

Mesec Kraške Kuhinje 2017

6. oktober - 5. november

Il mese della cucina carsica 6. ottobre - 5. novembre

Odprtje Meseca kraške kuhinje 2017

Štanjel, sobota, 7. oktober 2017

Apertura del mese della cucina carsica 2017

Štanjel, sabato, 7. ottobre 2017



TIC Sežana • tic.sezana@visitkras.info • 00386 (0)5 7310 128

TIC Štanjel • tic@stanjel.eu • 00386 (0)5 7690 056

Društvo Planta • 00386 (0)31 303 523 (Sandra Pelicon)

www.visitkras.info

**Društvo
PLANTA**



Odprtje Meseca kraške kuhinje 2017

Štanjel, sobota, 7. oktober 2017

12.00 – 18.00

Degustacija jedi ponudnikov Meseca kraške kuhinje

Če ste po duši radovedni in uživate v drugačnih kulinaričnih izkušnjah, potem je odprtje Meseca kraške kuhinje prava izbira za Vas. Grajsko dvorišče Gradu Štanjel se bo prelevilo v veliko kuhinjo, kjer bodo sodelujoči gostinci Meseca kraške kuhinje pripravili in ponudili na pokušino jedi, ki bodo vse do 5. novembra bogatile jesensko ponudbo kraških gostiln. Klepet z gostinci, pokušina jedi in spajanje le-teh s kraškimi vini, je preprosto dogodek, ki ga vsi ljubitelji kraške kuhinje ne smete zamuditi. Na odprtju Meseca kraške kuhinje se nam bo pridružil tudi chef Igor Jagodic, ki bo poskrbel za prav poseben kuharski show. Dogodek bo moderirala Vesna Guštin, velika poznavalka kraške kuhinje.

12.00 – 18.00

Umetniška tržnica in tržnica pridelkov in izdelkov s Krasa

14.00 – 18.00

Delavnica:

Njoki, pašta in štruklji po divje z Darjem Cortesejem

Katere užitne divje rastline rastejo zdaj po Krasu in kako jih lahko uporabimo za pripravo krepke prehranske trojice, da jemo znano jed, kot bi jo jedli prvič? Kakšen je prehranski pomen in zdravilna moč užitnih divjih rastlin nasploh? Kaj je značilno za kraške užitne samonikle rastline? To in še kaj izvem na delavnici spoznavanja, nabiranja in priprave užitnih divjih rastlin, ki jo vodi Dario Cortese, poznavalec tovrstnih rastlin in avtor več knjig na temo divje hrane.

Na delavnici se sprehodimo po okolici Štanjela, nabereimo izbrane divje sestavine ter pripravimo omako za njoke in pašto, pa tudi kakšen ne povsem civiliziran štrukelj zna priti mimo.

Prispevek: 25,00 EUR / osebo

Pred prijave na: info@stanjel.eu ali 05 769 00 56, število mest je omejeno.

15.00

Voden ogled Štanjela

Ste prvič v Štanjelu ali pa ste se že potikali po njegovih uličicah, a ne poznate njegove zgodbe? Potem se nam pridružite na vodenem ogledu.

Zbirno mesto: Galerija L. Spacala – TIC Štanjel

Cena: 5,00 EUR / osebo

16.00

Vinsko – kulinarična delavnica s chefom Igorjem Jagodicem:

Spajanje vin kleti Vinakras Sežana s sezonskimi jedmi kraške kuhinje

Ste večkrat v dilemi, katero vino postreči ob pripravljeni jedi in si želite spoznati tehnike ter pravila spajanja okusov hrane z vini? Potem se nam morate vsekakor pridružiti na delavnici, ki jo bo vodil vrhunski mojster kulinarike, Chef Igor Jagodic. Pokrovitelj vin je Klet Vinakras Sežana.

Delavnico vodi Chef Igor Jagodic, Restavracija Strelec, Ljubljanski grad.

Cena: 7,00 EUR / osebo

Pred prijave na info@stanjel.eu ali 05 769 00 56, število mest je omejeno.

VINAKRAS
SEŽANA

Apertura del Mese della cucina carsica 2017

Štanjel, sabato, 7. ottobre 2017

12.00 – 18.00

La degustazione delle specialità durante il mese della cucina carsica

Siete invitati a vivere un'esperienza culinaria unica in occasione della apertura del Mese della Cucina Carsica. Il cortile del Castello di Štanjel si trasforma in una cucina all'aperto, dove i ristoratori partecipanti all'iniziativa ci prepareranno e offriranno i loro piatti speciali. Sicuramente non mancheranno neanche gli ottimi vini carsici. È un evento da non perdere! L'ospite speciale sarà lo chef Igor Jagodic che ci impressionerà con il cooking show. L'evento sarà moderato da Vesna Guštin, un'esperta nella cucina carsica.

12.00 – 18.00

Mercatino d'arte e mercatino con prodotti locali carsici

14.00 – 18.00

Laboratorio con Dario Cortese:

Gnocchi, pasta e strucoli con erbe selvatiche commestibili

Prezzo: 25,00 EUR / persona

Prenotazione: info@stanjel.eu, 05 769 00 56, il numero dei posti è limitato.

15.00

Visita guidata di Štanjel

Per la prima volta a Štanjel? Già rotolato per le sue stradine senza conoscere la ricca storia della cittadina? Siete invitati a partecipare alla visita guidata per conoscerla meglio.

Punto di ritrovo: Galleria di Lojze Spacal – Centro informazioni turistiche di Štanjel

Prezzo: 5,00 EUR / persona

16.00 Laboratorio

Abbinamento vino della cantina vinicola Vinakras Sežana con i piatti della Cucina carsica.

Vi ci trovate spesso in dilemma che vino offrire? Vi interessa conoscere i metodi e le tecniche d'abbinamento del vino con il cibo? Tutte le vostre domande verranno risposte al laboratorio. I vini saranno offerti dalla cantina vinicola Vinakras.

Relatore: chef Igor Jagodic, ristorante Strelec, Ljubljana.

Prezzo: 7,00 EUR / persona

Prenotazione: info@stanjel.eu, 05 769 00 56, il numero dei posti è limitato.

VINAKRAS
SEŽANA

**Mesec
Kraške
Kuhinje**

**2017 Il Mese della
cucina carsica**



Mesec Kraške Kuhinje

Izbrane restavracije, gostilne in turistične kmetije
Vas bodo popeljale v bogato ponudbo jesenske
kraške kuhinje, polne zapeljivih okusov in mamljivih
vonjev, tokat na temo testenin, njokov in štrukljev.

**I ristoranti, le trattorie e gli agriturismi scelti
Vi invitano ad assaggiare e gustare i ricchi sapori e profumi
intriganti della cucina carsica autunnale
a base di diversi tipi di pasta, gnocchi e strucoli.**

Il Mese della cucina carsica



HOTEL & CASINO RESORT ADMIRAL

Bazoviška 23, 6240 Kozina
T: +386 (0)5 689 07 00, +386 (0)40 463 265
E: info@admiral.si, W: www.admiral.si

IZLETNIŠKA KMETIJA OSTROUŠKA

Coljava 5, 6223 Komen
T: +386 (0)5 766 87 08, +386 (0)31 303 523
E: sandrapelicon@gmail.com, W: www.ostrouska-pelicon.com

TURISTIČNA KMETIJA VANESA ČOTAR JEŽ

Gorjansko 84c, 6223 Komen
T: +386 (0)5 766 81 94, +386 (0)31 309 119
E: pepi.jez@amis.net, W: www.cotar.si

GOSTILNA KOBJEGLAVA

Kobjeglava 63a, 6222 Štanjel
T: +386 (0)5 731 00 80, +386 (0)31 356 138
E: kobjeglava@gmail.com, W: www.q-komel.com

HIŠA POSEBNE SORTE

Kodreti 15, 6222 Štanjel
T: +386 (0)5 769 00 00, +386 (0)41 728 619
E: info@sorta.si, W: www.sorta.si

ŠPACAPANOVA HIŠA

Komen 85, 6223 Komen
T: +386 (0)5 766 04 00, +386 (0)41 297 829
E: info@spacapan.si, W: www.spacapan.si

RESTAVRACIJA OKUSI KRASA

Lipica 23a, 6210 Sežana
T: +386 (0)5 730 07 67
E: tours@astrea.si FB: restavracijalipica

TURISTIČNA KMETIJA TONCEVI

Pedrovo 9, 5295 Branik
T: +386 (0)5 305 75 95, +386 (0)40 348 464
E: info@kmetija-toncevi.si, W: www.kmetija-toncevi.si

BISTRO GRAD ŠTANJEL

Štanjel 1a, 6222 Štanjel
T: +386 (0)5 731 00 70, +386 (0)4 1447 854
E: info@gradstanjel.si, W: www.gradstanjel.si

GOSTILNA SKOK

Štorje 27, 6210 Sežana
T: +386 (0)5 768 54 09, +386 (0)41 725 504
E: gostilna.skok@gmail.com, W: www.gostilna-skok.com

TURISTIČNA KMETIJA ŠKERLJ

Tomaj 53, 6210 Sežana
T: +386 (0)5 764 06 73, +386 (0)31 306 919
E: skerlj.tomaj@gmail.com, W: www.tk-skerlj.si

BIODINAMIČNA KMETIJA PRI KAMNARJEVIH

Volčji Grad 40, 6223 Komen
T: +386 (05) 766 82 45, +386 (0)40 644 121
E: prikamnarjevih@amis.net, W: www.prikamnarjevih.com



MARTINOVANJE NA KRASU FESTA DEL VINO IN CARSO

11. november 2017 • Sežana - Štanjel

www.visitkras.info



**I FEEL
SLOVENIA**