



## EKOLOŠKA KMETIJA KONDA

Le 15 kilometrov stran od skrivnostnega Kostela vzdolž reke Kolpe leži ekološka kmetija Konda, obdana s travniki in sadovnjaki, kjer lahko gostje uživajo v prelepi naravi in preizkusijo vse domače dobrote, ki jih zanje in za svojo družino pripravljata Ivan in Helena Konda. Na kmetiji, kjer prisegajo na avtohtono pasmo ovac, pridelujejo vrsto ekoloških izdelkov iz ovčjega mleka, pečejo več vrst kruha iz doma pridelanega žita, ponujajo tudi ovčje in goveje meso ter druge domače dobrote. Goste, ki pri njih prenočijo v sobah ali avtokampu, razvajajo z doma pridelano ekološko hrano.

Ugodna geografska lega kmetije Konda ob reki Kolpi na nadmorski višini 160 metrov jim omogoča rejo mlečnih ovac in predelavo mleka v številne mlečne izdelke. Včasih je na kmetiji med drugim obratoval tudi mlin, ki pa so ga predniki zdajšnjih lastnikov opustili.

Začeli so z bovško ovco, potem so vzporedno redili še nekatere druge pasme, zdaj pa so spet pri bovški, ki se po njihovem mnenju najbolj obnese.

"To je avtohtona slovenska pasma, v katero so naši predniki vložili veliko truda. Je najbolj prilagojena na naše razmere, neverjetno veliko da tudi pri slabih pogojih in je zelo skromna ter hvaležna žival.



## Dobrote kmetije Konda:



- 
- mehki ovčji sir,
- mehki ovčji sir za žar,
- mehki ovčji sir s čilijem ali s konopljo,
- poltrdi ovčji sir,
- poltrdi ovčji sir s čilijem,
- poltrdi ovčji sir s zelenim poprom,
- zorjen ovčji sir,
- ovčji sir dimljen na tradicionalen belokranjski način,
- ovčji jogurt,
- sadni ovčji jogurti (z okusom pečenih jabolk, gozdnih sadežev, vanilje, marelice-breskve),
- ovčja skuta,
- lahka ovčja albuminska skuta,
- ovčja skuta s čemažem (sezonsko),
- ovčje mleko,
- ovčji kefir Zeleni Jurij,
- ovčja sirotka,
- sladoled (z okusom jogurta, gozdnih sadežev, čokolade, vanilje, jagode ali jogurta z gozdnimi sadeži).