

JULIJA IN AVGUSTA NA VEČERJO 3 DEŽEL



Ob že uveljavljeni Kulinarčni poti, ki povezuje pet lokalnih gostinsko turističnih ponudnikov v središču Kranjske Gore, in nedavnem Kulinarčnem festivalu z večerjo 3 šefov, so v največjem kranjskogorskem hotelirju, družbi Hit Alpinea, uresničili izvirno idejo in združili okuse treh dežel. Bližina tromeje med Slovenijo, Italijo in Avstrijo je namreč idealna za hiter in privlačen skok med tremi destinacijami,

ki predstavljajo ključni element kulinarčnega doživetja »Večerja 3 dežel.« Za okušanje lokalnega, domačega in značilnega za to regijo ob sredah zvečer poskrbijo na treh postojankah: Ramada Hotel & Suites v Kranjski Gori (SLO), Alte Hütte v Trbižu (ITA) in Wallnerwirt v Podkloštru (AUT). Udeleženci kulinarčnega popotovanja se ob 18. uri zberejo in spoznajo na terasi hotela Ramada Hotel & Suites v Kranjski Gori. Za dobrodošlico jim postrežejo domač limonin aperitiv, nato se skupaj podajo z organiziranim in udobnim prevozom na pot. Spremlja jih izkušen lokalni turistični vodnik, ki jim med vožnjo predstavi zanimivosti krajev. Po približno 20 minutah kulinarčni raziskovalci prispejo v (Tarvisio), kjer jih gostoljubno sprejmejo v restavraciji Alte Hütte (Vecchia Baita). V leseni hiški družinsko gostinsko zgodbo pišeta Roberto del Negro in njegova žena, Avstrijka Paula Putze. Pristna domačnost se kmalu preslika na krožnik. Na naslednji destinaciji, v Podkloštru (Arnoldstein), goste pričaka gospodarica Karin Wallner, ki restavracijo Wallnerwirt vodi že 35 let in je tudi strastna lovka. Gostom postreže Trbiški tris. Po dobrih treh urah izleta se gostje vrnejo na domači teren, kjer jih na terasi Ramada Hotel & Suites Kranjska Gora že čaka sladko presenečenje - potička v vaniljevi »župci«. Vas je zamikala izkušnja razgibanega kulinarčnega izleta po poti brezmejnih okusov? V juliju in avgustu se bo odvijal ob sredah, s pričetkom ob 18. uri, zbirno mesto je Ramada, Hotel & Suites v Kranjski Gori (informacije aljosa.sodja@hit-alpine.si, www.hit-alpine.si). Za dogodiščino boste odšteli 39 evrov na osebo.

arhiv Hit Alpinea



9. MEDNARODNI FESTIVAL SLADIC IN SLADKIH IZDELKOV



23. & 24. 9. 2017
9:00 - 19:00

KOPER



SODELUJTE NA OSREDNJEM SLOVENSLEM FESTIVALU SLADIC IN SLADKIH IZDELKOV



Prijavite se še do 31. 7. 2017.



Vabilo k sodelovanju, prijavnica in pogoji sodelovanja so na voljo na spletni strani:



www.sladka-istra.si
www.facebook.com/SladkaIstra

ZMAGALI SO GRAHINIT, GEISHA IN SLADKI MUŠKAT 2008

V juniju so se odvila strokovna ocenjevanja tort, sladice in sladkih muškato, prijavljenih na natečaje Sladka Istra 2017, katerih organizator je Turistična organizacija Koper. Zmagovalci se bodo predstavili na 9. mednarodnem festivalu sladice in sladkih izdelkov Sladka Istra, ki bo septembra v Kopru.

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

Najizvirnejša sladica Istre 2017 Prijavljene sladice je ocenjevala strokovna komisija, ki so jo sestavljali etnolog in pisec številnih knjig o gastronomiji in kulturni dediščini Slovenije prof. dr. Janez Bogataj, Ksenija Krajšek Mahorčič - chefica gostilne Mahorčič, Alenka Kodele - slaščičarka, nekdanja članica slovenske kuharske reprezentance in avtorica več knjig ter Dragica Lukin - hrvaška slaščičarka, lastnica slaščičarne Villa Soši v Umagu in dobitnica številnih mednarodnih slaščičarskih nagrad. Naziv »Najizvirnejša sladica Istre 2017« je podelila sladici Grahnit, ki so jo pripravili v Gostilni Tomi iz Portoroža. 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 iz Portoroža za praline z bezgom in malvazijo.

Naj torta Sladke Istre 2017 Med tortami je strokovna komisija naziv »Naj torta Sladke Istre 2017« podelila torti Geisha, ki so jo pripravili v Fetiche Patisserie iz Ljubljane. Tudi srebrno odličje je šlo v roke Fetiche Patisserie, in sicer za tor-

to 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 Petrovič 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.

Muškat Sladke Istre 2017 Strokovno komisijo, ki je ocenjevala sladke muškate, so sestavljali priznani sommelierji in vinski strokovnjaki Tamara Rusjan, Darko Cerkenik, Majda Brdnik, Liliana Savioli in Barbara Repovš. Naziv »Muškat Sladke Istre 2017« so podelili Sladkemu muškatu letnika 2008, ki so ga pridelali na Kmetiji Mahnič (Dragonja). Zlato odličje pa sta prejela tudi Sladki muškat letnika 2016 iz vinske kleti Vinakoper in Rumeni muškat letnika 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 mogoče pokušiti na prireditvi Sladka Istra, ki bo 23. in 24. septembra v Kopru. Zmagovalce vseh treh natečajev pa bomo podrobneje predstavili tudi v reviji Pet zvezdic, in sicer v septembrski številki.

arhiv Turistična organizacija Koper

Najizvirnejša sladica Istre 2017



Zlata medalja
Grahnit, Gostilna Tomi, Portorož



Srebrna medalja
Amaretto Rosso, Admiral d.o.o.



Bronasta medalja
Praline z bezgom in malvazijo, Čokoladnica Tramontana, Portorož

Naj torta Sladke Istre 2017



Zlata medalja
Geisha, Fetiche Patisserie, Ljubljana



Srebrna medalja
Limona, Fetiche Patisserie, Ljubljana



Bronasta medalja
Sočna breskev, Čokoladnica Da Ponte, Koper