



sapori del carso
okusi krasa



**SLOVENSKO DEŽELNO
GOSPODARSKO ZDRUŽENJE**

**UNIONE REGIONALE
ECONOMICA SLOVENA**

I nostri proverbi... Si attraversa il mondo, ma il pane migliore resta quello di casa.

Il Carso, con i suoi profumi e colori autunnali, invita tutti alla sua scoperta ed in particolare gli amanti della buona cucina in occasione dei Sapori del Carso. L'attenzione riservata alle ricette e agli ingredienti della tradizione si concretizza quest'anno nella riscoperta dei "Nostri proverbi" – una volta erano i pilastri del vivere sociale e sono praticamente sconosciuti alle nuove generazioni. Un patrimonio di cultura popolare, saggezza e sagacia che ha ancora tanto da dirci.

La tradizionale brochure è arricchita anche quest'anno dalle ricette proposte dai nostri cuochi, panificatori e pasticceri per offrirvi l'opportunità di mettervi alla prova con le specialità carsoline ed i dolci tipici.

Come di consueto, i panifici, le pasticcerie, bar e negozi di alimentari che aderiscono all'iniziativa, proporranno insieme ai ristoranti e alle trattorie i prodotti del territorio: il vino, il miele, l'olio ed il caffè. A tale scopo sono state realizzate anche delle confezioni enogastronomiche.

Venite a trovarci nei nostri locali, assaggiate i piatti ed i prodotti nelle nostre panetterie, bar e negozi di alimentari.

**Lasciatevi trasportare dall'indimenticabile esperienza culinaria dei
Sapori del Carso.**

Nicola Tenze

Presidente dell'Unione regionale economica slovena

Naši pregovori... Če človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče.

Jesenske barve in vonjave vabijo vse, a še posebno ljubitelje dobre kuhinje, na Okuse Krasa. Posebna pozornost bo namenjena tipičnim kraškim receptom in sestavinam, glavno vlogo v letošnji pobudi pa bodo imeli "Naši pregovori" – nekoč so bili stebri družabnega življenja in so skoraj neznani novim generacijam. Bogata ljudska kultura, modrost in bistrost nas lahko še marsikaj naučijo.

Običajno brošuro tudi letos bogatijo recepti naših kuharjev, pekov in slaščičarjev. Recepti vam nudijo možnost, da se tudi sami preizkusite pri pripravi kraških dobrot in tipičnih slaščic.

Po ustaljeni navadi bodo pekarnice, slaščičarne, bari in trgovine z jestvinami ter restavracije in gostilne, ki sodelujejo pri pobudi, nudili tipične kraške proizvode: vino, med, olje in kavo. V ta namen smo si zamislili tudi prikupni darilni paketi Okusov Krasa, ki bodo na voljo v sodelujočih obratih.

Obiščite nas v naših gostilnah, okusite kraške proizvode v pekarnah, barih in trgovinah.

Prepustite se edinstvenemu kulinaricnemu doživetju Kraških Okusov.

Niko Tenze

Predsednik Slovenskega deželnega gospodarskega združenja

Quante case, tanti tetti, quante bocche, tanti gusti.

Ancora qualche decennio fa, in ogni cucina, alla parete era appeso lo "cahnenje", una tovaglietta bianca sulla quale era cucito con filo rosso o blu un proverbio legato alla vita familiare, della coppia o alla casa. Questo conferma che in passato i proverbi erano di uso comune e che l'uomo ne traeva regole di vita e insegnamenti. La saggezza popolare riesce a essere estremamente profonda e sensata, non meno del pensiero filosofico. Da tempi remoti, i proverbi hanno accompagnato l'essere umano ed erano disponibili per ogni genere di esperienza umana. Si dice che siano il sale della vita. E probabilmente è vero, dato che in poche parole riescono a esprimere molte cose, con metafore, ironia o espressioni graffianti. Per ogni circostanza, la saggezza popolare sapeva offrire un consiglio, che poi negli anni e con l'esperienza veniva affinato.

I proverbi popolari sono antichi, non si sa bene quanto. E anche se negli ultimi anni la vita è cambiata profondamente rispetto all'epoca in cui i proverbi accompagnavano il nostro quotidiano, rimangono molto adeguati anche per i nostri tempi; se ci pensiamo un po', riescono ad essere anche estremamente attuali, perché, in fin dei conti, le regole di vita rimangono le stesse di secoli addietro. Uno dei tanti dice: *il proverbio è un breve pensiero che si basa su una lunga esperienza*. E ci vogliono davvero molte esperienze per poter imparare. In fondo, se seguissimo i consigli dei proverbi, forse alcuni errori potrebbero essere evitati.

Vesna Guštin

Esperta enogastronomica

Kolikor hiš, toliko streh, kolikor ust, toliko okusov.

Še pred par desetletji je v vsaki kuhinji na steni viselo "cahnenje", bel prtič, na katerem je bil z rdečo ali modro nitjo izvezen pregovor, povezan z družinskim zakonskim življenjem ali gospodinjstvom. To je potrditev, da so bili pregovori nekdaj pogosto v rabi in da je iz njih človek črpal pravila in življenske nauke. Ljudska modrost zna biti zelo globoka in smiselna, nič manj kot kaka filozofska misel. Pregovori so od nekdaj spremljali človeka in so bili na voljo za vsako življenjsko okoliščino. Pravijo, da so sol življenja. Najbrž bo držalo, saj se v par besedah da razbrati marsikaj, in je povedano metaforično, hudomušno ali pikro. Ljudska modrost je za vsako priložnost znala dati nasvet, ki se je izbrusil z leti, z izkušnjami.

Ljudski pregovori so stari, ne vemo koliko. A čeprav se je življenje v zadnjih desetletjih korenito spremenilo od tedaj, ko je pregovor spremljal vsakdanje življenje, sem prepričana, da so tudi za današnji čas karseda prikladni in, če se malce zamislimo, znajo biti celo sodobni, saj konec koncev življenska pravila ostajajo enaka in veljavna tako danes kot pred davnimi stoletji. Eden izmed tolikih tako pravi: *Pregovor je kratka misel, ki sloni na dolgi izkušnji*. In res je potrebnih nešteto izkušenj, preden se nečesa naučimo. Mogoče bi se izognili nekaterim napakam, če bi jim prisluhnili tudi v današnjih časih.

Vesna Guštin

Izvedenka za vino in kulinariko

Sapori del Carso 2015

17 ottobre - 8 novembre 2015 (e oltre)

Il tema conduttore di quest'anno sarà dedicato alla valorizzazione delle ricette tradizionali e della gastronomia del territorio carsico con i **"Nostri proverbi"**. Il tema di quest'anno darà la possibilità ai ristoratori di esprimere la loro creatività e di valorizzare il patrimonio culinario ereditato. I gustosi piatti saranno impreziositi come sempre dai vini del Carso, dall'olio extravergine d'oliva, dai formaggi del Carso, dal miele e dagli altri prodotti locali.

I panifici offrono pane di farina casereccia macinata a pietra.

L'angolo del prodotto tipico. I prodotti sono in vendita nei 20 locali ed esercizi partecipanti, con la collaborazione dei consorzi e delle organizzazioni dei produttori. Quest'anno sono state realizzate delle speciali confezioni dei Sapori del Carso.

Non solo enogastronomia. Itinerari naturalistici ed enogastronomici con le guide di Curiosi di Natura (TS).

Su web. Menù, ricette, esercizi, produttori ed eventi su www.saporidelcarso.net

L'Unione Regionale Economica Slovena ringrazia la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, la Camera di Commercio di Trieste, Spirit Slovenia per il loro sostegno all'iniziativa e tutti i partner ed i produttori per la collaborazione.

Gli appassionati sono calorosamente invitati a visitare e a provare le esperienze culinarie nei locali, panifici, pasticcerie e negozi. L'invito a passare qualche giorno in questo territorio unico vale naturalmente tutto l'anno, per poter scoprire i sapori, i profumi ed i colori anche delle altre stagioni.

Paola Zivic e Ervino Mezgec

Presidenti delle sezioni pubblici esercizi e commercio al dettaglio SDGZ-URES

Okusi Krasa 2015

17. oktober - 8. november 2015 (in še naprej)

Letošnja tema Okusov Krasa 2015 je posvečena »Našim pregovorom« in prinaša priložnost valorizacije tradicionalnih jedi in kraške kuhinje. Jedi bodo oplemenitila kraška vina, oljčno olje, kraški sir, med in drugi kraški proizvodi.

Pekarne ponujajo kruh iz domače moke, mlete na mlinski kamen.

Kotiček tipičnih proizvodov - Domači proizvodi so na prodaj pri 20-ih sodelujočih ponudnikih, v sodelovanju s konzorciji in organizacijami proizvajalcev, med prirreditvijo in tudi po njej. Letos so na voljo tudi posebni darilni paketi Okusov Krasa.

Ne le enogastronomija. Naravne in enogastronske poti, skupaj z vodiči Curiosi di Natura (TS).

Na spletu. Meniji, recepti, ponudniki, proizvajalci in dogodki na www.okusikrasa.net

Slovensko deželno gospodarsko združenje se zahvaljuje za prispevek Avtonomni Deželi Furlaniji Julijski krajini, Trgovinski zbornici Trst, Javni agenciji Spirit Slovenija ter vsem partnerjem in proizvajalcem za sodelovanje.

Gurmani in ljubitelji ste toplo vabljeni, da obiščete Kras in »poskusite« sodelujoče gostilne, pekarne, slaščičarne in trgovine. Vabilo, da se nekaj dni pomudite v našem edinstvenem okolju, velja seveda celo leto, da lahko odkrijete okuse vseh letnih časov.

Paola Zivic in Ervin Mezgec

Predsednika gostinske sekcije in sekcije trgovine na drobno SDGZ

Karstgenüsse 2015

Vom 17. Oktober bis 09. November 2015

Die Slowenische Regionale Wirtschaftsunion lädt wieder zu »Karstgenüssen« ein. So heißt die Initiative, in deren Rahmen Karstspezialitäten vorgestellt werden. Entdecken Sie die gutbürgerliche Karstküche und lassen Sie sich verführen! Typisches und vor allem Herzhaftes. Qualitätsweine (Malvasia, Terrano, Vitovska), Olivenöl, Käse, Honig, Kaffee aus Triest und vieles mehr rundet die Kreationen unserer Gastronomen ab. Neben Brot und Backwaren in den Bäckereien gibt es auch Typisches in den "Spezialitäten-Ecken" in Restaurants und Lebensmittelläden; dort finden auch Öno-, Gastronomie- und Kulturabende statt. Und wenn Sie sich einige Tage länger hier aufhalten, dann erkunden Sie doch auch einmal die Wanderwege auf dem Karst, das mitteleuropäische, klassizistische und multikulturelle Triest, das heute auch Standort vieler wissenschaftlicher Einrichtungen ist, sowie die Schauplätze des Ersten Weltkrieges der Adria-Küste entlang zwischen Muggia und Sistiana und weiter nördlich am Fluss Isonzo.

INFO: www.karst-genuesse.net; info@ures.it

Slowenische Regionale Wirtschaftsunion Friaul Julisch Venetien - Italien

Flavours of Karst 2015

From 17th October to 08th November 2015

The restaurants associated to the Slovenian Regional Economic Association invite you to discover the »Flavours of Karst«. Take the opportunity to taste the typical Karst cuisine and enjoy its excellent specialties. Typical products and, above all, typical dishes. High quality wines (Malvasia, Terrano, Vitovska), noble olive oil, genuine cheese of the Karst region, honey, Trieste coffee and other typical products will be the perfect supplement to the dishes you can taste at the local restaurants. In addition to bread and cakes produced by traditional bakeries, local products will be on sale at restaurants and groceries in "Typical product corners". Food & wine evenings and cultural events will also be organized. Besides the food and the products, if you stay at a local hotel, you will have the opportunity to enjoy the Karst paths, the Mitteleuropean, neoclassic, multicultural and scientific Trieste, the remains of the Great War - also on the Isonzo Karst - as well as the Adriatic Sea from Muggia to Sistiana and beyond...

INFO: www.flavoursofkarst.net; info@ures.it

Slovenian Regional Economic Association Friuli Venezia Giulia - Italy







Immergersi nel sapore antico del pesce a due passi dalle rive cittadine. In mezzo alle viuzze della città vecchia vicino all' "Osmica" dietro a piazza Unità e all'hotel Portacavana.

Le lučaj od tržaškega nabrežja vas bodo omamili ribji okusi. Sredi uličic starega mesta, blizu Osmice za trgov Unità in hotelom Portacavana.

Chi vol viver san e restar bel... devi magnar fołpi a El Fornel.
Kdor hoče biti čil, zdrav in vesel... naj pride v El Fornel.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Antipasto

polpo in insalata

Polpo cotto con el pomo crudo misiado con porro saladato e pepado cussi ben marinado

Primo

risotto Castelreggio

El bon risoto de pese ben mantecato, resta un bel ricordo sul palato.

Secondo

grigliata mista de pesce con patate

Fritta, rosta o lessada,

benedetta la patata con la grigliata.

Dolcetto

assaggio de crostata fruttata

Come final non pol mancar

un bon dolcetto de gustar.

Predjed

hobotnica v solati

Izvrstna hobotnica, kuhana s surovim jabolkom in marinirana s porom.

Prvi hod

rižota Castelreggio

Dobra, kremasta rižota z ribami

pusti v ustih prijeten spomin.

Drugi hod

mešana riba na žaru s krompirjem

Ocvrt, pečen ali kuhan krompir

je z ribo na žaru vedno odličn.

Sladica

sadna pita

Gostilne ne morete zapustiti brez

okusne sladice.

35,00 €

(risotto minimo per due persone; incluso acqua e pane, esclusi vini e bevande
rižota vsaj za dve osebi; vključno voda in kruh, brez vina in drugih pijač)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Risotto alla Castelreggio

Il risotto alla Castelreggio, specialità di "El Fornel", viene proposto utilizzando il brodo di pesce, preparato anticipatamente. Vanno aggiunti cozze, vongole e calamari, ma insieme a questa tipologia di pesce si deve utilizzare anche il pescato del nostro golfo a seconda della disponibilità, pertanto la ricetta può variare anche giornalmente in base alla disponibilità del pesce pescato.

Ingredienti

Riso, pesce del Golfo di Trieste, cozze di Grignano, vongole, calamari, prezzemolo, aglio, vino malvasia, olio extravergine d'oliva, cipollotti, peperoncino, carote, sedano, pepe nero macinato

Preparazione del piatto

Pulite il pesce, le vongole e i calamari. Mettete le vongole a mollo con un po' di pepe (meglio se per una notte intera) in una bacinella piena d'acqua fredda. Pulite i calamari sotto l'acqua corrente, poi tagliateli a pezzettini, quindi pulite attentamente il pesce dopo averlo fatto bollire.

Passate quindi alla cottura delle vongole e delle cozze. Prendete due casseruole capienti, in una versate della malvasia e adagiatevi le vongole e nell'altra le cozze. Coprite le casseruole e fate cuocere a fuoco vivo fino a quando tutte le conchiglie non si saranno aperte, dopodiché spegnete il fuoco, filtrate il liquido con un passino e tenetelo da parte. A questo punto sgusciate cozze e vongole, tenendo da parte qualche vongola e qualche cozza intera che vi servirà per la guarnizione finale del risotto alla Castelreggio, poi passate alla cottura dei calamari. Preparate un battuto con il sedano e la carota e fatelo soffriggere insieme all'aglio, all'olio d'oliva e alla malvasia, poi aggiungete i calamari. Sfumate quindi con il brodo preparato in precedenza e lasciate cuocere fino a quando saranno diventati teneri. Nel frattempo preparate il riso. In una casseruola capiente fate appassire la cipolla nell'olio a fuoco molto basso. Quando la cipolla sarà diventata trasparente unite il riso, fatelo tostare e aggiungete un po' di malvasia. Una volta che il vino sarà sfumato, proseguite la cottura aggiungendo poco alla volta il liquido filtrato delle vongole e cozze, aggiungete il pesce del golfo ai calamari ormai teneri, unite il prezzemolo tritato e fate cuocere per un po' di minuti aggiungendo a preferenza il brodo di pesce. Trascorsi i minuti necessari, unite il composto di calamari e pesce al riso e amalgamate bene, aggiungete poi anche le cozze e le vongole sgusciate. Terminate con tutti gli ingredienti la cottura del riso e spegnete il fuoco, lasciate riposare il riso per un paio di minuti, poi spolverizzate il risotto alla Castelreggio con una grattata di pepe nero. Servite il risotto nel piatto di "El Fornel" guarnendolo con le cozze e le vongole intere che avete tenuto da parte. Buona mangiata!

Rižota Castelreggio

Rižoto Castelreggio, specialiteto restavracije »El Fornel«, pripravimo z ribjo juho, ki jo predhodno skuhamo, klapavicami, kaperocli (vongole) in lignji. Pri pripravi rižote uporabimo tudi vrste ribe iz našega zaliva glede na dnevni ulov, zato je lahko recept vsakič drugačen.

Sestavine

Riž, riba iz Tržaškega zaliva, klapavice iz Grljana, kaperocli (vongole), lignji, peteršilj, česen, malvasija, ekstra deviško oljčno olje, mlada čebulica, pekoči feferoni, korenje, zelena, mleti črni poper

Postopek

Najprej očistimo ribe, kaperocle in klapavice. Kaperocle namakamo v skledi s hladno vodo in poprom (najbolje vso noč). Lignje očistimo pod tekočo vodo, nato jih narežemo na koščke. Ribe iz našega zaliva prevremo, nato pa jih temeljito očistimo in odstranimo kosti. Nato skuhamo kaperocle in klapavice. Pri tem uporabimo dve večji ponvi, v eno nalijemo malvasijo in dodamo kaperocle, v drugo pa damo klapavice. Ponvi pokrijemo in kuhamo na močnem ognju, dokler ne bodo vse školjke odprte. Nato filtriramo tekočino s cedilom in jo shranimo. Kaperoclom in klapavicam odstranimo lupino, nekaj celih školjk shranimo za okras. Ždaj so na vrsti lignji. Sesekajmo zeleno in korenje, popražimo jih s česnom, oljčnim oljem in malvasijo, nato dodamo lignje. Preljemo z ribjo juho in kuhamo do mehkega. Medtem pripravimo riž. V večji ponvi na zelo nizkem ognju prepražimo čebulico v olju. Ko postane bežkava prozorna, dodamo riž, ga popražimo in dolijemo nekaj malvasije. Ko vino izhlapi, nadaljujemo s kuhanjem in počasi dodajamo filtrirano tekočino kaperoclov in klapavic. Ribje meso premešamo z lignji in peteršiljem, nato kuhamo nekaj minut. Po okusu dodamo še nekaj ribje juhe. Na koncu v riž dobro vmešamo ribje meso in lignje ter dodamo še olupljene klapavice in kaperocle. Riž z vsemi sestavinami kuhamo še nekaj časa, nato ugasnemo ogenj in pustimo počivati še nekaj minut, zatem dodamo črni poper. Rižoto Castelreggio postrežemo v krožniku »El Fornel« in ga okrasimo s celimi klapavicami in kaperocli. Dober tek!

Trattoria - Gostilna

Ošterija Ferluga

Conconello/Ferluga (TS)

Via / Ulica Bellavista 12

Tel. +39 347 1396133

dimitriferluga@gmail.com

Chiuso: martedì / Zaprto ob torkih

L'osteria è attiva da più di un secolo, dopo molti anni è stata ripresa in gestione dall'abitante del posto Dimitri Ferluga. La trattoria è situata in una posizione privilegiata, dove il Carso incontra il mare. Dalla terrazza il panorama spazia dal monte Slavnik, al Golfo di Trieste, fino alle Dolomiti. L'osteria offre piatti tipici carsici e piatti di mare.

Ošterija obratuje že več kot stoletje in jo po dolgih letih spet upravlja domačin - Dimitri Ferluga. Gostilna se nahaja na privilegirani lokaciji na stičišču med Krasom in morjem, saj se s terase razprostira pogled od Slavnika do Dolomitov preko Tržaškega zaliva. Gostilna nudi tipične domače morske in kraške jedi.

Niente patate, pance affamate.
Brez krompirja ni kosila.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Menù di pesce:

Baccalà mantecato con crostini caldi

Gnocchetti di patate con sugo di sarde e pomodorini

Sardoni impanati

Insalata "matavilz e faso!"

Crostata con marmellata di fichi e ricotta

Menù di carne:

Formaggio Tabor con olio d'oliva

e finocchietto selvatico

Rotolo di patate bollito "in straza" ripieno di porro

con salsa ai formaggi e porro

Suprema di tacchino alla "rustica"

Kipfel al grano saraceno

Strudel di pere

Ribji meni:

Bakala na belo s toplimi popečenimi kruhki

Krompirjevi njoki v omaki iz češnjevega

paradižnika in sardonov

Panirani sardoni

Solata "motovilc in fižol"

Pita s skuto in figovo marmelado

Mesni meni:

Sir Tabor z oljčnim oljem in koromačem

Krompirjev zavitek, kuhan v krpi, s porovim

nadevom, prelit s sirovo omako in porom

Puranje prsi »a la rustica«

Ajdovi kifeljčki

Hruškov štrudelj

Menu di pesce / Ribji meni 30,00€

(incluso 1/4 vino e 1/2 minerale) / (vključno s ¼ litra vina in ½ litra mineralne vode)

Menu di carne / Mesni meni 26,00€

(incluso 1/4 vino e 1/2 minerale) / (vključno s ¼ litra vina in ½ litra mineralne vode)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Rotolo di patate bollito "in straza"

Krompirjev zavitek, kuhan v krpi

Preparazione del piatto

Postopek

Preparate l'impasto per gli gnocchi e, separatamente, il ripieno. Avvolgete il rotolo in un panno e mettetelo a cuocere.

Una volta cotto, versate sopra il rotolo la salsa al formaggio e porri che avevate preparato in precedenza.

Pripravimo zmes za njoke, posebej pa naredimo nadev. Vse skupaj zavijemo v krpo in skuhamo. Ko je zavitek pripravljen, ga prelijemo s sirovo omako in porom, ki smo jo predhodno pripravili.



L'inaugurazione della serata carsica si terrà martedì 20 ottobre alle ore 20.10. Si presenterà il fotografo e cineoperatore Marko Civaridi accompagnato dal coro Vesna di Santa Croce. Seguirà un ricco buffet.

Otvoritveni kraški večer bo v torek, 20. oktobra, ob 20.10. Predstavil se bo fotograf in kinoperater Marko Civaridi in nastopal bo zbor Vesna in Križa.

Sledila bo bogata zakuska.



Posta



Locale tipicamente carsolino, caratterizzato da qualità ed eleganza, con una cucina ricercata ed attenta alle particolarità del territorio.

Tipična kraška gostilna, kakovostna in elegantna kuhinja s pozornostjo na značilnih kraških proizvodih.

L'appetito vien mangiando.
Z jedjo pride tek.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Benvenuto della "Posta"

La nostra pasta con ragù di cacciagione

Arrosti di maiale al refosco con contorno

Una dolce sorpresa dello chef

Basovizza / Bazovica (TS)

Via / Ulica Igo Gruden 56

Tel. +39 040 911191

info@trattoriaposta.it

Chiuso: martedì / Zaprto ob torkih

Dobrodošlica iz kuhinje

Sveže testenine z divjačinskim ragujem

Svinjska pečenka z refoškom in prilogo

Kuharjevo sladko presenečenje

28,00 € (bevande escluse / brez pijače)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Ragù di cacciagione *Divjačinski ragu*

Ingredienti

1 kg di carne macinata mista tra capriolo, cervo e cinghiale, 2 cipolle medie, 3 carote, uno spicchio d'aglio, un mazzetto guarnito, un bicchiere di vino rosso, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Sestavine

1 kg mešanega mesa srnjaka, jelena in divjega prašiča, 2 srednji čebuli, 3 korenčki, strok česna, šopek zelišč, kozarec rdečega vina, ekstra deviško oljčno olje, sol in poper

Preparazione del piatto

Tritate la cipolla e le carote, rosolatele su olio extravergine d'oliva. Aggiungete la carne, soffriggete il tutto e bagnate con il vino. Aggiungete il mazzetto guarnito, aggiustate di sale e pepe e portate a fine cottura.

Postopek

Čebulo in korenje sesekljamo ter jih popražimo na ekstra deviškem oljčnem olju. Dodamo meso in ga popražimo z drugimi sestavinami. Prelijemo z vinom in dodamo šopek zelišč. Posolimo in popopravimo ter kuhamo, dokler ni jed pripravljena.



Opicina / Opčine (TS)

Via Nazionale 38 / Narodna ulica 38

Tel. +39 040 2461354

paolo.grabar@gmail.com

Chiuso: lunedì / Zaprto ob ponedeljkih



Il Caffè Vatta offre il servizio continuo di caffetteria, pasticceria fresca, gelateria artigianale, pranzi e cene, aperitivi, cocktail e prodotti tipici del territorio carsico.

Caffè Vatta ponuja odlično kavo, sveže pecivo, domači sladoled, kosila in večerje, aperitive, koktajle in tipične kraške proizvode.

Per star ben ghe vol pirole de galina e sciropo de cantina.
Da se prsa napolnejo upa, kokošnjih tabletk in kletnega sirupa.

Sapori del Carso • **MENU** • Okusi Krasa

Battuta di Fassona
con misticanza di verdure e crostini

Pillole di gallina
con porcini e uova di quaglia
Abbinato a vino OGRADE di Škerk

Ravioli ripieni
di castagne con burro alle erbe

Tagliata di scottona slovena
con zucca al cartoccio
e salsa di yogurt e kren

Tatarski biftek goveda
»Fassona« z zelenjavo in popečenimi kruhki

Kokošje tablete
z jurčki in prepeličjimi jajci
Servirano z vinom OGRADE kmetije Škerk

Ravioli, polnjeni s kostanjem,
z zeliščnim maslom

Tagliata mladega slovenskega goveda
z bučo v foliji,
postržena z jogurtovo omako s hrenom

da/od 25,00 € (con possibilità di abbinamento vini / možnost kombinacije z vini)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

**Pillole di gallina
con porcini e uova di quaglia****Kokošje tablete
z jurčki in prepeličjimi jajci**

Ingredienti

Sestavine

1 gallina, 10 uova di quaglia, 1 cipolla,
1 porro, 1 costola di sedano, 1 carota,
1 ciuffo di prezzemolo, 4 funghi porcini,
50 g colla di pesce, 2 albumi d'uovo,
marsala q.b., sale, pepe

1 kokoš, 10 prepeličjih jajc, 1 čebula,
1 por, 1 list zelene, 1 korenček,
1 šopek peteršilja, 4 jurčki,
50 g želatine, 2 beljaka,
marsala po okusu, sol, poper

Preparazione del piatto

Postopek

Pulite, fiammeggiate e private delle interiora la gallina, poi lavatela e asciugatela. Riempite una casseruola d'acqua. Aggiungete la cipolla, il porro, il sedano, la carota, il prezzemolo, il sale grosso e portate ad ebollizione. Aggiungete la gallina, riducete il calore e lasciate bollire per circa un'ora e mezza. Togliete la gallina dal brodo e lasciatela raffreddare. Privatela della pelle, staccate delicatamente il petto con un coltellino e mettetelo da parte.

Disossate completamente la gallina e tritate grossolanamente la polpa. Raffreddate un litro di brodo, dopodiché sgrassatelo e chiarificatelo. Sbattete due albumi d'uovo e aggiungete un mestolo di brodo tiepido. Versate gli ingredienti nel brodo sgrassato e frustate energicamente fino a farli amalgamare. Portate a ebollizione, lasciate riposare per una decina di minuti e passate a stamigna. Mettete ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e frustatela nel brodo bollente.

Lasciate raffreddare e aggiungete il marsala. Rassodate le uova di quaglia, togliete il guscio e tagliatele a rondelle. Versate negli stampini la gelatina, posizionate qualche rondella di uovo, riponete gli stampini in frigorifero e fate rassodare il composto. Su questo strato posizionate le lamelle di funghi porcini, il petto di gallina tagliato a julienne e il trito grossolano di gallina. Concludete ricoprendo di gelatina e fate raffreddare in frigorifero per due ore.

Kokoš očistimo, popečemo in odstranimo drobovje, jo operemo in posušimo. Ponev napolnimo z vodo, dodamo čebulo, por, zeleno, korenček, peteršilj in debelo sol ter vodo zavremo. Dodamo kokoš, znižamo ogenj in pustimo vreti poldrugo uro. Kokoš odstranimo in pustimo, da se juha ohladi. Kokoši odstranimo kožo, z nožem nežno odstranimo prsi in jih damo na stran. Odstranimo vse kosti in meso na grobo sesekljamo.

Liter juhe ohladimo, odstranimo maščobo in razbistrimo. Stepemo dva beljaka in dodamo zajemalko mlačne juhe. Nato beljak dolijemo v juho in močno stepamo, dokler se sestavine spojijo ter juho zavremo. Nato jo pustimo počivati približno deset minut in stisnemo skozi etamin. Želatino damo v hladno vodo, ga precedimo in s stepalnikom vmešamo v vrelo juho. Pustimo ohladiti in dodamo marsalo. Prepeličja jajca trdo skuhamo, olupimo in narezemo na kolobarčke. V kuhinjski model nalijemo želatino, namestimo nekaj rezin jajc, damo v hladilnik in pustimo, da se strdi. Nad ta sloj nanesimo jurčke, narezane na ploščice, po dolgem narezane kokošje prsi in sesekljano kokošje meso. Prekrijemo z želatino in pustimo, da se v hladilniku hladi dve uri.

Opicina / Opčine (TS)

Via di Prosecco / Proseška ulica 35

Tel. / Fax +39 040 211629

www.trattoriapizzeriaveto.com

katjabis@libero.it

Chiuso: martedì / Zaprto ob torkih



Un po' trattoria e un po' pizzeria, un ambiente ricco di cortesia dove provare buoni piatti a prezzo contenuto sotto il campanile nel centro di Opicina.

Pod vaškim zvonikom sredi Opčin je gostilna in pizzeria za vse žepe, ki jo odlikuje velika gostoljubnost.

Nella pentola c'è sempre una porzione in più.
V loncu se vedno najde hrana še za enega.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Tagliere con pancetta pepata, ossocollo, salsiccia stagionata e formaggio pecorino

Narezek s poprano panceto, vratovino, suhimi klobasami in ovčjim sirom

Minestra di cavolo capuccio fresco e ciccioli con crostini dorati

Zeljna juha z ocvirki in prepečencem

Spezzatino di capriolo con patate al tegame

Srnjakov golaž s krompirjem v kozici

Tortino di ricotta con crema ai frutti di bosco

Skutna sladica s prelivom gozdnih sadežev

28,00 € (incluso ¼ l di vino Črnina dell' az. agricola Bole / vključno s ¼ l vina Črnina kmetije Bole)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Minestra di cavolo capuccio fresco e ciccioli con crostini dorati

Zeljna juha z ocvirki in prepečencem

Ingredienti

Sestavine

1 kg di cavolo capuccio, 1 cipolla media, 1 cucchiaio di burro, 2 cucchiai di pane grattugiato, 2 cucchiai di ciccioli, sale e pepe

1 kg svežega zelja, 1 srednja čebula, 1 žlica masla, 2 žlici ribanega kruha, 2 žlici ocvirkov, sol in paper

Preparazione del piatto

Postopek

Lavate le foglie del cavolo cappuccio e privatele della vena centrale, poi tagliatele a listarelle. In una pentola soffriggete nel burro la cipolla tritata, aggiungete il pane grattugiato ed il cavolo cappuccio. Mescolate per bene, versate 1 litro d'acqua e i ciccioli. Salate e pepate a piacere. Cucinate sino a fine cottura. La minestra viene servita con i crostini dorati.

Liste zelja operemo, odstranimo osrednjo žilo in jih na tanko narežemo. Sesekljano čebulo prepražimo na maslu, da porumeni. Nato dodamo riban kruh in sesekljano zelje. Vse skupaj dobro premešamo in dodamo 1 liter vode ter ocvirke, sol in paper po okusu. Zelje in ocvirke kuhamo do mehkega. Juho postrežemo s prepečencem.



Trattoria sociale
Društvena gostilna

Contovello Kontovel

Contovello / Kontovel 152 (TS)

Tel. +39 040 225168

kaltomaz@gmail.com

Chiuso: lunedì / Zaprto ob ponedeljkih



Oggi come ieri, i piatti della trattoria sono ricchi di storia. La nuova gestione vi offrirà menù tradizionali con specialità di pesce.

Tako kot nekoč so tudi danes jedi naše gostilne prepojene z zgodovino. Novi upravitelji vam nudijo tradicionalne ribje specialitete.

Il contadino più stupido ha le patate più grosse.
Najbolj neumen kmet ima najdebelejši krompir.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Kefolp	<i>Kefolp</i>
Chicche con ragù di pesce	<i>Njoki z ribjim ragujem</i>
Rotolo di branzino e verdure	<i>Brančinov zavitek z zelenjavo</i>
Torta di patate dell'Artusi	<i>Krompirjeva torta po Artusiju</i>

33,00 € (bevande escluse / brez pijače)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Rotolo di branzino e verdure

Ingredienti

Per 4 persone:

400 g patate per gnocchi, 1 uovo, farina q.b., sale,
4 filetti di branzino da circa 150 g cadauno,
un cespo di lattuga,
20 olive taggiasche denocciolate, olio di oliva

Preparazione del piatto

Cuocete le patate con la buccia in acqua salata. Quando sono pronte, pelatele e passatele allo schiacciapatate lasciandole raffreddare. Aggiungete l'uovo al composto e incorporatevi la farina e un po' di sale. Deve risultare un preparato per gnocchi un po' più sostenuto.

Cuocete i filetti di branzino in una padella antiaderente leggermente oliata appoggiandoli inizialmente sulla pelle, salateli e cospargeteli con foglie di timo. Dopo un paio di minuti girate i filetti e completate la cottura per pochi secondi, dopodiché fateli raffreddare.

Mettete a stufare l'insalata in una padella con un po' d'olio e dopo qualche minuto aggiungete sale e un mestolino d'acqua. Fate stufare lentamente.

Riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro.

Togliete la pelle ai filetti, sbriciolateli grossolanamente e tritate le olive taggiasche.

Farcite la sfoglia ottenuta con il filetto, l'insalata e le olive. Formate un parallelepipedo, adagiatelo su una teglia oliata ed infornate per 8 minuti a 250 gradi.

Fate raffreddare. Prima di servire tagliate a fette di circa 2 centimetri e rosolate in padella con un filo d'olio fino a far formare una crosticina.

Servite.

Sestavine

Za 4 osebe:

400 g krompirja za njoke, 1 jajce, moka po želji,
sol, 4 brancinovi fileji po 150 g,
šop ločike,
20 oliv vrste taggiasca brez koščic, olivno olje

Postopek

Krompir skuhamo z olupkom v slanim kropu. Ko je skuhan, ga olupimo in stisnemo s stiskalnice za krompir ter ga pustimo, da se ohladi.

V krompir dodamo jajce, vmešamo moko in nekaj soli. Masa za njoke mora biti nekoliko gostejša kot običajno.

Brančinove fileje skuhamo v ponvi z nekoliko olja tako, da jih naslonimo na kožo, jih posolimo in posujemo s timijanovimi listi.

Po nekaj minutah fileje obrnemo in kuhamo še nekaj sekund, nato jih ohladimo.

Ločiko damo dušiti v ponev z nekaj olja, po nekaj minutah posolimo in dodamo zajemalko vode. Pustimo počasi dušiti. Krompirjevo maso zvaljamo do debeline pol centimetra.

Brančinovim filejem odstranimo kožo in jih na grobo razdrobimo, oljke taggiasche pa sesekljamo.

Razvaljamo krompirjevo maso, nadevamo s filejem, ločiko in oljkami.

Oblikujemo pravokotnik, ga položimo v naoljen pekač in damo v peč za 8 minut pri 250 stopinjah. Ohladimo.

Pripravljeno jed narežemo na približno 2 centimetra dolge rezine in prepražimo v ponvi s kančkom olja, da nastane skorjica, nato zavitek postrežemo.

Monrupino / Repentabor (TS)

Repen 76

Tel. +39 040 327115 / Fax +39 040 327370
www.hotelkrižman.eu
info@hotelkrižman.eu

Chiuso: lunedì a pranzo, martedì
Zaprtο ob ponedeljkih za kosilo in torkih



Le accattivanti innovazioni di classe nel centenario ristorante di famiglia. Con possibilità di pernottamento nel suggestivo borgo della Casa Carsica dal tetto di pietra con l'esposizione etnografica permanente.

Vznemirljivi prefinjeni prijemi v stoletni družinski restavraciji. V očarljivi vasiči Kraške hiše s kamnito streho in etnografskim muzejem lahko tudi prenočite.

L'ultima la sera, la prima al levare,
così nella pentola del buono non vien mai a mancare.
Zadnja u posteljo, prva pokonci, da bo zmeraj kaj dobrega u lonci.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Crema di porro
con "rodoletto de crudo"

Ravioli di grano saraceno
ripieni con caciotta del Carso e ginepro

Ossobuco cotto
con il suo sugo per 24 ore a bassa temperatura
con purea alle erbe e chips

Porom-pom-pera

Porova kremna juha
s pršutovim zvitkom

Ajdovi ravioli,
nadevani s svežim kraškim sirom in brinjem

Goveji "ossobuco",
kuhan 24 ur pri nizki temperaturi v lastnem soku,
postrežen z zeliščnim pirejem in čipsi

Fruška-fru-fru

40,00 € (inclusi i vini del Carso abbinati ad ogni piatto / vključno s kraškimi vini ob vsakem hodu)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

**Crema di porro con
"rodoletto de crudo"**

Ingredienti

3 patate di media grandezza,
3 porri, brodo vegetale, sale, pepe,
olio extravergine d'oliva, prosciutto crudo

Preparazione del piatto

Pelate le patate e tagliatele a cubetti, affettate sottilmente il porro. Mettete l'olio in una pentola, fatelo scaldare un attimo e poi aggiungete il porro e fatelo saltare un paio di minuti. Aggiungete le patate. Fate saltare tutto insieme altri due minuti e poi coprite con il brodo. Lasciate cuocere a fuoco medio per circa mezz'ora, dopodiché frullate il tutto con un frullatore ad immersione e create una crema. Fate cuocere ancora dieci minuti fino a far amalgamare il tutto. A piacere regolate di sale e di pepe. Avvolgete il prosciutto "a rodoletto" e mettetelo ad essiccare in forno. Servite la crema in un piatto fondo con un filo d'olio d'oliva e adagiatevi sopra il "rodoletto".

**Porova kremna juha
s pršutovim zvitkom**

Sestavine

3 srednje veliki krompirji,
3 porri, zelenjavna juha, sol, poper,
ekstra deviško oljčno olje, pršut

Postopek

Krompir olupimo ter ga zrežemo na kocke, por očistimo ter na drobno narežemo. V kozici segrejemo malo olja ter na njem par minut pražimo por. Dodamo krompir ter vse skupaj pražimo še nekaj minut. Nato sestavine prelijemo z juho ter kuhamo dobre pol ure. S paličnim mešalnikom pasiramo sestavine ter kuhamo še deset minut, da postane krema bolj homogena. Po okusu dodamo sol in poper. Pršut zavijemo v zvitke ter jih postavimo v pečico. Kremno juho postrežemo v globokih krožnikih s kančkom oljčnega olja, na vrh postavimo pečene zvitke.



Sgonico / Zgonik 3/a (TS)

Tel. / Fax +39 040 229123
www.gustintrattoria.com
info@gustintrattoria.com

Chiuso: lunedì sera, mercoledì
Zaprto ob ponedeljkih zvečer in ob sredah



Come per magia, a Sgonico, il rustico diventa sublime. Mamma Lidia insegna ancora alle figlie Paola e Tamara i suoi segreti, nei pressi dell'enoteca comunale e del giardino botanico Carsiana.

V Zgoniku, v bližini botaničnega vrta Carsiana in občinske vinoteke, mama Lidja še vedno razkriva svoje skrivnosti hčerkama Paoli in Tamari, ki iz preprostega pričarata čudovito.

Xè più giorni che luganighe.
Je več dnevou ku klobas.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Uova e salsicce	<i>Jajca in klobase</i>
Palačinke ripiene con crema di porro e zafferano	<i>Palačinke, nadevane s porovo in žafranovo kremo</i>
Caesar salad carsica	<i>Kraška cezarjeva solata</i>
Medaglioni di maiale in crosta di pancetta e finocchio selvatico	<i>Svinjski medaljoni v skorji iz pancete in divjega komarča</i>
Fantasia di Paola	<i>Pavolino presenečenje</i>

32,00 € (vini del Carso inclusi / vključno s kraškimi vini)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Palačinke ripiene di crema di porri e zafferano

Palačinke, nadevane s porovo in žafranovo kremo

Ingredienti

Sestavine

Per le palačinke:
1/2 l di latte, 250 g di farina,
2 uova, sale

Palačinke:
1/2 l mleka, 250 g moke,
2 jajci, sol

Per il ripieno:
1 porro, 1/4 l di latte,
1 cucchiaino di farina,
200 g di panna da cucina, parmigiano,
1 bustina di zafferano, burro

Nadev:
1 por, 1/4 l mleka,
1 žlica moke,
200 g smetane za kuhanje, parmezan,
1 vrečica žafrana, maslo

Preparazione del piatto

Postopek

Preparate le palačinke. Tagliate il porro a rondelle sottili e soffriggetelo sull'olio. Una volta soffritto, aggiungete un pezzetto di burro, la farina, lo zafferano e il latte. Mescolate il tutto. Farcite le palačinke con questo composto, adagiatele nella teglia, irroratele di panna da cucina e spolveratele di parmigiano. Infornate le palačinke per alcuni minuti e servitele.

Najprej naredimo palačinke. Por narežemo na tanke kolobarčke in ga popražimo na olju, nato dodamo košček masla, moko, žafran in mleko. Vse skupaj dobro premešamo. Palačinke nadevamo z zmesjo, jih položimo v pekač, jih prelijemo s smetano in potresemo s parmezanom. Pečemo nekaj minut v topli pečici in serviramo.



La lampara



Dove il sapiente animo costiero
serve prelibati piatti di pesce.

*Okusne ribje jedi iz spretnе kuhinje
z obmorsko dušo.*

Il pesce deve nuotare tre volte: nel mare, nell'olio e nel vino.
Riba mora plavati trikrat: v morju, olju in vinu.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Zupetta di pedoci	<i>Šopeta s pedoči</i>
Pasta con sardoni	<i>Pašta s s'rduni</i>
Trancio di tonno fritto con finocchio selvatico	<i>Ocvrta tuna z divjim koromačem</i>
Radicchio e fagioli	<i>Radič s fižolom</i>
Dessert alle noci	<i>Sladica z orehi</i>

35,00 € (vini del Carso inclusi / vključno s kraškimi vini)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Trancio di tonno fritto con finocchio selvatico

Ocvrta tuna z divjim koromačem

Ingredienti

Sestavine

Per 4 persone:

Za 4 osebe:

4 tranci di tonno,
un po' di farina,
olio di oliva,

*4 kosi tune,
nekaj moke,
oljčno olje,*

fiori di finocchio selvatico

cvetje divjega koromača

Preparazione del piatto

Postopek

Infarinare i tranci di tonno e friggerli in
abbondante olio. Passate il pesce fritto su
un foglio di carta assorbente, impiattate
e cospargete il tonno con il finocchio.

*Pomokamo kose tune in jih ocvemo v olju.
Ocvrto tuno odcedimo na kuhinjskem papirju,
nato jo postavimo na krožnik in jo posujemo s
koromačevim cvetjem.*

Accompagnate con
un buon bicchiere di vino.

*Jed postrežemo
s kozarcem dobrega vina.*



Sardoč

Duino Aurisina / Devin Nabrežina (TS)

Preccenico / Prečnik 1/b

Tel. +39 040 200871 / Fax +39 040 201267

www.sardoc.eu

info@sardoc.eu

Chiuso: lunedì, martedì

Zaprto ob ponedeljkih in torkih



Spaziosa e luminosa, la trattoria carsica in mezzo al verde. Ricca di legno e marmo, vi accoglie con il calore della cucina casalinga.

Prostorna in svetla kraška gostilna sredi zelenja, okrašena z lesom in marmorjem. Sprejme vas s prirojeno toplino domače kuhinje.

Chi pianta cavoli e alleva maiali non patisce la fame.
Kdor zelje sadi in prašiče redi, lakote ne trpi.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Cestino di mataviltz con chips di sedano rapa e patate viola con baccalà mantecato

Tartara di manzo del carso su letto di finocchio crudo

Gnocchi speziati alla maggiorana di farina di kamut con salsiccia nostrana e vitovska

Ravioli integrali di porro con scaglie di Jamar, pepe lungo e timo

Filetto d'anatra alla brace su purea di zucca e patate con pere gratinate

Crema carsolina con frutti di bosco

Il tutto accompagnato dal pane fatto in casa di Silvana e vino di Andrej

Košarica motovilca s čipsi iz gomljaste zelene in vijoličnega krompirja z bakalajem na belo

Tatarski biftek kraškega goveda na surovem koromaču

Njoki z majaronom, kamutovo moko, domačo klobaso in vitovsko

Polnozrnatni ravioli s porom, lomljenim sirom Jamar, dolgim poprom in timijanom

Račji file na žerjavici na pireju iz buč in krompirja z gratiniranimi hruškami

Kremna rezina z gozdnimi sadeži

Vse spremljata Silvanin domače pečen kruh in Andrejevo vino

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Gnocchi di patate speziati alla maggiorana con farina di kamut, salsiccia nostrana e vitovska

Krompirjevi njoki z majaronom, kamutovo moko, domačo klobaso in vitovsko

Ingredienti

1 kg di patate, 150 g di farina di kamut, maggiorana, vitovska, cipolla e salsiccia

Sestavine

1kg krompirja, 150 g kamutove moke, majaron, vitovska, čebula, klobasa

Preparazione del piatto

Pulite le patate, mettetele in un grosso recipiente con abbondante acqua e portate a bollore. Questo passaggio avviene un giorno prima.

Sbucciate le patate e mettetele a raffreddare in frigorifero. Il giorno dopo ponete le patate su un grande tagliere e passatele con lo schiacciapatate.

Aggiungete a maggiorana sminuzzata. Incominciate ad impastare, e mano a mano aggiungete la farina di kamut fino ad ottenere una pasta omogenea e liscia.

A questo punto formate gli gnocchi e cucinateli in acqua salata. Pulite le salsicce, togliete il budello e tagliatele a pezzettini.

In una padella mettetevi un po' d'olio extra vergine d'oliva e un po' di cipolla tagliata molto finemente. Rosolate la cipolla e aggiungete la salsiccia tagliata.

Quando la salsiccia è cotta, aggiungete il vino e sfumate così da ottenere una crema. Aggiungete la restante maggiorana. Regolate di sale e pepe, se è necessario.

Trovata la densità voluta del sugo, mettetevi gli gnocchi nel sugo e spadellate, dopodiché impiattate.

Postopek

Krompir dobro očistimo, ga skuhamo v veliki posodi s precejšnjo količino vode in zavremo. To naredimo dan prej. Krompir olupimo in ga damo v hladilnik, da se ohladi.

Naslednjega dne ga stisnemo s stiskalnico za krompir. Krompir posujemo s sesekljanim majaronom. Zmesimo in počasi dodajamo kamutovo moko, dokler ne pridobimo homogenega in gladkega testa.

Oblikujemo njoke in jih kuhamo v slanim kropu. Za omako očistimo klobaso, odstranimo kožo in jo zrežemo na koščke.

V ponvi na ekstra deviškem oljčnem olju popražimo na tanko sesekljano čebulo. Dodamo koščke klobase. Ko je klobasa skuhana, dodamo vino in kuhamo, dokler se omaka zgosti. Dodamo preostali majaron, po potrebi posolimo in popopramo. Ko omaka doseže željeno gostoto, dodamo njoke in hitro prepražimo ter postrežemo.

Jamiano/Jamlje (GO)

Via 1° Maggio 14 / Ulica 1. maja 14

Tel. +39 0481 410121
www.hotelpahor.com
info@hotelpahor.com

Chiuso: lunedì / Zaprto ob ponedeljkih



A Jamiano il tempo scorre lentamente. Qui incontrerete la tradizionale architettura e le caratteristiche naturali carsiche, potrete inoltre concedervi gli ottimi piatti del nostro ristorante e gli eccellenti vini della zona.

V Jamljah čas teče počasi. Tu se lahko ob tradicionalni kraški arhitekturi in naravnih posebnostih razvajate z odlično kuhinjo in izvrstnimi kraškimi vini.

Il menu Sapori del Carso sarà servito ogni venerdì e sabato a cena e la domenica per il pranzo. Meni Okusov Krasa bomo nudili vsak petek in soboto za večerjo ter ob nedeljah za kosilo.

Il frutto non cade lontano dall'albero.
Sadež ne pade daleč od drevesa.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Tagliere di formaggi del Carso con pera
formaggi ricoperti di miele del Carso
e pezzetti di noci

Bis di assaggi:
pasta fatta in casa con le noci
e gnocchi fatti in casa con i susini

Filetto di maiale
con salsa di susini

Tris:
strudel di mele,
biscotti alle noci,
tortino di pere

*Mešani kraški siri z rezino hruške
siri, preliti s kraškim medom
in orehi*

*Bis:
domače testenine z orehi
in domači njoki s slivami*

*Svinjska ribica
prelita s slivovo omako*

*Tris:
jabolčni zavitek,
orehovi piškoti,
hruškova tortica*

Kavica Illy selekcija »Brasile« in domače žganje

Caffè Illy selezione "Brasile" e grappa della casa

40,00 € (bevande escluse / brez pijače)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Tagliatelle alle noci Široki rezanci z orehi

Ingredienti

Tagliatelle, gherigli di noce,
burro e olio d'oliva,
sale, panna dolce

Sestavine

Široki rezanci, orehova jedrca,
maslo in oljčno olje,
sol, sladka smetana

Preparazione del piatto

Riempite una pentola con acqua e portatela a ebollizione per cuocere le tagliatelle. Sminuzzate finemente una parte dei gherigli di noce e tagliate grossolanamente le restanti noci. Salate l'acqua, buttate le tagliatelle e cuocetele al dente. In una padella fate sciogliere il burro unito all'olio d'oliva. Mescolando, aggiungete le noci sminuzzate e fatele rosolare. Aggiungete la panna dolce e scaldatela mescolando, senza farla diventare troppo calda. Scolate le tagliatelle cotte, aggiungetevi le noci rosolate con la panna e mescolate accuratamente. Le tagliatelle vanno messe immediatamente nella terrina in cui saranno servite, cospargendole con le noci tagliate grossolanamente.

Postopek

V loncu zavremo vodo za kuhanje testenin. Del orehovitih jedrc drobno zmeljemo, preostala pa grobo sesekljamo. Krop za kuhanje testenin posolimo, nato pa vanj stresemo rezance in jih skuhamo "al dente". V ponvi raztopimo maslo in oljčno olje, na katerem z mešanjem rahlo prepražimo mlete orehe. Vmešamo sladko smetano in jo nekoliko segrejemo, a ne sme biti prevroča. Kuhane rezance odcedimo, posujemo s popraženimi orehi in dobro premešamo. Rezance nemudoma stresemo v segreto servirno posodo in jih posujemo s seseklanimi orehi.



Lokanda Devetak



Il piacere dell'ospitalità spontanea e rispettosa, accompagnata dalla cucina legata alla più genuina tradizione - slovena, friulana e mitteleuropea. Frutta e verdura dell'orto di casa. Ricca carta dei vini. 8 comode stanze in stile carsico. Dal 1870 - 5 generazioni - della stessa famiglia, Devetak.

Užitek spontanega in spoštljivega gostoljubja in tipičnih jedi s pridihom slovenskega, furlanskega in srednjeevropskega prostora. Zelenjava in sadje iz domačega vrta. Bogat izbor vin. 8 udobnih sob v kraškem stilu. Od leta 1870 - 5 generacij - družina Devetak.

L'odore del mangiare migliore viene,
laddove la signora da sola il mestolo tiene.
Najboljše jesti tam diši, kjer gospa sama za kuhlo drži.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Il benvenuto della Lokanda Devetak

Vasetto d'autunno
vino abbinato vitovska

Crema di porcini con spiedino di porcini grigliati,
orzo e pepe etnico
vino abbinato malvasia

Fusi con le luganighe e Jamar
vino austero del Carso

Scaloppe di petto d'anatra femmina cotto a 67°C
per 3 ore con le susine al "Teranov liker" e cannella
vino abbinato terrano o refosco istriano

Dolce della tradizione
vino abbinato liquore del Carso

Savogna d'Isonzo / Sovodnje ob Soči (GO)
San Michele del Carso / Vrh sv. Mihaela / Brežiči 22
Tel. +39 0481 882488 / Fax +39 0481 882964
www.devetak.com
info@devetak.com

Chiuso: lunedì e martedì
e a pranzo anche il mercoledì e giovedì
Zaprto: ob ponedeljkih in torkih
in za kosilo tudi ob sredah in četrkih

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

**Scaloppe di petto d'anatra
femmina cotto a 67°C
per 3 ore con le susine
al "Teranov liker" e cannella**

**Račje prsi
kuhane 3 ure na 67°C
s slivami, cimetom
in teranovim likerjem**

Ingredienti

Per 4 persone:
4 petti d'anatra femmina,
cannella (in stecchi per la cottura
e in polvere per guarnire),
2 bicchieri di liquore al terrano,
8 susine, 1 noce di burro, sale

Sestavine

Za 4 osebe:
4 račje prsi,
cimet (v palčkah za kuho
in v prahu za okras),
2 kozarčka teranovega likerja,
8 sliv, za oreh masla, sol

Preparazione del piatto

Disponete i petti d'anatra in uno o più
sacchetti da sottovuoto con il sale, un
bicchiere di liquore al terrano e un po'
di cannella (possibilmente in stecchi,
altrimenti va bene anche quella in polvere).
Chiudete i sacchetti e cucinateli in forno a
secco a 67°C per 3 ore.

Quando sono cotti aprite i sottovuoti e
rosolate i petti da ambo le parti in una
padella antiaderente con un po' di burro.

La carne deve fare un po' di crosta.

Scaloppate i petti e rimetteteli
nella padella, aggiungete le susine
denocciolate, tagliate a metà e bagnate
con il resto del liquore (aggiungete un po'
d'acqua, se necessario).

Disponete nel piatto i petti a raggiera
e cospargete con il sugo e le susine.
Spolverate con la cannella.

Postopek

V vakuumsko vrečko damo račje prsi,
sol, kozarček teranovega likerja in nekaj
cimet. Zapremo vrečko in jo damo v peč.
Račje meso nato 3 ure pečemo pri 67°C.
Nato vzamemo meso iz vrečke in ga popečemo
na obeh straneh v ponvi z malo masla.
Ko je toliko pečeno, da ima rahlo skorjo,
prežemo meso na rezine, položimo zopet
v ponev, dodamo slive, prerezane na polovico
in brez kosti, ter prelijemo z ostalim teranovim
likerjem (po potrebi dodamo malo vode).
Na krožnik položimo najprej meso,
prelijemo z omako in slivami
ter posujemo s cimetom.



La tradizionale serata carsica si terrà venerdì 13 novembre alle ore 20.00 solo su prenotazione.
Tradicionalni kraški večer bo v petek, 13. novembra, ob 20.00, samo z rezervacijo.

40,00 € (bevande escluse / brez pijače)

58,00 € (con vini abbinati ad ogni piatto/ vključno z vini ob vsakem hodu)



Buono come il pane...

Il profumo del pane appena fatto è qualcosa di sacro e primordiale. Il mosaico di colori delle pastine tipiche e dei dolci locali, nelle loro mille sfaccettature, allietano anche l'occhio.

Anche in quest'edizione, i panifici e le pasticcerie dei Sapori del Carso offrono il pane fatto con la farina casereccia macinata a pietra naturale. Oltre ai panifici dell'altipiano con le loro putizze bianche, il pane alle noci e ai ciccioli ci sono anche i forni di città con i saporiti dolci triestini e mitteleuropei, il caffè e il cioccolato.

Dober kot kruh...

Vonj po svežem, komaj pečenem kruhu govori o svetosti in pravadnem času. Značilne tržaške slaščice se predstavljajo v pravem mozaiku barv in način, ki razveselijo oko.

Pekarne in slaščičarne Okusov Krasa ponujajo tudi letos kruh iz domače moke, mlete na mlinski kamen.

Ob kraških pekah s svojimi belimi poticami in kruhom z orehi in ocvirki sodelujejo mestne slaščičarne, ki ponujajo mamljive tržaške in srednjeevropske sladice ter različne vrste kave in čokolade.

Žetko Leo ex Gasperi

♦ **Trieste / Trst (TS)**
Via / Ulica Carducci 39
Tel. +39 040 636244

In via Carducci all'antica panetteria Gasperi, gestita ormai da anni da Leo e dalla moglie Martina, troverete oltre al pane di una volta ben di più, ad esempio i fragranti krapfen fatti dalla signora Martina, il pane con i fichi, il pane di farina macinata a pietra naturale, il pane di segale e il pane con i semi, i dolci tipici pinza, putizza, presnitz e strudel di mele.

Na ulici Carducci, eni od osrednjih tržaških prometnic, je stara pekarna Gašperčič, ki jo že več let upravljata Leo in žena Martina. Poleg domačega kruha nudijo še mnogo več, na primer odlične sveže krofe, ki jih vsak dan pripravi gospa Martina, kruh s figami, kruh iz domače moke, mleto na mlinski kamen, ržen kruh, kruh s semeni, pa še pinco, potico, presnic in jabolčni štrudelj.

Ovunque il sole illumina il giorno, da sempre si cuoce il pane nel forno
Kjer koli sonce teče, povsod kruh se peče

Ricetta Sapori del Carso

Meringhe

Ingredienti:

1/4 albumi, 1/4 kg di zucchero e 1/4 kg di zucchero a velo

Preparazione

Montate a neve e aromatizzate a piacere.

Cuocete in forno a 100° C per 2 ore.

Recept Okusi Krasa

Španski vetrci

Sestavine:

1/4 beljakov, 1/4 kg sladkorja in 1/4 kg sladkorja v prahu

Postopek

Sestavine stepemo v trd sneg, med mešanjem po želji aromatiziramo. Pečemo 2 uri pri 100°C.



Čok

♦ **Opicina / Opčine (TS)**
Strada per Vienna / Dunajska cesta 3
Tel. +39 040 213645
info@pancok.191.it

Il panificio e pasticceria Čok vanta una tradizione familiare di oltre un secolo, poiché è in attività dal 1871. Il panificio offre dolci tipici triestini e carsici e una vasta scelta di pane: con farina casereccia macinata in mulino a pietra, pane di zucca, ai ciccioli. Si possono acquistare inoltre i "tički -uccelletti" e la putizza bianca.

Pekarna in slaščičarna Čok ima več kot stoletno družinsko tradicijo, saj deluje že od leta 1871.

Nudi vam tipične tržaške in kraške slaščice ter širok izbor kruha: kruh iz domače moke, mleto na mlinski kamen, kruh iz buče, kruh z ocvirki ter tičke in belo potico.

Con la sola farina non si fa pane
Ne stori kruha moka temveč roka

Ricetta Sapori del Carso

Biscotti alla zucca

Ingredienti:

130 g di zucchero, 150 g di zucca cotta e passata*, 300 g di farina, 80 g di burro, 1 uovo, vaniglia, un pizzico di sale, un cucchiaino di lievito in polvere

Preparazione

Unite tutti gli ingredienti per ottenere una pasta piuttosto morbida.

Con un "sac à poche" formate dei biscotti oblungi sulla teglia.

Infornate per 20 minuti a 180°.

*La zucca va infornata a 180° per circa 40 minuti ovvero finché non risulta morbida.

Recept Okusi Krasa

Piškoti iz buče

Sestavine:

130 g sladkorja, 150 g kuhane in zmiksane buče*, 300 g moke, 80 g masla, 1 jajce, vanilija, ščepec soli, žlica pecilnega praška

Postopek

Vse sestavine zamesimo v precej mehko testo. Z vrečko za dekoriranje oblikujemo na pekaču podolgovate piškote.

Pečemo 20 min. pri 180°.

*Bučo pečemo na 180° približno 40 min. oziroma dokler se ne dobro zmehta



Bukavec

♦ Prosecco / Prosek (TS) 160

Tel. +39 040 225220
www.paolobukavec.it
panificiobukavec@gmail.com

A Prosecco Paolo e Nataša Bukavec accontentano i gusti più svariati con una buona dose di sorriso.

Il panificio sin dagli anni 20, con il nome Gorjup, poi Malalan e dalla fine degli 80 come Bukavec, è meta di molti appassionati del buon pane come lo scrittore Boris Pahor che è un affezionato cliente.

Pane casereccio con farina macinata a pietra lievitato naturalmente, pane alle noci, pane al farro, pane di zucca, "fritole con l'anima", "fritole alla crema", crostata alle noci, crostata ai fichi, "martinčki", strudel di noci con ricotta dell'azienda agricola Zidarich.

V središču Proseka Pavel in Nataša z nasmehom zadovoljita vse okuse. Pekarna ponuja domači kruh že od 20. let, prej z nazivom Gorjup, potem Malalan in od konca 80. let kot Bukavec. Zato jo obiskujejo mnogi ljubitelji dobrega kruha od vsepovsod, med temi je stalna stranka no pisatelj Boris Pahor. Naravno kvašen domač kruh s polnozrnatu moko, mleto na mliniski kamen, orehov in pirin kruh, kruh z bučo, fanclji z dušo, fanclji s kremo, orehova pita, figova pita, martinčki, skutin orehov zavitek z Zidaričevo skuto.

Pane...buono come il pane
Kruh...dober kot kruh

Ricetta Sapori del Carso

"Martinčki"

Ingredienti:

1 kg di farina, 100 g di burro,
100 g di zucchero, 2 uova, 5 tuorli d'uovo,
100 g di lievito, sale,
scorza di limone grattugiato

Ripieno:

500 g noci, 250 g di uva sultanina,
250 g di zucchero, 5 albumi,
pane grattugiato, rum

Preparazione

Preparate l'impasto e lasciatelo lievitare al caldo. Nel frattempo preparate il ripieno: tritate le noci, lasciate l'uva sultanina a rinvenire nel rum, montate il bianco d'uovo a neve, aggiungete lo zucchero e mescolate il tutto. All'occorrenza aggiungete del pane grattugiato per rendere il ripieno più asciutto. Stendete l'impasto (potete anche dividerlo in due parti), spalmate con l'uovo e disponete sopra il ripieno in modo uniforme. Arrotolate l'impasto e tagliatelo a forma di veneziane, ponetelo su una teglia imburata e lasciate lievitare per almeno mezz'ora. Spalmate sopra le uova sbattute e cuocete a 180° gradi per mezz'ora.

Recept Okusi Krasa

Martinčki

Sestavine:

1 kg moke, 100 g masla,
100 g sladkorja, 2 jajci, 5 rumenjakov,
100 g kvasa, sol,
naribana limonina lupinica

Nadev:

500 g orehov, 250 g rozin,
250 g sladkorja, 5 beljakov,
drobtine, rum

Postopek

Zamesino testo in pustimo vzhajati na toplem. Medtem pripravimo nadev. Zmeljemo orehe, rozine namočimo v rumu, beljake stepemo v sneg, dodamo še sladkor in vse skupaj premešamo. Po potrebi dodamo nekaj drobtin, da osušimo nadev. Testo razvaljamo (lahko ga prej razdelimo na dva) in namažemo z jajcem. Nanj enakomerno nanesimo nadev in ga zavijemo. Iz štručke zatem zrežemo martinčke, jih položimo v namaščen pekač in pustimo vzhajati še vsaj pol ure. Namažemo jih z jajcem in spečemo pri 180 stopinjah za pol ure.



Il Dolce Carso

♦ Il Dolce Carso

Tel. +39 333 6932 888
ildolcecarso@libero.it
www.ildolcecarso.com

Nato nel 2015, Il Dolce Carso presenta dolci tipici rivisitati e nuove creazioni di pasticceria sul tema del Carso. Torte, biscotti e dessert ispirati alle bellezze naturali di questi luoghi, realizzati con prodotti delle piccole realtà e delle grandi eccellenze di questo territorio.

Il Dolce Carso od leta 2015 predstavlja tipične kraške sladice na nov način ter izvirne recepte na temo Krasa. Torte, piškoti in deserti pripovedujejo o lepota in bogastvu teh krajev ob uporabi krajevnih pridelkov tako manjših kot pomembnejših pridelovalcev tega prostora.

L'amore passa attraverso lo stomaco
Ljubezen gre skozi želodec

Ricetta Sapori del Carso

Lo Strudel Biscotto

Ingredienti:

300 g di farina, 150 g di burro,
150 g di zucchero,
1 uovo, 50 g di mele disidratate,
50 g di uvetta,
15 g di pinoli, un cucchiaino raso di cannella

Preparazione

Impastate tutti gli ingredienti tranne la frutta secca e la cannella. Stendete un terzo dell'impasto. All'impasto rimanente aggiungere la frutta secca tritata e la cannella. Formate un rotolo e avvolgetelo con l'impasto steso. Fate riposare in freezer per un'ora, poi tagliate a fette e cuocete a 180°C per 15 minuti. Cospargete di zucchero a velo.

Recept Okusi Krasa

Štrudljevi piškoti

Sestavine:

300 g moke, 150 g masla,
150 g sladkorja,
1 jajce, 50 g suhih jabolok,
50 g rozin,
15 g pinjol, pol žličke cimeta

Postopek

Vse sestavine razen suhega sadja in cimeta pregnetemo. Eno tretjino mase razvaljamo, v ostalo dodamo drobno sesekljano sadje in cimet. Nadev oblikujemo v zavitek in ga ovijemo z razvaljanim testom. Zamrzujemo za eno uro. Narežemo na rezine in jih pečemo 15 minut pri 180°C. Ohlajene posipamo s sladkorjem v prahu.



Saint Honorè

Opicina / Opčine (TS)

Strada per Prosecco / Proseška ulica 2

Tel. +39 040 213055
www.sainthonoretrieste.com
sainthonoretrieste@yahoo.it

Il fantasioso Roberto Mosenich è famoso per le sue torte a tema. In occasione dei Sapori del Carso, la Saint'Honorè offrirà gli assaggi delle due torte personali e ormai tradizionali in confezione regalo "Souvenir", la Torta Carsolina (dal 1997, ingredienti principali: noci del Carso, mandorle, burro) e la Torta Trieste (dal 2007, ingredienti principali: olio d'oliva extravergine del Carso, mandorle, cioccolato). Per i bambini ci sono i cioccolatini del "Tram", anche questi in confezione "Souvenir".

Degustazione alla Saint Honorè.
Cioccolatino "TRAM" vari gusti.

Iznajdljivi Roberto Mosenich je zelo znan po svojih tematskih tortah. Za Okuse Krasa bo slaščičarna Saint'Honorè nudila že tradicionalni torti v darilnem paketu "Souvenir": Kraško torto (od leta 1997, glavne sestavine: kraški orehi, mandlji, maslo), in Tržaško torto (od leta 2007, glavne sestavine: kraško ekstra deviško oljčno olje, mandlji, čokolada). Za otroke so si zamislili posebne čokoladne bonbone "Tramvaj", tudi te nudijo v darilnem paketu "Souvenir".

*Degustacija a la Saint Honorè.
Čokoladni bomboni "TRAM" različnih okusov.*

Nuovo proverbio del Carsolino. La mela al Terrano ti mantiene sano.
Nuovo proverbio del Triestino. Tram de cioccolato...de quando son nato.

Nov kraški pregovor. Jabolko in teran, zdrav ves dan.
Nov tržaški pregovor. Tramvaj s čokolado od rojstva jemo rado.

Ricetta Sapori del Carso

Mela al vino terrano glassata al forno

Prendete 6 belle mele tutte uguali, privatele del torsolo e ponetele in un tegame adeguato da forno. Bagnate con un quartino di terrano aggiungendo a pioggia sei cucchiari di zucchero di canna. Infornate a 150/160 gradi per circa 30/40 minuti (il tempo dipende dalla dimensione delle mele). A metà cottura spremete 1/2 limone e ogni 4 o 5 min. con un cucchiario glassate col suo succo. Se necessario aggiungete del vino. Le mele verranno cotte caramellate. Servitele tiepide, oppure fredde ma aggiungendo nel centro un cucchiario di "Salsa Vaniglia".

Recept Okusi Krasa

Pečeno glazirano jabolko s teranom.

Izberemo 6 lepih, enako velikih jabolok, odstranimo peščiče in jih postavimo v pekač. Preljemo jih s ¼ litra terana in jih posujemo s šestimi žlicami rjavega sladkorja. Postavimo v pečico na temperaturo 150°/160°C in pečemo 30 do 40 minut (čas peke je odvisen od velikosti jabolok). Ko je pretekla polovica časa peke, iztisnemo sok polovice limone in glaziramo jabolka vsakih 4 do 5 minut z žličko limoninega soka. Ob potrebi dodamo nekaj vina. Od koncu peke bodo jabolka karamelizirana. Jabolka postrežemo pri sobni temperaturi oziroma hladna ter dodamo na sredino žlico "vanilijevega preliva".



L'ANGOLO DEL PRODOTTO TIPICO KOTIČEK TIPIČNIH PROIZVODOV

Il Carso è ricco di prodotti autoctoni, dai vini ai formaggi, dall'olio al miele. I produttori locali forniscono da sempre ai ristoratori i prodotti per la preparazione dei menù dei Sapori del Carso, come anche il caffè, il cioccolato, i dolci, i salumi e altro per gli "Angoli dei prodotti tipici", allestiti negli esercizi aderenti. Inoltre, anche quest'anno vi proponiamo le confezioni dei Sapori del Carso, dove potrete trovare i prodotti tipici durante e dopo la manifestazione.

Kraško območje bogatijo tipični pridelki in proizvodi, kot so vino, sir, olje in med. Krajevni proizvajalci oskrbujejo s svojimi proizvodi gostince pri pripravi menijev Okusov Krasa ter s kavo, čokolado, slaščicami, delikatesami in drugimi dobrotami tudi vse »Kotičke tipičnih proizvodov« pri sodelujočih ponudnikih. Poleg tega bodo tudi letos na voljo darilni paketi Okusov Krasa, v katerih lahko najdete tipične kraške proizvode. Ti bodo na voljo med prireditvijo in pozneje.



Caffè - Kavarna

Bar X

L'accattivante "caffè ristoro" dei fratelli Franco e Paolo Grabar offre un'ampia scelta enogastronomica con i ben noti vini locali, piatti innovativi e gli suzzichini di qualità preparati nella nuova cucina.

"Gostinska kavarna" bratov Franco in Paolo Grabar nudi bogato enogastronomsko ponudbo od znanih krajevnih vin in prigrizkov na kosila, ki jih nudi nova kuhinja.



♦ Trieste / Trst (TS)

Via / Ulica Coroneo 11
Tel. +39 040 634666



Negozio - Trgovina

Despar Kukanja



Presso la piazza del borgo carsico noto per le sue cave ultracentenarie il market a gestione familiare propone salumi, miele e anche prodotti freschi di qualità provenienti da tutti e due i versanti del Carso.

Zraven starega trga vasi, znane po starodavnih kamnolomih, boste dobili izbor delikates, medu in tudi svežih kakovostnih proizvodov, ki prihajajo z obeh strani Krasa.

◆ **Aurisina / Nabrežina 106/b (TS)**

Tel. +39 040 200172
info@kukanja.it
www.kukanja.it

Negozio - Trgovina

Il frutteto - Marchesich Claudio

L'angolo dei "Sapori del Carso" presente tutto l'anno si fa particolarmente appetitoso con le fragranze e i colori degli orti e frutteti di Trieste e dintorni. Vino, olio, miele del Carso e dell'Istria, primizie di stagione.

Kotiček "Okusov Krasa« bogatijo skozi vse leto barve in vonjave vrtov in sadovnjakov iz Trsta in okolice: na izbiro kraška in istrska vina, med, oljčno olje in še druge sezonske dobrote.



◆ **Trieste / Trst (TS)**

Largo Piave 3

Tel. +39 040 360146
cmarchesich@yahoo.it

Negozio - Trgovina

Salumeria Mezgec Ervino

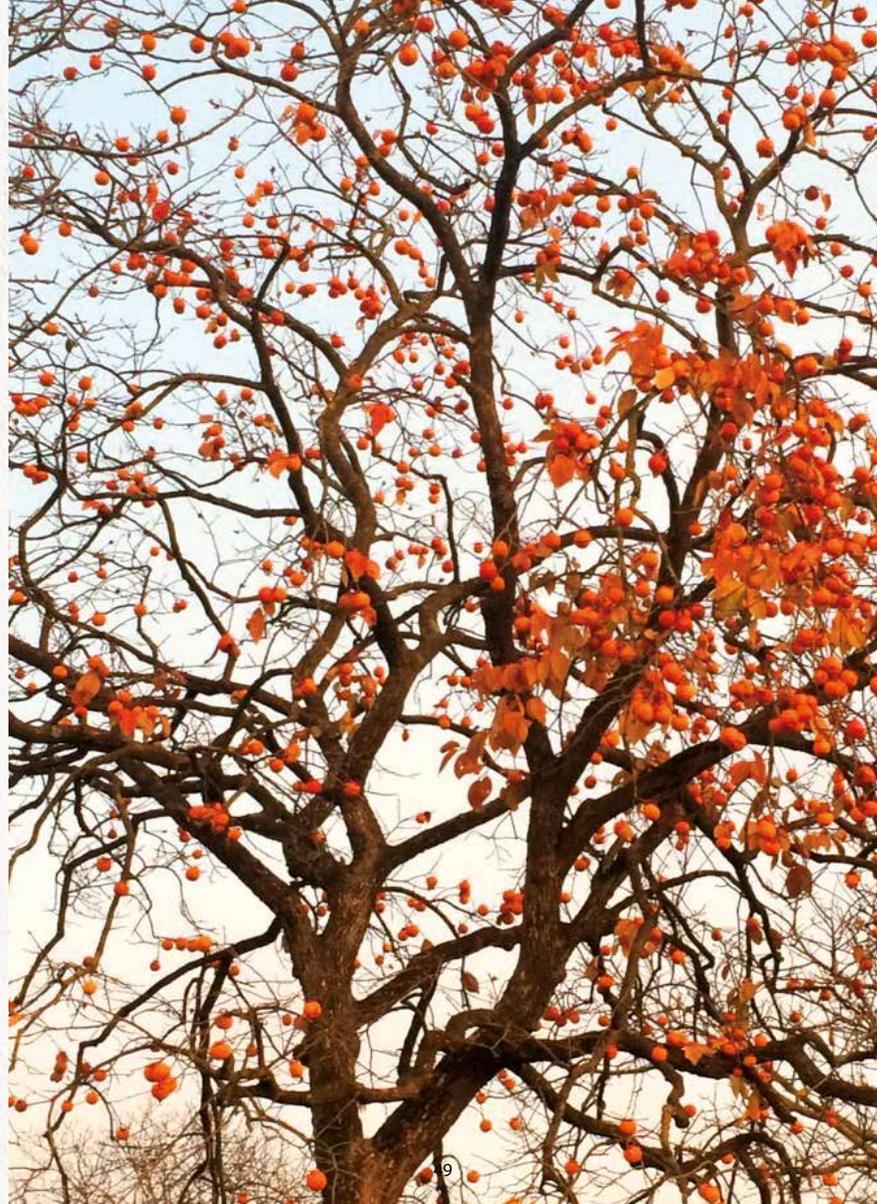


"El Botegher" serve dal 1896 il rione di San Giusto, tra i suoi clienti annovera anche James Joyce. Particolarmente fornito di eccellenti prodotti tipici come l'olio, i salumi, il miele, i vini DOC Carso, i formaggi di Zidaric: Jamar, Mlet e yogurt naturale, ed il salmone della Val Rosandra.

"El Botegher" deluje od 1896 pri Sv. Justu, med njegovimi strankami je bil tudi James Joyce. Danes nudi na bogato obloženem pultu izvrstne proizvode kot so oljčno olje, delikatese, med, kraška vina, Zidaričevi siri: Jamar, Mlet in naravni jogurt ter losos iz doline Glinščice.

◆ **Trieste / Trst (TS)**

Via / Ullica Risorta 1
Tel. +39 040 308878
ervin.mezgec@gmail.com



Valore al sapore... Vrednost okusov...

Associazione viticoltori Carso
Društvo vinogradnikov Kras
www.facebook.com/vinidocarso

Consorzio fra gli Apicoltori della Provincia di Trieste
Čebelarski konzorcij za Tržaško pokrajino
www.consorzioapicoltoritrieste.org
cons.apicoltoritrieste@gmail.com

Comitato promotore per la valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari
dell'altipiano carsico - Provincia di Trieste
Promocijski odbor za vrednotenje mlečno-sirarskih izdelkov Krasa v tržaški pokrajini
zidaric@tiscali.it

Comitato Promotore della Valorizzazione dell'Olio di Oliva Extravergine
di Trieste "TERGESTEDOP"
Pripravljalni odbor za ovrednotenje tržaškega ekstra deviškega oljčnega olja
"TERGESTEDOP"
www.tergestedop.it
info@tergestedop.it

Associazione agricoltori
Kmečka zveza
www.kmeckazveza.com
kzacts@tin.it

Coldiretti Trieste
Zveza neposrednih pridelovalcev Trst
www.trieste.coldiretti.it
trieste@coldiretti.it



Artigianato artistico dal Carso al mare

Gli artigiani artistici URES si sono affermati con le loro mostre alle Nozze Carsiche e altrove. La cultura materiale locale viene così arricchita dai loro manufatti in pietra, legno, creta ed oro. Il Carso è pieno di grotte, di cave e boschi dai quali traggono l'ispirazione e la materia prima per esprimere la loro creatività. I loro laboratori e questi luoghi sono da conoscere e visitare.

Umetnostna obrt od Krasa do morja

Umetnostni obrtniki SDGZ so znani po svojih nastopih na Kraški ohceti in ob drugih priložnostih. Krajevno kulturno dediščino bogatijo s svojimi izdelki iz kamna, lesa, gline ali zlata. Kras je bogat z jamami, kamnolomi (javami) in gozdovi, od katerih črpajo obrtniki umetniki surovine in navdih za svoje upodabljanje. Tako delavnice kot omenjeni kraji so vredni obiska in globljega spoznanja.

Paolo Hrovatin, Scultore / Kipar

Sgonico / Zgonik (TS), Borgo Grotta Gigante / Brišičiki 9/A
Tel./Fax. +39 040 327077 e-mail paolohrovatin@tiscali.it

Kajzer Marmi / Peter Škabar, Kamnoseštvo

Sgonico / Zgonik (TS), Zona art. Sgonico / OC Zgonik 29/c
Tel. +39 040 2529343 / Fax +39 040 225136, +39 335 5415975
www.kajzermarmi.com info@kajzermarmi.com

Gioielleria / Draguljarna Malalan, design Darko Malalan

Opicina / Opčine (TS), Via Nazionale / Narodna ulica 28
Tel. +39 040 211465 / Fax +39 040 211441
www.malalan.com dmalalan@libero.it



Escursioni “natura e gastronomia”

Escursioni natural-gastronomiche con le guide di “Curiosi di natura”, per scoprire l’ambiente carsico, i suoi prodotti tipici e la gastronomia locale. Dopo le gite potrete degustare i menù dei Sapori del Carso nelle “gostilne” convenzionate. Itinerari adatti anche a persone poco allenate.

QUANDO:

domenica 18 e 25 ottobre; domenica 1 e 8 novembre (ore 9.30-13).

Domenica 18/10 (ore 9.30-13)

Escursione da Zolla – Col al Monte Orsario e ritorno, passando per la Rocca e la formazione geologica dei Torrioni di Monrupino. Ritrovo alle ore 9.15 presso il cimitero di Zolla (Monrupino).

Domenica 25/10 (ore 9.30-13)

Escursione naturalistica sul Monte Hermada, tra grotte, doline, resti di trincee e dei combattimenti della Grande Guerra. Ritrovo alle ore 9.15 davanti al Conad Gran Duino - ex Bar Bianco (Duino Aurisina).

Domenica 1/11 (ore 9.30-13)

Passeggiata sul ciglione carsico tra pinete, boschi di latifoglie e prati aridi, con una splendida vista su Trieste e sul golfo. Ritrovo alle ore 9.15 davanti all’Obelisco di Opicina (Trieste).

Domenica 8/11 (ore 9.30-13)

Passeggiata tra Samatorza, Bristie e Gabrovizza fra fenomeni carsici di superficie (campi solcati, doline) e alcune delle grotte più interessanti del Carso. Ritrovo alle ore 9.15 sulla Strada Provinciale 6 da Gabrovizza (Strada Provinciale di Comeno), spiazzo vicino al civico 40 (Sgonico).

Quota di partecipazione:

5,00 euro per persona (gratuito per i minori di 6 anni).

Prenotazione obbligatoria.

Le escursioni sono disponibili anche in altre date, per comitive, su prenotazione.

INFO e prenotazioni:

www.curiosidinatura.it

curiosidinatura@gmail.com

cell. +39 340 5569374

Izleti skozi naravo in kulinariko

Izleti skozi naravo in kulinariko z vodiči »Curiosi di natura« v odkrivanju kraškega teritorija, tipičnih proizvodov in krajevne kulinarike. Po izletu lahko pokusite menije Okusov Krasa v gostilnah, ki sodelujejo pri pobudi. Vodeni izleti so primerni za vse.

KDAJ:

v nedeljo, 18. in 25. oktobra, ter v nedeljo, 1. in 8. novembra, od 9.30 do 13.00.

Nedelja 18.10. (9.30 – 13.00)

Pohod od Cola do Medvedjaka in povratek z ogledom Tabra ter Sten pod Tabrom. Zbirališče bo ob 9.15 pri pokopališču v Colu (Repentabor).

Nedelja 25.10. (09.30 – 13.00)

Pohod na Grmado med jamami, dolinami in ostanki strelskih jarkov in spopadov iz prve svetovne vojne. Zbirališče: ob 9.15 pred trgovino Conad Gran Duino (Devin Nabrežina).

Nedelja 1.11. (09.30 – 13.00)

Sprehod po Kraškem robu s prelepim razgledom na Tržaški zaliv. Zbirališče bo ob 9.15 pred obeliskom na Opčinah (Trst).

Nedelja 8.11. (ob 09.30 – 13.00)

Izlet v Samatorco, Brišče in Gabrovec z ogledom površinskih kraških pojavov (škarplje, doline). Zbirališče bo ob 9.15 ob stavbi št. 40 na pokrajinski cesti št. 6 v Gabrovcu (Zgonik).

CENA:

5,00 evrov na osebo (brezplačno za otroke do 6. leta starosti).

Obvezna je rezervacija.

Ob rezervaciji so izleti na voljo tudi v različnih terminih za skupine.

INFO in rezervacije:

www.curiosidinatura.it

curiosidinatura@gmail.com

tel. +39 340 5569374



**A CURA DELL' UNIONE REGIONALE ECONOMICA SLOVENA
UREDILLO: SLOVENSKO DEŽELNO GOSPODARSKO ZDRUŽENJE**

FOTO: Kroma, FOTODAMJ@N, Marko Civardi, Curiosi di natura,
SDGZ-URES, Bruno Volpi Lisjak, Darko Malalan, Peter Škabar.

DESIGN: SintesiHub TS

STAMPA/TISK: B.B. Arti Grafiche

Sapori del Carso 2015

Okusi Krasa 2015

Dal 17 ottobre all'8 novembre 2015
(e anche dopo su prenotazione)

Od 17. oktobra do 8. novembra 2015
(z rezervacijo tudi kasneje)



Menù, indirizzi degli esercizi
e produttori, informazioni sugli eventi:
Unione regionale economica slovena
URES, Trieste
tel.: +39 040 67248
www.saporidelcarso.net
www.ures.it

Meniji, naslovi ponudnikov
in proizvajalcev, informacije o dogodkih:
Slovensko deželno gospodarsko združenje
SDGZ, Trst
tel.: +39 040 67248
www.okusikrasa.net
www.sdgz.it



Un'iniziativa di / Pobudo prireja:



SLOVENSKO DEŽELNO GOSPODARSKO ZDRUŽENJE
UNIONE REGIONALE ECONOMICA SLOVENA

Con il contributo di:
S podpora:



Camera di Commercio
Trieste