



Ustvarjalnost in dediščina z roko v roki  
Creativity and Heritage Hand in Hand





## IDRIJA IZBRANO

V pokrajini, kjer ni nič ravnega, kjer pravijo, da je še ravnina postavljena pokonci, generacije že stoletja trajnostno gospodarijo. Kljub težkim življenjskim pogojem na Idrijskem živijo prijazni, iznajdljivi in ustvarjalni ljudje. Izpod pridnih rok te razumne, a humorja polne kulture prihajajo tudi izdelki s certifikatom IDRIJA IZBRANO.

Certifikat odličnosti IDRIJA IZBRANO priča o visoki kakovosti izdelkov, ki ob uporabi lokalnih surovin pripovedujejo o tradiciji, kulturi in načinu življenja na Idrijskem. Izdelki, narejeni s skrbnostjo in ljubeznijo, so dokaz bogatega kulturnega izročila v tukajšnjem prostoru.

Tako kot pravijo kuharski mojstri o idrijskih žlikrofih, da so kot življenje – iz preprostih stvari je narejeno nekaj slastnega, podobno velja tudi za izdelke IDRIJA IZBRANO. Izdelki s certifikatom so odraz odličnosti, tistega najfinejšega, čeprav narejenega iz preprostih, domačih, lokalnih sestavin. Vanje so ljudje vnesli življenje, dušo, trdoživost in nežnost, okuse narave in podeželja, ter pridih meščanskega.

Vse te odtenke lahko okusite, prepoznate in doživite v jedeh, pridelkih, izdelkih, ki smo jih izbrali za vas in jih zbrali na naslednjih straneh. Poiščite jih na lokalnih tržnicah, pri ponudnikih in v naši spletni trgovini ter se prepustite izbrani domačnosti.

## IDRIJA SELECTED

*In a landscape, where there is nothing flat, where even flatlands are set upright, generations have sustained here for centuries. Despite the harsh living conditions, these friendly, resourceful and creative people have settled the Idrija area. The diligent hands of both rational and humorous people have made products that carry the IDRIJA SELECTED certificate.*

*The IDRIJA SELECTED certificate of excellence is awarded to high-quality products that use local raw materials and offer an insight into the traditions, culture and way of life in the wider Idrija area. Products made with care and love bear evidence to a rich cultural tradition in this area.*

*Just as chefs describe Idrija žlikrofi to be like life – something delicious made from simple ingredients, the same goes for Idrija products that bear the IDRIJA SELECTED certificate. Although they are made from simple, domestic, local ingredients, they reflect excellence and the finest quality. The people who created them instilled part of their lives into them, their souls, their endurance and tenderness, the tastes of nature and the surrounding countryside and the bourgeois touch.*

*You can taste, identify and experience all these nuances in the dishes, crops and products that we selected and collected for you on the following pages. Find them at local marketplaces, at vendors, in our online store, and indulge in your choice of products from our wide range.*



# USTVARJENO Z ROKAMI

Rokodelstvo na Idrijskem živi tudi v sodobnem času. Današnji ustvarjalci ohranjajo in obujajo tradicijo domače in umetnostne obrti v njeni prvotni obliki ali jo prepletajo s sodobnim ustvarjanjem. V tem procesu nastajajo celoviti in zanimivi izdelki, ki predstavljajo vez med preteklostjo in sedanjostjo. Okrasni in uporabni izdelki pripovedujejo o izročilu krajev v izvirnih oblikah ali se z oblikovalsko nadgradnjo tradicionalnih oblik spogledujejo s prihodnostjo. Unikatnost, kakovost, ročna izdelava in odraz idrijske identitete so najpomembnejše lastnosti izdelkov s certifikatom IDRIJA IZBRANO.

## CREATED WITH HANDS

*Handicraft is still preserved in the Idrija area. The creators of today uphold and revive the tradition of handicraft and arts and crafts in their original form, or put a modern spin on them. Through this process, interesting products are created that present a link between the past and the present. Decorative and useful products tell about the local tradition in their original form or they flirt with the future utilising design upgrade from traditional forms. The most important properties of the IDRIJA SELECTED certified products are their uniqueness, quality and handmade production.*







Metka se ukvarja s suhim polstenjem volne. Pravi, da je to delo za njeno dušo, v katerem najde sprostitev po naporni službi. Idejo za svoj izdelek je dobila v idrijski dediščini in v spominu na otroška leta, ko ji je nona pripovedovala o tem pravljичnem možicljju, jamskem škrtu Perkmandlcu, ki je že takrat buril njeno domišljijo.

*Metka enjoys dry felting. She says this is something for her soul and a relaxation after a hard day at work. She found the idea for her product in Idrija heritage and in her childhood memories of her grandmother telling her stories about this fairy-tale creature, the mine elf Perkmandlc who has been rousing her imagination ever since.*

## METKA PREZELJ

Metka Prezelj o. d. d.  
Ravne pri Cerknem 14, 5282 Cerknje  
e: prezeljmetka@gmail.com  
m: +386 (0)51 475 183

### Polstena figura iz volne – Jamski škrt Perkmandlc *A felted wool figure – Mine elf Perkmandlc*

Naj vas na Idrijo spominja simpatični rudniški škrt Perkmandlc, ročno izdelan v tehniki polstenja z iglo. Iz slovenske alpske mikane in doma pridelane volne. Na voljo v različnih velikostih.

*A great souvenir from Idrija, this naughty mine elf Perkmandlc is handmade in needle felting technique. Made of Slovenian Alpine carded and home-made wool. Available in various sizes.*







Ivana je gonilna sila tako imenovanih Lanenih žensk s Črnovrške planote, ki so pred leti obudile tradicijo pridelave in predelave lanu v teh krajih. Danes bi se verjetno strinjale, da rek "Lan je lan, z njim je posla leto in dan" še kako drži. Da je pred nami končni izdelek, je namreč potrebnega veliko ročnega dela, pomoči narave in truda. Spretno Ivanine roke tkejo čudovite uporabne izdelke, ki lahko krasijo dom ali služijo kot modni dodatek.

*Ivana is the driving force of the Lanene ženske (Flaxen Women) group from the Črni Vrh Plateau who have revived the tradition of growing and processing flax in the area. They would probably agree with the saying: Flax will be flax, a good year of work before you relax. Before the end product is achieved, an incredible amount of handwork and effort needs to be invested and some help from nature added. Ivana's nimble fingers weave astonishing functional products that can decorate your home or serve as a fashion accessory.*

## IVANA MIKUŽ

Ivana Mikuž o. d. d.  
Črni Vrh 8, 5274 Črni Vrh nad Idrijo  
e: janka.mikuz@gmail.com  
m: +386 (0)51 419 866

Vsi izdelki so ročno stkani iz lanenega prediva, pridelanega na Črnovrškem.

*All products are hand-woven from flax tow made in Črni Vrh region.*



**Lanen prtček – pogrinjek.**  
**Linen napkin**

Za popestritev praznične mize.

*To embellish a festive table.*



**Lanen prtček z vtkano rdeče-črno bombažno prejo**  
**Linen cloth woven in combination with red and black cotton yarn.**

Za dekoracijo doma v naravnih materialih.

*To decorate your home in natural materials.*





**Šal v kombinaciji lanu in bombaža**  
**Scarf in linen/cotton combination**

Za vse, ki se radi odenete v naravne materiale.

*For everyone who likes to wrap themselves in natural materials.*



**Lanena kravata**  
**Linen tie**

Posebna kravata za posebne moške in posebne priložnosti.

*A special tie for special men and special occasions.*



**Laneno bralno znamenje**  
**Linen bookmark**

Dekoratивно in uporabno. Za še večji užitek pri branju.

*Decorative and useful. For an even greater reading pleasure.*





Pod spretno roko Darje Freljih nastajajo unikatna oblačila in dodatki v prepletu starih tehnik in modernih krojev. Unikatna oblačila iz naravnih materialov, kombinirana z ročno pletenino, navdihujejo lepota narave, njeni vzorci, barve, kontrasti in harmonija.

*Under the skilful hand of Darja Freljih, unique clothes and accessories are made that combine old techniques and modern patterns. Unique items of clothing made from natural materials, combined with handmade knitwear, draw inspiration from the beauty of nature, its patterns, colours, contrasts and harmony.*

## ROČNE PLETENINE JERCA JERCA HANDMADE KNITS

Ad Artem, d. o. o. – Ročne pletenine Jerca  
Godovič 54a, 5275 Godovič  
e: [info@jerca.net](mailto:info@jerca.net)  
t: +386 (0)31 613 593



**Unikatna lanena obleka**  
*Unique linen dress*

Ročno izdelana obleka iz lanenega blaga v brezčasnem kroju. Preprost, naraven videz z okrasnim kvačkanim robom in resicami.

*A handmade linen dress with a timeless cut. A simple, natural look with a decorative, crocheted hemline and frizzles.*



**Volnen brezrokavnik z ročno pletenino**  
*Woollen vest with handmade knitwear*

Sodobno krojen, ročno izdelan brezrokavnik iz volnenega blaga z ročno pletenino, pletenimi žepi in usnjenim pasom z zaponko.

*A contemporary, handmade woollen vest with handmade knitwear, knitted pockets and a leather belt with a buckle.*





## DRUŠTVO KLEKLJARIC IDRIJSKE ČIPKE IDRIJA LACEMAKER ASSOCIATION

Društvo klekljaric idrijske čipke  
Prelovčeva 2, p.p. 92, 5280 Idrija  
e: [dkic.idrija@gmail.com](mailto:dkic.idrija@gmail.com)  
m: +386 (0)41 795 372

Društvo združuje  
klekljarice iz Idrije,  
Spodnje Idrije, Dol, Ledin in  
Črnega Vrha. Namen in poslanstvo  
društva so v prvi vrsti aktivnosti za  
ohranjanje dediščine idrijske čipke ter  
znanja in veščine klekljanja. Članice društva  
povezuje želja po klekljanju, izobraževanju in  
izpopolnjevanju ter iskanju novih izzivov v idrijski  
čipki.

*The Association unites lacemakers from Idrija,  
Spodnja Idrija, Dole, Ledine, and Črni Vrh. Primarily,  
the purpose and mission of the association are  
its activities in preserving the heritage of Idrija  
lace, as well as the lacemaking knowledge  
and know-how. The members share the  
wish to make lace, learn and perfect  
their skills, and find new  
challenges in Idrija lace.*



### Voščilnice s klekljano čipko *Bobbin lace card*

Čipka v domiselni inovativni obliki, uporabljena na voščilnici. Navdih za motive in imena so klekljarice našle v naravi in letnih časih. Na voščilnicah tako najdemo pomladne, poletne, jesenske in zimske barvne motive. Voščite izbrano, voščite s čipko!

*Lace in clever innovative form used on greeting cards. Lacemakers found inspiration for the motifs and titles in nature and the seasons. The cards therefore feature spring-, summer-, autumn-, and winter-coloured motifs. Express selected wishes, select lace!*





Idrijska  
čipkarska šola  
neprekinjeno deluje že od  
leta 1876 in skrbi za izobraževanje  
otrok in odraslih v veščini klekljanja  
idrijske čipke. V okviru šolskega  
tržnega programa nastajajo kakovostne  
ročno klekljane idrijske čipke in izdelki z njo.  
Sodelovanje s priznanimi oblikovalci, umetniki,  
podjetji, obrtniki in klekljaricami se odraža v  
unikatnih in inovativnih izdelkih z visoko dodano  
vrednostjo, ki so tudi del družine Idrija izbrano.

*Continuously active since 1876, the Idrija Lace School  
educates children and adults in the craft of Idrija-  
lace making. The school's commercial programme  
produces quality handmade Idrija lace and lace  
products. The collaboration with renowned  
designers, artists, companies, craftspeople,  
and lacemakers gives birth to unique and  
innovative products with high added  
value that are also a part of the  
Idrija Selected family.*

## ČIPKARSKA ŠOLA IDRIJA

(GIMNAZIJA JURIJA VEGE IDRIJA)

**IDRIJA LACE SCHOOL**

(JURIJ VEGA GRAMMAR SCHOOL, IDRIJA)

Gimnazija Jurija Vege Idrija – Čipkarska šola Idrija

Prelovčeva 2, 5280 Idrija

e: [trgovina@cipkarskasola.si](mailto:trgovina@cipkarskasola.si)



### Nuno polsten šal z idrijsko čipko *Nuno felt scarf with Idrija lace*

Unikaten, ročno izdelan šal v tehniki nuno polstenja z dodano ročno  
klekljano idrijsko čipko. Na voljo v različnih barvah in velikostih.  
Nastal je v sodelovanju z Vlasto Lukek.

*Unique, handmade, Nuno felt scarf with handmade Idrija lace.  
Available in different colours and sizes. Created in collaboration  
with Vlasta Lukek.*



### **Usnjena damska torbica z idrijsko čipko** **Leather handbag with Idrija lace**

Je plod znanja slovenskih mojstrov usnjarske obrti in lokalnega znanja ter veščin oblikovanja in klekljanja idrijske čipke. Nastala je v sodelovanju z družinskim podjetjem Usnjeni izdelki Pavli. Na voljo v različnih velikostih, barvah in motivih čipk.

*The coming together of Slovenian master leather craftspeople and local know-how of designing and making Idrija lace. It is created in collaboration with the Usnjeni izdelki Pavli family company. Available in various sizes, colours and lace motifs.*



### **Uokvirjena čipka Živo srebro** **Framed lace Mercury**

Sodobno interpretirana dediščina Idrije skozi ročno klekljano idrijsko čipko v kombinaciji z drugimi materiali. Simbolizira cinabaritno rudo s kapljicami živega srebra. Na voljo v treh različnih velikostih.

*Idrija heritage in contemporary design of hand-made Idrija lace combined with other materials. It symbolizes the cinnabar ore with droplets of mercury. Available in three sizes.*



### **Uokvirjena idrijska čipka Vilinski simbol** **Framed Idrija lace Attraction Symbol**

Linija štirih različnih vilinskih simbolov (ljubezen, sreča, uspeh, zdravje), prenesenih v idrijsko čipko, ki še dodatno odsevajo svojo moč s stekla v ozadju. Nastali so v sodelovanju z Mayo Peron.

*A line of four attraction symbols (love, happiness, success, health) transferred into Idrija lace, their power further intensified in glass reflections. Created in collaboration with Maya Peron.*





Družinsko podjetje združuje arhitekturo, oblikovanje in prodajno galerijo idrijskih čipk. Izdelujejo in prodajajo estetsko dovršene izdelke z idrijsko čipko. V njihovi prodajni galeriji na Mestnem trgu v Idriji najdete širok izbor klekljanih čipk in izdelkov s čipko ali se dogovorite za oblikovanje unikatnih izdelkov po meri.

*The family business combines architecture, design and a gallery selling Idrija lace. They make and sell aesthetically beautiful products with Idrija lace. In their gallery at Mestni trg in Idrija, you can find a wide selection of bobbin lace and products with Idrija lace or you can arrange for the creation of unique custom products.*

## STUDIO KODER, d. o. o.

Studio Koder, d. o. o.

Mestni trg 16, 5280 Idrija

e: [studiokoder@siol.net](mailto:studiokoder@siol.net)

m: +386 (0)5 37 71 359, +386 (0)40 798 203, +386 (0)41 627 713



### Brisača z idrijsko čipko *Towel with Idrija lace*

Bombažna brisača z ročno klekljano idrijsko čipko, ki v vaš vsakdan prinaša pridih tradicije.

*A cotton towel with handmade Idrija lace, which connects tradition to your everyday life.*



Družinsko podjetje združuje arhitekturo, oblikovanje in prodajno galerijo idrijskih čipk. Izdelujejo in prodajajo estetsko dovršene izdelke z idrijsko čipko. V njihovi prodajni galeriji na Mestnem trgu v Idriji najdete širok izbor klekljanih čipk in izdelkov s čipko ali se dogovorite za oblikovanje unikatnih izdelkov po meri.

*The family business combines architecture, design and a gallery selling Idrija lace. They make and sell aesthetically beautiful products with Idrija lace. In their gallery at Mestni trg in Idrija, you can find a wide selection of bobbin lace and products with Idrija lace or you can arrange for the creation of unique custom products.*

## STUDIO KODER, d. o. o.

Studio Koder, d. o. o.

Mestni trg 16, 5280 Idrija

e: [studiokoder@siol.net](mailto:studiokoder@siol.net)

m: +386 (0)5 37 71 359, +386 (0)40 798 203, +386 (0)41 627 713



### Serija slik »Razmišljanje ob čipki« *A series of images "Reflections Inspired by Lace"*

Uokvirjene črno-bele reprodukcije vektorskih risb, ustvarjene na enak način kot čipka: z vozlički prepleteno nitjo. Prikazujejo razmišljanje ob mislih, spletenih v glavah klekljaric. Avtor je slikar Dado Andder.

*Framed black-and-white reproductions of vector drawings, created in the same way as lace: intertwined threads with knots. They reflect contemplations that spring up in the minds of the lacemakers. By Dado Andder.*







Pod blagovno znamko ustvarja Simon Eržen, ki izdeluje unikatne izdelke iz lesa. Njegovi izdelki so funkcionalni, združujejo tradicijo in modernost ter nosijo posebne zgodbe. Simon velik poudarek daje detajlom ter se poigrava z obliko in materiali. Izdelki v vaš dom vnesejo svežino in dobro počutje.

*Simon Design is the trademark of Simon Eržen who creates unique wooden products. His products are functional, combine tradition with contemporaneity, and tell special stories. Simon pays particular attention to detail and enjoys playing with form and materials. His products bring freshness and a sense of well-being into your home.*

## KOOPERATIVA SIMON DESIGN SIMON DESIGN COOPERATIVE

KOOPERATIVA SIMON DESIGN z. o. o.

Gorenji Novaki 65, 5282 Cerkno

e: [info@simondesign.si](mailto:info@simondesign.si)

m: +386 (0)41 583 895



### Nalivno pero z motivom idrijske čipke *Fountain pen with Idrija lace motif*

Unikatno nalivno pero iz masivnega orehovega lesa z gravuro motiva idrijske čipke. Lično zapakirano v leseni embalaži. Uporaben izdelek z dodano vrednostjo, ki združuje tradicijo in sodobnost.

*A unique fountain pen made of solid wood and engraved with an Idrija lace motif in a lovely wooden packaging. A useful product with added value that combines tradition with contemporaneity.*



### Pisalo z motivom idrijske čipke *Ballpoint pen with Idrija lace motif*

Unikatno leseno pisalo z gravuro motiva idrijske čipke. Iz češnjevega, orehovega ali javorjevega lesa. Uporaben izdelek z zgodbo, ki je lahko lepo darilo.

*A unique ballpoint pen made of solid wood and engraved with an Idrija lace motif. Made of cherry, walnut, or maple wood. A useful product with a story that makes a beautiful present.*



Meta je študentka lesarstva, ki nadaljuje družinsko tradicijo ustvarjanja iz lesa. Izdeluje različne uporabne izdelke, navdih zanje pa najde v povezavi lesa, idrijskega človeka in tradicije. Uporablja lokalni les, v oblikovanje pa vključuje tipične idrijske elemente, kot sta čipka in živo srebro.

*A student of woodworking, Meta continues in the family tradition of creating from wood. She manufactures various useful product, seeking inspiration in the connection between wood, the people of Idrija, and tradition. Using local wood, she includes typical Idrija elements such as lace and mercury in her designs.*

## META PIVK

Franc Pivk, dop.dej.na kmetiji - Meta Pivk  
Zadlog 73, 5274 Črni Vrh nad Idrijo  
e: pivkmeta@gmail.com  
m: +386 (0)51 876 484



### Idrijska dilca Idrija "dilca"

Unikatna lesena degustacijska dilca (deska) z imitacijo živega srebra v epoksi smoli. V lični laneni vrečki. Izdelana iz materialov iz lokalnega okolja.

*A unique wooden degustation board with a mercury imitation in epoxy resin. In a smart linen bag. Made from local materials.*



### »Idrsk taler« Idrija tray

Unikaten lesen pladenj s klekljano čipko, ujeta v epoksi smolo. Uporaben izdelek z visoko dodano vrednostjo, ki združuje lokalne surovine ter znanje obdelave lesa in izdelave čipke.

*A unique wooden tray with bobbin lace caught in epoxy resin. A useful product with high added value combining local raw materials with the knowledge of woodworking and lacemaking.*





Sašo in Alenka Ličer pod blagovno znamko HludDesign izdelujeta darila iz lesa za različne priložnosti. Sta pravi naslov, kadar potrebujete uporabno darilo z dodano vrednostjo za poslovne partnerje ali svoje najbližje. Z novimi idejami širita ponudbo izdelkov iz naravnih materialov.

*Under the HludDesign trademark, Sašo and Alenka Ličer create wooden gifts for various occasions. Think of them when you need a useful gift with added value for your business partners or your nearest and dearest. They keep adding new ideas to their offer of products made of natural materials.*

## SE-MAKS, SAŠO LIČER s. p.

Se-Maks Sašo Ličer s. p.  
Mrakova ulica 28, 5280 Idrija  
e: saso.licer@outlook.com  
m: +386 (0)41 415 231



### Uhani Earrings

Leseni uhani v obliki snežink ali cvetov in rebrasti; za vse ljubiteljice nakita iz naravnih materialov. V leseni embalaži.

*Wooden earrings in the shape of snowflakes or flowers, or ribbed – for those who love to accessorise in natural materials. In wooden packaging.*



## URŠKA JURIĆ – MEŠANI + OBČUTKI *URŠKA JURIĆ – MIXED + FEELINGS*

Urška Jurić, o. d. d. – Mešani občutki + občutki  
Ul. Stanka Bloudka 27, 5280 Idrija  
e: u.juric@gmail.com  
m: +386 (0)31 248 922

Urška Jurić ustvarja ročne poslikave uporabnih lesenih izdelkov. Idrijska čipka ji je bila navdih za razvoj motiva klekljarsko-kofetarske družine deklet – pup, ki se nasmihaajo z lesenih šatuljic, peresnic, kazal in drugih lesenih izdelkov. Kolekcijo z elementi idrijske dediščine je dopolnila z uhani s poslikanim motivom čipke in cinabarita, ki se poklanja tradiciji rudarstva.

*Urška Jurić creates hand-painted useful wooden products. Inspired by Idrija lace, she developed the motif of lace-making and coffee-sipping group of girls smiling from wooden boxes, pencil cases, bookmarks and other wooden products. A new addition to her collection with elements of Idrija heritage are her earrings with a painted motif of lace and cinnabar in homage to the tradition of mining.*



### **Ročno poslikana lesena šatuljica** ***Hand-painted wooden box***

Lesena šatulja z ročnimi poslikavami motivov idrijske kulturne dediščine, dobrovoljnih klekljaric (Pepce, Angelce, Berte in Olge) ali z abstraktno motiviko.

*A wooden box with hand-painted motifs of Idrija's cultural heritage, amiable Idrija lace makers (Pepca, Angelca, Berta and Olga), or with abstract motifs.*





### **Uhani serij Čipka in Cinabarit** **Earring series Lace and Cinnabar**

Unikatni leseni uhani v obliki kroga in kaplje z motivom idrijske čipke v črno-rdeči barvni kombinaciji ali z abstraktnim motivom, ki s teksturo in barvo ponazarja cinabaritno rudo. Obliki uhanov simbolizirata vodno kolo kamšt in kapljice vode, načrpane iz podzemlja idrijskega rudnika. Akril na les, na voljo tudi v darilni embalaži.

*Unique wooden earrings in the shape of a circle or a drop, representing the kamšt water wheel and the droplets of water pumped from the depths of Idrija mine. The motif is either Idrija lace in a black and red colour combination, or an abstract painting, the texture and colour of which represent the cinnabar ore. Acrylic on wood, also available in gift packaging.*



### **Sličica na lesu z magnetom** **Small picture on wood with a magnet**

Unikatni motivi idrijske kulturne dediščine in domišljjskih likov idrijskih klekljaric – idrijskih pup (Pepce, Angelce, Berte in Olge) na lesenih ploščicah z magnetom.

*Unique motifs of Idrija's cultural heritage and fictional characters of Idrija lace makers – Idrija girls (Pepca, Angelca, Berta and Olga) on wood with a magnet.*



Darinka je inspiracijo za svoje ustvarjanje našla v idrijski čipki, ki jo je stilizirala in na svojstven način vključila v keramiko. S svojimi deli dosega vidne rezultate v Sloveniji in tujini, saj se uvršča na pomembne mednarodne razstave. Njeni izdelki so del stalnih zbirk v muzejih keramike tudi zunaj meja Slovenije.

*Darinka found inspiration for her creative work in Idrija lace that she stylized and included in ceramics in her own unique way. Her works are achieving visible results at home and abroad as she is part of important international exhibitions. Her products are part of permanent collections in ceramics museums also abroad.*

## DARINKA LAPAJNE

Darinka Lapajne s. p.  
Hotedršica 25, 1372 Hotedršica  
e: darinka.lapajne@gmail.si  
m: +386 (0)41 692 106

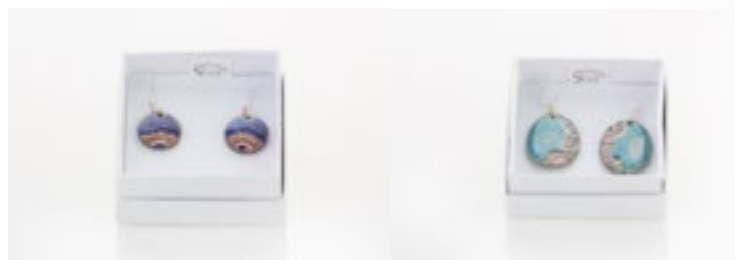
### »Praznična skleda« *Festive bowl*

Ročno izdelana keramična skleda z intarzijo čipke. Simbolika skleda je praznovanje družine – pristnost in trdnost odnosov, druženja in družinskega povezovanja. Nekoč je bilo pomembno, da je v njej nekaj dobrega, danes je na njej nekaj zlahtnega. Na voljo v različnih velikostih in barvnih kombinacijah.

*Handmade ceramic bowl with lace intarsia. The symbolism hidden in the bowl is family celebration – the authenticity and strength of the relationships, gatherings, and family connections. What mattered once was that there was something good in the bowl; today, something precious is on it.*







**Uhani Ivanine sanje**  
**Earrings Ivana's Dreams**

Izdelani v tehniki raku, stalnica uhanov je čipka, glazirana z enotno glazuro, ki ohranja strukturo klekljane čipke. Navdih za kolekcijo je Ivanka Ferjančič: učiteljica klekljanja, vztrajna in nadarjena ustvarjalka, ki je pripomogla k temu, da je idrijska čipka poznana širom sveta. Na voljo v različnih barvah.

*Made in raku technique, they feature lace glazed with monochrome glazing to preserve the structure of bobbin lace. Her inspiration was Ivanka Ferjančič: a lacemaking teacher and a diligent and talented artist who helped make Idrija lace known across the world. Available in various colours.*



**Ogrlice Emilija Harmony**  
**Necklaces Emilija Harmony**

Izdelane v tehniki raku, stalnica ogrlic je čipka, glazirana z enotno glazuro, ki ohranja strukturo klekljane čipke. Navdih za kolekcijo je Eva Lucija Cecilija Viktorija Kraus – Emilija: ženska, Idriječanka, ki je, kot pravi Darinka, ljubila Napoleona, mu sledila in s tem prekršila vsa moralna pravila takratnega časa. Na voljo v različnih barvah.

*Made in raku technique, they feature lace glazed with monochrome glazing to preserve the structure of bobbin lace. Her inspiration was Eva Lucija Cecilija Viktorija Kraus – Emilija: an Idrija woman who, in Darinka's words, loved Napoleon and broke every moral code of the era by following him. Available in various colours.*





Pod blagovno znamko SaSim keramika ustvarjata Silva Menard in Saša Gnezda. Ideje za izdelke unikatne servirne keramike črpata iz dediščine rudarstva in čipke, pri tem pa je osnovna zamisel izdelka vedno osredotočena na postrežbo pristnih idrijskih jedi in pijače. Uživanje tradicionalne idrijske hrane se v njihovih skodelicah, krožnikih in čašicah razvije v posebno doživetje. Njuna keramika je poklon idrijski kulinariki.

*The SaSim ceramics trademark unites Silva Menard and Saša Gnezda. They find inspiration for their unique ceramic serving dishes in the heritage of mining and lace, while the central idea of the product always focuses on serving authentic Idrija foods and drinks. Their bowls, plates and cups transform the act of eating traditional Idrija food into an event. Their ceramics are an homage to Idrija cuisine.*

## SaSim KERAMIKA, OPIMUS d. o. o.

SaSim keramika, Opimus d. o. o.  
Levstikova 15, 5280 Idrija  
e: sasim@menard.si



**Servirni in desertni krožnik ter tri čašice iz knapovske linije keramike**  
*Serving and dessert plate and three small cups; the miner's line of ceramics*

Naključno razbrazdani detajli knapovsko linijo definirajo kot robustno in so simbol trdega knapovskega življenja. Namenjeni so serviranju sladkih in slanih idrijskih dobrot, kot sta zeljševka in ocvirkovca, ter za šilce geruša ali drugega žganja, seveda pa so primerni tudi za druge vrste suhih jedi.

*Randomly furrowed details define the miner's line as robust and are a symbol of the hard miner's life. Primarily used to serve sweet and savoury Idrija delicacies such as the zeljševka chive roulade or the ocvirkovca savoury roulade and a shot of geruš wormwood spirit or other spirits, you can also use them for other types of dry dishes.*



**Servirni in desertni krožnik iz klekljarske linije keramike**  
*Serving and dessert plate; the lacemaker's line of ceramics*

Odtis čipke v glini klekljarsko linijo keramike definira kot elegantno in simbolizira postavitve klekljanega prta na jedilno mizo, ki je bil v preteklosti pogrnen le ob velikih praznikih. Namenjena sta serviranju sladkih in slanih idrijskih dobrot, kot sta zeljševka in ocvirkovca, seveda pa sta primerna tudi za druge vrste suhih jedi.

*A lace imprint in clay defines the lacemaker's line of ceramics as elegant and symbolizes how a lace tablecloth adorns the dining table – which only used to happen on special occasions. Primarily used to serve sweet and savoury Idrija delicacies such as the zeljševka chive roulade or the ocvirkovca savoury roulade, you can also use them for other types of dry dishes.*





Turistično društvo Fara ohranja kulturno dediščino Spodnje Idrije. Poleg urejanja okolja in priprave kulinarčnih dobrot so posebno pozornost namenili obuditvi izdelave in uporabe šajblčkov – glinenih lučk, ki so jih včasih prižigali na grobovih in na praznične dneve, ob veliki noči in 1. maju.

*The Tourist Society Fara preserves the cultural heritage of Spodnja Idrija. In addition to keeping their environment tidy and preparing culinary delicacies, the society pays special attention to reviving the old craft of making and using 'šajblčki' – clay lamps, which used to be lit at graves and on festive days such as Easter and May 1st.*

## TURISTIČNO DRUŠTVO FARA TOURIST SOCIETY FARA

Turistično društvo Fara  
Slovenska cesta 12, 5281 Spodnja Idrija  
e: td.fara@gmail.com  
m: +386 (0)31 335 621

### Šajblčk "Šajblčk"

Šajblčki so ročno izdelane glinene lučke, dediščina bogate lončarske tradicije, ki so se ohranili samo v Spodnji Idriji. Danes imajo šajblčki poleg etnološke tudi ekološko vrednost.

*"Šajblčk" is a handmade, small clay pot, which used to be filled with fat or wax and used as candle on the graves. Preserved only in Spodnja Idrija, it comes from a rich pottery tradition. Today, "šajblčk" has both ethnological and ecological value.*





Pod znamko Naturalina že vrsto let ustvarja Vanja Troha, ki izdeluje naravne izdelke za nego telesa. Za svoje izdelke uporablja nerafinirana olja in masla, 100 % naravna eterična olja ter zdravilne rastline, nabrane v neokrnjeni naravi idrijskega hribovja.

*Vanja Troha has been making natural body care products under the brand Naturalina for many years. She uses unrefined oils and butter, 100 % natural essential oils and medicinal plants, which are harvested from the unspoiled nature of the Idrija hills.*

## NATURALINA NARAVNA KOZMETIKA NATURAL COSMETICS NATURALINA

Evgen Krivec, s. p. – Naturalina naravna kozmetika

Rožna ulica 4, 5280 Idrija

e: [naturalina.info@gmail.com](mailto:naturalina.info@gmail.com)

m: +386 (0)41 574 049



### Naravno oljčno milo – jesenski gozdiček Natural olive soap – Autumn Forest

Naravno, ročno izdelano milo z dodatkom eteričnega olja cimeta ter poprove mete. Primerno je za zelo občutljivo, utrujeno, dehidrirano in oslajeno kožo. Kožo poživilja, ji vrača sijaj in mehkobo.

*Natural, handmade soap, with the addition of cinnamon and peppermint essential oils. Suitable for highly sensitive, tired, dehydrated and weakened skin. The skin revitalizes, becomes silky and vibrant again.*





### **Smolnato mazilo** **Resin ointment**

Naravno, ročno izdelano mazilo iz smrekove smole z dodatkom arnike in čebeljega voska. Primerno za uporabo pri kožnih poškodbah, vnetjih in bolečinah v mišicah. Deluje antibakterijsko.

*Natural, handmade ointment made from spruce resin with added arnica and beeswax. For skin lesions and wounds, inflammations, and muscle pain. Has antibacterial properties.*



### **Mazilo za ustnice – med** **Lip ointment – honey**

Naravno, ročno izdelano mazilo za nego ustnic, ki neguje suhe in razpokane ustnice ter jim daje prožnost in poln, zdrav videz. Narejeno je iz kakavovega masla, konopljinega olja, jojoba olja, domačega čebeljega voska in olja pšeničnih kalčkov z dodatkom domačega slovenskega medu.

*Natural, handmade lip ointment, which helps lips that are chapped or dry. It restores lip elasticity and provides a full, healthy look. Made from cocoa butter, hemp oil, jojoba oil, home-made beeswax and wheat sprouts oil, with the addition of home-made Slovenian honey.*



### **Ognjičevo mazilo** **Pot marigold ointment**

Ognjičevo mazilo je popolnoma naravno brezvodno mazilo z izvlečkom ognjiča. Mazilo ne vsebuje umetnih arom, barvil in konzervansov. Primerno je za občutljivo kožo, zdravljenje kožnih poškodb, celjenje ran ali nego razpokanih ustnic. Mazilo je ročno izdelano v Sloveniji.

*Pot marigold ointment is a completely natural, anhydrous ointment, infused with pot marigold extract. The ointment does not contain any artificial aromas, dyes or preservatives. For sensitive skin, the treatment of skin lesions and wounds, or lip care. The ointment is handmade in Slovenia.*



# RAZVAJAJTE SE Z OKUSI IDRIJSKEGA

Okusi Idrijskega so okusi tradicije, lokalne narave in kakovostnih domačih pridelkov. Prvovrsten med, izvrsten sir iz ekološko pridelanega mleka, domač kruh, jedi in pijače, pripravljene iz lokalno pridelanih sestavin, sestavljajo paleto okusov s certifikatom IDRIJA IZBRANO. Spoznajte se z okusi Idrije in okolice, ki se pričnejo s preprostimi, polnimi, domačimi okusi z idrijskih kmetij, a vas popeljejo tudi v pristno doživetje idrijske kulinarike – tradicionalnih, pa tudi čisto novih jedi, ki gredo v slast. Hrana in žlahtne pijače, pripravljene v duhu tradicije in domišljije, bodo razvajale vaše brbončice.

## INDULGE YOURSELF WITH THE TASTES OF THE IDRIJA AREA

*The tastes of the Idrija area are those of tradition, the surrounding nature and quality home-grown produce. Excellent honey, exquisite cheese from organic milk, home-made bread, dishes and beverages prepared from locally grown ingredients make up the range of flavours that carry the IDRIJA SELECTED certificate. Learn about the tastes of Idrija and its surroundings! They begin with simple, full-bodied flavours from Idrija's farms, but they also take you to experience authentic Idrija cuisine, which consists of both traditional and truly new and delicious dishes. Food and noble drinks prepared in the spirit of tradition, with a touch of imagination will enlighten your taste buds.*







Anita in Marjan Pivk iz Zadloga se na svoji kmetiji ukvarjata s pridelavo kravjega mleka, sirarstvom in izdelavo mlečnih izdelkov. Dodano vrednost izdelkom daje uporaba doma pridelanega mleka živali, ki so večino leta na paši.

*Anita and Marjan Pivk from Zadlog are engaged in the production of cow's milk, cheese-making and dairy products. An added bonus to their products is the use of milk produced at their home, where the cows graze for as long as the weather permits.*

## KLANČARJEVA KMETIJA KLANČAR FARM

Marjan Pivk, dop. dej. na kmetiji  
Zadlog 9, 5274 Črni Vrh nad Idrijo  
m: +386 (0)40 352 669  
e: marjan.pivk@siol.net



### Navadni jogurt Plain yoghurt

Kakovosten jogurt iz mleka krav, ki so čez leto na paši, pozimi pa se hranijo z doma pridelano krmo. V plastični ali stekleni embalaži.

*Quality yoghurt from cow's milk. The cows graze in pastures as long as the weather permits. In winter, they are fed with domestically grown fodder. In plastic or glass packaging.*



### Sadni jogurt Fruit yoghurt

Kakovosten jogurt iz mleka krav, ki so čez leto na paši, pozimi pa se hranijo z doma pridelano krmo. Z okusom gozdnih sadežev. V plastični ali stekleni embalaži.

*Quality yoghurt from cow's milk. The cows graze in pastures as long as the weather permits. In winter, they are fed with domestically grown fodder. Forest fruits taste. In plastic or glass packaging.*



### Poltrdi sir Semi-hard cheese

Domač mlečni izdelek iz mleka krav, ki so čez leto na paši, pozimi pa se hranijo z doma pridelano krmo.

*Home-made dairy product from cow's milk. The cows graze in pastures as long as the weather permits. In winter, they are fed with home-grown fodder.*



Viljem Kavčič se na svoji kmetiji v Črnem Vrhu ukvarja s predelavo mleka v ekološke mlečne izdelke ter z ekološko pridelavo krompirja in jajc. Kmetija je nosilka eko certifikata, vsi njihovi pridelki in proizvodi pa so pridelani v sozvočju z naravo.

*Viljem Kavčič from Črni Vrh is engaged in the processing of cow's milk into organic dairy products and the organic production of potatoes and eggs. The farm is the holder of an eco-certificate. All farm crops and products are produced in harmony with nature.*

## EKOLOŠKA KMETIJA SMREKAR SMREKAR ECO FARM

Viljem Kavčič, dop. dej. na kmetiji  
Ekološka kmetija Smrekar  
Črni Vrh 53, 5274 Črni Vrh nad Idrijo  
e: vili.kavcic01@gmail.com  
m: +386 (0)41 232 841, +386 (0)5 37 77 086



### Sir z orehi Cheese with walnuts

Sir iz surovega ekološko pridelanega kravjega mleka z orehi z domače kmetije.

*Cheese made from raw, organic cow's milk and infused with walnuts grown on the farm.*





»Pr Krnčanu« – na kmetiji, ujeti med pašnike, travnike in okoliške gozdne vrhove Idrijskih Krnic, se lahko pohvalijo z dolgoletno tradicijo kmetovanja in s pridelavo okusnih mlečnih izdelkov. Ob predhodni rezervaciji vam bo sirar Jure pokazal, kako nastane sir Krnčan, po katerem so znani daleč naokoli, gospodarja kmetije Janez in Agata pa vam bosta pripravila pokušino sirov in ostalih mlečnih izdelkov.

*Caught between pastures, meadows, and surrounding forest-covered hilltops of Idrijske Krnice, "Pr Krnčanu" farm is proud of its long tradition of farming and of its delicious dairy products. On prior booking, cheesemaker Jure will show you how he makes the Krnčan cheese, which is known far and wide, while the farm owners Janez and Agata will prepare a tasting of cheeses and other dairy products.*

## KMETIJA NA KRNICAH NA KRNICAH FARM

Janez Lapanje, dop. dej. na kmetiji  
Idrijske Krnice 4, 5281 Spodnja Idrija  
m: +386 (0)31 512 848  
e: kmetijanakrnicah@gmail.com

### Staran trdi sir Krnčan / v darilni embalaži *Krnčan hard ripened cheese / in gift packaging*

Je pravi posebnost izdelkov Kmetije na Krnicah, izdelan iz polnega surovega kravjega mleka po načinu tolminca. S staranjem v zoričnici sir dobi žlahten okus, ki ga cenijo tudi najbolj zahtevni gurmani. Najstarejši siri so stari tudi dve leti.

*The true pièce de résistance among the Na Krnicah Farm products, it is made from whole raw cow's milk following the tolminc cheese recipe. By ripening in the mature, it acquires a fine taste appreciated by the most demanding of gourmets. The oldest ripened cheeses are up to two years old.*





### **Trdi sir Krnčan / v darilni embalaži** **Krnčan hard cheese / in gift packaging**

Glavni adut Kmetije na Krnicah, ki se ponaša z nazivom Šampion kakovosti 2017, AGRA. Narejen je po receptu sira tolminca, a je za kraj in sirarno značilna svojevrstna mikroflora, ki daje siru unikaten in poln okus. Na voljo tudi v izvirni darilni embalaži, osnovani na dediščini oglarstva Idrijskih Krnic.

*The strongest asset of Na Krnicah Farm boasts the 2017 Šampion kakovosti (Champion of Quality) title at AGRA. It is based on the tolminc cheese recipe, but the special microflora typical for the town and the cheese dairy gives it a unique and full flavour. The cheese is also available in original gift packaging evoking the charcoal-burning heritage of Idrijske Krnice.*



### **Krnčanovo surovo mleko** **Krnčan raw milk**

Polno nehomogenizirano kravje mleko za vse, ki imate radi okus svežega mleka.

*Whole, non-homogenised cow's milk for those who like the taste of fresh milk.*



### **Navadni jogurt Krnčan** **Krnčan plain yoghurt**

Iz neposnetega kravjega mleka, čvrste strukture in polnega okusa.

*Made from whole cow's milk, of firm structure and full of taste.*





»Pr' Kendu« v Idrijskih Krnicah so osnovno dejavnost govedoreje dopolnili s predelavo mleka v različne slastne mlečne izdelke, ki nastajajo pod spretno roko gospodinje Katice Prezelj in njene družine s sodelavci. Izdelke s preverjeno kakovostjo lahko poskusite ob obisku kmetije po predhodnem dogovoru.

*Pr' Kendu Farm in Idrijske Krnice supplemented its primary activity of cattle farming with the processing of milk into various delicious dairy products made by the experienced hands of Katica Prezelj and her family together with co-workers. On prior arrangement, you can visit the farm and taste their products, all of which are of verified quality.*

## KMETIJA PR' KENDU PR KENDU FARM

Katica Prezelj, dop. dej. na kmetiji  
Idrijske Krnice 1, 5281 Spodnja Idrija  
m: +386 (0)41 205 903  
e: [katica.prezelj@gmail.com](mailto:katica.prezelj@gmail.com), [kmetijaprkendu1@gmail.com](mailto:kmetijaprkendu1@gmail.com)



### Kislo mleko Curdled milk

Iz neposnetega kravjega mleka. Smetana, ki se nabere na vrhu, mu daje poseben, poln okus.

*Made from whole cow's milk. The cream that forms on the top gives it a special, full flavour.*



### Kendov sir Kenda cheese

Iz surovega neposnetega mleka krav, ki se pasejo na zelenih visokogorskih pašnikih, kar daje siru edinstven okus.

*Made from whole raw milk from cows grazing on green highland pastures, giving the cheese its unique flavour.*



#### **Navadni jogurt** **Plain yoghurt**

Iz neposnetega kravjega mleka, polnega okusa in z obilno mlečno smetano na vrhu.

*Made from whole cow's milk, full of flavour and with a rich milk cream on top.*

#### **Sadni jogurt z okusom jagode ali gozdnih sadežev** **Fruit yoghurt – strawberry or forest fruits**

Čvrst jogurt iz neposnetega kravjega mleka, z okusnim sadnim pripravkom na dnu lončka in plastjo mlečne smetane na vrhu.

*Firm yoghurt from whole cow's milk with a tasty fruit preparation on the bottom of the cup and a layer of milk cream on the top.*



#### **Sadna skuta z okusom jagode ali borovnice** **Fruit cottage cheese – strawberry or blueberry**

Kremast mlečni izdelek, pripravljen z mešanjem skute in jogurta, ki z dodanim sadnim pripravkom postane pravi posladek.

*Creamy dairy product made by mixing cottage cheese with yoghurt and turned into a true delicacy with an added fruit preparation.*



#### **Skuta** **Cottage cheese**

Iz neposnetega kravjega mleka, polnega okusa, primerna za pripravo sladkih in slanih jedi.

*Made from whole cow's milk, full of flavour, it can be used to prepare both sweet and savoury dishes.*





Gospodinja Kmetije na Kalu v Idrijskih Krnicah, ki leži na nadmorski višini 1000 m, se v popoldanskem času ukvarja s peko peciva in kruha ter vrtnarjenjem. Domače dobrote peče predvsem po naročilu, vrtnine pa prodaja na idrijski tržnici. Po predhodnem dogovoru kmetijo lahko obiščete.

*The homemaker of the Kmetija na Kalu farmhouse in Idrijske Krnice, which lies at an altitude of 1000 m, is engaged in baking pastries and breads, and gardening in the afternoon. She bakes home goodies when she receives an order, and sells vegetables at the Idrija market. You can visit the farm by prior arrangement.*

## ALOJZIJA STREL

Alojzija Strel, dop. dej. na kmetiji  
Idrijske Krnice 35, 5281 Spodnja Idrija  
e: [alozija.strel@gmail.com](mailto:alozija.strel@gmail.com)  
m: +386 (0)51 371 085 (popoldne/in the afternoon)



### Domači jušni rezanci *Home-made soup noodles*

Rezanci iz pšenične bele moke, domačih jajc in olja.  
*Noodles made from wheat flour, free-range eggs and oil.*



### Domači mešani kruh *Home-made mixed bread*

Domač hlebec iz pšenične polbele, bele (TIP 1100) in ržene moke ter vode, kvasa, sladkorja in olja.

*Home-made loaves of bread, made with semi-white wheat flour, white flour (TYPE 1100), rye flour, water, yeast, sugar and oil.*



V Zadrugi veliko pozornost namenjajo ponudbi v svojih trgovinah, kjer v t. i. domačem kotičku ponujajo bogat izbor izdelkov in pridelkov ponudnikov z Idrijskega. Sveže goveje meso je lokalnega izvora s certifikatom Izbrana kakovost Slovenije, v ponudbi imajo tudi ekološko vzrejeno govedino. Njihovi lastni mesni izdelki so narejeni po tradicionalnih postopkih predelave mesa, iz najkakovostnejšega mesa z domačim geografskim poreklom.

*The Zadruga devotes special attention to the quality of goods in their stores. Their "home corners" therefore offer a rich assortment of products and produce sourced in the Idrija region. While fresh beef is of local origin with the Izbrana kakovost (Selected quality) certificate, organic beef is also on offer. The meat products of their production follow traditional procedures of meat processing and are made from highest-quality meat with local geographical origin.*

## KMETIJSKO GOZDARSKA ZADRUGA IDRIJA

KGZ Idrija z. o. o.

Vojkova ulica 2, 5280 Idrija

m: +386 (0)5 37 43 250

e: [info@kgz-idrija.si](mailto:info@kgz-idrija.si)

### Idrijska hrenovka Idrija hot dog sausage

Pasterizirana mesnina iz lokalnega govejega mesa izbrane kakovosti in svinjskega mesa slovenskega porekla. Ročno izdelana po tradicionalnem receptu, z blagim vonjem po dimu.

*Pasteurized meat product made from local selected-quality beef and Slovenian pork. Handmade following a traditional recipe, features a light smoky aroma.*







### **Idrijska klasično prekajena svinjska rebra** ***Idrija classically smoked pork ribs***

Prekajena mesnina iz svinjskega mesa slovenskega porekla. Prekajena na klasičen tradicionalen način, s toplim dimom bukovih drv, kar daje mesu značilen vonj in aromo.

*Smoked meat product made from Slovenian pork. Smoked in a classical traditional way, with warm beech wood smoke giving the meat its typical smell and aroma.*



### **Idrijska klobasa** ***Idrija sausage***

Pasterizirana mesnina iz svinjskega mesa slovenskega porekla. Izdelana po tradicionalnem receptu, začinjena s česnom in poprom, z blagim vonjem po dimu.

*Pasteurized meat product made from Slovenian pork. Handmade following a traditional recipe, spiced with pepper and garlic, features a light smoky aroma.*



### **Idrijska zaseka** ***Idrija minced lard***

Pasterizirana mesnina iz dimljene svinjske slanine slovenskega porekla. Tradicionalna jed, izdelana po specifični tehnologiji in receptu z idrijskega območja.

*Pasteurized meat product made from smoked Slovenian bacon. A traditional dish following a specific technology and a recipe from the Idrija region.*



Martina rada pripravlja dobrote, ki so manj sladke in sestavljene iz polnovrednih, visokohranljivih živil, po možnosti lokalnega izvora. Pri tem eksperimentira, si izmišlja nove recepte ter preizkuša nove sestavine in kombinacije. Poleg domačih hrustljavih kosmičev za vse sladkosnede pripravlja sladice, torte in manjše pogostitve po naročilu.

*Martina loves preparing dishes that are less sweet and made from wholesome, nutritious preferably locally sourced ingredients. She likes to experiment, think up new recipes and tries out new ingredients and combinations. She prepares crunchy home-made granola, desserts, cakes, and smaller bespoke caterings.*

## AKUŠEJ, MARTINA PRESTOR s. p.

Akušej, Martina Prestor s. p.

Laze 3, 1370 Logatec

e: martinamoth@gmail.com

m: +386 (0)41 977 635

### Emilijin prigrizek *Emilija's snack*

Mešanica kosmičev, sončničnih semen, orehov, suhih jabolk, medu in masla. Poimenovana po Evi Luciji Ceciliji Viktoriji Kraus – Emiliji, dolgoletni spremljevalki francoskega cesarja Napoleona, ki je bila rojena v Idriji. Kosmiče lahko grizljate kot samostojen prigrizek, jih dodate jogurtu ali mleku ali jih uporabite za pripravo sladice.

*A mixture of cereals, sunflower seeds, nuts, dried apples, honey, and butter. It is named after Eva Lucija Cecilija Viktorija Kraus, or Emilija as she preferred, an Idrija-born companion to the French emperor Napoleon. You can nibble on the granola, add it to yoghurt or milk, or use it in preparing various desserts.*







Bojan Troha se že več kot deset let ukvarja s pridelavo in prodajo kakovostnega domačega medu. Na kmetiji Trepališe v Spodnji Kanomlji goji tudi zelenjavo, posadil je nasad sadnega drevja in jagodičevja. Njegov med, medena darila in druge pridelke lahko kupite na kmetiji in na lokalnih sejmih.

*For more than a decade, Bojan Troha has been engaged in the production and sale of quality home-made honey. At the Trepališe farm in Spodnja Kanomlja, he also grows vegetables. He has an orchard and a plantation of berries. His honey and other crops can be bought at the farm and at local fairs.*

## BOJAN TROHA - BOVA

Bojan Troha, dop. dej. na kmetiji – BOVA  
Spodnja Kanomlja 27, 5281 Spodnja Idrija  
e: trohabojan@gmail.com  
m: +386 (0)41 935 715



### Cvetlični med Multi-flower honey

Domači med aromatičnega okusa, ki so ga nabrale čebele na travnikih, pašnikih in v sadovnjakih Geoparka Idrija.

*Honey with an aromatic flavour collected by bees in the meadows, pastures and orchards of the Idrija Geopark.*



### Gozdni med Forest honey

Med z območja Geoparka Idrija, ki je mešanica različnih vrst mane in gozdne podrasti, je temne barve in polnega okusa.

*Honey from the Idrija Geopark area is a mixture of various types of honeydew and forest undergrowth pollen. It is dark in colour and full of flavour.*



### Set treh vrst medu Set of three types of honey

Set dišečega lipovega, z rudninskimi snovmi bogatega gozdnega in blagega cvetličnega medu v ličnem pakiranju naravnega izgleda (lesen zabojček, ovit v blago).

*A set of fragrant linden honey, mineral-rich forest honey and mild, multi-flower honey in neat, naturally looking packaging (wooden box wrapped in fabric).*



Ciril in Sandra Rupnik sta svojo čebelarstvo zgodbo začela leta 2000. Danes imata okrog 40 čebeljih družin in pridelujeta slovenski med z geografsko označbo ter druge čebelje pridelke. Sta prejemnika številnih priznanj za med in delo ter aktivno sodelujeta pri razvoju čebelarstva na Idrijskem in širše.

*Ciril and Sandra Rupnik started their beekeeping story in 2000. Today, they have about 40 bee families. The couple produces Slovenian honey with a geographical indication, and other bee products. They are recipients of numerous awards for their honey and their work and are actively involved in the development of beekeeping in the wider Idrija area.*

## ČEBELARSTVO RUPNIK RUPNIK BEEKEEPING

Čebelarstvo Rupnik

Srednja Kanomlja 66, 5281 Spodnja Idrija

e: rupnik.sandra@gmail.com

m: +386 (0)41 475 309



**Lipov med**  
*Linden honey*

Izvrsten med z znakom geografskega porekla »slovenski med« z območja Geoparka Idrija. Z značilno svežo aromo in vonjem po lipovem cvetju, nabran z lipe in lipovca.

*Excellent honey with the Slovenski med (Slovenian honey) geographical designation from the Idrija Geopark area. With a characteristic fresh aroma and the smell of lime flowers, collected from the linden trees.*



**Gozdni med**  
*Forest honey*

Izvrsten med z znakom geografskega porekla »slovenski med« z območja Geoparka Idrija. Raznolika naravna mešanica medu, nabranega na različnih drevesnih vrstah in rastlinah gozdne podrasti.

*Exquisite honey with a "Slovenian honey" sign of geographical origin from the Idrija Geopark area. A varied, natural mixture of honey, gathered from various tree species and plants in the forest undergrowth.*



**Cvetlični med**  
*Flower honey*

Izvrsten med z znakom geografskega porekla »slovenski med«, ki so ga nabrale čebele na travnikih, pašnikih in v sadovnjakih Geoparka Idrija.

*Excellent honey with the Slovenski med (Slovenian honey) geographical designation collected by bees on meadows, pastures and orchards in the Idrija Geopark.*





## ČEBELARSTVO MARTIN KOLENC BEEKEEPER MARTIN KOLENC

Martin Kolenc  
Carl Jakoba 7a, 5280 Idrija  
e: martin.kolenc1@gmail.com  
m: +386 (0)5 37 220 40

Martin Kolenc zase pravi, da mu čebele predstavljajo veliko ljubezen in sprostitev po napornem delu v službi. Poleg skrbi za svoje čebele aktivno pomaga pri razvoju čebelarstva nasploh in pri delu Čebelarskega društva Idrija, kjer je zadnjih pet let predsednik. V svoji ponudbi ima različne vrste medu: cvetličnega, gozdnega, akacijevega, lipovega in hojevega.

*Martin Kolenc says that bees are his great love and provide a much-needed relaxation after a hard day at work. While taking care of his own bees, he is also active in developing beekeeping, not least at the Idrija Beekeeping Association the president of which he has been for the past five years. His offer includes various honeys: flower, forest, acacia, lime, and fir.*

### Lipov med Lime honey

Izvrsten med z znakom geografskega porekla »slovenski med« z območja Geoparka Idrija. Z značilno svežo aromo in vonjem po lipovem cvetju.

*Excellent honey with the Slovenski med (Slovenian honey) geographical designation from the Idrija Geopark. It features a typical fresh aroma and a scent of lime flowers.*





Zaposlene na Zavodu za turizem Idrija skrbijo za oblikovanje, promocijo in trženje turistične ponudbe na Idrijskem. Med njihove pomembne naloge sodi tudi vodenje in koordinacija aktivnosti UNESCO globalnega geoparka Idrija in kolektivne blagovne znamke Idrija izbrano. Skupaj z lokalnimi ponudniki in drugimi organizacijami se trudijo za razvoj privlačnih ter kakovostnih izdelkov in storitev, ki govorijo zgodbe naših krajev.

*Idrija Tourism Board manages the development, promotion and marketing of tourist offer in Idrija region. Their tasks include the management and coordination of the UNESCO Global Geopark Idrija activities, and the collective trademark Idrija Selected. With local service providers and other organisations, they strive to develop attractive and quality products and services that are telling the stories of our land.*

## ZAVOD ZA TURIZEM IDRİJA IDRIJA TOURISM BOARD

Zavod za turizem Idrija  
Mestni trg 2, 5280 Idrija  
e: [tic@visit-idrija.si](mailto:tic@visit-idrija.si)  
m: +386 (0)5 37 43 916



### Čipka & med Lace & honey

Sladkorna čipka po vzorcu idrijske, prelita z lokalnim medom. V kozarcu je združena dolgoletna tradicija Idrije: rudarstvo, čebelarstvo in klekljanje, ki so se v Idriji skozi stoletja vedno povezovali. Izdelek je rezultat projekta Med-o-vita.

*Sugar lace based on Idrija lace pattern, coated with local honey. The pot unites the centuries-long tradition of Idrija: mining, beekeeping, and lacemaking, which have always been connected. The product is a result of the Med-o-vita project.*



### Med-O-Vita Honey for Vita

Cvetlični med treh lokalnih čebelarjev v kozarčkih, opremljenih z zgodbami idrijske dediščine: idrijske čipke, rudnika živega srebra Idrija in idrijskega meščanskega čebelnjaka. Ena vrsta medu, trije različni okusi. Izdelek je rezultat projekta Med-o-vita.

*Multi-floral honey by three local beekeepers in pots featuring stories from Idrija heritage: lace, mercury mine, and townspeople apiary. One type of honey, three different tastes. The product is a result of the Med-o-vita project.*





Lara Lapajne Golob v krajih 1000 metrov nad morjem razvija svojo življenjsko in poslovno zgodbo, ki jo navdihuje ljubezen do narave. S tradicionalnimi ročnimi postopki, po navodilu babic in prababic, iz zelišč izvabi blagodejne »esence« ter jih preoblikuje v zeliščne pripravke in izdelke pod blagovno znamko Hiša zelišč. V Deželi doživetij Log pa za goste pripravlja unikatna doživetja za sproščujoč ali aktivno preživet dan v objemu narave.

1000 metres above sea level, Lara Lapajne Golob leads her life and her career inspired by the love of nature. Using traditional manual processes which she learnt from her grandmothers and great-grandmothers, Lara extracts beneficial "essences" from herbs and transforms them into herbal preparations and products under her House of Herbs trademark. At the same time, her Log Land of Experience offers the visitors unique experiences for a relaxing or an actively spent day in nature.

## HIŠA ZELIŠČ – DEŽELA DOŽIVETIJ LOG HOUSE OF HERBS – LOG COUNTRY OF EXPERIENCE

Dežela doživetij Log

Idrijske Krnice 45, 5281 Spodnja Idrija

e: [info@hisa-zelisc.si](mailto:info@hisa-zelisc.si), [info@dezeladozivetijlog.si](mailto:info@dezeladozivetijlog.si)

m: +386 (0)31 608 247



**Geruš  
Geruš**

Stara grenka pelinova pijača, ki je knape odžejala, razvedrila in jim lajšala vsakdanje tegobe rudarjenja.

*An old, bitter spirit derived from the grand woormwood, which used to be consumed by miners. It lifted their spirits and eased their everyday toil.*

### Oglarjev požirek Charcoal Burner's Sip

Zeliščni liker na osnovi žganja z izvlečkom izbranih zelišč. Ponaša se s prijetno zeliščno aromo in grenko-sladkim okusom. Najskrbnejše žene so možem le ob posebnih priložnostih, ko so naprimer odhajali kuhat oglje, naredile podobno zeliščno pijačo.

*Spirit based herbal liqueur, with extracts of selected herbs, a pleasant herbal aroma and bittersweet taste. It was served only on special occasions, and only the most caring women made a similar herbal drink for their husbands during the charcoal burning season.*



### Čajanka v škatli Tea party in a box

Čajanka v škatli je pakiranje šestih različnih zeliščnih čajev za različna razpoloženja. Škatla vsebuje Osvežilni čaj z ognjičem v oranžni barvi veselja, Menta čaj s plavico v modro barvo umirjenosti, Hišni čaj z vrtnico v vijolični barvi ustvarjalnosti, Zimski čaj s slezenovcem z roza barvo toplote, Sadno-zeliščni čaj z rdečo barvo ljubezni in čaj za dobro jutro v rumeni barvi energije.

*A package of six different herbal teas for different moods. Refreshing tea with calendula in a joyful orange colour, Menta tea with cornflower in a calming blue colour, House tea with rose in a creative purple colour, Winter tea with mallow in a warm pink colour, Fruit-Herbal tea in red, the colour of love, and Tea for a good start in the morning in yellow colour for energy.*





## DOŽIVETJE EXPERIENCE

### Mir na travnati preprogi *Calm on a grass carpet*

Na izbranem kotičku zelene travnate preproge si umirite misli, meditirate, berete svojo najljubšo knjigo ali zgolj uživate v naravi. Ob srkanju zeliščnega čaja in grizljanju domačih piškotov poslušate zvoke narave in se predajate vonju zelišč. Tako pozabite na skrbi in doživite svoj mir, ki vas napolni z novo čisto energijo in sproščenostjo za premagovanje vsakodnevnih izzivov. Da je na travniku še udobneje, prejmete odejico Hiše zelišč, ki jo lahko odnesete tudi domov.

*On a select patch of green grass carpet, you can calm your thoughts, meditate, read your favourite book, or simply enjoy nature. Listen to the sounds around you and immerse yourself in herbal scents while sipping herbal tea and nibbling home-baked biscuits. Feel your worries float away and be replaced by calm that will fill you with new and pure energy and a sense of relaxation to help you combat everyday challenges. Your meadow moments will be even more comfortable on a House of Herbs blanket, which you can take home.*



## DOŽIVETJE EXPERIENCE

### Čajanka v objemu zelišč *Herbal tea party*

Prepustite se doživetju in razvajanju brbončic z okusi izbranih zeliščnih čajev in domačim pecivom. V družbi svojih prijateljev in družine ali sami. Lara bo med šestimi različnimi čajnimi mešanicami izbrala najprimernejšo glede na vaše trenutno razpoloženje in počutje. V poletnem času prijajo ohlajeni zeliščni čaji in zeliščne limonade, v zimskem pa si privoščite topel čaj ob odprtem ognju in doživite zimske radosti Dežele doživetij Log.

*Try something new and treat yourself to select herbal teas and home-baked biscuits. In the company of your friends and family or alone. Among six different tea blends, Lara will choose the one that will suit you most depending on your mood and state of mind. During the summer, you will enjoy a refreshingly cold herbal tea or herbal lemonades; during the winter, you will warm yourself with a hot tisane and open fire following winter fun in the Log Land of Experience.*







## GOSTILNA PRI ŠKAFARJU ŠKAFAR INN

Gostilna pri Škafarju

Ulica Sv. Barbare 9, 5280 Idrija

e: [info@skafar.si](mailto:info@skafar.si)

m: +386 (0)5 37 73 240, +386 (0)31 698 093

Gostilna z 25-letno tradicijo se nahaja v centru Idrije in je najbolj znana po pripravi idrijskih lokalnih specialitet – predvsem idrijskih žlikrofov, smukavca in zeljševke. Njihova ponudba je raznolika in pestra, prav posebno presenečenje pa je njihova tortica Rezi s sladkorno čipko.

*The inn with a 25-year-old tradition, is located in the centre of town, and is best known for local specialties - Idrija žlikrofi, smukavc and zeljševka in particular. They serve a varied menu, and surprise their guests with Rezi cake with sugar lace.*



### Žlikrofi z bakalco *Idrija žlikrofi with bakalca*

Jed iz kulinarčne piramide Idrije. Ročno in po domačem receptu narejeni idrijski žlikrofi z golažem iz koštrunovega mesa.

*A signature dish of Idrija. Handmade Idrija žlikrofi prepared according to a house recipe, with mutton goulash.*



### Tortica Rezi *Rezi Cake*

Sadno-čokoladna tortica, okrašena z ljubko sladkorno čipko, ki je dobila ime po hčerki legendarnega idrijskega škafarja, najditelja živega srebra.

*Fruit-chocolate cake decorated with lovely sugar lace, which got its name after the daughter of the legendary Idrija tub maker, who discovered mercury.*



Butični, sodobno in funkcionalno opremljen hotel s štirimi zvezdicami, ki vas bo razvajal z gostoljubjem, udobjem in vrhunskimi storitvami le nekaj sto metrov stran od neokrnjene narave. Kuharski mojstri vam bodo v restavraciji hotela pripravili tako tradicionalne kot sodobne jedi, ki jih bodo postregli z izbranimi vini.

*Contemporary and functional, this four-star boutique hotel will pamper you with its hospitality, comfort, and superior services only a few hundred metres away from unspoilt nature. In the hotel restaurant, chefs serve both traditional and contemporary dishes, accompanied by select wines.*

## HOTEL JOŽEF, Nebesa d. o. o.

Hotel Jožef

Vojkova ulica 9a, 5280 Idrija

e: [info@hotel-jozef.si](mailto:info@hotel-jozef.si)

m: +386 (0)8 20 04 250



### Jožefova dilca – narezek lokalnih suhomesnatih izdelkov in sirov *Jožef's board – a plate of local cold cuts and cheeses*

Izbrani siri s kmetije Krnčan, suhomesnati izdelki Mesarstva Podobnik, zaseka Kmetijsko gozdarske zadruge Idrija.

*Selected cheeses from the Krnčan Farm, Mesarstvo Podobnik cold cuts, Kmetijsko gozdarska zadruga Idrija minced lard.*

Hotel Jožef z restavracijo, katerega arhitektura je svoj navdih iskala v Čermak-Špirekovi žgalniški peči, stoji na mestu nekdanje rudniške žgalnice. Je poklon vsem idrijskim Jožefom, ki so skozi leta pomembno ustvarjali idrijsko zgodbo in zgodovino, tako da izbira imena Jožefova dilca za krožnik lokalnih suhih mesnin in sirov ni zgolj naključje.

*Built at the site of a former mine smelting plant, Hotel Jožef and its restaurant sought architectural inspiration in the Čermak-Špirek furnace. It is an homage to all of Idrija's Jožefs who have co-created Idrija's (hi)story – and therefore the name Jožef's board for a plate of local cold cuts and cheeses is no coincidence.*





## PLANINSKO DRUŠTVO IDRIJA KOČA NA HLEVIŠKI PLANINI IDRIJA ALPINE SOCIETY HLEVIŠKA PLANINA HUT

Planinsko društvo Idrija, Koča na Hleviški planini  
Čekovnik 35A, 5280 Idrija  
e: majda.rzek@gmail.com  
m: +386 (0)51 644 405

PD Idrija deluje že od leta 1904 in skozi različne odseke skrbi za mlade in starejše rekreative in zahtevnejše člane.

Organizirajo pohode, izlete in srečanja. Oskrbnika Koče na Hleviški planini, Majda in Gorazd Ržek, pa pohodnike razveseljujejo z gostoljubjem in dodelano kulinarično ponudbo.

*The Idrija Alpine Society was established in 1904. Different sections include young and old enthusiasts, recreational and more demanding members. The society organizes hikes, trips and get-togethers. Majda and Gorazd Ržek, the keepers of the Hleviška planina hut, greet hikers with their hospitality and their wonderful culinary delights.*



### Knapove sanje *Miner's dream*

Jed iz kulinarične piramide Idrije – domači idrijski žlikrofi, pripravljeni s slanino in drobnjakom. Za prilogo solata iz zelja in fižola.

*A signature dish of Idrija – home-made Idrija žlikrofi, prepared with bacon and chives. Side dish: cabbage and bean salad.*

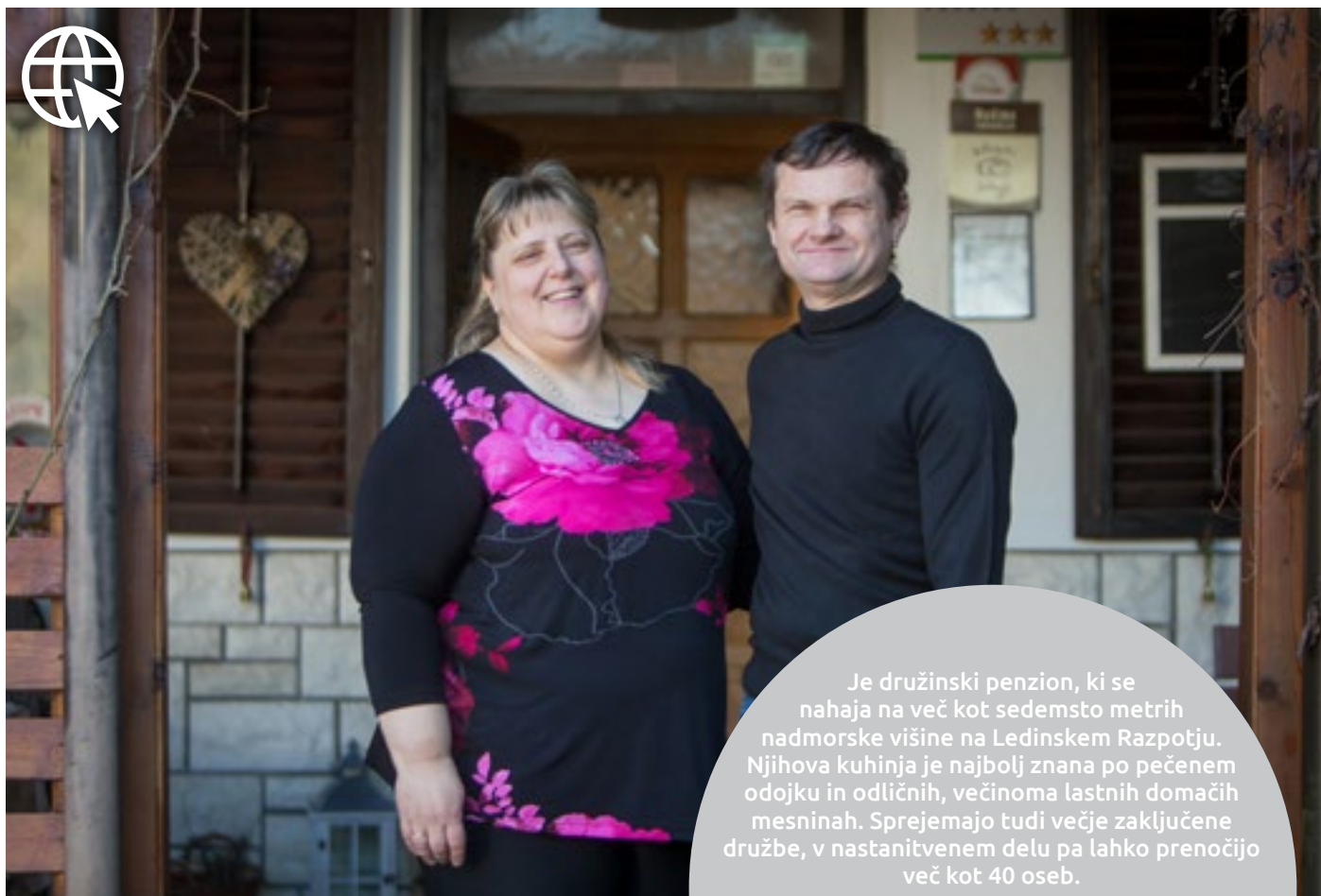


### Geo-menu *Geo-menu*

Jed v več hodih: hladna predjed Škafarjev škaf (testena skodelica z zeliščnim namazom, domača salama, kruh), glavna jed Tomaževa miza (svinjski file z jurčkovo omako in gluhim štrukljem), sezonska solata Živini in Tončkovi vitaminčki ter sladica Pisani konglomerat (miške z makom).

Za Geo-menu je potrebna vnaprejšnja rezervacija, najpozneje do petka zjutraj in za najmanj 4 osebe.

*A multicourse meal: Škafar's Bucket cold starter (a dough cup with a herb spread, home-made salami and bread), Tomaž's Table main course (pork tenderloin in a porcino sauce with gluh štrukelj (rolled dumpling)), Živa's and Tonček's Vitamins seasonal salad, and Colourful Conglomerate dessert (fried-dough fritters with poppy seeds). For the Geo-menu, advance reservation is required, no later than Friday morning, for a minimum of 4 persons.*



Je družinski penzion, ki se nahaja na več kot sedemsto metrih nadmorske višine na Ledinskem Razpotju. Njihova kuhinja je najbolj znana po pečenem odojku in odličnih, večinoma lastnih domačih mesninah. Sprejemajo tudi večje zaključene družbe, v nastanitvenem delu pa lahko prenočijo več kot 40 oseb.

*This family pension is located more than 700 metres above sea level, at Ledinsko Razpotje. Their kitchen is most famous for their roast piglet and excellent home-made dried-meat specialties, largely produced on their home farm. Kindly invited are also larger groups. They provide accommodation for over 40 people.*

## KMEČKI HRAM FORTUNA

Penzion Kmečki hram Fortuna

Idršek 1a, 5281 Spodnja Idrija

e: kmecki.hram@siol.net

m: +386 (0)40 600 811

### Fortunov meni *The Fortuna menu*

Goveja juha z rezanci, žlikrofi s telečjo pečenko, sezonska solata, jabolčni zavitek

Razvajajte se z izbranimi okusi Idrijskega. Fortunov meni združuje hišne dobrote, ki jih za vas pripravljata Milka in Robert Fortuna. Jedi odlikujejo domače surovine in sestavine ter dobro sodelovanje med gospodinjo in gospodarjem, ki skupaj poskrbita, da iz kuhinje omamno diši.

*Beef soup with noodles, žlikrofi with roast veal, seasonal salad, apple strudel*

*Pamper yourself with the selected tastes of the Idrija region. The Fortuna menu features home-made delicacies prepared for you by Milka and Robert Fortuna. The dishes are distinguished by the use of home ingredients as well as an excellent collaboration of the restaurant owners, who guarantee enticing aromas wafting from the kitchen.*





# DOŽIVITE LOKALNI SVET

Idrijsko, bogato z naravnimi danostmi, razgibano krajino in neprecenljivo kulturno dediščino, nudi pestre možnosti za aktivnosti v neposrednem stiku z naravo in kulturo. Posebna doživetja Idrijskega, ki vam približajo lokalni svet na potepu skozi slikovito pokrajino z obiskom domačij, na poteh skozi zeleno naravo ali v mestu na praznovanjih kulinarčne in druge dediščine, so zbrana pod znakom odličnosti IDRIJA IZBRANO. Občutite utrip mesta, podeželja, neokrnjene narave, spoznajte zgodbe naših krajev in ob raziskovanju lokalnih lepot napišite svojo.

## EXPERIENCE THE SURROUNDING AREA

*The wider Idrija area, with its diverse landscape, rich natural features and invaluable cultural heritage offers many possibilities for activities in direct contact with nature and culture. Special experiences such as hiking through this picturesque landscape, visits to homesteads, hikes along the trails that take you through lush green nature, or visits to the town in times of celebration of culinary and other heritage events bring you closer to the local environment. These experiences are gathered under the Idrija Selected symbol of excellence. Feel the pulse of the town, the countryside and its unspoiled nature, and get to know the stories of our places. While exploring the local sites, write your own story.*







Društvo se posveča promociji in razvoju podeželja, interpretaciji in ohranjanju naravne in kulturne dediščine ter spodbujanju turizma v Idrijsko-Cerkljanski regiji. V svežih turističnih programih združujejo in promovirajo male proizvajalce, pridelovalce hrane ter gostinske ponudnike.

*The Hudournik Society is dedicated to the promotion and development of the countryside, the interpretation and preservation of the natural and cultural heritage, and the promotion of tourism in the Idrija-Cerkno region. Their fresh tourism programmes combine and promote small producers, food producers and accommodation establishments.*

## **DRUŠTVO HUDOURNIK HUDOURNIK SOCIETY**

Društvo za razvoj in promocijo podeželja Hudournik

Rožna ulica 13, 5280 Idrija

e: [info@hudournik.si](mailto:info@hudournik.si)

m: +386 (0)51 255 788 (Drejc Kokošar),

+386 (0)40 371 200 (Petra Žitnik)



### **Vandranje po gričih Hiking in the Hills**

Enodnevni izlet Vandranje po gričih je namenjen družinam in individualnim gostom, ki želijo okušati lokalno kulinariko, doživeti in spoznati življenje ljudi z Idrijsko-Cerkljanskega podeželja ter uživati v lepotah neokrnjene narave.

Na izletu obiščete lokalne ponudnike z Idrijskih Krnic in iz Šebrelj: Hišo zelišč (čaji in zeliščni izdelki), Kmetijo Pr'Kendu in Kmetijo na Krnicah (sitarstvo) ter Domačijo Polak v Šebreljah (suhomesnati proizvodi).

*A one-day excursion Vandranje po gričih (Hiking in the hills), is intended for families and individual guests who want to taste local cuisine, experience and discover the life of the inhabitants from the Idrija-Cerkno countryside, and enjoy the beauties of unspoiled nature. During the excursion, hikers visit local suppliers from Idrijske Krnice and Šebrelje: House of Herbs (teas and herbal products), Pr'Kendu Farm, Na Krnicah Farm (cheesemakers) and the Polak Homestead in Šebrelje (dried meat products).*





**RUDNIK ŽIVEGA SREBRA**  
**IDRIJA** Mercury Mine

## CENTER ZA UPRAVLJANJE Z DEDIŠČINO ŽIVEGA SREBRA IDRIJA *THE IDRIJA CENTRE FOR THE MANAGEMENT OF THE HERITAGE OF MERCURY (CUDHg)*

Antonijev rov, Kosovelova 3, 5280 Idrija  
e: [infohg@cudhg-idrija.si](mailto:infohg@cudhg-idrija.si)  
m: +386 (0)5 37 71 142, +386 (0)31 810 194

### **Lov na Perkmandlčkov zaklad** *Perkmandlc treasure hunting*

Za družine z mlajšimi otroki, vrtce, šolske skupine do 5. razreda OŠ, rojstnodnevne zabave, ... Lov na zaklad se prične v prizivnici Antonijevega rova z uvodnim filmom, ki ga pripoveduje jamski škrt Perkmandlc. Pred odhodom v jamo vodnik otrokom razdeli markice, ki so nekdaj beležile varen povratek rudarjev, v igri pa so označene z rudarskimi poklici. Ob magični besedi se odprejo velika železna vrata v skrivni podzemni svet. V spremstvu vodnika najmlajši obiskovalci skozi opazovanja, doživetja in občutenja spoznajo skrivnostni svet živega srebra. Doživijo temino in tišino rudniških rogov ter skozi igro spoznajo rudniške poklice. Ogled je zasnovan na različnih nalogah v parih, ki jih morajo rešiti, da pridejo do končnega zaklada. Ob prihodu iz jame vsi sodelujoči dobijo Perkmandlčkov štempl (žig) ter markico z ilustracijo rudarskega poklica s svojim imenom.



**CUDHg**  
Idrija z razstavami, dogodki in doživetji skrbi za ohranjanje, varovanje, promocijo in ozaveščanje o UNESCO dediščini živega srebra. V Topilnici Hg se seznaniš z lastnostmi in uporabo živega srebra ter s postopki žganja rude. Posebno doživetje je obisk Antonijevega rova, kjer spoznate svet idrijskih rudarjev. Nepozabna pustolovščina za otroke je Lov na Perkmandlčkov zaklad. Otroci na interaktiven način spoznavajo rudarske poklice, rudo in živo srebro ter morda srečajo jamskega škrate Perkmandlca.

*The CUDHg organizes exhibitions, events and experiences to preserve, protect, promote and raise awareness on the UNESCO heritage of mercury. Visit the Hg Smelting Plant to learn about mercury and its use, as well as the procedures of its extraction. Another special experience awaits you in the Anthony's Main Road where you descend into the mine and see the world of Idrija miners. The children will not forget the Perkmandlc treasure hunting, an interactive tour that will teach them about mining occupations, ore, and mercury. Perhaps they will even meet Perkmandlc the pit elf!*

*Designed for families with young children, kindergartens, school groups for children aged up to 11 years, birthday parties, etc. You will begin the treasure hunt in the Anthony's Main Road call room with an introductory video narrated by Perkmandlc the pit elf. Before descending into the mine, the tour guide gives the children chips with mining occupations, designed like miner's marks once used to show the owner's safe return from the pit. With the help of a magic word, large iron door open into the hidden underground world. Accompanied by the guide, the youngest mine visitors learn about the mysterious mercury through observation, perception, and experience. They feel the darkness and the quiet of the pits and get to know mining occupations through play. The visit is based on various games played in pairs that must be solved to find the treasure. Back on the surface, every participant gets Perkmandlc's stamp and a mark illustrated with a mining occupation and the participant's name.*



## URBAN ŠLABNIK

Urban Šlabnik, Zavod ID20  
Vodnikova 3, 5280 Idrija  
e: urban.slabnik@id20.si  
m: +386 (0)31 291 263

Urban se že vrsto let ukvarja s turističnim vodenjem in z oddajanjem namestitev v Idriji in Čekovniku. Poleg udobnih nastanitev organizira tudi različne vrste specialnih vodenj in delavnice izdelave žlikrofov. Ribškim navdušencem nudi vsa potrebna podpora za nepozabne muharske počitnice. Je avtor kulinaričnega sprehoda po Idriji »Frudl špencir«, ki ga izvaja Zavod ID20, zavod za inovacije v dediščini.

*A seasoned tour guide, Urban offers comfortable accommodation in Idrija and Čekovnik, organizes various specialized tours, and provides workshops where you can learn the art of making žlikrofi, the traditional Idrija pasta dish. He offers full support to fishing enthusiasts wishing to spend an unforgettable fly-fishing vacation. He is also the author of the Idrija food walk performed by the ID20 Institute, institute for heritage innovation.*

### »Frudl špencir« Idrija food walk

Je doživetje kulture idrijskih rudarjev in žena skozi jedi in pijače ter sprehod mimo najpomembnejših znamenitosti, ki so tudi del Unescove svetovne dediščine. Na 2,5 km dolgem kulinaričnem potepu se obiskovalci ustavijo na petih postajah, ki vsaka po svoje razkrivajo bogastvo lokalne kulinarike in dodajajo svoj košček v mozaik raznolikih okusov idrijske rudarske preteklosti. Vsem jedem in pijačam je skupna uporaba kakovostnih, lokalno pridelanih sestavin.



*Is an experience offering insight into the culture of Idrija miners and wives through food and drinks, and a stroll past the most prominent monuments, which are also a part of the UNESCO world heritage. This 2.5-km-long culinary adventure includes five stations that show the richness of local cuisine, each adding a special piece in the mosaic of diverse tastes from Idrija mining past. The dishes and drinks are all made of quality, locally sourced ingredients.*





Največja mladinska organizacija v občini Idrija, ki svoje delo prepleta z znanjem, povezovanjem, ustvarjalnostjo in družbeno odgovornostjo. Spodbujajo in podpirajo aktivnost mladih, posvečajo pa se tudi splošnemu razvoju potencialov v lokalnem okolju in bogatenju utripa mesta Idrije.

*The largest youth organization in the municipality of Idrija combines its work with knowledge, integration, creativity and social responsibility. The centre encourages and supports activities for the young, devotes itself to the general development of the growing potential in the local environment, and enriches the rhythm of Idrija.*

## MLADINSKI CENTER IDRİJA IDRIJA YOUTH CENTER

Zveza društev Mladinski center Idrija

Ulica IX. Korpusa 17, 5280 Idrija

e: [info@mcidrija.si](mailto:info@mcidrija.si)

m: +386 (0)51 231 049



### Praznik idrijskih žlikrofov Idrija Žlikrofi Festival

Praznik idrijskih žlikrofov je kulinarčna prireditev, katere namen je promocija idrijskih žlikrofov, regionalne in evropsko zaščitene jedi. Na prireditvi se predstavljajo certificirani izdelovalci idrijskih žlikrofov, lokalni gostinci in lokalni ponudniki kulinarčnih izdelkov. Praznik je namenjen lokalnim in zunanjim obiskovalcem, vsem ljubiteljem kulinarike, žlikrofov in druženja.

*The Idrija Žlikrofi Festival is a culinary event, aimed at promoting Idrija žlikrofi, a dish that was granted regional and European protection. At the event, certified producers of Idrija žlikrofi, local caterers and local suppliers of culinary products are presented. The festival is intended for local and foreign visitors, all lovers of cuisine, žlikrofi, and of course socializing.*



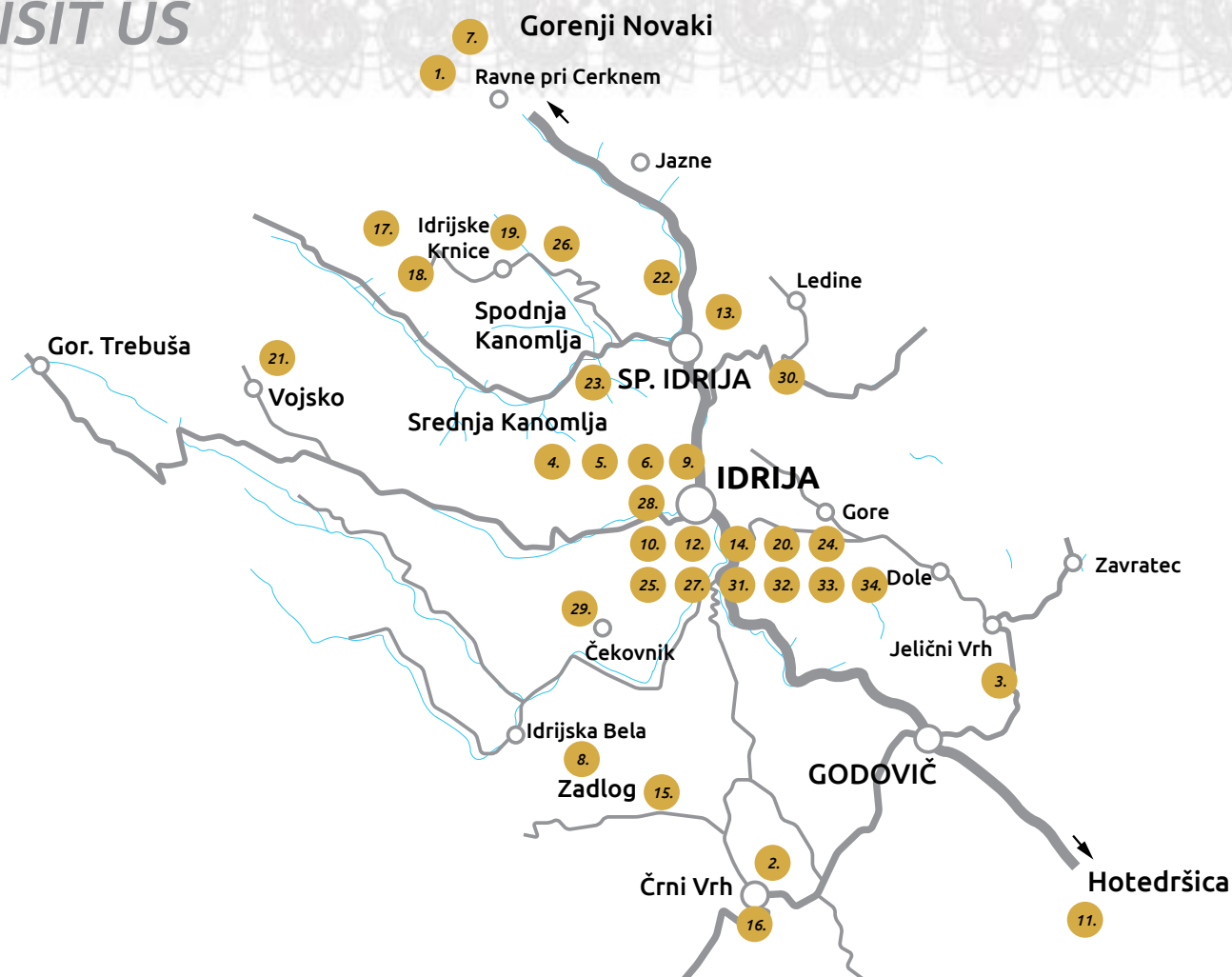








# OBIŠČITE NAS VISIT US



- |                                                                                                          |                                                                    |                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Metka Prezelj                                                                                         | 13. Turistično društvo Fara / Tourist Society Fara                 | 25. Zavod za turizem Idrija / Idrija Tourism Board                                                                           |
| 2. Janka Mikuž                                                                                           | 14. Naturalina naravna kozmetika / Natural Cosmetics Naturalina    | 26. Hiša zelišč – Dežela doživetij Log / House of Herbs – Log Land of Experience                                             |
| 3. Ročne Pletenine Jerca / Jerca Handmade Knits                                                          | 15. Klančarjeva kmetija / Klančar Farm                             | 27. Gostilna pri Škafarju / Škafar Inn                                                                                       |
| 4. Društvo klekljaric idrijske čipke / Idrija Lacemaker Association                                      | 16. Ekološka kmetija Smrekar / Smrekar Eco Farm                    | 28. Hotel Jožef                                                                                                              |
| 5. Čipkarska šola Idrija (Gimnazija Jurija Vege Idrija) / Idrija Lace School (Jurij Vega Grammar School) | 17. Kmetija na Krnicah / Na Krnicah Farm                           | 29. Koča na Hleviški planini (PD Idrija) / Hleviška planina Hut (Idrija Alpine Society)                                      |
| 6. Studio Koder                                                                                          | 18. Kmetija Pr Kendu / Pr Kendu Farm                               | 30. Kmečki hram Fortuna /                                                                                                    |
| 7. Koopreativa Simon design / Simon Design Cooperative                                                   | 19. Alojzija Strel                                                 | 31. Društvo Hudournik / Hudournik Society                                                                                    |
| 8. Meta Pivk                                                                                             | 20. Kmetijsko gozdarska zadruga Idrija                             | 32. Center za upravljanje z dediščino živega srebra Idrija / The Idrija Centre for the management of the Heritage of Mercury |
| 9. Se-Maks                                                                                               | 21. Akušej                                                         | 33. Urban Šlabnik                                                                                                            |
| 10. Urška Jurič – Mešani občutki + občutki / Urška Jurič – Mixed feelings + feelings                     | 22. Čebelarstvo Bojan Troha – Bova / Bojan Troha Beekeeping – Bova | 34. Mladinski center Idrija / Idrija Youth Center                                                                            |
| 11. Darinka Lapajne                                                                                      | 23. Čebelarstvo Rupnik / Rupnik Beekeeping                         |                                                                                                                              |
| 12. SaSim keramika                                                                                       | 24. Čebelarstvo Martin Kolenc / Beekeeper Martin Kolenc            |                                                                                                                              |



## Prodajna mesta *Points of sale*

### **TIC Idrija**

*Idrija Tourist Information Centre*

Prelovčeva 5, Idrija

t: +386 (0)5 374 39 16

e: [tic@visit-idrija.si](mailto:tic@visit-idrija.si)

### **Trgovina Vitaminčk**

*Vitaminčk grocery store*

Ulica sv. Barbare 1, Idrija

t: +386 (0)51 373 454

### **Trgovina Bonmark**

*Bonmark grocery store*

Trg sv. Ahacija 1, Idrija

t: +386 (0)5 37 73 676

### **Pokrita tržnica Idrija**

*Idrija covered market*

Ulica sv. Barbare 8, 5280 Idrija

Vsako sredo, 14.00–17.00 /

*Wednesdays 2 PM–5 PM*

Vsako soboto, 8.00–12.00 /

*Saturdays 8 AM–noon*

### **Spletna trgovina /**

*Web store:*



### **TRGOVINE KMETIJSKO GOZDARSKE**

**ZADRUGE IDRIJA / KGZ IDRIJA STORES:**

### **Živilska trgovina Spodnja Idrija**

*Spodnja Idrija grocery store*

Na Vasi 32, Spodnja Idrija

t: +386 (0)5 37 43 268

e: [poslovalnica.5@kgz-idrija.si](mailto:poslovalnica.5@kgz-idrija.si)

### **Mesoteka Pr' Far**

Slovenska cesta 27, Spodnja Idrija

t: +386 (0)5 37 43 278

e: [mesoteka@kgz-idrija.si](mailto:mesoteka@kgz-idrija.si)

### **Živilska trgovina Idrija**

*Idrija grocery store*

Ulica Sv. Barbare 6, Idrija

t: +386 (0)5 37 43 265

e: [poslovalnica.2@kgz-idrija.si](mailto:poslovalnica.2@kgz-idrija.si)

### **Živilska trgovina Črni Vrh**

*Črni Vrh grocery store*

Črni Vrh 84, Črni Vrh nad Idrijo

t: +386 (0)5 37 43 266

e: [poslovalnica.6@kgz-idrija.si](mailto:poslovalnica.6@kgz-idrija.si)

### **Živilska trgovina Šebrelje**

*Šebrelje grocery store*

Šebrelje 53, Cerkno

t: +386 (0)5 37 43 270

e: [poslovalnica.9@kgz-idrija.si](mailto:poslovalnica.9@kgz-idrija.si)



## INFORMACIJE / INFORMATION:

### TIC IDRIJA

Prelovčeva 5, 5280 Idrija

Tel: +386 (0)5 374 39 16

E-mail: [tic@visit-idrija.si](mailto:tic@visit-idrija.si)

[www.visit-idrija.si](http://www.visit-idrija.si)

[www.geopark-idrija.si](http://www.geopark-idrija.si)

### Fotografije / Photos:

Bojan Tavčar, Boštjan Berglez, Stane Jeršič, Nejc Menart

Arhiv / Archive: Zavod za turizem Idrija, CUDHg Idrija, Lara Lapajne Golob, Saša Gnezda

### Tekst / Texts:

Maša Čibej, Nina Erjavec, Urška Bajec Rupnik

### Prevod / Translation to English:

Vanja Živković Sedej; Jezikovne storitve Parafraza, Sonja Benčina, s. p.

### Oblikovanje / Design:

dr. Jana Vilman, Anja Golob s. p.

### Vzorec za čipko / Lace pattern:

Srčkovka CZ-456, Mestni muzej Idrija / Idrija Municipal Museum

### Klekljarica / Lacemaker:

Milena Kalan Frančeškin

### Izdal / Published by:

Zavod za turizem Idrija

Julij / July 2020