



Kulinarični meseci v destinacijah Brda in Miren Kras

Češnja in špargelj sta na krožnikih plesala romantični ples

Z željo, da bi bogastvo ponudbe jedi tega letnega časa in odličnost naših domačih gostiln, restavracij in turističnih kmetij približali ljubiteljem dobre hrane doma in preko meja, smo

V maju in juniju je na edinstvenem kulinaričnem popotovanju pod okriljem dveh enogastronomskih blagovnih znamk, Brdalicious in Krasne kuhnje, 11 lokalnih gostinskih ponudnikov ponujalo menije, v okviru katerih sta na krožnikih češnja in špargelj, izmenično ali skupaj, plesala romantični ples Okusov ljubezni, kot smo poimenovali skupno promocijsko kampanjo. Ponudniki, ki so pristopili k promocijski akciji (Turizem Breg, Kruh in vino, Restavracija Gredič, Gostilna na lepem razgledu, Domačija Kabaj Morel, Hiša Štekar in Restavracija hotela Venko iz Brd ter Gostilna Bric, Gostilna Makorič, Gostilna Štirna in Izletniška domačija Mirko s Krasa) so vse od 1. maja pa do 16. junija ponujali promocijske menije za 30 evrov.

Za vse, ki radi sami odkrivajo čare spajanja okusov v loncih in na krožnikih, smo na www.brda.si in www.mirenkras.si zbrali nekaj izvirnih receptov, ki so temeljili na tradicionalni kulinariki z dodano pravo mero kreativnosti.

25. aprila smo pri Hiši Štekar organizirali novinarsko konferenco. Novinarji so okusili nekaj jedi na t. i. kosilu v temi, saj smo jim zakrili oči v želji spodbujanja uporabe vseh čutil. 7. maja smo na vrtu Gostilne Bric v Mirnu gostili strokovnjake in predstavnike različnih institucij na strokovnem posvetu z naslovom *Šparglji in češnje od njive do krožnika*, s katerimi smo osvetlili izzive

v destinacijah Brda in **Miren Kras** združili moči ter v skupni promocijski kampanji prvič povezali 2 teritorija, 2 lokalni surovini in 2 paradna konja sezonskih okusov.

pridelovalno-dobavne verige špargljev in češenj, njihove uporabe v kulinariki in nepogrešljiv zdravilni učinek na organizem. Posvet, ki smo ga zaključili z demonstracijo priprave in degustacijo jedi iz špargljev in češenj, je bil namenjen gostincem, kmetom, članom društev sadjarjev, oljkarjev in dijakom Biotehniške šole.

17. maja smo gostovali v oddaji *Dobro jutro* v koprskem studiu RTV SLO.

Oddaja *Dobro jutro*

Govorili smo o češnjah in špargljih, predstavili smo naše menije, povabili na gala večerjo in tradicionalna praznika v Brda in **Miren Kras**. Kuharska šefa iz Domačije Kabaj Morel ter Gostilne Štirna sta pripravila nekaj jedi in izdala recepte za pripravo.

Za največje sladokusce in predane gurmane smo 22. maja v Vili Vipolže pripravili prvovrstno enogastronomsko doživetje – glasbeno kulinarično gala večerjo v družbi Tilna Artača, ki je bil tudi nosilec kampanje na socialnih omrežjih.

9-hodni meni je pripravljalo 9 gostincev. Med odličnimi kuharskimi šefi so bili trije z destinacije **Miren Kras**, in sicer iz Gostilne Makorič, Gostilne Bric, Gostilne Štirna, štirje pa iz Brd (Kruh in vina, Gredič, Hiša Štekar, Turistična kmetija Breg ter Gostilna Koršič in Turistična kmetija Klanjšček Wine & stay iz sosednje Italije).



Novinarska konferenca



Gala večerja

Piko na I je dodal nosilec Michelinove zvezdice Tomaž Kavčič. Sommelierja Dejana Baša in Ivan Peršolja sta poskrbela za odlično spajanje hrane z 9 izbranimi vini najboljših vinarjev iz Brd (Marjan Simčič, Edi Simčič, Ferdinand, Hiša Štekar ter Klet Brda), Vipavske doline (Vinarstvo Batič in Faganeli), Vina Kavčič s Krasa ter Gradišciutta iz Collia.

Skoraj dva meseca čutnega razvajanja brbončic na dveh destinacijah se je zaključilo s tradicionalnima prireditvama, Praznikom špargljev v Orehovljah in Festivalom briške češnje v Brdih.

Tina Novak Samec,
direktorica ZTKMŠ Brda