

Mesec
špargljev
na Krasu

2015

10. 4. - 10. 5. 2015



Pomlad je čas za obisk kraške gmajne!

In zavrtel se je krog leta naokoli in spet nas navdušuje pomlad, prebujanje in brstenje! Zeleni poganjki iz suhih kraških tal že silijo na plan in bogatijo naše jedilnike. Po zimskem zatišju smo se razigrali tudi člani Društva PLANTA in vam tudi letos pripravili mamljive kulinarične ponudbe.

Divji šparglji, gurmanska poslastica, tokrat spet v različnih inovativnih izvedbah vabijo na Kras. Vabijo na kraško gmajno, na sprehod, da vam spomladanska

burja prevetri misli in vabijo k bogato obloženi domači mizi, kjer vas bodo kraške gospodinje razvajale z domačimi dobrotami.

V času od 10. aprila do 10. maja imate čas, da se prepričate o vsestranskosti divjega šparglja, o njegovi uporabi v domači kraški kulinariki ter izkoristite sveže pomladne dneve tudi za naš čudovit, prebujajoči se spomladanski Kras.



Zajemi z vojakovo žlenco! Leto 2015 – leto spomina

V letu 2015 obeležujemo 100 let od začetka 1. svetovne vojne pri nas. Na Krasu je bil ta čas mrk in težak, negotov in reven. A tudi v najtežjih časih so bili Kraševci iznajdljivi, skromni in varčni.

Ko smo razmišljali, kako naj obeležimo to leto spomina, je bilo naše vodilo kulinarika. Želeli smo izvedeti, kaj so ljudje v vojnem času na našem območju kuhali, kaj so jedli, kaj je bilo na jedilnikih vojakov in kako so preživeli domačini.

Naučili smo se, da je bila kulinarika takrat preprosta, velikokrat zasnovana na sestavinah, ki jih lahko

naberemo v naravi, da so kuhali zdravo, z malo mesa in maščob, ekonomično in sezonsko.

Ja, pred sto leti, v času stiske, vojne in pomanjkanja, so bile vrednote prehranjevanja zelo podobne današnjim sodobnim trendom.

Zato smo gostinci, člani Društva PLANTA, za celo leto 2015 pripravili tematske jedi varčne kuhinje, ki jih ponujamo pod imenom »Zajemi z vojakovo žlenco«. **Okusite tudi vi kraško varčno kuhinjo iz časov 1. svetovne vojne, povprašajte za ponudbo pri gostincih!**

Jedi sodelujočih gostincev v okviru projekta Zajemi z vojakovo žlico!

Biodinamična kmetija KAMNARJEVI

- Fižolov kraški golaž (s klobaso) in krompirjeva polenta (do maja in od septembra naprej)
- Fižol n' kisló - fižol s teranovim kisom, (panceto), jajci in čebulo postrežen s pirinim kruhom (junij, julij, avgust)
- Sezonska kaša na žlico
- Supe (s teranom)
- »Štrukelj« s sezonskim sadjem in keljado

Turistična kmetija OSTROUŠKA PELICON

- Supa s teranom

Gostilna ŠPACAPANOVA HIŠA

- F'ŽU POŽG'T
- FEŽO NA ŠMOLC
- FEŽO U UABLICAH
- BLEKI Z OREHI IN CUKROM.

Turistična kmetija K"NTINA ČOTAR

- Frtalja z regratom, koprivami in kraškimi dišavnicami

GOSTILNA KOBJEGLAVA

- Dobrodošlica iz sezonskega vojaškega jedilnika



Gostilna SKOK

Katja Skok s.p., Štorje 27, 6210 Sežana



Hišni ajdovi rezanci s panceto in divjimi šparglji

*Pasta di grano saraceno fatta in casa con pancetta,
asparagi selvatici e panna*

Cena / Prezzo: 8,50 €

Žrebičkov zrezek v omaki divjimi šparglji, štrukelj z drobnjakom in skuto

*Bistecca di puledo in salsa di asparagi selvatici con strucolo
di ricotta e erba cipollina*

Cena / Prezzo: 14 €

Špargljeva strjenka z jagodnim prelivom

Mousse di asparagi con salsa di fragole

Cena / Prezzo: 3,20 €



Tel.: +386 5 768 54 09, Gsm: +386 41 725 504
gostilna.skok@gmail.com, www.gostilna-skok.com

Urnik: tor. - ned. 10h - 22h, ponedeljek zaprto

Gostilna in domačija ŠAJNA

Vera Šajna Macarol s.p., Šepulje 33, 6210 SEŽANA



Vmešana jajca z divjimi šparglji v sirovi skodelici

*Uova strapazzate con asparagi selvatici
in una ciotola di formaggio*

Cena / Prezzo: 9 €

Špargljeva kremna juha

Crema di asparagi

Cena / Prezzo: 4,50 €

Goveji biftek z divjimi šparglji s prilogo

Bistecca di manzo con asparagi selvatici

Cena / Prezzo: 17 €



Tel.: +386 5 764 10 96, Gsm: +386 41 879 385
domacija.sajna@gmail.com, www.sajna.si

Urnik: po dogovoru.

Gostilna ŠPACAPANOVA HIŠA

Komen 85, 6223 KOMEN

ZA ŽELODČEK IN BRBONČICE

- Špargljeva solata s svežim kozjim sirom
 - Špargljeva juha s pomladnimi cvetovi
 - Raviol polnjen s skuto, koprivo in orehi na zajčjem raguju
 - Roastbeef s pomladnimi zelišči
- Pire krompir in šopek špargljev s panceto
- Limonina millefoglie s šparglji
- SVEŽE PEČEN DOMAČI KRUH**

Cena: 25 €



PER LO STOMACO E PAPILLE GUSTATIVE

- *Insalata di asparagi con formaggio fresco di capra*
- *zuppa di asparagi con fiori di primavera*
- *ravioli ripieni di ricotta, ortica e noci con ragù di asparagi*
- *roast beef alle erbe primaverili, purè di patate, asparagi e pancetta*
- *millefoglie al limone con asparagi*

PANE FATTO IN CASA APPENA SFORNATO

Prezzo: 25 €

ZA MANJ LAČNE

- Rezine pršuta sušenega na kraški burji
 - Karbonara s šparglji
 - Radič s fižolom
 - Domač sladoled s svežimi jagodami in šparglji
- SVEŽE PEČEN DOMAČI KRUH**

Cena: 17 €



PER UNO SPUNTINO SEMPLICE

- *prosciutto crudo*
- *pasta alla carbonara con asparagi*
- *radicchio e fagioli*
- *gelato con fragole ed asparagi*

PANE FATTO IN CASA APPENA SFORNATO

Prezzo: 17 €

Tel.: +386 5 766 04 00, Gsm: +386 41 297 829, info@spacapan.si, www.spacapan.si
Urnik: sreda, četrtek 11h-17h; petek, sobota, nedelja 11h-22h; ostali dnevi po dogovoru.

Biodinamična kmetija KAMNARJEVI

Vinotoč, Volčji Grad 40, 6223 Komen



Predjed s skuto in šparglji

Cena: 3 €

Antipasto con ricotta ed asparagi

Prezzo: 3 €

**Salama s slanimi Kamnarjevimi
špargljevimi zvitki**

Cena: 3,50 €

Salame con strudel agli asparagi

Prezzo: 3,50 €

**Špargljeva »mineštra« s porom (in panceto)
ter pirinimi pocvrtki**

Cena: 5 €

Zuppa agli asparagi e porro (e pancetta)

Prezzo: 5 €

**Ajdova polenta s svežim naribanim sirom
postrežena s šparglji (in kožarico)
v belem vinu**

Cena: 7 €

Polenta di grano saraceno con formaggio

fresco gratugiato ed asparagi (e cotechino) al vino bianco

Prezzo: 7 €

Mousse agli asparagi e fragole

Prezzo: 3 €

Strjenka s šparglji in jagodami

Cena: 3 €



Tel.: +386 40 644 121, prikamnarjevih@amis.net

Urnik: 12. in 13. april / 1., 2., 3., 4., 10. in 11. maj

Gostilna KOBJEGLAVA

Kobjeglava 63a, 6222 Štanjel



**V mesecu špargljev vam poleg naših ostalih sezonskih jedi
ponujamo še naslednje jedi iz špargljev:**

Šparglji z jajcem ter pečenim pršutom

Asparagi con uova e prosciutto cotto

Špargljeva krema s kozjo skuto ter pršutom

Crema di asparagi con formaggio di capra e prosciutto

Gratinirani šparglji s prepeličjim jajčkom

Asparagi gratinati con uova di quaglia

Hrbet divjega prašiča s šparglji

Cinghiale con asparagi

Špargljev sladoled

Gelato di asparagi

Lahko naročite posamezne jedi
ali pa izberete poljubni degustacijski meni.
Zaželjena rezervacija.



Tel +386 5 731 00 80, Gsm: +386 31 356 138, kobjeglava@ gmail.com

Facebook: Gostilna Kobjeglava Restaurant; www.Q-komel.com

Urnik: četrtek – sobota 12h-22h, nedelja 12h-20h.

Turistična kmetija K"NTINA ČOTAR

Vanesa Čotar Jež, Gorjansko 84 c, 6223 Komen



»Ššivnik« s šparingo in jajcem

Ossocollo con asparagi e uova

Skutni štruklji s šparingo in kraškimi dišavnicami

Struccoli di ricotta con asparagi e erbe del Carso

»Krškopoljski« prašič s Krasa z izbrano prilogo

Maiale "Krškopoljski" arosto del Carso contorno del giorno

Zidaričev osvežilni jogurt z mešano domačo marmelado

Yogurt rinfrescante di "Zidarič" con mostre marmelate miste

Sveže pečen kruh

Pane appena sfornato

Cena / Prezzo: 25€



Gsm +386 31 309 119, +386 41 667 126,

Tel.+386 5 766 81 94 (sob.in ned.)

vasjacot@amis.net, wwwcotar.si, pepi.jez@amis.net

Urnik: sobota 12.00-22.00, nedelja 12.00-20.00,

Ostali dnevi v tednu po dogovoru

Turistična kmetija OSTROUŠKA PELICON

Coljava 5, 6223 Komen



Aperitiv – zeliščni liker

Aperitivo-liquore alle erbe

Narezek hišnih suhih mesnin s špargljevim namazom

Affettati della casa con crema di asparagi

Špargljeva kremna juha s popečenim kruhcem

Zuppa di asparagi con crostini di pane

Prata z ječmenom s šparglji

Lonza suina con orzo e asparagi

Hišna sladica

Dolce della casa

Kozarec vina Rosé

Bicchiere di vino Rosé

Cena / Prezzo: 18€



Tel.:+386 5 766 87 08, Gsm: +386 31 303 523

Urnik: sobota in nedelja od 13h do 22h

Kremna juha iz divjih špargljev

Sestavine za 4 osebe:

- 500 g belega krompirja
- 500 g divjih špargljev (malo daljših)
- sol
- maslo
- kos belega kruha



Priprava: Divjim špargljem ločimo vršičke od zatrdelega dela. Vršičke (mehak del) kuhamo v slanem kropu 3 minute in ocedimo. Zatrdele dele špargljev kuhamo v vodi 30 minut, nato vse skupaj s paličnim mešalnikom zmeljemo ter spasiramo, da izločimo niti. To špargljevo osnovo solimo po okusu, dodamo olupljen krompir in 30 minut kuhamo. S paličnim mešalnikom zmeljemo, dodamo špargljeve vršičke (nekaj jih pustimo za dekoracijo) in žličko masla ter ponovno zavremo. Kruh narežemo na kocke in v ponvi popečemo, da zarumeni. Kruhove kocke in špargljeve vršičke dodamo pred serviranjem.

Osmice

KRAJ	INFO	KDAJ
VRABČE	Osmica pri Tonhu Vrabče 25, Sežana, T: 05/7695229, 041/377214; Darja.hrib@psj.gov.si	10. 4. – 19. 4. 2015
SELA NA KRASU	Osmica pri KRČARJU Sela na Krasu 3, Kostanjevica na Krasu; T: 05/3080442, 040/723363 p.sodnik@gmail.com, www.prikrcarju-osmica.si	24. 4. – 3. 5. 2015
SVETO PRI KOMNU	Osmica Abram – Žerjal Sveto pri Komnu 69, Komen; T: 031/326769; info@tk-abram.si, www.tk-abram.si	23. 4. – 2. 5. 2015

Priveditve

DAN	URA	KAJ	KJE	INFO
10. april (PETEK)	-	- Pričetek meseca špargljev na Krasu – izbrane gostilne in kmetije vabijo na špargljeve menije.	Kras	031/303523
	20.00	- 7. Mednarodno tekmovanje in festival solistov ter komornih skupin – SVIREL: Koncert žirantov, Wolfram Winkel, tolkala, Zoltán Mácsai, rog, Dušan Kranjc, pozavna, Josef Steinböck, tuba. Gostje: Ansambel za renesančno glasbo Protempore.	Vrabče, cerkev	031/863499
11. april (SOBOTA)	22.00	- 7. Mednarodno tekmovanje in festival solistov ter komornih skupin – SVIREL: Ita Rina & music, Kwintet NOVArt, ansambel violončel NOVA filharmonije, Hornet Quartet. (podrobnosti med obvestili)	Terminal Sežana	-
		- POMLADNO KRASOVANJE (pomlad se začne na Krasu) – KONCERT: Jelena Rozga & Mambo Kings.	Sveto	031 325 929
		- Delavnica: Pastirske kamnite hiške (matjazbrus@gmail.com)	Gorjansko, Štrekljeva domačija	05/7690056
17. april (PETEK)	11.00	- Otvoritev prostorov in razstave »Komenski Kras 1915–1918« in »Zajemi z vojakovo žlico« (podrobnosti med razstavami).	Knjižnica Komen	05/7668580
	18.00	- Kulinarična tradicija Krasa. Gostje: dr. Janez Bogataj, dr. Romana Marinšek in Martina Kafol.	Dutovlje, Bunčetova	041/475805
	18.30	- Koncert mešanega pevskega zbora Triglav iz Splita.	Vogljje	041/768757
	9.00	- Pohod: »Spoznajmo Repentabor« (več v šport spodaj)	Kosovelov dom	05/7312010
	10.00	- SREČKINE SOBOTE: Mestno gledališče Ptuj, Studio za raziskovanje obrednih oblik gledališča Ptuj in Gledališče Lalanin Ljubljana, Romana Ercegovič – VEDNO TE IMA KDO RAD.		
18. april (SOBOTA)	19.00	- »Slovesna predstavitev zbornika SILA SPOMINA, ponatis vseh revij, ki so izšli v KS Senožeče, Vrabče in Štjak v letih 1965 do 1991. Slavnostni govornik akademik Ciril Zlobec.	Dvorana Rudolfa Cvetka Senožeče	031/648066
	20.00	- Monokomedija MOŠKI COPATA (Špas teater Mengeš).	Kosovelov dom	05/7312010
	20.00	- Gledališka predstava Prosvetnega društva Standrež: Trije vaški svetniki.	Kobjeglava, kult.dom	040/277337
19. april (NEDELJA)	8.00	- 20. Tradicionalni pohod ob ponoru reke Reke- start med 8. In 12. Uro v Matavunu, dolžina 11km, lahka do srednje težka pot.	Matavun/Škocjan	041/811634
	9.00	- Pohod »Žajbelj« - pohod poteka po gozdnih poteh proti Selam na Krasu (kraško brezno), nato skozi žajbelj ter mimo kavern v Vojščico.	Vojščica	040/458258
20. april (PONEDELJEK)	18.30	- NAŠA POMLAD	Kosovelov dom	05/7312010
21. april (TOREK)	Cel dan	- Mesečni sejem (tekstil, kozmetika, obutev, suha roba, sveče . . .)	Sejmišče Sežana	05/7311245
	-	- PD Sežana organizira izlet za odrasle člane: Lipnik- Kačič- Golič- Kojnik. Izlet je lahek. Vodi. Znidarčič.	Sežana	051/371896
25. april (SOBOTA)	10.00	- ODPRTI BORJACI – predstavitev kraške obrti, kraških vin in dobrot.	Pliskovica	05/7640250
	22.00	- POMLADNO KRASOVANJE (pomlad se začne na Krasu) – KONCERT: CRVENA JABUKA, BIG FOOT MAMA IN THE UFOSLAWIANS.	Terminal Sežana	-
26. april (NEDELJA)	18.00	- Koncert: THE INTERNATIONAL SCHOOL OF BRUSSELS SYMPHONIC BAND (izven).	Kosovelov dom	05/7312010
27. april	09.00	- Pohod po partizansko-kurirski poti – trasa pohoda je speljana po gozdnih poteh, dolžina 12km.	Dane pri Divači	031/652769
	10.00	- Partizanski pohod Avber 2015, dolžina 12 km (več v šport spodaj)	Avber	041/660561
29. april (SREDA)	9.00	- Filateristična razstava Ob 70 – letnici osvoboditve Istra	Knjižnica Sežana	05/7310030
	18.00	- PROSLAVA OB DNEVU UPORA PROTI OKUPATORJU.	Kosovelov dom	05/7312010
30. april (ČETRTEK)	Zvečer	- Kresovanje – tradicionalno prižiganje kresa v Senožečah.	Senožeče	031/217786
	18.00	->Marš na pohod« (podrobnosti med šport).	Kobjeglava	040/277337
	09.00	- Pohod »1.maj na Volniku« (več v šport spodaj)	Volnik	041/768757
1. maj (PETEK)	-	- Prvomajska budnica: nastop Brkinske godbe 2000 po krajih v Občini Hrpelje – Kozina	-	031/650949
3. maj (NEDELJA)	08.00	- Spacalov pohod (Štanjel – Škrbina)	-	031/267529
9. maj (SOBOTA)	18.00	- Baletna revija na Krasu	Kosovelov dom	041/615068
16. in 17. maj		- KONJENISKA FEŠTA, Društvo k'tmunska Štirna Brje	Brje pri Komnu	051 601 414
22. maj (PETEK)	17.00	Fabianijevo leto v občini Komen: Otvoritev razstave Adijo Dunaj, pozdravljen Štanjel, Občina Komen, www.komen.si, www.stanjel.eu	Štanjel	05 769 00 56

Šport in rekreacija

KDAJ / KJE	KAJ	INFO
18. april 2015- Voglje	Pohod SPOZNAJMO REPENTABOR – Tradicionalni pohod na Repentabor. Zbirno mesto: Voglje N'Klance med 8,30 in 9,00 uro, start pohoda: ob 9 uri, dolžina poti: cca. 10 km, težavnost: srednje zahtevna, čas hoje: cca 4 ure, vodita: Danilo Ravbar in Anja Škabar. Obvezni pohodniški čevlji, priporočamo palice. Zanimivosti na poti: izvir in gradišče na Studencu, bunker minerskega voda na Uglskem Gouce, izvir Pr Liph, pečine nad Repnom, Repen, brezno Škarjica in M'hrajeva pastirska hiška. Startnina 5 EUR vključuje vodenje, čaj med pohodom ter joto s klobaso in kozarčkom vina ali soka ob zaključku pohoda v Dolu pri Vogljah (Vaški dom). Info in prijave ljubo.vidmar@siol.net ali na telefon 041 768 757 (Bojana)	RZ Repentabor T: 041/768757
19. april 2015 - Matavun	20. Tradicionalni pohod po ponoru reke Reke. Dolžina cca. 10 km, start v Matavunu, cilj v Škocjanu.	TD ŠKOCJAN; T: 041/811634
19. april 2015 - Vojštica	Pohod »Zajbelj« pohod poteka po gozdnih poteh proti Selam na Krasu (kraško brezno), nato skozi Zajbelj ter mimo kavem v Vojščico.	Vojštica, T: 040/458258
27. april 2015 - Avber	Partizanski pohod Avber2015 Pohod po partizansko – kurirski poti. Letošnji pohod bo potekal po hribovitem robu kraške planote, po strmih vrhovskih grapah po skritih stezicah, ki jih dandanes še nekateri domačini slabo poznajo. Dolžina 12 Km, kdaj: ponedeljek, 27.4.2015 ob 9:30, zbirno mesto: Avber 21, Turistična kmetija Francinovi, vstopnina: 10 EUR. Več info. http://www.avber.si/pohod2015_vabilo.html	Edi Fabjan; T: 041/660561
30. april 2015- Kobjeglava	»MARŠ NA POHOD« Začetek bo ob 19. uri izpred dvorane v Kobjeglavi. Pot boste že v mraku, okrog 22. ure, zaključili v Kobjeglavi, kjer boste pomagali prižgati kres in se ob sadju, pecivu, siru in teranu družili še pozno v noč.	Društvo Kraški slavček; T: 040/277337
1. maj 2015- Volnik	Pohod »1.maj na Volniku« Start: Voglje, Dutovlje, Pliskovica ob 9 uri, Repen/Italija ob 9,30 uri. Srečanje pohodnikov iz različnih smeri na 546 m visokem Volniku ob 11 uri. Prvomajski pogled z Volnika na celoten Kras in Tržaški zaliv.	RZ Repentabor; T: 041/768 757 ljubo.vidmar@siol.net
3. maj 2015	Spacalov pohod - Štanjel - Škrbina	Društvo vrt Škrbina in VS Škrbina 031/267 529
9. maj 2015- Štanjel	Malonogometni turnir Štanjel	ŠKUD Biser Krasa Štanjel T: 031/378424; hocevar.boris@siol.net

Razstave

KDAJ / KJE	KAJ	INFO
Štanjel- Grad - Galerija Lojzeta Spacala	Stalna razstava PODOBE KRASA. Stalna razstava slik in grafik Lojzeta Spacala.	Grad Štanjel - galerija in turizem T:05/7690197
14. 4. ob 19.00 - Kosovelov dom Sežana	Odprtje razstave del slikarke MARTE FREI in kiparja DRAGA VITA ROZMANA z naslovom ARTEFAKTI.	Kosovelov dom, T: 05/7312010
17. 4. ob 11.00 - Gorjansko	Otvoritev prostorov in razstave »Komenski Kras 1915-1918« In »Zajemi z vojakovo žlico«. Predstavitve varčne kuhinje na Krasu v času 1. svetovne vojne po receptih gostincev Komenskega Krasa in Društva Planota.	Gorjansko, Štrekljeva domačija T: 05/7690056
24.4. ob 19.00- Kosovelov dom Sežana	Odprtje razstave PREKOMORCI.	Kosovelov dom, T: 05/7312010
29.4. ob 9.00 - Knjižnica Sežana	Odprtje filatelistične razstave in dokumentarne razstave ob 70-letnici Osvoboditve Trsta. V sodelovanju z Občino Sežana, Filatelističnim društvom Koper, Filatelističnim društvom Lovrenc Košir Trst, Borčevskimi organizacijami v Občini Sežana, Osrednjo knjižnico Srečka Vilharja Koper ter KD Kraški šopek.	Knjižnica Sežana, T: 05/7310030



Ocvrti kaneloni, nadevani s šparglji

Recept za 4 osebe

Sestavine za testo:

2 jajci
20 dag moke
0,5 l mleka
ščepec soli

Sestavine za nadev:

10 dag kraškega pršuta
10 dag sir (vrsta sira po okusu)
20 dag vršičkov divjih špargljev

Priprava:

Pripravimo maso za palačinke in spečemo osem palačink. Ko se ohladijo, jih nadevamo z rezino kraškega pršuta, s sirom in vršički divjih špargljev. Zavijemo in paniramo v moki, jajcu in drobtinah. Ocvremo na vročem olju, postrežemo še vroče.



PLANTA, društvo za razvoj kmetijstva in turizma
Coljava 5, 6223 Komen
Info: 031 303 523 Sandra ali 031267529 Tanja

www.visitkras.si
www.stanjel.eu