

Pot fig in špargljev

Šola za turizem, gostinstvo in
trgovino Pula



Poznavanje istrske kulinarične tradicije

Istra, polotok v severnem Jadranu, ne privlači le s svojimi naravnimi lepotami, ampak tudi z bogato kulinarično tradicijo, ki združuje mediteransko in kontinentalno kuhinjo. Ta edinstvena mešanica izvira iz geografske lege Istre, ki prinaša različne sveže sestavine. Ljubezen do olivnega olja, tartufov, vina in avtohtone zelenjave se odraža v srcu istrske kulinarične dediščine.



BISERI ZGODBE

V skladu s slovanskimi običaji dobrih gostiteljev, vas vabimo na kulinarično popotovanje...kjer **RADOGOST**, bog gostoljubja, branilec in zaščitnik popotnikov in gostov, ponudijo kruh kot znak prijateljstva in sol kot znak gostoljubja in praznovanja.

Praznik bo potekal v okolju naravnih lepot, ki jih je ustvaril **TRIGLAV** - gospodar zraka, vode in zemlje, s pomočjo **LJUBLJANKE**, posrednice med ljudmi in bogovi.

Prisluhnite zgodbi pod **LIPOM**, drevesom srečanja, ki že od nekdaj povezuje slovanske narode.



Fige: Sladki sadeži Istre



- Istrske fige so zaradi bližine morja in blage sredozemske klime sočne, sladke in dišeče.
- Ta okusni plod se pogosto uporablja v tradicionalnih jedeh in sladicah, kot
SO: 1. Fige s pršutom
2. Solata s kozjim sirom i figami
3. Pita od smokve

Istrski črni diamanti: Tartufi

- Dve najbolj znani vrsti: beli in črni
- Mesto: Motovun in Buzet
- Sezona: od septembra do januarja
- Način iskanja: uporaba psov "Tartufari"
- Jedi: Fuži s tartufi, tartufi s kozjim sirom in medom, tartufova rižota, tartufov sirup





Zlata tekočina Istre: Olivno olje

- Oljčno olje iz Istre s svojimi raznolikimi sortami oljk odraža bogat okus in aromo te regije.
- Oznaka "ekstra deviško" potrjuje najvišjo kakovost izdelka, značilne arome, kot so trava, artičoka in sadni toni, pa olju dodajo kompleksnost.

• Oljčno olje je ključna sestavina mnogih okusnih jedi, še posebej v sredozemski kuhinji. Par jedi z oljčnim oljem:

1. Grška solata
2. Rižota z oljčnim oljem in parmezanom
3. Tapenada
4. Ribji paprikaš
5. Pasta aglio e olio



Istrska Delikatesa: Šparglji

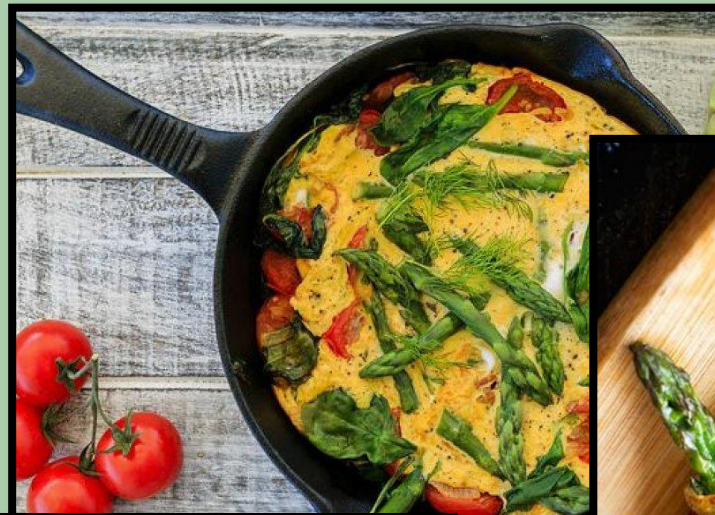


- Istrski šparglji niso le okusna in hranljiva sestavina, ampak tudi kulturni simbol, ki odseva kombinacijo tradicije in bogatega okusa Mediterana.
- V nekaterih istrskih mestih v času trgatve organizirajo praznik špargljev. Ti dogodki pogosto vključujejo degustacije špargljev, kuharska tekmovanja in druge zabavne dejavnosti.

- Šparglje iz Istre pogosto pripravimo na tradicionalen način, kot je kuhanje ali pečenje, nato pa postrežemo z oljčnim oljem, limono in parmezanom.

- **Kot so jedi:**

1. Šparglji v omleti
2. Šparglji na žaru
3. Šparglji v listnatem testu
4. Šparglji s pršutom



*Šola za turizem, gostinstvo i
trgovino Pula*



Tilen Varl, Marko Paradžiković, Benjamin Stojković