
Mesec
kraške
kuhinje
2011
7. oktober - 11. november 2011

Vabljeni k nam, na Kras,
na Mesec kraške kuhinje!

Kraški gostinci vam ponujajo
pestre jesenske jedilnike.



Za oglede in informacije
o turistični ponudbi Krasa se obrnite na:

TIC Sežana: +386 (0)5 731 01 28
TIC Štanjel: +386 (0)5 769 00 56
TIC Dutovlje: +386 (0)5 764 15 49
TIC Lokev: +386 (0)5 762 10 17
Mladinski hotel Pliskovica: +386 (0)5 764 02 50

Spoštovani gostje in obiskovalci!

Veseli nas, da ste se odločili za obisk naših gostincev, ki so za vas pripravili obilico dobrot. Zadovoljni smo, da lahko v okrilju Meseca kraške kuhinje ponujamo stare tradicionalne jedi, sezonske pridelke in inovativne menije, ki združujejo tradicijo in spretnost mojstrskih kuharjev Krasa.

Še posebej smo ponosni, da je projekt Mesec kraške kuhinje, ki v svoji promocijski vlogi povezuje gostince in vinarje ter druge turistične akterje, letos star že 15 let. Leta 1996 je Občina Komen pripravila prvi dogodek in komenske gostince povabila k skupinski predstavitvi. Takrat se jih je predstavilo pet, pripravili so jesenske menije, največje presenečenje, pa tudi organizacijski zalogaj, je predstavljala izdelava in predstavitev apnenice - frnaže, kjer je bil izveden prikaz žganja apnenca. To je bil zares nepozaben dogodek!

Temelji so bili očitno dobro zastavljeni, saj dobro prakso ponavljamo iz leta v leto… Cilj je, da gostom ponudimo samo najboljše: dobro hrano v družbi primernega vina. Spajanje hrane in vina je zaokrožena celota, s katero potrjujemo kulturo kulinaričnega razvajanja.

Zato gre ob tej priliki zahvala in potrditev vsem gostincem, ki v projektu Mesec kraške kuhinje vidijo priložnost in prepoznajo vrednost sodelovanja in povezovanja. In gre priznanje kraškim vinarjem, ki se trudijo ponuditi visoko kakovostna vina za vsako

priložnost. Posebej velja zahvala vinarjem Društva PLANTA (Čotar, Kukanja, Cotič), ki se vsako leto odzovejo povabilu in z veseljem ponudijo pravo vino k vsaki jedi.
Pa tudi klet Vinakras Sežana, ki v svoje vrste združuje vinogradnike Krasa, skrbi, da so kraška vina prisotna na pomembnih vinskih dogodkih in nam tako zagotavlja prepoznavnost in uveljavljenost.

»Z dobrotami kraške kuhinje vam bomo postregli. In ruj v zlato rumeni omami in kraški kamni, ki jih voda skozi tisočletja klesa v prave umetnine, vse to in še marsikaj vam bo polepšalo dneve zlate jeseni. Pa Kraševci, za katere velja, da so trdoživi in mehki po srcu, kot je kamen na Krasu, vam bodo, s prijazno besedo srca in delom svojih rok, natrosili tisto, kar je osebna izkaznica Krasa.«

Tako so na Kras, na Mesec kraške kuhinje, vabili pred 15 leti in enako velja še danes!

Dobrodošli na Krasu!

za Društvo PLANTA
Tanja Godnič



Turistična kmetija Ostrouška Pelicon

Coljava 5, 6223 Komen
Tel.: +386 (0)5 766 87 08, +386 (0)31 303 523

Odprto ob sobotah od 12h do 22h,
ob nedeljah od 12h do 19h, ostale dni po dogovoru

Glavni jedilnik

Aperitiv: sivkin liker
Šelinka
Domači široki rezanci z gobami
Pečenka v družbi jesenskih plodov
Solata ali sladica
Kozarec vina rosé
Cena: 25€

Mali jedilnik

Aperitiv: sivkin liker
Narezek kraških mesnin
Tris domačih dobrot
Solata ali sladica
Kozarec vina rose'
Cena: 17€

Vege jedilnik

Aperitiv: sivkin liker
Sir lokovčan s prilogami
Njoki s slivami v slivovi omaki
Palačinka z marmelado iz sliv in čokolade
Cena: 17€

Menu principale: Benvenuto della casa: liquore di lavanda / Minestra di sedano / Tagliatelle fatte in casa ai funghi / Maiale arrosto con contorni autunnali / Insalata oppure dolce / Bicchiere di vino Rose

Menu piccolo: Benvenuto della casa: liquore di lavanda / Assaggini del Carso / Tris alle bonta' di casa / Insalata oppure dolce / Bicchiere di vino Rose

Menu vegetariano: Benvenuto della casa: liquore di lavanda / Formaggio Lokovčan e contorni / Gnocchi con ripieno e salsa di prugne / Crepe alla marmellata di prugne e cioccolato

Hiša posebne sorte

Kodreti 15, 6222 Štanjel
Tel.: +386 (0)5 769 00 00, +386 (0)41 728 619
www.sorta.si, sorta@siol.net

Odprto:
četrtek - ponedeljek od 12h do 22h

Hladne rezine teletine na
sezonskih solatah z oljčnim oljem in limono,
oblanci nanoškega sira in mariniranimi gobami
Cena: 7€

Svaljki iz črne trobente in krompirja z ragujem
domačega zajca in rahlo dimljeno skuto
Cena: 8€

Pečeni žepki iz svinjske prate, polnjeni
z gobami in mladim sirom z naravno omako
Kipnik iz rumene buče, dušene vrzote s krompirjem
Cena: 13€

Vitello con insalata di stagione in olio d'oliva e succo di limone, pezzetti di formaggio Nanos e funghi marinati

Gnocchetti di patate e funghi neri della tromba al ragu di coniglio e ricotta leggermente affumicata

Tasche di lonza di maiale ripiene ai funghi e formaggio fresco in salsa naturale
Kipnik della zucca gialla, verze soffocate con patate

Gostilna Skok
Katja Skok s.p.

Štorje 27, 6210 Sežana
Tel.: +386 (0) 5 768 54 09
e-pošta: gostilna.skok@siol.net
Internet: http://sloveniaholidays.com/skok

Odprto:
torek - nedelja: od 10 - 22h
Zaprto: ponedeljek

Jesenski meni

Bučna juha
Žrebičkov zrezek v jurčkovi omaki z ajdovimi štruklji
Korenčkov kolač s slivovim kompotom
Cena: 20€

Jurčkova lazanja
Cena: 7,80€

Domači ajdovi rezanci z jurčkovo omako
Cena: 8€

Menu autunnale: Zuppa di zucca / Bistecca di puledro con salsa ai porcini e struccoli di grano saraceno / Torta di carote con compot alle prugne / Lasagna ai porcini / Tagliatelle di grano saraceno fatte in casa con salsa di porcini

Gostilna Šajna
Vera Šajna Macarol s.p.

Šepulje 4, 6210 SEŽANA
Tel.: +386 (0)5 764 10 96
Gsm: +386 (0) 41 879 385
Fax: +386 (0) 5 764 10 97
e-pošta: domacija.sajna@gmail.com

Odprto:
ponedeljek - nedelja: od 12h do 23h
Zaprto: četrtek

Ohrovtova mineštra
Ravioli s kostanjem in panceto
Telečja zarebrnica s svežimi zelišči
Kostanjeva rezina
Cena: 25€

Minestra di verze / Ravioli con castagne e pancetta / Costolette di vitello alle erbe fresche / Dolce di castagne

Recept

Štorovke v solati

Štorovke očistimo, odrežemo klobuke in jih prekuhamo v slanem kropu 2 minuti, nato vodo odlijemo. Štorovke damo v nizko posodo in jim dodamo malo vegete ali drug dodatek jedem ter zalijemo z malo vode ter jih kuhamo tako dolgo, da voda izpari.
Ohlajenim gobam dodamo česen, peteršilj, po želji popra in okisamo. Pustimo jih stati vsaj dve uri. Pred serviranjem jim dodamo še kislo smetano ali majonezo.

(Recept je iz knjižice Gobarskega društva Sežana)

Gostilna - pizzeria Sila
Grozdana Sila s.p.

Lokev 7a, 6219 Lokev
Tel.: +386 (0)5 767 10 03
Gsm: +386 (0) 41 361 729

Odprto:
sreda - petek: od 18h do 22h
sobota, nedelja: od 12h do 22h
Zaprto: ponedeljek, torek

Meni 1
Gobova juha
Svinjski file po kraško s prilogo
Kuhani štruklji
Cena: 17€

Meni 2
Jota
Zrezek Sila s prilogo
Kuhani štruklji
Cena: 18€

Menu 1: Zuppa di funghi / Filetto di maiale carsolino con contorni / Struccoli cotti
Menu 2: Jota / Bistecca Sila con contorni / Struccoli cotti

Okrepčevalnica Štoka

Križ 241, 6210 Sežana
Tel.: +386 (0)5 764 02 55, GSM +386 (0)31 662 564
e-pošta: sonja@koc-it.com

torek – nedelja: od 11h do 22h
Zaprto: ponedeljek

Meni 1
Kraški pršut
Jota
Kraški štruklji
Cena: 12€

Meni 2
Gobova juha
Biftek po kraško s krompirjevimi ocvrtki
Motovilec
Borovničeva pita
Cena: 23€

Menu 1: Prosciutto del Carso / Jota / Struccoli del Carso
Menu 2: Zuppa di funghi / Bistecca alla carsolina con crocchette di patate / Insalata di matavilz / Crostata di mirtilli

Gostilna in Mesnica Malovec
Valter Malovec s.p.

Kraška cesta 30a, 6215 Divača
Tel.: +386 (0)5 763 12 25
e-pošta: andreja.malovec@siol.net

Odprto:
ponedeljek – nedelja: od 8h do 22h

Zeliščna kraška skuta s popečeno panceto in krešo
Cena: 7€

Brkinski pršut, rezan na roke
Cena: 7€

Kremna bučna juha
Cena: 4€

Ricotta del Carso alle erbe con pancetta grilgliata e crescione / Prosciutto di Brkini tagliato a mano / Vellutata di zuca

Recept

Zavitki z gobami

Za zavitke vedno uporabimo vlečeno testo, nadevi pa lahko so različni. Sestavine: 2 večja pora, 50 dkg jurčkov, olje, sol, poper, po želji malo vegete, 1 jajce

Por narežemo na koščke in jih popražimo na olju, da se zmehčajo. Dodamo narezane jurčke in pražimo do suhega. Dodamo začimbe, pomešamo in malo ohladimo. K ohlajeni masi primešamo jajce. Maso potresemo po testu, zavijemo in damo v pekač (nadev zadostuje za 5 listov vlečenega testa). Premažemo z jajcem in pečemo približno 35 minut pri 200°C.

Okrepčevalnica RUJ
Peter Patajac s.p.

Dol pri Vogljah 16, 6221 Dutovlje
Tel.: +386 (0)5 734 17 20
Gsm: +386 (0)40 743 043
e-pošta: peter.patajac1@siol.net

Odprto:
četrtek - nedelja od 11h do 22h
Zaprto: ponedeljek, torek, sreda

Ohrovtova kremna mineštra s česnovimi kruhki

Zdrobovi žličniki na omaki iz buče s tervižanskim radičem in dimljeno skuto

Svinjski flam z zeleno in koriandrom, popečen na medu in maslu

Cena: 20€
(možnost izbora posameznih jedi)

Crema di verze con pane all'aglio / Gnocchi di semolino alla salsa di zucca con radicchio trevigiano e ricotta affumicata / Panceta di maiale con sedano e coriandolo svaltato al miele e burro

Turistična kmetija Špacapanova hiša

Komen 85, 6223 Komen
Tel.: +386 (0)5 766 04 00, +386 (0)41 297 829
e-mail: info@spacapan.si

Odprto:
od srede do nedelje od 10h do 22h.

Potep po Krasu

Marinirani bukovi ostrigarji s porom,
mladim sirom in praženimi pinjolami
Gobova mineštra
Žafranova rižota s črno trobento in bučkinim pestom
Dušena goveja krača
Krompirjevi štruklji z Zidaričevo skuto in štorovke v kozici
Hruška kuhana v teranu z ocvrto kraško supo
Cena: 29€

Za manj lačne

Ječmenova rižota z jurčki in čipsom šelina
Divjačina iz kraških gozdov
Lisičke z jajcem in polento
Radič s fižolom
Jabolčna pita in ledeno Mirovo žganje
Cena: 17€

Passeggiata lungo il Carso:Ostricone marinato con porro, formaggio fresco e pinoli arrosti / Zuppa di funghi / Risotto di zafferano con funghi neri della tromba e pesto di zucchine / Schinco di manzo soffocato / Struccoli di patate con ricotta Zidarič e funghi della zocca / Pera cotta nel Terrano con pane fritto

Per i meno affamati: Risotto di orzo con porcini e sedano grattugiato Selvaggina dei boschi carsici / Funghi gallinacci con uova e polenta / Radicchio con fagioli / Crostata di mele e grappa fredda di Miro

Gostilna Kraljestvo pršuta

Kobjeglava 63a, 6222 Štanjel
Tel.: +386 (0)5 731 00 80, +386 (0)31 356 138
kobjeglava@gmail.com
www.krok.si

Odprto: četrtek - nedelja od 12h do 22h.
Vaš cenjeni obisk bomo nagradili z nepozabnimi doživetji.

Kraški meni
Oliva v olivnem olju s piransko soljo ter zelišči s Krasa
Degustacijski krožnik pršutov
Pire iz dimljenega krompirja s panceto
Kostanjeve testenine s klobaso ter vitovsko
Cena: 15€

Menu del Carso: Oliva in olio d'oliva con il sale piranese e erbe del Carso / Assaggini di prosciutti / Pure di patate affumicate e pancetta / Pasta di castagne con la salsiccia e Vitovska

Svoj meni boste lahko izbrali
še med naslednjimi dobrotami:

Pečen kozji pršut
Kuhan goveji jezik s hrenom

Krema iz rdečega zelja
Bučna juha

Ješpren s porom in belim pršutom
Njoki z divjačino

Divjačinski file s polento ter gozdnimi sadeži
Goveja ličnica v teranovi omaki

Svinski file v škrniclju

Brinjevec na žlico

Teranov sladoled
Čokoladna krema s pršutom ter kraško burjo

Palačinka s teranovo marmelado
Hruškova pita z rožmarinom

Degustacijski meni: od 15€ - 35€

Potrete scegliere il vostro menu ancora tra alcune specialità:
Prosciutto di capra arrosto / Lingua di manzo bollita con rafano
Crema di cappuccio rosso / Zuppa di zucca
Minestra d'orzo con porro e prosciutto bianco / Gnocchi con selvaggina
Filetto di selvaggina con polenta e frutti di bosco / Zigomo di manzo in salsa di Terrano / Filetto di maiale in cartoccio
Cucchiaio di ginepro
Gelato al Terrano / Crema di cioccolato con prosciutto e la bora carsica
Crepe alla marmellata di Terrano / Crostata di pere al rosmarino

Recept

Polpete z gobami

Na olju prepražimo drobno sesekljano čebulo, narezane gobe, dodamo drobno sesekljan peteršilj in česen, po okusu dodamo poper. Pražimo toliko časa, da se voda posuši. Po želji dodamo kislo smetano.
Namočimo dva dni star kruh, ožamemo do suhega in pripravimo maso za polpete iz kruha, praženih gob in enake količine mletega mesa. Dodamo nekaj vegete, jajca (1 do 2), lahko tudi nariban parmezan.
Maso pregnetemo in po potrebi dodamo še malo kruhovih drobtin. Iz mase oblikujemo polpete, ki naj bodo lepo kompaktne. Ocvremo jih v vročem olju, serviramo z majonezo, ajvarjem ali pire krompirjem.

(Recept je iz knjižice Gobarskega društva Sežana)

Napoved prireditev
OKTOBER - NOVEMBER 2011

Datum	Prireditev
7.10 – 16.11.	**Štanjel: Galerija Lojzeta Spacala in kraška hiša** (Torek-petek: 11.–14.00, Sobota-nedelja: 10.–17.00, Ponedeljek-zaprto) Prijave & Info: Tel.: +386(0)57690197; e-mail: gradstanjel@guest.arnes.si
7.10 – 16.11.	**Štanjel: Stolp na vratih** (Torek-nedelja: 10.-18.00 , Ponedeljek: zaprto) Prijave & Info: Nassa desella d.o.o., Štanjel 6a, 6222 Štanjel, Tel.+386(0)57690018, nassa.desella@siol.net
7.10 – 16.11.	**Štanjel: VHODNI stolp v GRAD:** V Gradu Štanjel se v vhodnem stolpu nahaja **»Rokodelska delavnica Vitez«**. V delavnici prikazujemo ročno izdelovanje obrtniških izdelkov s starimi tehnikami in naravnimi materiali. Naši izdelki se ponašajo s certifikatom domače in umetnostne obrti in so primerni za darila ali za polepšanje doma. Več informacij: Ocra d.o.o / Tel: + 386 (0)41 333 457, www.ocra.si / info@ocra.si
7.10. - PETEK	**KOKOŠ-SLAVNIK - nočni pohod** Prijave & Info: PD Sežana, 031/303523
7.10. - PETEK	**Praprot : 16. KRAŠKI Oktoberfešt:** otvoritev z godbeno skupino SALEŽ, koncert in ples skupino KRAŠKI OVČARJI Prijave & Info: Skd Vigred Šempolaj, www.skdvigred.org, 0039 380 3584580 - Slov.031 397 938
8.10. - SOBOTA	**Štanjel: TEČAJ GEOMANTIJA 2011** informacije: robi.lavin@gmail.com, ali 031 559 553
8.10. - SOBOTA	**Praprot :16. KRAŠKI Oktoberfešt** Likovni ex tempore in taborniški kotiček za otroke in mladino / Turnir v briškoli / Plesna delavnica / Nastop plesnih skupin / Ples s skupino ALTER EGO in DJ-em JANKA-VALOM Prijave & Info: Skd Vigred , Šempolaj 12, 34011-Nabrežina www.skdvigred.org tajnistvo@skdvigred.org 00393803584580-Slov.031397938
9.10. - NEDELJA	**Praprot :16. KRAŠKI Oktoberfešt** POHOD »NA KRASU JE KRASNO« / ODPRTJE KIOSKOV / PLES Z ANSAMBLOM DOMAČI ZVOKI / MUZIKFEŠT, PLES Z ANSAMBLOM KRAŠKI MUZIKANTI Prijave & Info: Skd Vigred , Šempolaj 12, 34011-Nabrežina www.skdvigred.org tajnistvo@skdvigred.org 00393803584580-Slov.031397938
9.10. - NEDELJA	**Sežana - Kosovelov dom: BRINJEVKA 2011- Festival otroške popevke** info: Kosovelov dom Sežana 05/7312010
12.10. - SREDA	**Lipica: Dnevi kulture evropskih kobilarn v Lipici** Lipica turizem d.o.o., Lipica 5, 6210 Sežana 05/7391724
12.10. - SREDA	**TK Pelicon – Ostrouška ob 18.00:** **Odprtje razstave Marjana Miklavca »kulturna dediščina krasa«** info: DRUŠTVO PLANTA , Coljava 5, 6223 Komen, Tel.: 031 303 523
14.10.- PETEK	**Lipica: Dodatna predstava Klasične šole jahanja** Lipica turizem d.o.o., Lipica 5, 6210 Sežana 05/7391724
15.10.- SOBOTA	**Sežana ob 9.00: S KOLESOM PO KRASU - Turistično-rekreativna prireditev s poudarkom na Kraški vinski cesti.** Izvedba kolesarjenja bo letos spremenjena. Na voljo bodo 2 trasi: ZAHTEVEN KRAS in PO OSRČJU KRASA. Prijave & Info: Zavod ŠTIP Sežana, Kosovelova 5, 6210 Sežana, 05/7301480 , www.sport-sezana.com
15.10. SOBOTA	**Rodik: KOSTANJEV PRAZNIK**, info: 051/621674

16.10. - nedelja	**Dutovlje: SEJEM ZELIŠČ IN DOBROT KRASA** info: TD Kras, Dutovlje 65, Dutovlje info@dutovlje.net http://tdkras.dutovlje.net, +386 41 475 805
16.10. - NEDELJA	**Mladinski hotel Pliskovica ob 11.00:** **RAZSTAVA SVEŽIH GOB TER POKUŠINA GOBJIH JEDI** V pričakovanju bogatega Meseca Kraške kuhinje, se bodo člani Gobarskega društva Sežana tudi letos potrudili in za vse ljubitelje narave pripravili razstavo svežih gob. Pisano paleto gob bodo popestrili s kulinaričnimi specialitetami iz teh žlahtnih jesenskih sadežev. Na voljo pa bo tudi zbirka receptov gobjih jedi. info: Mladinski hotel Pliskovica, Pliskovica 11, Dutovlje, 05 764 02 50, www.hostelkras.com
16.10. - NEDELJA	**Kobjeglava ob 14.00:** **OTVORITEV TEMATSKE IN UČNE POTI »KROŽNA POT DEVETIH KALOV«** - pohod info: KUTD Kraški slavček Kobjeglava-Tupelče, Tel 031 203 712 (Vesna Grmek)
16.10. - NEDELJA	**Štanjel od 9.00 - 17.00: SEJEM STARIN TER DOMAČE IN UMETNOSTNE OBRTI** info: TIC Štanjel, 05 769 00 56, tic.stanjel@komen.si
18.10. - TOREK	**Gostilna Mahorčič Rodik ob 14.00:** **Delavnica priprava sladic iz kakijev in kostanja ter češpovih njokov** info: Območna obrtno-podjetniška zbornica Sežana, Tel.: +386 5 73 00 060, Fax: +386 5 73 42 002, URL: http://www.ooz-sezana.si
21.10. - PETEK	**Komen, Kosovelova knjižnica ob 18.30: Predavanje dr. Alenke Kafol Šušteršič z naslovom Hrana za možgane**
22.10. - SOBOTA	**Mladinski hotel Pliskovica ob 9.00: GOBARSKO – KUHARSKA DELAVNICA** V sodelovanju z Gobarsko družino Sežana pripravljamo delavnico na temo »GOBE«. Začeli bomo z uvodom, kjer bo predstavljen kodeks nabiranja gob ter obnašanja v naravi. Sledilo bo nabiranje gob v spremstvu domačih gobarjev ter priprava gobjega obroka. Obvezna prijava: Mladinski hotel Pliskovica, Pliskovica 11, Dutovlje, 05 764 02 50, www.hostelkras.com
24.10. PONEDELJEK	**Mladinski hotel Pliskovica ob 17.00:** **DELAVNICA – PRIPRAVA LIKERJEV IZ JESENSKIH PLODOV** Delavnico, kjer boste izvedeli vse o zdravilni moči in pripravi likerjev iz jesenskih plodov Skupaj jih bomo nekaj tudi pripravili in poizkusili. Preizkusite moč narave! Delavnico bo vodila Sandra Pelicon, predsednica društva za razvoj kmetijstva in turizma na Krasu PLANTA. Prijave zbiramo do 19.10.2011: Mladinski hotel Pliskovica, Pliskovica 11, Dutovlje, 05 764 02 50, www.hostelkras.com
30.10. - NEDELJA	**Brestovica pri Komnu ob 9.00:** **14. pohod po sledeh Soške fronte** Tradicionalni pohod poteka po obeh straneh meje pohodnikom omogoča obisk kraške jame, čudovite razglede na Tržiški zaliv in Julijske Alpe, obarvane z rdečim kraškim rujem. Obisk dveh slovenskih zamejskih vasi z zaključkom ob joti s klobaso in družabnimi igrami. Pohodniki izbirajo med dvema dolžinama tras 10 in 14 km. Časovni obseg 4 – 5 ur
20.11. - NEDELJA	**Dutovlje: SEJEM ZELIŠČ IN DOBROT KRASA** info: TD Kras, Dutovlje 65, Dutovlje info@dutovlje.net http://tdkras.dutovlje.net, +386 41 475 805



Osmice na Krasu
jesen 2011

7.–16. oktober 2011
BRJE PRI KOMNU
Milan Kosmina
Brje pri Komnu 15a
Tel.: 051/242 071, 031/893 704

Ponudba Osmice Kosmina:
- suhomesni izdelki (pršut, vratovina, panceta salama)
- klobase in prata s prilogo (zelje, repa)
- sir in sir v olivnem olju s česnom
- kruh pečen v krušni peči
- sladica: kuhani štruklji s skuto in orehi
- rdeče vino (teran)
- belo vino (malvazija)

18.– 27. november 2011
VRABČE
Škapin Božo
Vrabče 25
Tel.:05/769 52 29, 041/377 214
info@osmica.biz

Zanimivost

Na Krasu je v kulinariki najbolj prepoznan ajdovec, ali po kraško »klumba« (na spodnjem Krasu »galumba«). Ker pa vrhunski kuharji prisegajo na jedi pripravljene iz mešanice gob, predstavljamo eno manj znano, po gastronomski oceni odlično gobo:

Rdečkasta mušnica ali Bisernica

Je pogosta goba v kraških gozdovih. Sodi v družino mušnic. Spoznamo jo po sivih krpicah na klobuku, gladkem obrobju, nažlebkanem zastiralcu, predvsem pa po rdečem mesu, zlasti v dnišču beta in na razjedah od črvov.
Surova je rahlo strupena, pečena ali kuhana pa je vsestransko uporabna, okusna in zelo cenjena goba.

Opozorilo: Zaradi značilne rdečkaste obarvanosti je možnost zamenjave z izredno strupeno panterjevo mušnico sicer majhna, vendar je pri nabiranju vseeno potrebna določena mera previdnosti. Pred uživanjem je potrebno s klobuka odstraniti kožico in jo dobro termično obdelati, saj uživanje surovih ali slabo prekuhanih gob povzroča prebavne motnje in lažje zastrupitve.







Mesec kraške kuhinje

je projekt Društva za razvoj kmetijstva
in turizma PLANTA, sodelujočih gostincev
in vinarjev, sekcije gostincev pri OOZ Sežana ter
Občine Komen, Občine Sežana, Mladinskega hotela
Pliskovica in Zavoda za trajnostni razvoj Krasa.

Informacije o projektu:

Aleksandra Pelicon - 031 303 523
Tanja Godnič - 031 267 529
Mladinski hotel Pliskovica - 05 7640 250

YOUTH HOSTEL

Društvo PLANTA

OBMOČNA OBRTNO-PODJETNIŠKA ZBORNICA SEŽANA

VINAKRAS

OBČINA KOMEN

Pepa s Krasa
povezuje · ohranja · razvija