



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 ogled 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 lasanja

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 kisko 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 grigliata 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 arrostiti / 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 škricljju



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 sladice iz kakijev in kostonja 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 OOO 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



Društvo
PLANTA



OBČINA KOMEN

gostanje - obramba - razvoj