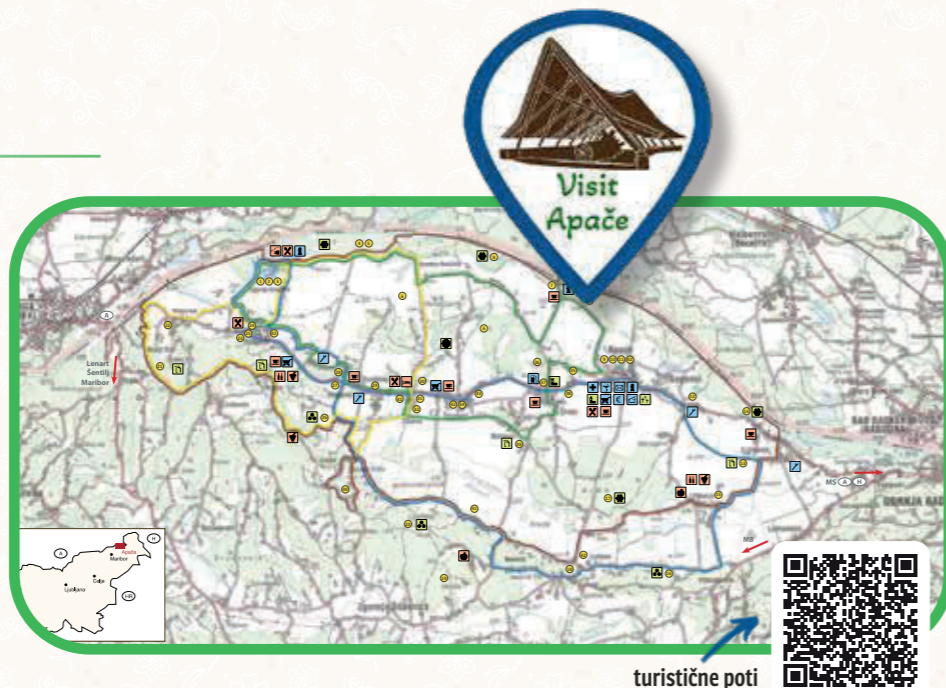
Apače 47, 9253 Apače

DELOVNI ČAS TiC-a

Ponedeljek, torek, četrtek:
od 8.00 do 12.00

Sreda, petek:
od 8.00 do 12.00
od 16.00 do 18.00

Sobota:
od 8.00 do 12.00



PRODAJALNA S KAKOVOSTNIMI SLOVENSKIMI IZDELKI LOKALNO – SLOVENSKO – DOMAČE

Apače 47, 9253 Apače

V občini Apače imamo veliko srečo in privilegij, da v teh časih lahko kupimo lokalno pridelano hrano na enem mestu. V Hiši dobrot Apače (v bližini cerkve), pristrčni prodajalni lokalnih domačih pridelkov in izdelkov na enem mestu lahko kupite precejšen nabor osnovnih dobrin, ki jih vsak dan potrebujete v gospodinjstvu.

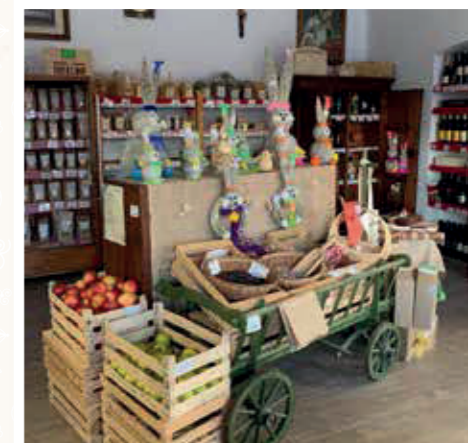
Vsak dan lahko v Hiši dobrot Apače kupite svež domač kruh, meso in mesne izdelke, mleko in mlečne izdelke, različne vrste mok in testenin, domače bučno olje, olivno olje iz slovenske Istre, kis, vina, med lokalnih čebelarjev, sokove, marmelade, prekmursko in prleško gibanico, različne kekse, potice, krompir, vloženo in sezonsko zelenjavo, žganja in likerje, pa tudi zdravilne domače čaje in zeliščne pripravke.

DELOVNI ČAS PRODAJALNE

Ponedeljek, torek, četrtek:
od 8.00 do 12.00

Sreda, petek:
od 8.00 do 12.00
od 16.00 do 18.00

Sobota:
od 8.00 do 12.00





↑
digitalna
različica
brošure



IZDAJATELJ

OBČINA APAČE, Apače 42b, 9253 Apače
www.obcina-apace.si
info@obcina-apace.si
+386(0)2 569 85 50

OBLIKOVANJE IN TISK

NEVROmedia, Jure Mlakar s.p., K cerkvi 19a, 2312 Orehova vas

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE

Helena Kraupner, posamezni ponudniki
Besedilo delno povzeto po spletnih straneh ponudnikov

Brezplačen izvod

Naklada: 5000 April 2022

Projekt: Melodije iz ampelografskega vrta Steyer

Za vsebino je odgovorna Občina Apače. Organ upravljanja, pristojen za izvajanje pomoči iz EKS SRP, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Operacija je sofinancirana iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in iz Programa razvoja podeželja 2014–2020 (LEADER / CLLD).



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja - Evropska investicijska in gospodarska



OBČINA APAČE

