

# Grahnit, Geisha in Sladki Muškat 2008 so zmagovalci strokovnih natečajev Sladke Istre 2017

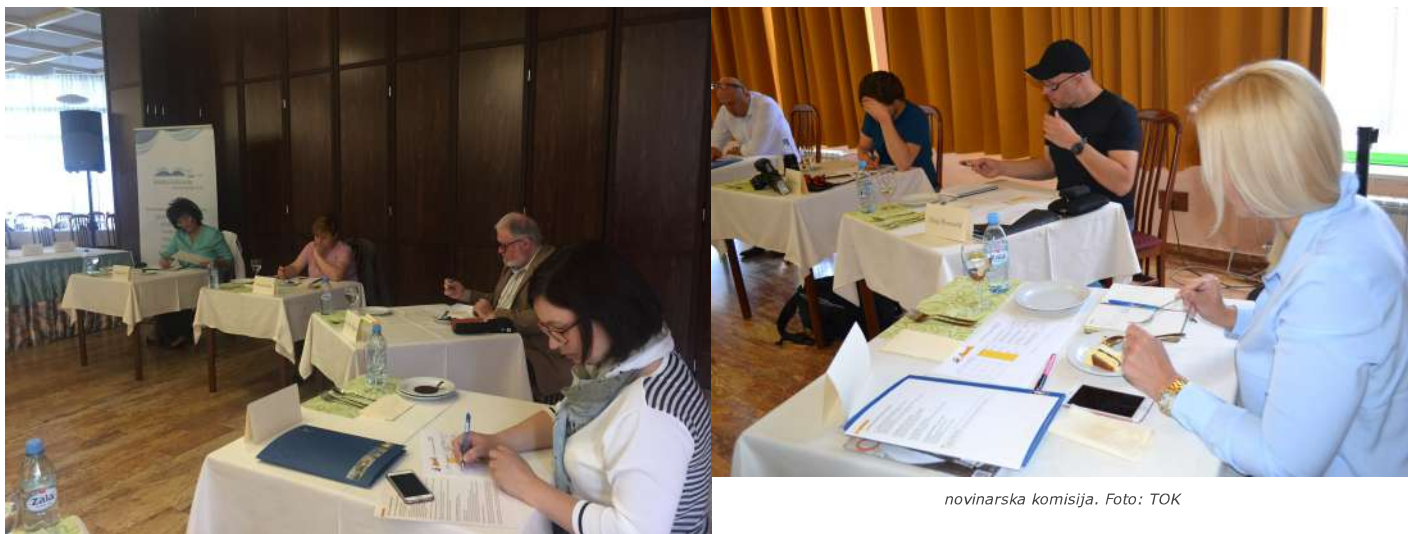
od UR - 12. 6. 2017



**Minuli konec tedna so izbrali zmagovalce strokovnih natečajev za Najizvirnejšo sladico Istre 2017, Naj torto Sladke Istre 2017 in Muškat Sladke Istre 2017.**

**Letošnje sladice in torte**, ki so prispele na strokovne natečaje Sladke Istre 2017, so za razliko od minulih let, ko se je natečaje izvajalo septembra, **bogatili okusi breskev, bezga, melise in celo graha**, s čimer so **sodelujoči na natečajih izpolnili želje in pričakovanja** organizatorjev **po uporabi drugačnih sezonskih sestavin**.

**Strokovna komisija in komisija**, ki so jo sestavljali predstavniki novinarjev, sta **minuli četrtek ocenjevali torte in sladice**, ki so sodelovale na strokovnem natečaju za **Naj torto Sladke Istre 2017 in Najizvirnejšo sladico Istre 2017**.



novinarska komisija. Foto: TOK

Strokovna komisija in ...

Strokovna komisija, ki so jo sestavljali etnolog in pisec številnih knjig o gastronomiji in kulturni dediščini Slovenije **prof. dr. Janez Bogataj**, Chef iz gostilne Mahorčič **Ksenija Krajšek Mahorčič**, slaščičarska mojstrica, nekdanja članica slovenske kuharske reprezentance in avtorica več knjig **Alenka Kodele** in slaščičarska mojstrica ter lastnica slaščičarne Villa Soši v Umagu in dobitnica številnih mednarodnih slaščičarskih nagrad **Dragica Lukin**, je med prijavljenimi sladicami **naziv »Najizvirnejša sladica Istre 2017« podelila sladici Grahnit**, ki so jo **pripravili v Gostilni Tomi**. Slednja je bila **izbrana tudi za Najizvirnejšo sladico Istre 2017** po izboru novinarjev. **Srebrno odličje** je prejel **Admiral d.o.o.** za sladico **Amaretto Rosso**, **bronasto odličje** pa **Čokoladnica Tramontana** za **Pralino z bezgom in malvazijo**



Med tortami je strokovna komisija **naziv »Naj torta Sladke Istre 2017«** podelila **torti Geisha, ki so jo pripravili v Fetiche Patisserie**, tudi **srebrno odličje** je šlo v roke **Fetiche Patisserie**, in **sicer za torto z imenom Limona**, medtem ko je **bronasto odličje** prejela **koprška Čokoladnica Da Ponte za torto Sočna breskev**. Naj torta Sladke Istre 2017 **po izboru novinarjev** (komisijo so sestavljali Sašo Dravinec iz Primorskih novic, družabni novinar Alojz Petrovčič iz Adria Media, Maruša Jurc iz portala Okusno.je, Jaka Ivančič iz Radia Capris in Barbara Repovš iz italijanske kulinarčne revije in istoimenskega portala Quantobasta) pa **je postala torta Limona** iz Fetiche Patisserie.



V petek pa je **strokovna komisija, ki so jo sestavljali priznani sommelierji in vinski poznavalci** Tamara Rusjan, Darko Cerkvnik, Majda Brdnik, Liliana Savioli in Barbara Repovš, **naziv »Muškat Sladke Istre 2017«** podelila **Sladkemu muškatu 2008**, ki so ga pridelali na **Kmetiji Mahnič, zlati odličji** sta prejela **Sladki muškat, 2016 iz vinske kleti Vinakoper** in **Rumeni muškat, 2016 iz kleti Vinales**, poleg tega pa so podelili še 6 srebrnih in eno bronasto odličje ter eno zahvalo za sodelovanje.

Zmagovalne torte, sladice in sladka vina bo **občinstvo seveda lahko poskusilo na prireditvi Sladka Istra, ki bo v Koprju 23. in 24. septembra.**