

sapori del carso
okusi krasa®



**SLOVENSKO DEŽELNO
GOSPODARSKO ZDRUŽENJE**

**UNIONE REGIONALE
ECONOMICA SLOVENA**

I colori e i sapori autunnali invitano tutti, in particolare gli amanti della buona cucina, alla manifestazione Sapori del Carso.

L'iniziativa Sapori del Carso è nata allo scopo di preservare i sapori della tradizione, affinché le antiche ricette non vadano perdute e siano valorizzate con i prodotti locali. La manifestazione riunisce un affiatato gruppo di trattorie, bar, negozi di alimentari, panifici e pasticcerie che propongono le specialità enogastronomiche ed i prodotti tipici del Carso. Ogni anno dedichiamo il massimo impegno all'organizzazione di questa complessa manifestazione e alla promozione dei prodotti carsici nelle trattorie e negli altri esercizi associati.

Il filo conduttore dell'edizione di quest'anno saranno i 300 anni dalla nascita dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria. Abbiamo voluto celebrare questa ricorrenza con menù e ricette a tema, preparati dai ristoratori e dalle panetterie e pasticcerie aderenti all'iniziativa.

Gli amanti della natura e della buona cucina sono calorosamente invitati a visitare il Carso e i locali, i panifici e i negozi aderenti all'iniziativa. 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.

L'Unione Regionale Economica Slovena ringrazia la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e l'Agenzia pubblica della Repubblica di Slovenia per l'imprenditoria, l'internazionalizzazione, gli investimenti esteri e la tecnologia - Spirit Slovenia per il loro sostegno all'iniziativa e tutti i partner ed i produttori per la collaborazione.

Niko Tenze

Presidente dell'Unione Regionale Economica Slovena

Jesenske barve in vonjave vabijo vse, še posebno pa ljubitelje dobre kuhinje, na Okuse Krasa.

Okusi Krasa so nastali zato, da ohranimo okus tradicije in starodavne recepte ovrednotimo z lokalnimi pridelki. Prireditelj združuje skupino gostiln, živilskih trgovin, pekarn in slaščičarn, ki nudijo kulinarične specialitete in tipične kraške pridelke. Vsako leto se po najboljših močeh trudimo pri organizaciji te zahtevne pobude in promociji kraških proizvodov, ne samo v gostilnah, pač pa tudi v drugih sodelujočih obratih.

Rdeča nit letošnje izdaje Okusov Krasa je 300. obletnica rojstva avstrijske cesarice Marije Terezije. Ta jubilej smo želeli proslaviti s posebnimi meniji in recepti gostincev, pekov in slaščičarjev, ki sodelujejo pri pobudi.

Ljubitelji narave in dobre kuhinje ste toplo vabljeni, da obiščete Kras in sodelujoče gostilne, pekarnice in trgovine. Vabimo, da se nekaj dni pomudite v našem edinstvenem okolju, velja seveda celo leto, da lahko odkrijete okuse, barve in vonjave vseh letnih časov.

Slovensko deželno gospodarsko združenje se zahvaljuje za prispevek Avtonomni Deželi Furlaniji Julijski krajini in Javni agenciji Republike Slovenije za spodbujanje podjetništva, internacionalizacije, tujih investicij in tehnologije - Spirit Slovenija ter vsem partnerjem in proizvajalcem za sodelovanje.

Niko Tenze

Predsednik Slovenskega deželnega gospodarskega združenja

Sapori del Carso 2017

14 ottobre - 5 novembre 2017 (e oltre)

L'iniziativa **Sapori del Carso 2017** offrirà ai visitatori un'indimenticabile esperienza culinaria. I menù di quest'anno saranno ricchi di piatti che richiamano i sapori tradizionali ma sempre caratterizzati dall'innovazione.

La kermesse darà ai ristoratori la possibilità 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 dolci tipici e pane di farina casereccia macinata a pietra.

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

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

Sul web. Menù, esercizi, produttori, eventi sul sito **www.saporidelcarso.net** e sulla pagina FB.

Vi invitiamo quindi a visitare le nostre trattorie, panifici e negozi dove, oltre agli ottimi menù, potrete trovare l'angolo del prodotto tipico dove sarà possibile acquistare le confezioni regalo dei Sapori del Carso.

Paola Zivic e Mirjam Malalan

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

Okusi Krasa 2017

14. oktober - 5. november 2017 (in še naprej)

Pobuda Okusi Krasa 2017 bo obiskovalcem nudila nepozabno kulinarčno izkušnjo skozi čas. Letošnji jedilniki so tradicionalno obarvani, a ohranjajo obenem inovativni pridih.

Dogodek nudi gostincem priložnost, da izrazijo svojo kreativnost in ovrednotijo kraško kulinarčno dediščino. Jedi bodo oplemenitila kraška vina, oljčno olje, kraški sir, med in drugi kraški proizvodi.

Pekarne nudijo tipične slaščice in kruh iz domače moke, mlete na mlinški kamen.

V kotičku tipičnih proizvodov pri sodelujočih ponudnikih bodo med prireditvijo in tudi pozneje na prodaj domači proizvodi, v sodelovanju s konzorciji in organizacijami proizvajalcev.

Tudi letos so na voljo posebni **darilni paketi Okusov Krasa**.

Ne le vino in kulinarika. Poti skozi naravo in kulinariko z vodiči Curiosi di Natura.

Na spletu. Dodatne informacije o jedilnikih, ponudnikih, proizvajalcih in dogodkih na spletnem naslovu **www.okusikrasa.net** in na naši FB strani.

Obiščite naše gostilne, pekarnе in trgovine, kjer boste imeli na voljo poleg dovršeno pripravljenih menijev tudi kotiček kraških dobrot, kjer si boste lahko zagotovili darilni paket Okusov Krasa.

Paola Zivic in Mirjam Malalan

Predsednici gostinske sekcije in sekcije trgovine na drobno SDGZ



Sapori del Carso 2017

300 anni di bontà: un viaggio nel tempo
alla scoperta della tradizione culinaria carsica

Quest'anno i Sapori del Carso hanno voluto rendere omaggio all'anniversario dei 300 anni dalla nascita dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria. Il regno dell'imperatrice, durato 40 anni, ha avuto un grande impatto sulla città di Trieste. Oltre ai progressi in campo economico, sociale e infrastrutturale, che hanno modificato il volto della città, le riforme dell'imperatrice hanno avuto una notevole influenza anche sulla tradizione gastronomica del nostro territorio.

Grazie alla sovrana austriaca, ad esempio, è stata introdotta la coltivazione delle patate. Questa novità ha avuto un considerevole influsso anche sulla cucina carsica. Maria Teresa d'Austria ha ampliato e potenziato il porto di Trieste, fondato dal padre Carlo VI. È stato proprio il porto a favorire la crescita del commercio del caffè, uno dei simboli dell'economia e della cultura gastronomica della città di Trieste. Fu l'imperatrice, inoltre, a emanare le patenti che consentirono di insediarsi in città alle comunità ebraica, greca, armena e serba. Queste comunità, insieme alla componente italiana e slovena già presenti in città, crearono quel caratteristico melting pot mitteleuropeo che contraddistingue Trieste e portarono con sé la propria tradizione culinaria che ha contribuito ad arricchire il panorama gastronomico del nostro territorio. Infine, in base a un decreto di Maria Teresa, alle famiglie che possedevano un frutteto o una vigna era concessa la distillazione della grappa. Questo decreto consente ancora oggi di ottenere la licenza per la distillazione della grappa, uno dei prodotti che da sempre contraddistinguono il panorama culinario carsico.

Nelle prossime pagine scoprirete come i nostri ristoratori, panettieri e pasticceri hanno saputo interpretare con ingegno le novità in campo enogastronomico, comparse grazie alle riforme dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria, con un occhio di riguardo alla cucina mitteleuropea che permea la tradizione culinaria carsica e triestina.

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

Okusi Krasa 2017

300 let dobrot: popotovanje
skozi čas v odkrivanju kraške kulinarike

sapori del carso
okusi krasa

Letošnja izdaja Okusov Krasa želi zabeležiti 300. obletnico rojstva avstrijske cesarice Marije Terezije. Obdobje vladanja Marije Terezije, ki je trajalo 40 let, je imelo znaten vpliv na Trst. Poleg velikega napredka na gospodarskem, socialnem in infrastrukturnem področju, ki je spremenil podobo mesta, so imele reforme cesarice nezanemarljiv vpliv tudi na kulinarčno tradicijo našega prostora.

Po zaslugi avstrijske cesarice se je uvedlo gojenje krompirja, kar je močno vplivalo tudi na kraško kuhinjo. Marija Terezija je razširila in okrepila tržaško luko, ki jo je ustanovil njen oče Karel VI. Pristanišče je pripomoglo k rasti trgovanja s kavo, enega simbolov tržaškega gospodarstva in kulinarčne kulture. Cesarica je obenem izdala dovoljenja za nastanitev judovske, grške, armenske in srbske skupnosti v mestu. Te narodne skupnosti so z obstoječo italijansko in slovensko komponento ustvarile multikulturno okolje, značilno za srednjeevropski Trst, in s seboj prinesle tudi svojo kuhinjsko tradicijo, ki je obogatila kulinarčno izročilo našega prostora. Po uredbi Marije Terezije so družine, ki so imele v lasti sadovnjak ali vinograd, lahko zaprosile za dovoljenje za kuhanje žganja. Na osnovi tega odloka se še danes lahko pridobiva žganje, izdelek, ki že od nekdaj zaznamuje kraško tradicijo.

Na naslednjih straneh boste odkrili, kako so naši gostinci, peki in slaščičarji v menije in recepte z iznajdljivostjo vključili kulinarčne novosti, ki so jih prinesle reforme cesarice Marije Terezije, s posebnim poudarkom na srednjeevropski kuhinji, ki prežema kraško in tržaško kulinariko.

**Prepusťte se edinstvenemu
kulinarčnemu doživljaju Okusov Krasa.**



Flavours of Karst 2017

From 14th October to 5th November 2017

The restaurants associated to the Regional Slovenian 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.

INFO: www.saporidelcarso.net; www.ures.it

Slovenian Regional Business Association Friuli Venezia Giulia - Italy

Karstgenüsse 2017

Vom 14. Oktober bis 5. November 2017

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 Öko-, 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.saporidelcarso.net; www.ures.it

Slowenische Regionale Wirtschaftsunion Friaul Julisch Venetien - Italien

sapori del carso
okusi krasa







Ristorante - Restavracija

El Fornel

Trieste / Trst (TS)

Via / Ulica dei Fornelli 1

Tel. / Fax +39 040 3220262

info@elforneltrieste.com

www.elforneltrieste.com

Aperto tutti i giorni

Odprto vsak dan



Immergersi nel sapore antico del pesce a due passi dalle rive cittadine. In mezzo alle viuzze della città vecchia vicino all' "Osmiza" dietro a Piazza Unità nei pressi dell'hotel Portacavana.

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

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Bollito di piovra
con porro e mele

Canederli accompagnati
con il ragù di pesce del golfo

Frittura di pesce del golfo
accompagnata con patate
all'austriaca in agrodolce

Assaggio di talleri caserecci
alla nocciola

*Kuhana hobotnica
s porom in jabolki*

*Knedli, postreženi
z ribjim ragujem iz tržaškega zaliva*

*Ocvrte ribe iz tržaškega zaliva,
postrežene
s sladko kislim krompirjem po avstrijsko*

*Domači lešnikovi cekini
za posladek*

30,00 € (acqua inclusa / vključno z vodo)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Patate in agrodolce

Sladko kisli krompir

Ingredienti

Sestavine

600 g di patate
100 ml di aceto
30 g di zucchero
vino bianco, sale
olio extra vergine d'oliva
2 cipolle piccole

600 g krompirja
100 ml kisa
30 g sladkorja
belo vino, sol
ekstra deviško oljčno olje
2 majhni čebuli

Preparazione del piatto

Postopek

Pelate le patate, lavatele e tagliatele.
Affettate la cipolla finemente,
trasferitela in una padella
con l'olio extra vergine d'oliva,
aggiungete le patate,
precedentemente tagliate
e lasciate rosolare a fiamma moderata
mescolando di tanto in tanto.
Bagnate le patate
con acqua e vino bianco (60 ml circa),
fate cuocere per una ventina di minuti
a fiamma dolce, se serve,
bagnate con altra acqua fino a cottura.
Aggiungete infine l'aceto con lo zucchero,
fate insaporire
per almeno un paio di minuti.

Krompir olupimo, operemo in zrežemo.
Na drobno sesekljam o čebulo,
jo popražimo v ponvi
z ekstra deviškim oljčnim oljem,
dodamo krompir in pražimo
na srednjem ognju ter občasno premešamo.
Zatem dodamo vodo in belo vino
(približno 60 ml) ter
kuhamo približno 20 minut
na nizkem ognju.
Po potrebi dolijemo še malo vode,
dokler se krompir ne skuha.
Nazadnje dodamo kis s sladkorjem
in kuhamo še nekaj minut.

Trattoria - Gostilna

Ošterija Ferluga

Conconello/Ferluga (TS)

Via / Ulica Bellavista 12

Tel. +39 347 1396133

dimitriferluga@gmail.com



Ošterija
Ferluga

.....

L'osteria è attiva da più di un secolo, dopo molti anni è stata ripresa in gestione da Dimitri Ferluga, originario del luogo. 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.

.....

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Pesce

Sardoni marinati e baccalà mantecato
con i crostini caldi
Gnocchetti di patate
con gamberetti e zucchine
Trancio di tonno alla griglia
Bietola e patate
Tiramisù

Carne

Petto d'oca con crostini caldi e burro
Crespelle con i funghi
Spezzatino di capriolo con polenta
Kipfel
Strudel di mele

Ribe

Marinirani sardoni in bakalar na belo
z opečenimi kruhki
Krompirjevi njoki
s kozicami in bučkami
Tunina na žaru
Blitva in krompir
Tiramisù

Meso

Gosje prsi z opečenimi kruhki in maslom
Palačinke z gobami
Srnjakova obara s polento
Kifelčki
Jabolčni štrudelj

Menu di pesce / Ribji meni 30,00€ (incluso ¼l di vino e ½l di minerale/vključno s ¼l vina in ½l mineralne vode)

Menu di carne / Mesni meni 26,00€ (incluso ¼l di vino e ½l di minerale/vključno s ¼l vina in ½l mineralne vode)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Strudel di mele

Jabolčni štrudelj

Ingredienti

Sestavine

farina, 100 g di burro, zucchero, uova, sale, uva sultanina, pane grattugiato, mele, pinoli, cannella in polvere, zucchero a velo

moka, 100 g masla, sladkor, jajca, sol, rozine, kruhove drobtine, jabolka, pinjole, cimet v prahu, sladkor v prahu

Preparazione del piatto

Postopek

Disponete su di una spianatoia la farina bianca a fontana ed al centro mettete 100 grammi di burro ammorbidito, un cucchiaino di zucchero, le uova, un pizzico di sale ed acqua quanto basta per ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Dopo aver lavorato molto bene la pasta, lasciatela riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente, tenendola ben coperta con un canovaccio. Nel frattempo fate ammolare l'uvetta sultanina in acqua tiepida e fate abbrustolire il pane grattugiato in un pentolino antiaderente. Sbucciate e tagliate le mele a fettine sottili, unite lo zucchero, l'uvetta scolata e i pinoli. Su di un canovaccio infarinato, usando un mattarello, stendete la pasta in una sfoglia sottile, cospargetela con il pane grattugiato abbrustolito, distribuitevi il composto di mele, precedentemente preparato, 50 grammi di burro fuso e un'abbondante spolverata di cannella in polvere. Aiutandovi con il canovaccio, arrotolate lo strudel e sigillate molto bene i bordi. Adagiate il dolce sulla placca del forno imburata e infarinata, spennellatelo con dell'uovo sbattuto o del latte, infornatelo a 200 gradi e lasciatelo cuocere per 40 minuti. Toglietelo dal forno e lasciatelo intiepidire, quindi cospargetelo con lo zucchero a velo.

Moko stresemo na desko za valjanje, v sredini naredimo vdolbino in vanjo damo zmehčano maslo, žlico sladkorja, jajca, ščepec soli in dovolj vode, da dobimo gladko in homogeno zmes. Testo lepo zamesimo, nato ga pokrijemo s krpo in ga pustimo počivati približno 30 minut pri sobni temperaturi. Med tem časom namočimo rozine v mlačni vodi in popražimo kruhove drobtine v ponvi s prevleko proti prijemanju. Olupimo jabolka in jih narežemo na tanke rezine, dodamo sladkor, odcnjene rozine in pinjole. Na pomokani krpi razvaljamo testo, nanj nato potresemo popražene kruhove drobtine, porazdelimo zmes z jabolki, ki smo jo prej pripravili, dodamo 50 g stopljenega masla in bogat ščepec cimeta v prahu. S pomočjo krpe zavijemo štrudelj in dobro zapremo robove. Zavitek položimo v z maslom namazan in pomokan pekač ter ga namažemo s stepenim jajcem ali mlekom. Nato ga pečemo 40 minut pri 200 stopinjah. Ko je štrudelj pripravljen, ga vzamemo iz peči, ga pustimo, da se ohladi, in ga posujemo s sladkorjem v prahu.



La serata Sapori del Carso avrà luogo il martedì 17 ottobre 2017 con la mostra fotografica di Marco Civardi dal titolo **Maria Teresa e l'Osterija Ferluga**, e un numero musicale

Dogodek Okusi Krasa bo v torek, 17. oktobra 2017, z razstavo slik Marka Civardija z naslovom **Marija Terezija in Ošterija Ferluga** ter glasbeno točko.

Trattoria - Gostilna

Veto

Opicina / Opčine (TS)

Via di Prosecco / Proseška ulica 35

Tel. / Fax +39 040 211629

katjabiz@libero.it

Chiuso: martedì

Zaprto ob torkih



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

Pod vaškim zvonikom v središču Opčin je gostilna in picerija za vse žepe, ki jo odlikuje velika gostoljubnost.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Bruschette
al lardo e rosmarino

"Paparot"
(Minestra con gli spinaci)

Petto di pollo alla senape
con mela grattugiata

Matavilz e fagioli

Kaiserschmarrn
a modo nostro

*Obloženi kruhki
s špehom in rožmarinom*

*"Paparot"
(špinačna juha)*

*Piščančje prsi v gorčični omaki
z naribanim jabolkom*

Motovilec in fižol

*"Šmaren"
po naše*

30,00 € (incluso ¼ l di vino Vitovska dell'az. agricola Bole / vključno s ¼ l vina Vitovska kmetije Bole)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Paparot Paparot

Ingredienti

500 g di spinaci
80 g di burro
1 cucchiaio di farina
1 spicchio d'aglio
3 cucchiaini di farina gialla

Sestavine

500 g špinače
80 g masla
1 žlica moke
strok česna
3 žlice rumene moke

Preparazione

Fate bollire gli spinaci in 2,5 litri d'acqua salata, sgocciolateli e salvate l'acqua di cottura. Fate un soffritto chiaro con burro, farina, uno spicchio d'aglio e stufatevi per 10 minuti gli spinaci tritati. Aggiungete l'acqua degli spinaci, sale e pepe e quando giunge a ebollizione, versatevi a pioggia la farina gialla, girando col mestolo. Cucinate la minestra per 30 minuti, dopodiché servite a piacere con crostini di pane.

Postopek

Špinačo zavremo v 2,5 litrih slanege kroga. Tekočino nato shranimo ter rahlo popražimo moko na maslu s strokom česna in dodamo seseklano špinačo. Vse sestavine mešamo za 10 minut, nato jih zalijemo s špinačno vodo ter dodamo poper in sol. Ko mineštra zavre, dodamo še rumeno moko in vse pazljivo premešamo ter kuhamo še 30 minut. Juho lahko postrežemo s kruhovimi kockami.



La tradizionale serata carsica si terrà lunedì 16 ottobre alle ore 20.00.

Tradicionalni kraški večer bo v ponedeljek, 16. oktobra, ob 20.00.

Trattoria sociale
Društvena gostilna

Gabrovizza Gabrovec

Gabrovizza / Gabrovec 24 (TS)

Tel. +39 040 229168
dimitriferluga@gmail.com



La trattoria sociale Gabrovec vanta una tradizione ultracentenaria, poiché è stata inaugurata nel 1902. La trattoria si trova in una posizione unica, la località di Gabrovizza rappresenta infatti la porta per accedere al Carso e alle sue prelibatezze. La trattoria dispone di una grande sala con oltre 100 coperti e un bel giardino estivo. Il locale offre pietanze fatte in casa tipiche del Carso. D'inverno gli ospiti avranno a disposizione anche la selvaggina, mentre durante i fine settimana estivi si possono gustare calamari e sardoni.

Društvena gostilna Gabrovec se lahko ponaša z več kot stoletno tradicijo, odprta je od leta 1902. Je na edinstveni legi, saj predstavlja vas Gabrovec vrata v Kras in kraške dobrote. Gostilna ima veliko dvorano (sprejme lahko več kot 100 ljudi) in prijeten letni vrt. Nudi tipično domačo kraško hrano. Pozimi je na voljo tudi divjad, v poletnih vikendih pa priljubljeni kalamari in sardoni.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Salumi di selvaggina con formaggio Tabor

Gnocchetti di patate in salsa alle noci

Spezzatino di cinghiale con la polenta

Patate al forno

Strudel di mele

Divjačinski narezek s sirom Tabor

Krompirjevi njoki z orehovim prelivom

Merjaščeva obara s polento

Pečen krompir

Jabolčni štrudelj

28,00 € (incluso ¼ l di vino e ½ l d'acqua / vključno s ¼ l vina in ½ l vode)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Gnocchetti con salsa alle noci

Ingredienti

patate, farina,
un uovo intero e un tuorlo,
sale, pepe, noce moscata,
parmigiano, noci,
olio extravergine d'oliva,
formaggio grana e panna

Krompirjevi njoki z orehovim prelivom

Sestavine

krompir, moka,
eno jajce, en beljak,
sol, poper, muškatni oreh,
parmezan, orehi,
ekstra deviško oljčno olje,
grana sir in smetana

Preparazione del piatto

Per prima cosa fate lessare in acqua bollente le patate con la buccia per 20 minuti. Successivamente scolate le patate, pelatele e passatele con lo schiacciapatate. A questo punto aggiungete, sul banco di lavoro, la farina setacciata alle patate passate, dopodiché create la classica fontanella. Aggiungete un uovo intero ed un tuorlo e, con l'aiuto di una forchetta, sbattete le uova finché non si amalgamano. Aggiungete ora tutti gli ingredienti rimanenti: sale, pepe, un po' di noce moscata e il parmigiano grattugiato. Iniziate ad impastare, fino ad ottenere un composto omogeneo. L'impasto dovrà riposare per 15-20 minuti in frigorifero, preferibilmente avvolto nella pellicola trasparente. Trascorso il tempo necessario tirate fuori l'impasto, formate dei filoncini e tagliate gli gnocchi. Successivamente passateli nella farina e fateli cuocere in abbondante acqua salata. Per preparare il condimento tritate le noci, aggiungete olio extravergine d'oliva, formaggio grana e panna e cuocete in padella.

Postopek

Najprej kuhamo neolupljen krompir v slanem kropu 20 minut. Nato ga odcedimo, ga olupimo in pretlačimo. Krompir damo na delovno površino in dodamo presejano moko. V sredini naredimo vdolbino in vanjo damo jajce in dodaten beljak ter s pomočjo vilic vmešamo jajce. Nato dodamo še sol, poper, muškatni oreh in nariban parmezan. Sestavine gladko zamesimo in zmes nato pustimo počivati 15-20 minut v hladilniku, po možnosti zavito v prozorno folijo. Zatem vzamemo zmes iz hladilnika in oblikujemo valje, ki jih bomo nato narezali na koščke. Njoke nato pomokamo in skuhamo v slanem kropu. Za pripravo omake sesekljamo orehe in jih kuhamo v ponvi na oljčnem olju skupaj z grana sirom in smetano.

Hotel&Restaurant

Križman

Monrupino / Repentabor (TS)

Repen 76

Tel. +39 040 327115 / Fax +39 040 327370

www.hotelkrizman.eu

info@hotelkrizman.eu

Chiuso: lunedì a pranzo, martedì

Zaprto ob ponedeljkih za kosilo in torkih



.....

Classe e innovazione nel centenario ristorante a conduzione familiare. 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. Lahko tudi prenočite v očarljivi vasi Kraške hiše s kamnito streho in etnografskim muzejem.

.....

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Paninetti al latte con nocciole

Minestra di zucca
con gnocco di ricotta e santoreggia,
polenta soffiata e polvere di caffè

Fagottini di patate ripieni di prosciutto
su crema di verze

Guancia di maiale al forno
con verdure scottate

C'era una volta lo strudel

Mlečni kruhki z lešniki

*Bučna mineštra
s cmokom iz skute in šetraja,
ocvrto polento in kavnim prahom*

*Krompirjevi žepki, nadevani s pršutom,
na ohrovtovi kremi*

*Pečena svinjska ličnica
s praženo zelenjavo*

Nekoč je bil štrudelj

40,00 € (inclusi 4 vini, abbinati ad ogni piatto / vključno s 4 vini v kombinaciji s hodi)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Fagottini di patate ripieni di prosciutto su crema di verze

Ingredienti
per 4 persone

4 patate abbastanza grosse, 250 g di farina,
sale, pepe, 100 g di prosciutto crudo,
1 verza, burro, aglio, salvia

Preparazione del piatto

Lessate le patate, pelatele e schiacciatele. Aggiungete la farina e un pizzico di sale e lavorate l'impasto con le mani fino ad ottenere un panetto omogeneo. Dividete l'impasto in più pezzi, quindi con le mani formate, su un piano lavoro infarinato, dei cilindri dal diametro di 3 cm. Con un coltello tagliate gli gnocchi per una lunghezza di 3 cm e fate una fossetta al centro. Tagliate a cubetti il prosciutto ed utilizzatelo per farcire gli gnocchi. Richiudeteli chiudendo bene i bordi. Per il condimento pulite e bollite le foglie di verza. Fatele raffreddare in acqua e ghiaccio, poi scolatele bene. Passatele al frullatore. Scaldare la crema di verza in padella con una noce di burro ed uno spicchio d'aglio e delle foglie di salvia. Correggete a piacere di sale e pepe. Trasferite i fagottini in abbondante acqua bollente salata e sollevateli appena saliranno a galla. Impiattate la crema di verze ed adagiateci i fagottini. Guarnite con pezzetti di prosciutto crudo essiccato in forno a 70°.

Krompirjevi žepki, nadevani s pršutom, na ohrovtovi kremi

Sestavine
za 4 osebe

4 veliki krompirji, 250 g moke,
sol, poper, 100 g pršuta,
1 ohrovt, maslo, česen, žajbelj

Postopek

Kuhan krompir olupimo in pretlačimo. Dodamo moko ter malo soli. Z rokami dobro zgnemo, da dobimo homogeno maso. Razdelimo maso na več delov ter oblikujemo 3 cm široke valje. Na sredini valjev oblikujemo vdolbino. Z narezanim pršutom nadevamo krompirjeve valje. Žepke nato dobro zapremo. Ohrovtove liste operemo in skuhamo. Ohladimo jih v vodi in ledu ter jih dobro odcedimo. Z električnim mešalnikom jih na drobno zmiksamo. Segrejemo ohrovtovo kremo z maslom, strokom česna ter listi žajblja. Po okusu dodajmo sol in poper. Žepke nato kuhamo v slanim kropu ter jih odstranimo, ko pridejo na površje. Na krožniku namažemo ohrovtovo kremo ter nanjo položimo žepke. Nanje posujemo še koščke pršuta, ki smo jih posušili v pečici pri 70-ih stopinjah.

Trattoria - Gostilna

Guštin

Sgonico / Zgonik 3/a (TS)

Tel. / Fax +39 040 229123

www.gustintrattoria.com

info@gustintrattoria.com

Chiuso:

lunedì e martedì sera, mercoledì tutto il giorno

Zaprto

ob ponedeljkih in ob torkih zvečer, ob sredah ves dan



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 iz preprostega pričarajo plemenito. Nedaleč od botaničnega vrta Carsiana in občinske vinoteke, mama Lidja še vedno razkriva svoje skrivnosti hčerkama Paoli in Tamari.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Kaiserfleisch
con scaglie di cren e mela

Gnocchi di susine

Cinghiale arrosto
in crosta di prosciutto crudo
e patate in tecia

Torta alla ricotta
con frutta autunnale

Grappa

*Kaiserfleisch
s hrenom in jabolkom*

Slivovi njoki

*Pečeno merjaščevo meso
v pršutovi skorjici
in krompir v kozici*

*Skutina torta
z jesenskim sadjem*

Žganje

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

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Cinghiale arrosto in crosta di prosciutto crudo e patate in tecia

Ingredienti

Patate in tecia
1 kg di patate bollite
mezza cipolla
50 g di pancetta
olio, strutto a piacere

Per il cinghiale

mezzo carré di cinghiale senza osso
1 cipolla, 1 carota, 1 etto di prosciutto crudo,
1 rametto di rosmarino, un po' d'olio, sale

Pečeno merjaščevo meso v pršutovi skorjici in krompir v kozici

Sestavine

Krompir v kozici
1 kg kuhanega krompirja
pol čebule
50 g pancete
olje, svinjska mast po okusu

Za merjaščevo meso

pol merjaščeve zarebrnice brez kosti
1 čebula, 1 kos korenja, 100 g pršuta
1 vejica rožmarina, malo olja, sol

Preparazione del piatto

Rosolate la cipolla e la pancetta in una pentola bassa. Aggiungete le patate bollite tagliate a rondelle, regolate di sale e amalgamate bene.

In una casseruola fate dorare la carne con la cipolla e la carota per qualche minuto. Togliete quindi la carne dalla casseruola, avvolgetela nel prosciutto crudo e aggiungete il rosmarino. Infornate a 180 gradi per 20 minuti. Togliete la carne dal forno, affettatela e servitela con le patate in tecia.

Postopek

Prepražimo čebulo in panceto v nizki kozici, nato dodamo kuhan krompir, narezan na kolobarčke. Dodamo še sol in sestavine dobro premešamo.

V kozici nekaj minut pražimo merjaščevo meso s čebulo in korenjem. Nato iz kozice vzamemo meso, ga zavijemo s pršutom in dodamo rožmarin ter položimo na pekač. Meso pečemo 20 minut pri 180 stopinjah. Ko je meso pečeno, ga narežemo na rezine in ga postrežemo s krompirjem v kozici.



Omaggio a Maria Teresa d'Austria
L'inaugurazione della mostra a cura dell' Associazione Alpen Adria si terrà
giovedì 19 ottobre alle ore 17.00.

Poklon avstrijski cesarici Mariji Tereziji
Otvoritev razstave v organizaciji Društva Alpen Adria
bo v četrtek, 19. oktobra, ob 17.00.

Trattoria - Gostilna

La lampara

Santa Croce / Križ 144 (TS)

Tel. / Fax +39 040 220352

www.la-lampara.net

trattorialalampara@tiscali.it

Chiuso: giovedì

Zaprto ob četrtnih



.....

Dove il sapiente animo costiero serve
prelibati piatti di pesce.

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

.....

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Sgombro su insalata di crauti

Minestra d'orzo

Seppie in umido
con gnocchi di pane

Pesce in zuppa nera

Mele cotte

Škumb'r (skuša) na kislem zelju

Ječmenova kaša

*Sipe v omaki
s kruhovimi njoki*

Riba v črni juhi

Kuhana jabolka

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

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Pesce in zuppa nera Riba v črni juhi **Fisch in schwarzer Brühe**

Ingredienti per 4 persone

1 pesce di ca. 1,5 kg,
sale, pepe, 100 g di carote,
100 g di cipolle, 1 sedano,
aceto, birra scura, succo di limone,
uva sultanina, mandorle,
pistacchi, erbe aromatiche

Sestavine za 4 osebe

1 riba za približno 1,5 kg,
sol, poper, 100 g korenja,
100 g čebule, 1 zelena,
kis, temno pivo, limonin sok,
rozine, mandlji,
pistacije, zelišča

Preparazione del piatto

Pulite il pesce e sfilettatelo o tagliatelo in tranci. Fate marinare il pesce con sale, pepe, carote, sedano, cipolla, succo di limone e acqua per circa 30 minuti. In un tegame unto di burro deponete i filetti o tranci, fateli rosolare, dopodiché aggiungere l'uva sultanina, le mandorle e le erbe aromatiche. Bagnate con la birra e ponete in forno per circa 20 minuti a 200°. Servite il pesce con un po' di mandorle e pistacchi.

Postopek

Očiščeno ribo zrežemo na kose. Te postavimo v posodo za mariniranje in dodamo sol, poper, korenje, čebulo, zeleno, kis, limonin sok, rozine in vodo ter mariniramo približno 30 minut. Z maslom namažemo ponev in vanjo postavimo marinirane kose ribe, jih malo popražimo ter dodamo mandlje, zelišča in zalijemo s temnim pivom. Ribo nato postavimo v pečico za približno 20 minut. Postrežemo z mandlji in pistacijami.



Trattoria - Gostilna

Sardoč

Duino Aurisina / Devin Nabrežina (TS)

Prečenico / 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.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Prosciutto del Carso tagliato a mano
e pane casereccio caldo

Speck d'anatra con kren e lamponi
su letto di misticanza condita con miele e noci

Knödel con erba cipollina,
burro fuso e ricotta affumicata del Carso

Ravioli con farina al kamut ripieni di zucca
con burro speziato al caffè e scaglie di Jamar

Fagiano alla griglia marinato nella menta
e coriandolo con salsa alle mele e bulgur

Strudel di mele con salsa alla vaniglia
profumata alla cannella

*Ročno rezan kraški pršut
s toplim domačim kruhom*

*Račji speck s hrenom in malinami
na mešani solati s prelivom iz medu in orehov*

*Knedli z drobnjakom in maslom
ter dimljeno kraško skuto*

*Ravioli iz kamutove moke, polnjeni z bučo,
postreženi s prelivom iz masla
s priokusom kave ter sirom Jamarjem*

*Fazan na žaru, mariniran v meti in koriandru,
postrežen z jabolčno omako in bulgurjem*

*Jabolčni zavitek in vaniljev preliv
s ščepcem cimeta*

38,00 € (incluso il vino di Andrej e il pane di Silva / vključno z Andrejevim vinom in Silvinim kruhom)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

**Speck d'anatra con kren e lamponi
su letto di misticanza
condita con miele e noci**

***Račji speck s hrenom in malinami
na mešani solati
s prelivom iz medu in orehov***

Ingredienti

Sestavine

Misticanza, aceto di lamponi,
miele, noci, olio d'oliva,
speck d'anatra, lamponi, kren,
buccia d'arancia e di limone

*Mešanica trav in solat, malinov kis,
med, orehi, oljčno olje,
račji speck, maline, hren,
pomarančna in limonina lupina*

Preparazione del piatto

Postopek

Pulite la misticanza e mettetela in un recipiente. Preparate una vinaigrette di aceto di lamponi, miele e olio d'oliva del Carso e condite la misticanza. Aggiungetevi le noci spezzettate grossolanamente. Affettate lo speck d'anatra e adagiatelo sulla misticanza. Disponete i lamponi tagliati a metà sullo speck e aggiungete il kren grattugiato. Decorate il piatto con le bucce d'arancia e limone.

Operemo mešanico trav in solat in jih damo v skledo. Pripravimo vinaigrette z malinovim kisom, medom in kraškimi oljčnimi oljem ter zabelimo solato. Dodamo grobo sesekljan orehe. Narežemo račji speck in rezine položimo na solato. Na speck nato položimo na polovico narezane maline in naribamo hren. Krožnik okrasimo z limonino in pomarančno lupino.



Trattoria - Gostilna

Lokanda Devetak



Savogna d'Isonzo / Sovodnje ob Soči (GO)

San Michele del Carso / Vrh sv. Mihaela / Brežiči 22
Tel. +39 0481 882488 / Fax +39 0481 882967
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 četrtrkih

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.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Lingua di vitello,
crema di patate alla senape
e sedano in agrodolce

Pressknödel nel brodo di pollastra,
la sua carne e "sale etnico"

Coppa di maialino con cotenna,
dadolata di pancetta, salsa di mele
e crauti marinati al kümmel

Kremschnitte e caffè

Caffè e grappa tipica

*Telečji jezik,
krompirjeva krema z gorčico
in sladko kisle zelene*

*Pressknödel v kokošji juhi,
kokošje meso in "etnična sol"*

*Svinjski vrat s kožo,
panceta v kockah, jabolčni preliv
in zelje, marinirano s kumino*

Kremšnita in kava

Kava in tipično žganje

38,00 € (bevande escluse / brez pijače)

50,00 € (con 3 calici di vino abbinati / vključno s 3 kozarci vina)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Pressknödel

Ingredienti
per circa 8 canederli

100 ml di latte,
150 g di pane bianco raffermo,
tagliato a dadini, 2 uova,
1 cucchiaino di farina,
100 g di formaggio latteria Tabor,
sale, un po' di burro per friggere

Pressknödel

Sestavine
za približno 8 knedlov

100 ml mleka,
150 g suhega belega kruha,
narezanega na kocke, 2 jajci,
1 žlica moka,
100 g sira Tabor,
sol, malo masla za cvrtje

Preparazione del piatto

Mescolate in una terrina il pane con il formaggio grattugiato e la farina. Sbattete le uova, il latte e il sale e aggiungete il miscuglio al pane. Lavorate bene l'impasto e lasciate riposare per qualche minuto. Formate dei canederli con le mani bagnate e schiacciateli a forma di panetti. Metteteli in una padella con poco burro bollente e fate abbrustolire sui due lati. Preparate un classico brodo con una pollastra giovane. Cuocete i Pressknödel 10 minuti nel brodo e serviteli accompagnati con la carne di pollastra.

Postopek

V skledi zmešamo kruh, nariban sir in moko. Posebej stepemo jajci, mleko in sol ter sestavine zlijemo v skledo s kruhom. Zmes dobro premešamo in nato pustimo počivati nekaj minut. Z mokrimi rokami oblikujemo knedle in jih rahlo pritisnemo, da dobimo obliko hlebcev. Knedle postavimo v ponev in jih popražimo na maslu na obeh straneh. Pripravimo klasično juho z mlado kokošjo. Knedle kuhamo 10 minut v juhi in postrežemo jih s kokošjim mesom



La tradizionale serata carsica si terrà venerdì 20 ottobre alle ore 20.00 solo su prenotazione.

Tradicionalni kraški večer bo v petek, 20. oktobra, ob 20.00, samo z rezervacijo.



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, le putizze, il pane alle noci e ai ciccioli, i saporiti dolci triestini e mitteleuropei, il caffè e il cioccolato.



Dober kot kruh...

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

Pekarne in slaščičarne Okusov Krasa ponujajo tudi letos kruh iz domače moke, mlete na mlinški kamen, ter potice, kruh z orehi in ocvirki, mamljive tržaške in srednjeevropske sladice ter posebne vrste kave in čokolade.

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 a pietra, pane di zucca, ai ciccioli. Si possono trovare 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, mlete na mlinjski kamen, kruh iz buče, kruh z ocvirki ter tičke in belo potico.



Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Cubetti alle noci

Orehove kocke

Ingredienti

Sestavine

Pastafrolla
1500 g di farina
1000 g di burro
500 g di zucchero
2 uova, vaniglia

Sladko krhko testo
1500 g moke
1000 g masla
500 g sladkorja
2 jajci, vanilja

Per il ripieno
1500 g di zucchero
1500 g noci tritate
300 g di pangrattato dolce
buccia grattugiata di due limoni
 $\frac{3}{4}$ l d'acqua, rum a piacere

Nadev
1500 g sladkorja
1500 g zmletih orehov
300 g sladkih drobtin
naribana lupinica dveh limon
 $\frac{3}{4}$ l vode, rum po želji

Preparazione

Postopek

Lavorate tutti gli ingredienti per la pastafrolla e stendeteli fino a formare due strati da 40cm x 60cm, alti $\frac{1}{2}$ cm. Cuocete al forno entrambi gli strati come fossero biscotti. Mescolate e cuocete tutti gli ingredienti per il ripieno fino a farli addensare, dopodiché spalmate uniformemente il composto su uno strato di pastafrolla e ricopritelo con l'altro strato. Riponete in frigorifero per far raffreddare il ripieno, quindi tagliate gli strati fino a ottenere dei cubetti. Con la marmellata potete incollare metà gheriglio di noce su ogni cubetto per poi cospargerli di zucchero a velo.

Vse sestavine za krhko testo zamesimo in razvaljamo v dva sloja velikosti 40cm x 60cm za $\frac{1}{2}$ cm višine ter ju spečemo kot piškote. Vse sestavine za nadev kuhamo, dokler se ne zgostijo. Zmes enakomerno namažemo na en sloj iz krhkega testa ter jo pokrijemo z drugim. Sloja položimo v hladilnik, da se nadev ohladi, zatem ju zrežemo na enako tanke rezine, nato še na kocke. Na vsako kocko lahko z marmelado zalepimo polovico orehovega jedrca. Kocke nato posipamo s sladkorjem v prahu.

Bukavec

Prosecco / Prosek (TS) 160

Tel. +39 040 225220 / Fax +39 040 251068

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 e kranzetti alle noci.

V središču Proseka Pavel in Nataša z nasmehom zadovoljita vse okuse. Pekarna ponuja domači kruh že od 20. let minulega stoletja, najprej z nazivom Gorjup, potem Malalan in od konca 80. let kot Bukavec. Zato jo obiskujejo mnogi ljubitelji dobrega kruha, med temi je stalna stranka tudi pisatelj Boris Pahor.

Naravno kvašen domač kruh s polnozrnatu moko, mleto na mlinški 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 in orehovi krancji.



Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Kranzetti alle noci

Orehovi krancji

Ingredienti

Sestavine

Pasta frolla
300 g di farina
200 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo, un pizzico di sale

Krhko testo
300 g moka
200 g masla
100 g sladkorja
1 jajce, ščepec soli

Per il ripieno
200 g di marmellata di albicocche
200 g di noci tritate
100 g di noci sgusciate
cannella, 100 g di zucchero a velo

Nadev
200 g marelične marmelade
200 g mletih orehov
100 g olupljenih orehov
cimet, 100 g sladkorja v prahu

Preparazione

Postopek

Preparate la pasta frolla e la pasta sfoglia con le dosi indicate e lasciate riposare per qualche ora oppure acquistate la sfoglia già pronta. Stendete la pasta frolla sul piano di lavoro col mattarello e formate un rettangolo. Spalmate sopra uniformemente la marmellata, cospargete con le noci macinate e un pizzico di cannella. Aggiungete anche qualche pezzettino di noce tagliata grossolanamente. Stendete finemente la pasta sfoglia e adagiatela sopra la marmellata e le noci. Tagliate in verticale il tutto a strisce larghe circa 2 cm e in orizzontale di circa 5 o 6 cm. Otterrete delle forme rettangolari che andranno una a una attorcigliate manualmente. Stendete i kranzetti sulla teglia ricoperta con la carta da forno e cuocete in forno a 200 gradi per 30 minuti. Raffreddati i dolcetti, cospargeteli con lo zucchero a velo.

Pripravimo krhko in listnato testo z navedenimi sestavinami in pustimo, da nekaj ur počivata, ali nabavimo že pripravljeno zamrznjeno testo. Krhko testo razvaljamo v obliki pravokotnika. Na testo enakomerno namažemo marmelado ter posipamo z mletimi orehi in ščepcem cimeta. Dodamo tudi nekaj na grobo sesekljanih orehov. Nato razvaljamo še listnato testo v enaki obliki in pokrijemo krhko testo z marmelado in orehi. Testo zrežemo na rezine, široke približno 2 cm in dolge 5 do 6 cm. Naše krancje ročno zavijemo, po možnosti dvakrat, in jih položimo na pekač, prekrit s papirjem za peko. Krancje pečemo približno pol ure pri 200 stopinjah. Ko se ohladijo, jih posujemo s sladkorjem v prahu.

Ota

Bagnoli della Rosandra / Boljunec 66 (TS)

Tel. +39 040 228253

www.ota.it

info@ota.it

Il panificio pasticceria Ota, a conduzione familiare da diverse generazioni, offre un'ampia scelta di pane e dolci della tradizione, oltre a raffinati pasticcini e praline di cioccolato di propria produzione. Il panificio ha da poco ampliato l'offerta con l'angolo bar e gelateria. Per i suoi gelati artigianali predilige prodotti locali e di stagione.

Pekarna in slaščičarna, ki je že več generacij v lasti družine Ota, nudi bogat izbor kruha in tradicionalnih slaščic, poleg prefinjenega slaščičarskega peciva in čokoladnih pralinejev. Pred kratkim so razširili ponudbo z barom in sladoledarno. Pri pripravi domačega sladoleda uporabljajo pretežno lokalne in sezone pridelke.



Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Torta Dobos

Torta Dobos

Ingredienti

Sestavine

Impasto

100 g di zucchero

5 uova

80 g di farina

Testo

100 g *sladkorja*

5 *jajc*

80 g *moke*

Per la crema

5 uova

210 g di zucchero

210 g di cioccolata

¼ di un baccello di vaniglia

210 g di burro

3 cucchiaini di zucchero per la glassa

Nadev

5 *jajc*

210 g *sladkorja*

210 g *čokolade*

¼ *vaniljevega stroka*

210 g *masla*

3 *polne žlice sladkorja za glazuro*

Preparazione

Postopek

Mescolate per mezz'ora 100 g di zucchero con 5 tuorli, dopodiché aggiungete la ferma neve di 5 chiare e 80 g di farina. Poi cuocete il composto al forno, diviso in 8 porzioni che devono formare altrettanti cerchi da torta. Fatto ciò, in una terrina, tenuta sopra il vapore d'acqua bollente, sbattete 5 uova, 210 g di zucchero, 210 g di cioccolata e un quarto d'un baccello di vaniglia, pestato con lo zucchero, fino ad ottenere una densa schiuma, seguitando a sbattere mentre il composto si raffredda.

Quando la massa è ancora calda, mescolatevi 210 g di burro. Dopodiché fate raffreddare la crema e stendetela sulle 7 sfoglie poggiandovi al di sopra l'ottava.

A questo punto fate fondere 3 cucchiaini colmi di zucchero e quando è caramellato stendetelo con la lama d'un coltello riscaldata, a mo' di vernice sulla torta.

Pol ure mešamo 100 g sladkorja s 5 rumenjaki, nato dodamo čvrsti sneg 5 beljakov in 80 g moke. Zmes razdelimo na 8 delov, iz katerih oblikujemo okrogle sloje in jih spečemo. Zatem stepamo v skledi nad vrelo vodo 5 jajc, 210 g sladkorja, 210 g čokolade in četrt vaniljevega stroka, ki smo ga prej zdobili s sladkorjem, dokler ne dobimo goste pene. Zmes naprej mešamo, da se ohladi, in dokler je še vroča, dodamo 210 g masla.

Ohlajeno kremo nato namažemo na 7 biskvitnih slojev in na vrh postavimo osmega. Karameliziramo 3 polne žlice sladkorja in ga z vročim nožem namažemo na torto, da je videti kot lak.

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 altre bontà per l'«**Angolo del prodotto tipico**», allestito 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 razpolago **darilni paketi Okusov Krasa**, v katerih lahko najdete tipične kraške proizvode. Ti bodo na voljo med prireditvijo in pozneje.*



Negozio - Trgovina

sapori del carso
okusi krasa

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 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 sezoneke dobrote.

◆ **Trieste / Trst (TS)**

Largo Piave 3
Tel. +39 040 360146
cmarchesich@yahoo.it

Caffè / Kavarna

Vatta

Il Caffè Vatta è aperto tutti i giorni con servizio continuo di caffetteria, pasticceria fresca, gelateria artigianale, pranzi veloci, aperitivi, cocktail e prodotti tipici del territorio carsico.



Kavarna Vatta je odprta vsak dan in nudi sveže pecivo, domači sladoled, hitra kosila, aperitive, koktajle in tipične kraške proizvode.

◆ Opicina / Opčine (TS)

Via Nazionale / Narodna ulica 38
Tel. +39 040215313
donatlaura@gmail.com



Caffè / Kavarna

Bar X

I fratelli Franco e Paolo Grabar hanno recentemente inaugurato il nuovo "caffè ristoro", rendendolo accattivante e funzionale e ampliando l'offerta enogastronomica con i ben noti vini locali, i nuovi piatti e gli stuzzichini di qualità, preparati nella nuova cucina.



Brata Franco in Paolo Grabar sta temeljito prenovila "gostinsko kavarno" v eleganten in funkcionalen prostor. Razširila sta enogastronomsko ponudbo z znanimi krajevnimi vini, prigrizki in kosili, ki jih nudi nova kuhinja.

◆ Trieste / Trst (TS)

Via / Ul. Coroneo 11
Tel. +39 04063466
donatlaura@gmail.com





Valore al sapore... Vrednost okusov...

Associazione viticoltori Carso
Društvo vinogradnikov Kras
asscarsokras@libero.it

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

Moisir - Comitato promotore per la valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari dell'altipiano carsico - Provincia di Trieste
Moisir - 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

Coldiretti Trieste
Zveza neposrednih pridelovalcev Trst
www.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 tutti 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, iz katerih črpajo obrtniki umetniki surovine in navdih za svoje izdelke. Njihove delavnice in omenjeni kraji so vredni obiska in globljega spoznanja.

Paolo Hrovatin, Scultore / Kipar

Sgonico / Zgonik (TS), Borgo Grotta Gigante / Briščiki 9/A
Tel./Fax. +39 040 327077 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.kaisermarmi.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 malalan.office@libero.it



Piacevolmente Carso

escursioni “Natura e gastronomia”

Escursioni natural-gastronomiche con le guide di “Curiosi di natura”, per scoprire l'ambiente e l'ecologia del Carso, e come questi influenzano i prodotti tipici e la gastronomia locale. Dopo le gite possibilità di degustare i menù dei Sapori del Carso nelle “gostilne” convenzionate.

Itinerari adatti anche a persone poco allenate.

QUANDO:

le domeniche 15, 22, 29 ottobre e 5 novembre (ore 9.30-13).

Domenica 15/10 (ore 9.30-13) “Le grotte e i fenomeni carsici”

Dal borgo vecchio di Aurisina al castelliere di Slivia passando tra querceti, radure con scorci sul golfo, in una zona ricca di interessanti fenomeni carsici: grotte, campi solcati e doline.

Ritrovo: ore 9.10, piazza di Aurisina (chiesa di San Rocco). Bus n. 44.

Domenica 22/10 (ore 9.30-13) “Il Monte Brestovec”

Escursione naturalistica sui luoghi della Grande Guerra, fino alle trincee e gallerie sulla cima del monte. Con letture a tema storico. Ritrovo: ore 9.10 davanti alla trattoria di Devetachi, Strada del Vallone, Statale 55 (Doberdò del Lago).

Domenica 29/10 (ore 9.30-13) “Da Opicina al Monte Grisa”

Tra natura e storia su una delle passeggiate più note e amate, con una vista spettacolare su Trieste e il mare. Con letture a tema. Ritrovo: ore 9.10, Obelisco di Opicina (parcheggio più avanti, al quadrivio). Bus n. 2 e 4.

Domenica 5/11 (ore 9.30-13) “Percedol e dintorni”

Visita a una delle doline più profonde e caratteristiche del Carso; segue escursione ai campi solcati tra Opicina e Monrupino.

Ritrovo: ore 9.10, spiazzo all'ingresso della dolina di Percedol, Strada Provinciale n. 9 (Via di Monrupino). Bus n. 42.

Quota di partecipazione:

7,00 euro interi; 5,00 i minori di 14 anni; gratis i minori di 6 anni.

Per ragioni organizzative è richiesta la prenotazione.

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

www.piacevolmentecarso.it

INFO e prenotazioni:

www.curiosidinatura.it / curiosidinatura@gmail.com

cell. +39 340 5569374

Prijetno na Krasu

Izleti skozi naravo in kulinariko

Naravoslovno-kulinarični izleti z vodiči »Curiosi di natura - radovedni po naravi« za odkrivanje kraškega okolja in ekologije in kako slednja vplivata na tipične pridelke in lokalno kulinariko. Ob koncu izleta je predvidena degustacija menijev Okusi Krasa v sodelujočih gostilnah.

Poti so primerne tudi za neizkušene osebe.

KDAJ:

ob nedeljah, 15., 22., 29. oktobra, in 5. novembra (urnik 9.30-13.00).

Nedelja 15.10. (9.30 – 13.00) **“Jame in kraški pojavi”**

Iz vaškega središča Nabrežine do gradišča v Slivnem. Pot se vije med hrasti in jasami s pogledom na morje v območju s številnimi zanimivimi kraškimi pojavi, kot so jame, škrapljišča in doline.

Zbirališče: ob 9.10, trg v Nabrežini (cerkev sv. Roka). Avtobus št. 44.

Nedelja 22.10. (09.30 – 13.00) **“Grič Brestovec”**

Ekскурzija na temo Prve svetovne vojne z ogledom strelskih jarkov in tunelov na vrhu griča ter poslušanjem odlomkov iz zgodovinskih del.

Zbirališče: ob 9.10 pred gostilno v Devetakih, cesta po Dolu, SS 55 (Doberdob).

Nedelja 29.10. (09.30 – 13.00) **“Od Opčin do Vejne”**

Sprehod med naravo in zgodovino po eni izmed najbolj priljubljenih kraških poti z očarljivim pogledom na Trst in morje. Obiskovalci bodo med izletom tudi poslušali izbrana dela.

Zbirališče: ob 9.10, Obelisk pri Opčinah (parkirišče pri krožišču). Avtobus št. 2 in 4.

Nedelja 5.11. (ob 09.30 – 13.00) **“Perčedol in okolica”**

Ogled ene najglobljih in najznačilnejših kraških dolin in škrapljišč med Opčinami in Repentabrom.

Zbirališče: ob 9.10, pred vhodom v dolino Perčedol, cesta SP9. Avtobus št. 42.

CENA:

7,00 EUR za odrasle; 5,00 EUR za mlajše od 14 let; za mlajše od 6 let brezplačno.

Iz organizacijskih razlogov je potrebna rezervacija.

Izleti za skupine so na voljo tudi ob drugih datumih po predhodni rezervaciji:

www.piacevolmentecarso.it

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, Darko Malalan, Paolo Hrovatin.

DESIGN: SintesiHub TS

STAMPA/TISK: Grafica Goriziana



Sapiori del Carso è un marchio registrato di proprietà di SDGZ-URES.
Okusi Krasa je zaščitená blagovna znamka v lasti SDGZ-URES.

Sapori del Carso 2017

Okusi Krasa 2017

Dal 14 ottobre al 5 novembre 2017
(e anche dopo su prenotazione)

Od 14. oktobra do 5. novembra 2017
(z rezervacijo tudi pozneje)



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:

