

GOURMET E-KNJIGA

# TRAGOVIMA BOJA I OKUSA SJEVEROZAPADNE ISTRE



*...in all the colours of Istria*

UMAGO  
**UMAG**

CITTANOVA  
**NOVIGRAD**

VERTENEGLIO  
**BRTONIGLA**

BUJE  
**BUJE**



# SADRŽAJ

## **03 DOBRO DOŠLI U GOURMET SVIJET SJEVEROZAPADNE ISTRE**

Umag  
Novigrad  
Brtonigla  
Buje

---

## **28 GOURMET DOGAĐANJA U SJEVEROZAPADNOJ ISTRI**

---

## **31 DELICIJE SJEVEROZAPADNE ISTRE**

---

## **64 PRIZNANJA I NAGRADE ISTARSKIH UGOSTITELJA**





# DOBRO DOŠLI U GOURMET SVIJET SJEVEROZAPADNE ISTRE

Započnite svoj hedonistički odmor u sjeverozapadnoj Istri uz našu praktičnu e-knjigu.

Nudimo vam dragocjene insajderske savjete za pronalazak najboljih konoba i restorana, popis jela koja morate probati i gourmet događanja koja bi bilo prava šteta propustiti.

Ćakule ne delaju fritule, rekli bi Istrijani, stoga hitimo se na delo!



**Sjeverozapadna Istra** jedno je od najpoželjnijih hrvatskih utočišta za gurmane. Ovaj pitoreskni dio istarskog poluotoka, čiji su glavni centri Umag, Novigrad, Buje i Brtonigla, prostire se od granice sa Slovenijom na sjeveru do rijeke Mirne na jugu. Posjetitelja na svakom koraku privlači tipičnom istarskom gostoljubivošću, bez obzira na to sjedi li u hladovini ladonje uz domaću maneštru, pijucka li kakav koktel uz šum mora ili se prepušta opojnim čarima tartufa u nekom od elegantnih restorana.

Domaća kuhinja nezamisliva je bez djevičanskih kapi istarskog maslinovog ulja i vrhunskih vina poput malvazije i terana, koje možete kušati i nabaviti na vinskim stazama ili stazama maslinovog ulja. Tijekom cijele godine na programu se redaju raznovrsna gourmet događanja

posvećena gastronomskim adutima Istre kao što su divlje šparoge, gljive, novigradske kapešante, umaške švoje ili jadranske lignje. U koje god doba odlučite skoknuti do sjeverozapadne Istre, nepce će vam reći: „hvala ti na ovoj avanturi“!

i



## Sjeverozapadna Istra - oaza gastronomskih užitaka



Pročitaj više



04





# UMAG ZA GURMANE

Umag je sjajna početna točka za gurmansko putovanje kroz povijest sjeverozapadne Istre. Sjajna kao Michelinovo priznanje kojim se mogu pohvaliti neki od restorana i konoba u okolici grada. U njima isprobajte specijalitete poput tjestenine s kanaštelama, netom ulovljene švoje ili rakovice. Vinski entuzijasti svakako moraju kušati istarsku malvaziju i teran u proslavljenim vinskim podrumima umaškog kraja. Ovdje vas još očekuje i najkvalitetnije ekstra djevičansko maslinovo ulje na svijetu i razonoda uz vrhunske gourmet festivale i opuštene ljetne fešte.



## Doznaj više o Umagu



Pročitaj više



## GOURMET PREPORUKE

- ✓ Nagrađivani specijalitet „brancin u kruhu“ u restoranu Badi
- ✓ Maštovite riblje kreacije u vrhunskom restoranu Pergola
- ✓ Moderna i tradicionalna istarska kuhinja u rustikalnoj konobi Buščina
- ✓ Ravioli Nono i torta od smokava u konobi Nono
- ✓ Vinske degustacije: kušajte čuveni Gran Teran i Gran Malvaziju u vinskom podrumu Coronica ili cabernet sauvignon u podrumu Degrassi
- ✓ Prepustite se čarima vrhunskih istarskih vina i maslinovih ulja na prekrasnom imanju CUJ u Farnažinama ili Monte Rosso u Savudriji
- ✓ Otkrijte svjetsku elitu među maslinovim uljima: Mate i Oio de Buščina



### DOBRO JE ZNATI

- ★ Umaški restorani u svjetskim gourmet vodičima: Badi (Lovrečica), Pergola (Zambratija), konoba Buščina (Buščina), konoba Nono (Umag), Toni (Savudrija)
- ★ U renomiranom svjetskom vodiču za maslinova ulja Flos Olei 2020 među najbolje ocijenjenima su umaški proizvođači **Mate** te **OPG Enio Zubin**
- ★ U ljetnim mjesecima svakako rezervirajte stol unaprijed



## NEZAOBILAZNE GOURMET TOČKE UMAGA

### LOKALNA KUHINJA

---


#### ISTARSKI RESTORAN – HOTEL SOL GARDEN ISTRA

 Katoro bb, Umag

 +385 52 701 000

#### KONOBA BOKUN

 Motovunska 33a, Petrovija

 +385 52 740 026

#### KONOBA BUŠČINA

 Buščina 18, Buščina

 +385 52 732 088


#### KONOBA NONO

 Umaška ulica 35, Petrovija

 +385 52 740 160

#### KONOBA RUSTICA

 Sveta Marija na Krasu 41

 +385 732 053

#### RESTORAN DA PAOLO E SUSANNA (MARUZZELLA)


 Unagrija 2, Zambratija

 +385 52 759 147

### RIBA I MEDITERANSKA KUHINJA

---

#### BADI

 Umaška 12, Lovrečica

 +385 52 756 293

#### KONOBA SOLE

 Sošići 58, Donji Picudo

 +385 52 730 123

#### PERGOLA

 Sunčana ulica 2, Savudrija

 +385 52 759 685

#### RESTORAN PORTO SALVORE

 Savudrija 5, Savudrija

 +385 52 759 213

#### TAVERNA MEDITERAN - HOTEL MELIÀ CORAL

 Katoro 20, Umag

 +385 52 759 574

#### TONI

 Siparska 8, Zambratija

 +385 52 759 570

### FINI ZALOGAJČIĆI, PIZZE

---

#### BISTRO-BAR LA BOHEME

 Trgovačka ulica 21, Umag

 +385 95 151 8645

#### BISTRO-PIZZERIA LUNA

 Savudrijska ulica 13, Umag

 +385 52 721 873

#### BUONI AMICI IN PIAZZA

 Trg slobode 2, Umag

 +385 52 722 387


#### KANTINA MELON

 Bujska ulica 11, Petrovija

 +385 52 720 843

#### KONOBA ANDI

 Mojmirska 3d, Bašanija

 +385 52 759 834

#### KONOBA GOURMET (VILOLA)

 Umaška 2A, Zambratija

 +385 52 759 940

## PIZZERIA KAOS

 Savudrijska 18, Umag


 095 907 4762

## BAROVI, KAFIĆI I SLASTIČARNICE

---

### AMERICAN BAR UMAG

 Savudrijska cesta, Umag

 +385 95 199 3752

### CENTAR CAFFE

 Trgovačka 6, Umag

 +385 52 753 214

### SLASTIČARNICA VILLA SOŠI

 Kroz vrtove 2, Umag

 +385 52 732 228

### CAFFE BAR/PUB BUONI AMICI

 Garibaldijeva 15, Umag


 +385 95 904 8583


### OŠO

 Trgovačka 19, Umag

 +385 52 871 019


### WINE BAR KVARTIN

 G. Mazzini 4, Umag

 +385 95 907 2661

### CAFFE CIRCOLO

 Brolo 1, Umag

 +385 91 502 5823

### SPRITZ BAR

 Ulica Istarskih boraca 13, Umag

 +385 52 720 093

## TOP PROIZVOĐAČI MASLINOVOG ULJA

### ✓ CUJ

Farnažine 6A, Farnažine

### ✓ FARMA JOLA

Frančeskija 54, Savudrija

### ✓ MATE (AGROFIN D.O.O.)

Romanija 60/A, Zambratij

### ✓ MONTE ROSSO

Monte Rosso 38, Crveni Vrh, Savudrija

### ✓ OLIVE CHARM

Rožac 5, Seget

### ✓ OPG ZUBIN

Buščina 18 b, Buščina

## TOP VINARI

### ✓ BENČIĆ

Ul. Matije Vlačića Ilirika 12, Umag

### ✓ CORONICA

Koreniki 86, Koreniki

### ✓ CUJ

Farnažine 6A, Farnažine

### ✓ DEGRASSI

Podrumarska 3, Savudrija

### ✓ FIORE

Sarbarica bb, Sarbarica

### ✓ MONTE ROSSO

Monte Rosso 38, Crveni Vrh, Savudrija





## ŠTO JOŠ MOŽETE RADITI U UMAGU

Najsjeverniji istarski gradić Umag krasi slikovita obala duga 45 km i zeleno brežuljkasto zaleđe koji utjelovljuju osobitosti čitave regije uvodeći vas u opuštenu svijet Mediterana. Iza zidina starog grada lako je prepoznati tragove zanimljive povijesti u venecijanskim kućama, crkvama, renesansnim i baroknim zgradama. Okolni brežuljci mame na vožnju biciklom i uživanje u rustikalnim panoramama. Između jutarnjeg osvježavanja u kristalnom moru i večeri obojenih grimiznim zalascima sunca, Umag je vrelo inspiracije u kojem ćete tako jednostavno pronaći svoj mir i aktivnost koja vas ispunjava.

## ŠTO BI VAM SE MOGLO SVIDJETI

- ✓ Šetnja starim gradom i digom ususret galebovima
- ✓ Arheološka zbirka u muzeju grada Umaga
- ✓ Najstariji svjetionik na Jadranu u Savudriji
- ✓ Filmski zalazak sunca na umaškoj šetnici
- ✓ Teniski turnir **Plava Laguna Croatia Open Umag**
- ✓ **Sea Star Festival** – veliki glazbeni festival
- ✓ **Park & Ride** – javni servis za prijevoz biciklima
- ✓ Tenis, golf, odbojka, nogomet ili teretane na otvorenom



## Događanja - Umag



Pročitaj više

## ZANIMLJIVE ČINJENICE

- ★ Prvi hotel-restoran u Istri „Al Cervo D’Oro“ otvoren je u Umagu 1877.
- ★ Umag je dvojezičan grad, a službeni jezici su hrvatski i talijanski
- ★ Europski grad sporta u 2018.



# NOVIGRAD ZA GURMANE

Novigrad je ribarski gradić koji na svakom kutku nudi priliku za savršenu fotografiju, ali i zavidan broj izvrsnih restorana i barova. Bez obzira na to želite li se počastiti sirovom ribom, slasnim odreskom ili istarskom platom i čašom vina, u Novigradu ćete pronaći šarmantne gourmet oaze s izvrsnom klopom. Većina njih nalazi se uz samo more pa ćete, osim nepcu, zadovoljstvo priuštiti i pogledu.

i



## Doznaj više o Novigradu



Pročitaj više



## GOURMET PREPORUKE

- ✓ „Mediteranski sashimi“ ili sirova riba u restoranu Damir & Ornella
- ✓ Riba iz dnevnog ulova i sirove školjke u restoranu Čok
- ✓ Profinjene riblje kreacije slavne chefice Marine Gaši u restoranu Marina
- ✓ Uživanje u večeri ili piću u dobrom društvu u prvom redu do mora
- ✓ Degustacije ekstra djevičanskog maslinovog ulja u kušaonama Al Torcio i Babić
- ✓ Kušanje biodinamičkih vina Ghira u podrumu gostoljubivog Damira Mihelića
- ✓ Jedini hrvatski frizzante kod mladog vinara Leonarda Palčića u njegovoj vinariji uz more
- ✓ Posjet odličnim i s ukusom uređenim vinskim podrumima Pervino i Moreno Ivančić Winery



### DOBRO JE ZNATI

- ★ Novigrad je prava meka za gurmane s čak tri vrhunska restorana uvrštena u svjetske gourmet vodiče: Marina, Damir & Ornella, Čok
- ★ U svjetski vodič za maslinova ulja Flos Olei uvršteni su i novigradski proizvođači: Al Torcio, Babić, Quietto, Červar i Rheos

# NEZAOBILAZNE GOURMET TOČKE NOVIGRADA

## LOKALNA KUHINJA

---

### KONOBA KOD KRISTIJANA

 Bolnička 8, Novigrad

 +385 52 757 476

### KONOBA KOLO

 Kršin 37, Kršin

 +385 52 758 658

### KONOBA NINO

 Bužinija 21, Bužinija

 +385 52 758 051


### OLIVETO – HOTEL AMINESS MAESTRAL

 Terre 2, Novigrad

 +385 52 858 630


### TAVERNA SERGIO

 Šaini 2a, Novigrad

 +385 98 512 012

### TRATTORIA GATTO NERO

 Ulica Zidine 10, Novigrad

 +385 52 255 555

## RIBA I MEDITERANSKA KUHINJA

---

### BELVEDER

 Belveder 51, Dajla

 +385 52 735 199

### ČOK

 Sv. Antona 2, Novigrad

 +385 52 757 643

### DAMIR & ORNELLA

 Zidine 5, Novigrad

 +385 52 758 134

### GIOVANNI

 Stancija Rosello 30a, Novigrad

 +385 52 757 122

### HALF 8

 Porporela ul. 8, Novigrad

 +385 52 858 600

### KONOBA AMFORA

 Ribarnička ulica 6, Novigrad

 +385 52 726 298

### KONOBA SAN BENEDETTO

 Dajla 35, Dajla

 +385 52 735 484


### MANDRAČ

 Mandrač 6, Novigrad

 +385 52 757 120

### MARINA

 Sv. Antona 38, Novigrad

 +385 98 969 0492

### SIDRO

 Mandrač 5, Novigrad

 +385 52 757 601

### TRI PALME

 Karpinjanska 16, Novigrad

 +385 52 757 081

## FINI ZALOGAJČIĆI, PIZZE

---

### KONOBA ANNI

 Stancija Rosello 36, Novigrad

 +385 52 825 743


### LUNGOMARE

 Karpinjanska bb, Novigrad



 +385 52 649 331

### PIZZERIA MAMMA MIA



 Ulica Torči 32, Novigrad

 +385 98 366 514



## PIZZERIA TOČKICA

 Murvi 11, Novigrad  
 +385 52 758 480

## TOMATO

 Rotonda 2, Novigrad  
 +385 52 757 650



## VECCHIO MULINO

 Mlinska 8, Novigrad  
 +385 52 647 451



## BAROVI, KAFIĆI I SLASTIČARNICE

---



### 9 PUB

 Mandrač 16, Novigrad  
 +385 98 434 699



### AROMA ESPRESSO

 Ulica Murvi 17, Novigrad  
 +385 98 940 2377


### BAR AMORE

 Ulica Porporela 5, Novigrad  
 +385 98 370 069


### BOOZE & BLUES

 Sv. Antona 15 (marina & hotel Nautica), Novigrad  
 +385 600 456

### ELEMENT

 Ulica Murvi 15, Novigrad  
 +385 52 726 805

### HEDONIST

 Mlinska 4B, Novigrad  
 +385 98 806 660



### PIAZZA GRANDE ISTRIAN BAR

 Veliki trg 9, Novigrad  
 +385 52 647 173

### RIGO WINE BAR & SHOP

 Velika ulica 5, Novigrad  
 +385 91 577 2874



### SKIPPER

 Mandrač 10, Novigrad  
 +385 91 567 9028

### SLASTIČARNICA OŠO

 Ul. Gradska vrata 23, Novigrad  
 +385 52 726 813

### VINOTEKA- WINE BAR MANDRAC

 Mandrač 18, Novigrad  
 +385 99 815 1266

## TOP PROIZVOĐAČI MASLINOVOG ULJA

- ✓ **AL TORCIO**  
Strada Contessa 22a, Novigrad
- ✓ **BABIĆ**  
Stancija Vinjeri 27, Novigrad
- ✓ **ČERVAR**  
Sv. Servul 7b, Novigrad
- ✓ **RHEOS**  
Belvedere 48, Dajla
- ✓ **VERGAL (AMINESS)**  
Tere bb, Novigrad
- ✓ **QUIETO**  
Stancija Vinjeri 26a, Novigrad

## TOP VINARI

- ✓ **GHIRA - VINA MIHELIĆ**  
Joakima Rakovca 4, Strada Contessa, Novigrad
- ✓ **PERVINO**  
Sveti Servul 7c, Novigrad
- ✓ **VINA LEONARDO PALČIĆ**  
Dajla 144, Dajla
- ✓ **VINARIJA MORENO IVANČIĆ**  
Domovinskih žrtava 20, Novigrad



## ŠTO JOŠ MOŽETE RADITI U NOVIGRADU

U šetnji od ribarske lučice Mandrač uz srednjovjekovne zidine do glavnog trga i župne crkve, ovo mirno mjesto će brzinom osvojiti vaše srce.

Simbol Novigrada je visoki samostojeći zvonik mjesne crkve dok gradske zidine brižno čuvaju raskošno povijesno nasljeđe grada i uređene parkove meditativnog ozračja. Ljeti se Novigrad oblači u šarene boje priredbi koje u grad donose viseće kišobrane, glazbu na svakom kutku pa čak i cirkusante koji paradiraju njegovim drvenim ulicama iz daleke 599. godine.



### Događanja - Novigrad



Pročitaj više

## ŠTO BI VAM SE MOGLO SVIDJETI

- ✓ Inspirativna šetnja starim gradom ili uz more i kamene zidine
- ✓ Srednjovjekovna gradska loža, jedina u Istri smještena uz samo more
- ✓ Pogled sa zvonika župne crkve sv. Pelagija i sv. Maksima iz 1883.
- ✓ Muzej Lapidarij i muzej austrougarske mornarice Gallerion
- ✓ Novigradski kišobrani iznad starogradskih ulica, znak ljetnih Street Art festivala
- ✓ Šetnja prirodom uz ušće rijeke Mirne i promatranje ptica
- ✓ Explore Novigrad – razgled grada uz stručnog vodiča
- ✓ Wine Trail – vinska pustolovina u turističkom vlakiću uz vinske degustacije
- ✓ Presentacija istarske kuhinje na eno-gastronomskim manifestacijama: Šparugafest, Večer novigradskih kapešanta, Che gusto, Park Food Fest ili Wine & Walk by the Sea
- ✓ Ljetne manifestacije: Movie Nights, Jazz Corner, Piazza Grande Music Nights, Kids' day, Astro party Lunasa



## ZANIMLJIVE ČINJENICE

- ★ Zaštitnik Novigrada je sv. Pelagije, a slavi se velikom feštom u srcu ljeta 28. 8.
- ★ Iz Novigrada je Giovanni Cernogoraz, olimpijski pobjednik u Londonu u streljačkoj disciplini trap
- ★ Poznata tenisačica Serena Williams i nogometna akademija Manchester Cityja odabrali su upravo Novigrad za odmor i pripreme





# BRTONIGLA ZA GURMANE

Maleno mjesto Brtonigla smješteno na slikovitom brežuljku okruženom vinogradima jedinstveno je po svom tlu koje se prostire na sve četiri istarske zemlje – crvenoj, bijeloj, sivoj i crnoj. Iz tog tla stasala su neka od vrhunskih istarskih vina i ekstra djevičanskih maslinovih ulja. Možete ih kušati u sjajnim restoranima, konobama i agroturizmima. Od specijaliteta isprobajte teletinu s krumpirom ispod peke, meso boškarina i neodoljive domaće istarske tjestenine.



## Doznaj više o Brtonigli



Pročitaj više







## GOURMET PREPORUKE

- ✓ Luksuzni gourmet doživljaj u višestruko nagrađivanom restoranu San Rocco
- ✓ Vrhunska istarska kuhinja u konobi Morgan sa zen pogledom na vinograde
- ✓ Riba ispod peke i senzacionalne kamenice u konobi Astarea
- ✓ Food & Wine Primizia By San Rocco: pizze iz krušne peći s lokalnim namirnicama
- ✓ Domaća i svježja jela od namirnica iz vlastite proizvodnje u agroturizmu Vinerino
- ✓ Iz lokalne pekare: kruh bez kvasca i aditiva napravljen od namirnica s područja Brtonigle
- ✓ Vinske degustacije: uočite razliku između 4 malvazije dobivene s 4 različita tipa istarske zemlje u podrumu Cattunar, a kušajte i teran Xtrian u vinariji Veralda
- ✓ Ovčja skuta ili sir s tartufima na OPG-u Radošević

### DOBRO JE ZNATI

- ★ Brtonigla ima čak 2 restorana s Michelinovom preporukom: **San Rocco** i **konobu Morgan**. Michelin preporučuje San Rocco ako želite uživati u najvišem standardu moderne, kreativne kuhinje, a konobu Morgan hvali zbog ambicioznog pristupa tradicionalnim istarskim jelima s naglaskom na mesne specijalitete. Oba su restorana uvrštena u značajne svjetske gourmet vodiče među kojima i Gault&Millau, a nezaobilazni su i na ljestvicama najboljih restorana Hrvatske
- ★ U Brtonigli se dobivaju 4 različita vina od istarske malvazije s 4 različita tipa tla, a razlikuju se po organoleptičkim svojstvima, kiselinama i pH vrijednostima
- ★ U okolici Brtonigle nalazi se prva sirana u Istri: OPG Radošević
- ★ U svjetski vodič za maslinova ulja Flos Olei uvršteni su i proizvođači iz Brtonigle: OPG Buršić, Primizia i OPG Palčić

# NEZAIBILAZNE GOURMET TOČKE BRTONIGLE

## LOKALNA KUHINJA


---

### FOOD & WINE PRIMIZIA BY SAN ROCCO

 Bunarska 2, Brtonigla

 +385 52 774 704

### KONOBA LUCIANA

 Nova Vas 48, Brtonigla

 +385 98 177 9813

## RIBLJI SPECIJALITETI

---

### ISTARSKA KONOBA SANTIC

 Trg Sv. Zenona 7, Brtonigla

 +385 52 774 417


### KONOBA ASTAREA

 Ronkova 6, Brtonigla

 +385 52 774 384

### KONOBA SILVANO

 G. Marconi 10, Brtonigla

 +385 99 707 2704

### KONOBA LA QUERCIA

 Fiorini 31, Brtonigla

 +385 774 455

## AGROTURIZMI

---

### AGROTURIZAM KLAJ

 Fiorini 24, Fiorini

 +385 98 169 2410


### AGROTURIZAM ŠTERLE

 St. Drušković 20, Brtonigla

 +385 52 774 313

### VINERINO

 Druškovićeva 8, Brtonigla

 +385 52 774 417

## FINE DINING

---

### KONOBA MORGAN

 Bracanija 1, Brtonigla

 +385 52 774 520

### SAN ROCCO

 Srednja ulica 2, Brtonigla

 +385 52 725 000

## TOP PROIZVOĐAČI MASLINOVOG ULJA

✓ **OPG BURŠIĆ**  
Nova Vas 102G, Nova Vas

✓ **PRIMIZIA**  
Bunarska 2, Brtonigla

✓ **OPG PALČIĆ**  
Fiorini 9C, Fiorini



## TOP VINARI

✓ **CAPO**  
Fernetiči 60, Fernetiči

✓ **NOVACCO**  
Fernetiči 70, Fernetiči

✓ **CATTUNAR**  
Nova Vas 94, Nova Vas

✓ **VERALDA**  
Kršin 4, Brtonigla

✓ **F.&F. RAVALICO**  
Nova Vas 101, Nova Vas

## SIRANA

### OPG RADOŠEVIĆ

📍 Grobice 6, Brtonigla

☎ +385 95 902 1878



## ŠTO JOŠ MOŽETE RADITI U BRTONIGLI

Zamislite popodnevni počinak u sjeni murve, sjeni pogled na more i pitoreskne brežuljke, vijugave biciklističke staze, prirodne parkove, špilje i opuštenu vibraciju uličica okupanih suncem. Brtonigla je idealno odredište za sve koji bježe od vreve i gužve, to je mjesto u kojem još uvijek možete čuti svoje misli i srce. Zbog svog strateškog položaja, Brtonigla je i izvrsna baza za istraživanje prirodnih ljepota i običaja sjeverozapadne Istre.

## ŠTO BI VAM SE MOGLO SVIDJETI

- ✓ Vidikovac Santi Quaranta
- ✓ Posjet farmi magaraca Ranch Radin
- ✓ Siesta u parkiću kraj župne crkve sv. Zenona, zaštitnika Brtonigle
- ✓ Crkvice sv. Roka s drvenim oltarom i kipovima svetaca
- ✓ Galerija akademskog kipara i slikara Aleksandra Rukavine
- ✓ Špilja Mramornica sa stalagmitima do trinaest metara visine
- ✓ Piknik na stazi Škarline s potočićem i zanimljivom florom i faunom
- ✓ Adrenalinski dan s djecom u vodenom parku Istralandia
- ✓ Vožnja biciklom na stazi Četiri zemlje – Quattro terre (35,6 km)
- ✓ Pješački pohod stazama San Rocco i Škarlinski kanjon (9-10 km)

i



## Događanja - Brtonigla



Pročitaj više

### ZANIMLJIVE ČINJENICE

- ★ Naziv Brtonigla potječe od rimskog naziva Hortus niger (crni vrt) koji je vjerojatno inspiriran tлом u okolici Brtonigle



# BUJE ZA GURMANE

Osim po pitoresknim filmskim pejzažima, okolica Buja poznata je po jednoj od najčuvanijih vinskih cesta u Hrvatskoj i brojnim seoskim domaćinstvima. U okolini Buja morate kušati jedinstveni muškat momjanski od lokalne sorte koja uspijeva isključivo na području Momjana. Gornja Bujština poznata je meka gurmana koji ovdje dolaze uživati u domaćoj tjestenini, bifteku od boškarina, divljači ili uzbudljivim istarskim tartufima u brojnim restoranima i konobama.

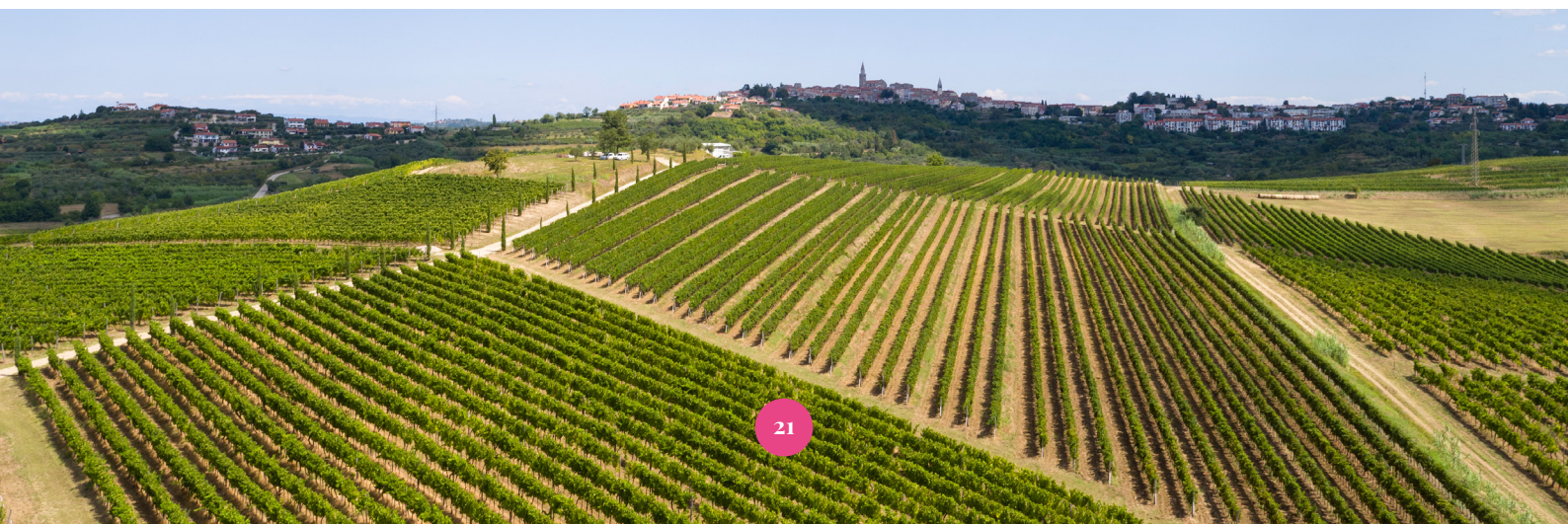
i



## Doznaj više o Bujama



Pročitaj više





## GOURMET PREPORUKE

- ✓ Najatraktivnija vinska cesta u Hrvatskoj s preko 20 poznatih proizvođača vina
- ✓ Domaće zanatsko pivo u prvoj bujskoj pivovari San Servolo
- ✓ Mesni specijaliteti u konobi Stari podrum, u magičnoj dolini podno momjanskog kaštela
- ✓ Kušanje malvazije Santa Lucia na terasi vinarije Kozlović s pogledom na obližnje vinograde i momjanski kaštel
- ✓ Pizza iz krušne peći s tijestom od domaćeg pirovog brašna u konobi Aquarius
- ✓ Muškat momjanski vinarije Prelac i ekološka vina veličanstveno uređene vinarije Kabola
- ✓ Cijenjena ekološka vina i maslinova ulja Clai u Brajkima blizu Krasice
- ✓ Jela spravljena isključivo od domaćih namirnica na agroturizmima San Mauro u Momjanu i Radešić kod Krasice
- ✓ Tradicionalna kuhinja s modernim štihom u Oštariji Rondo u centru Buja
- ✓ Luksuzni gourmet doživljaji u Casino Hotelu Mulino i hotelu San Canzian
- ✓ Domaća tjestenina s tartufima, šparogama i gljivama u konobama Malo selo, David, La Parenzana, Sergio, Pjero i Rino
- ✓ Sir, skuta i ostali mliječni proizvodi sirane Kadenaro u Burolima

### DOBRO JE ZNATI

- ★ Prva istarska vinarska zadruga osnovana je u Bujama 1905. godine
- ★ Kroz Buje prolazi nekadašnja željeznička pruga Parenzana koja je nekoć povezivala Poreč i Trst, a danas je to najatraktivnija biciklistička i pješačka staza u ovom dijelu regije
- ★ Oleum Olivarum, jedan od najstarijih sajмова maslinova ulja u Hrvatskoj, održava se svake godine u svibnju u Krasici nedaleko od Buja




## NEZAOBILAZNE GOURMET TOČKE BUJA

### LOKALNA KUHINJA

---

#### GOSTIONICA MASLINOVA GRANA

 Malotija 44, Kaštel, 52460 Buje

 +385 52 777 041

#### KONOBA ATELIER

 Marušići 30, Marušići

 +385 52 731 055

#### KONOBA DAVID

 Kaštel 120C

 +385 52 777 090

#### KONOBA MALO SELO

 Fratrija 1, Fratrija

 +385 52 777 332

#### KONOBA PJERO

 Kremenje 99, Kremenje

 +385 52 779 200

#### KONOBA RINO

 Dolinja vas 23, Momjan

 +385 52 779 170

#### KONOBA STARI PODRUM

 Most 52, Momjan

 +385 52 779 152

#### KONOBA TRI PALME

 Kaldanija 28 C, 52460 Buje

 +385 52 777 192

#### LA PARENZANA

 Volpia 2, Volpija

 +385 52 777 458

### RESTORANI

---

#### RESTORAN BASSANESSE

 Kaštel 125, 52460 Buje

 +385 52 777 280


#### RESTORAN HOTELA ZEPHYR

 Portoroška 3, Plovanija

 +385 52 725 222

#### RESTORAN IGOR

 Kaštel 120E, Kaštel

 +385 52 777 131

#### RESTORAN LUCIANO – HOTEL SAN CANZIAN

 Mužolini Donji 7, Mužolini Donji

 + 385 52 853 897

#### RESTORAN MULINO – CASINO HOTEL MULINO

 Škrile 75A, Plovanija

 +385 52 725 300

#### RESTORAN SERGIO

 Digitronska 21, Buje

 +385 52 772 005

#### SAN SERVOLO

 Momjanska ulica 7, Buje


 +385 52 772 505

## AGROTURIZMI

---

### RADEŠIĆ

 Punta 80, Krasica

 +385 98 420 984

### SAN MAURO

 Momjan 157, Momjan

 +385 52 779 033

## FINI ZALOGAJČIĆI, PIZZE


---

### KONOBA PIZZERIA AQUARIUS

 Digitronska 14, Buje

 +385 52 773 417


### PIZZERIA SAN LEONARDO

 Trg slobode 6a, Buje

 +385 52 773 292

### RESTORAN I PIZZERIA RONDO

 Trg Josipa Broza Tita 6, Buje

 +385 52 772 898

## TOP PROIZVOĐAČI MASLINOVOG ULJA

✓ **AGRO-MILLO**

Baredine 16, Baredine

✓ **BASIACO FRANCO**

A. Manzoni 15, Buje

✓ **BRUNO RADEŠIĆ**

Krasica 44A, Krasica

✓ **CLAI**

Brajki 105, Krasica

✓ **DARIO VIGINI**

Kremenje 98 C, Kremenje

✓ **DEAN RADEŠIĆ**

Krasica 127A, Krasica

✓ **ELEONORA GARDOŠ**

Krasica 43A, Krasica

✓ **FRANKOVIĆ**

Trg Josipa Broza Tita 6, Buje

✓ **GAMBALETTO**

Brajki 103, Krasica

✓ **GIANCARLO ZIGANTE**

Portoroška 15, Plovanija

✓ **KABOLA**

Kremenje 96 b, Momjan

✓ **KOZLOVIĆ**

Valle 78, Momjan

✓ **KRISTIЈAN BRAJKO**

Oskuruš 48

✓ **MARIЈAN COSSETTO**

Krasica 38, Krasica

✓ **MARINO CIVITAN**

Kremenje 96A, Kremenje

✓ **NINO ČINIĆ**

Krasica 40, Krasica

✓ **OPG RADEŠIĆ**

Punta-Krasica, Krasica

✓ **OPG VIŽINTIN**

Stancija Loj 4B, Baredine

✓ **ORIANO BENVEGNU**

Vrh Činić 20, Buje

✓ **REMIGIO BENVEGNU**

Gardoši 58

✓ **ROBERTO I GORAN GARDOŠ**

Krasica



## TOP VINARI

✓ **BRAJKO**

Oskoruš 48, Momjan

✓ **CLAI**

Brajki 104, Krasica

✓ **CELEGA**

Garibaldi 43, Buje

✓ **GAMBALETTO**

Brajki 103, Krasica

✓ **FRANKOVIĆ**

Trg J.B. Tita 6, Buje

✓ **KABOLA**

Kremenje 96 b, Momjan

✓ **KOZLOVIĆ**

Valle 78, Momjan

✓ **PRELAC**

Donja ulica 48 a, Momjan

✓ **SINKOVIĆ**

Sv. Mauro 157, Momjan

✓ **VINO VERITAS-Bassanese**

Kaštel 125, Buje



## DOMAĆE ZANATSKO PIVO

### BUJSKA PIVOVARA SAN SERVOLO

📍 Momjanska ulica 7, Buje

☎ +385 91 477 2400

## LIKERI I RAKIJE

### OPG SINKOVIĆ

📍 San Mauro 127, Momjan

☎ +385 52 779 033

## SIRANA - MLJEKARA

### OPG KADENARO

📍 Buroli 2, Buje

☎ +385 91 977 2 930



## ŠTO JOŠ MOŽETE RADITI U BUJAMA

Baršunasti bujski brežuljci okruženi vinogradima bili su naseljeni još u brončano doba, a danas pružaju neke od najljepših pogleda na zelenu Istru. Kod zapadnih vrata starog grada bacite pogled s prekrasne peterokutne kule sv. Martina u kojoj se povremeno održavaju izložbe, a nakon toga se popnite do Trga sv. Servula vijugavim kamenim uličicama. Ako ste željni rekreacije s pogledima koji oduzimaju dah, krenite biciklom putovima nekadašnje željezničke pruge Parenzane. Otkrijte prije drugih ovaj magnetski privlačan kutak sjeverozapadne Istre.

i



## Događanja - Buje



Pročitaj više





## ŠTO BI VAM SE MOGLO SVIDJETI

- ✓ Zvonik pored crkve sv. Servula s jedinstvenim pogledom na Sloveniju, Italiju i Austriju
- ✓ Župna crkva sv. Servula s orguljama čuvenog graditelja Gaetana Callida iz 1791.
- ✓ Crkva sv. Marije Milosrdnice s vrijednim umjetninama
- ✓ Etnografski muzej s vrijednim zbirkama
- ✓ Kula sv. Martina, rijetki sačuvani dio mletačkih zidina, nekoć stražarica sjeverozapadne Istre
- ✓ Staro groblje preuređeno u spomen-park
- ✓ Ostaci momjanskog kaštela iz 13. st., nedaleko od konobe Stari podrum i vinarije Kozlović
- ✓ Parenzana, najatraktivnija biciklistička i pješačka trasa regije s tunnelima i prekrasnim pogledima
- ✓ Opuštanje na šljunčanim plažama u hladovini borova u Kanegri

## ZANIMLJIVE ČINJENICE

- ★ Zbog strateškog položaja 222 m nad morem, Buje su bile poznate kao „straža Istre“
- ★ Bujska tvornica Digitron 1971. proizvela je prvi europski džepni kalkulator koji je stekao takvu popularnost da stanovnici bivše Jugoslavije kalkulator još uvijek zovu digitron



# GOURMET DOGAĐANJA U SJEVEROZAPADNOJ ISTRI

U raju za gurmane i vinoljupce svako godišnje doba ispisuje nove uzbudljive jelovnike inspirirane svježim lokalnim namirnicama. Sezonu gourmet događanja sredinom veljače otvara **Festival čokolade i vina** u Brtonigli koji otkriva nove i neobične trendove sljublivanja čokoladnih i vinskih okusa. U isto se vrijeme na jelovnicima restorana mogu pronaći profinjene kreacije od **školjaka** – kapešanti, dagnji, dondola, mušula, kanaštrela i oštriga.

Dolazak proljeća označava početak sezone **šparoga** kad brojni štovatelji profinjenih okusa hrle u restorane kako bi se prepustili neodoljivim delicijama na bazi „zelene kraljice“. U međuvremenu, vinoljupci se rekreiraju i uživaju u popularnim vinskim šetnjama **Sweet Wine and Walk, Istria Wine and Walk** te **Wine and Walk by the Sea**, koje se održavaju u travnju, svibnju i rujnu u Momjanu, Bujama i Novigradu. Ljeto je nezamislivo bez opuštenih ribarskih fešti uz more i manifestacija poput **Dana rajčica** u Umagu ili **Sardelafesta** u Novigradu. Plodonosna jesen dariva nas na **Danima gljiva** i **Martinju**, a zima poziva u restorane na domaće **jadranske lignje** i prvoklasnu bijelu ribu **švoju** ili list.

Pravo je vrijeme da i vi oplemenite svoj kalendar mirisima i okusima sjeverozapadne Istre!



## Doznaj više o gourmet događanjima



Pročitaj više



# SWEET WINE & WALK

📍 Momjan (Buje) 📅 Travanj

Travanj je idealan za slatku vinsku rekreaciju u Istri. Dođite u Momjan, svjetsku prijestolnicu muškata momjanskog, u kojem se održava manifestacija Sweet Wine & Walk. To je slatka motivirajuća šetnja stazom dugom 7 km duž koje vas očekuju 4 okrepna stajališta s vinima četiriju poznatih istarskih vinara i slasnim istarskim za-logajima.

Vinski pješački pohod kreće iz Sv. Maura kod Momjana nakon što preuzmete svoju torbu s konzumacijskom karticom za degustacije, degustacijskom čašom, vodom i mapom staze.

Tijekom šetnje zaustavljate se kod 5 poznatih lokalnih vinara kušajući njihove muškate ili druga vrhunska vina sljubljena s mladim sirom, orasima i medom, tradicionalnim istarskim pjatom, pljukancima s travama iz Vale i tradicionalnim istarskim kolačima.

Na kraju šetnje očekuje vas party uz ples i glazbu uživo!

i



## Doznaj više o Sweet Wine & Walku



Pročitaj više



# ISTRIA WINE & WALK

📍 Buje, Brtonigla    📅 Svibanj

Vinoljupci i ljubitelji prirode obavezno moraju doživjeti Istria Wine & Walk, proljetnu avanturu sjeverozapadnom Istrom. Na vijugavoj stazi koja prolazi kroz najljepše vinograde Bujštine, očekuje vas 11 km inspirativne šetnje, 9 vrhunskih istarskih vinara, 7 lokalnih proizvođača i ugostitelja te 7 okrepnih stajališta.

Nakon preuzimanja degustacijske čaše i mape staze, ukrcavate se u autobus koji vas vozi do prvog vinograda. Odatle kreće vaša eno-rekreacija kroz kraljevstvo vinograda i maslinika. Na svaka 2 km dočekuju vas istarski vinari i ostali lokalni proizvođači s mirisnim specijalitetima i najfinijim vinima.

Kušajte svježije ili odležane istarske malvazije, opojne terane i ostala istarska vina. Otkrijte njihovu tajnu dok uživate s omiljenim društvom u prirodi. Na zadnjoj vas postaji čeka prijevoz za Buje ravno do partija koji traje do kasno u noć. Prije nego vas ritam ponese, ne zaboravite kupiti zalihe vina koja su vas putem oborila s nogu.

i



## Doznaj više o Istria Wine & Walku



Pročitaj više



# DELICIJE SJEVEROZAPADNE ISTRE

Svježa, sezonska, jednostavna i neodoljiva. Takva je ukratko kuhinja sjeverozapadne Istre koja će vam otkriti neke od najukusnijih namirnica ovoga kraja. Od tradicionalno pripremljenih specijaliteta po recepturama istarskih nona do maštovitih kreacija modernih chefova, sjeverozapadna Istra osvaja svakim novim zalogajem. Zagolicajte nepce morskim plodovima, domaćim tjesteninama s tartufima, umacima od divljači ili boškarina, fritajama od divljih šparoga, pršutom i sirevima oplemenjenim svjetskim maslinovim uljima i autohtonim vinima.

## GASTRO PREPORUKA:

- ✓ Divlje šparoge
- ✓ Tartufi
- ✓ Jadranske lignje
- ✓ Školjke
- ✓ Domaće govedo boškarin
- ✓ Domaća tjestenina (fuži, pljukanci)
- ✓ Pršut i sir
- ✓ Maneštra
- ✓ Kroštule i fritule
- ✓ Malvazija, teran i muškat
- ✓ Ekstra djevičansko maslinovo ulje



## Otkrij istarsku kuhinju



Pročitaj više



# DIVLJA ŠPAROGA

Posjetite li sjeverozapadnu Istru u proljeće, u koji god restoran ili konobu zašli, pro-  
naći ćete jela sa šparogama. Ova je biljka eksplozija nutritivnih vrijednosti i jedna od  
najcjenjenijih samoniklih kultura koje uspijevaju na području Istre. Osim dobre doze  
ljekovitih svojstava, šparoga će podići okus svakog jela.

## JESTE LI ZNALI?

- ★ Šalica šparoga ima samo 43 kalorije, a sadrži mnogo vitamina A, B i K, kalcija i magnezija te folne kiseline
- ★ Šparoge se beru od sredine ožujka do kraja travnja

## PROLJETNA REKREACIJA I KULINARSKA POSLASTICA

Divlja je šparoga toliko ukorijenjena u životne navike istarskog čovjeka da je poznaju i stari i mladi. Gotovo da nema obitelji koja dolaskom proljeća neće požuriti u šumu u potragu za prvim tamnozelenim izdancima. Vjerojatno će ih pripremiti na najpopularniji istarski način – u fritaji s domaćim jajima, a s obzirom na jednostavnost ovoga jela, nema razloga da to ne probate i sami!



## 3 JELA SA ŠPAROGAMA

### FRITAJA SA ŠPAROGAMA

 30 minuta  Jednostavno

#### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 1 vezica divljih šparoga
- ✓ 8 jaja
- ✓ 100 g istarske slanine/ istarskog pršuta
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar

#### Priprema:

1. Divlje šparoge operite i posušite. Odstranite drvenasti dio nožem ili lomljenjem stabljike, a ostatak šparoga narežite na jednake dijelove.
2. U tavi zagrijte malo maslinovog ulja, dodajte sitno nasjeckanu slaninu ili pršut i pržite na umjereoju vatri dok slanina ne porumeni.
3. Zatim dodajte šparoge i pecite ih dok ne omekšaju.
4. Prethodno umučena, blago posoljena i poparena jaja prelijte preko šparoga i slanine i pecite na laganijoj vatri do mekše ili tvrđe fritaje.

Odmah poslužite i dobar tek!

### SAVIJAČA OD SVJEŽEG SIRA I ŠPAROGA

 60 minuta  Srednje zahtjevno

#### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 1 paket kora za savijače
- ✓ 500 g svježeg sira
- ✓ 400 g divljih šparoga
- ✓ 1 jaje
- ✓ 80 g maslaca
- ✓ Sol

#### Priprema:

1. Prekrijte lim za pečenje masnim papirom i uključite pećnicu na 180°C.
2. Napravite smjesu od svježeg sira i jajeta te posolite.
3. Šparoge operite i odstranite dio oko korijena stabljike.
4. Rastopite maslac te premažite koru pa preklopite drugom i tako dok ne rasporedite pola smjese.
5. Preko svega posložite šparoge. Ponovite sve dok ne pone-stane smjese. Sa strane tijesto preklopite prema unutra kako smjesa pri pečenju ne bi curila van.
6. Premažite rastopljenim maslacem, probušite vilicom na nekoliko mjesta i stavite u pećnicu.

Savijača je gotova kad tijesto poprimi lijepu zlatnosmeđu boju.

## KREM JUHA OD ŠPAROGA

---

 45 minuta  Jednostavno

### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 1 vezica divljih šparoga
- ✓ 1 luk
- ✓ 2 režnja češnjaka
- ✓ 2-3 krumpira
- ✓ Povrtni temeljac
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar
- ✓ Krutoni

### Priprema:

- 1.** Divlje šparoge operite i posušite. Odvojite mekane vrhove i stavite ih sa strane za kraj, dok ostatak šparoga narežite na komadiće.
- 2.** Na maslinovom ulju pržite luk, dodajte usitnjeni češnjak i narezane šparoge.
- 3.** Pirjajte 2-3 minute i zalijte povrtnim temeljcem.
- 4.** Zatim dodajte krumpir na kockice i kuhajte poklopljeno da povrće omekša. Dio tekućine treba ishlapiti kako bi se postigla željena gustoća.
- 5.** Štapnim mikserom dobro izmiksajte povrće kako biste dobili kremastu juhu. Začinite po želji.
- 6.** Na samom kraju kuhanja dodajte vrhove šparoga, ostavite još nekoliko minuta da kuha i isključite vatru.

Poslužite s krutonima kruha i uživajte!



## FUŽI

Fuži su jedan od aduta istarske kuhinje i svakako najpoznatija tjestenina poluotoka. Istrijani ove cjevaste trokutiće od tijesta motaju ručno i poslužuju s najrazličitijim morskim i šumskim plodovima. Njihova je draž u šupljini koja se brzo ispunjava slasnim šugom pa se jela s ovom domaćom tjesteninom doslovno tope u ustima.

### JESTE LI ZNALI?

- ★ Fuži su omiljena tjestenina u Istri, a moderna ih gastronomija obožava baš kao što su to nekoć činile skromne, težačke obitelji
- ★ Najukusniji fuži skuhani su al dente, da se osjete „pod zubom“ pretpostavlja se da naziv fuži dolazi od latinskog fusus = vreteno

## 2 JELA S FUŽIMA

### FUŽI S TARTUFIMA

 30 minuta  I Jednostavno

#### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 500 g fuža
- ✓ 20 g crnog/bijelog tartufa
- ✓ 100 ml kiselog vrhnja
- ✓ 80 g maslaca
- ✓ 1 žumanjak
- ✓ Parmezan
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar

#### Priprema:

1. Fuže stavite u vrelu i posoljenu vodu i pustite da se kuhaju.
2. Pomiješajte kiselo vrhnje, parmezan i žumanjak.
3. U posudi rastopite maslac, ubacite umak te naribajte tartufa.
4. Dodajte kuhane fuže i malo škrobne vode koja je ostala od kuhanja tjestenine.
5. Miješajte 2-3 minute kako bi se sve sjedinilo.

Kod serviranja, na fuže naribajte tartuf i po želji dodajte par kapi maslinovog ulja.

### FUŽI S ISTARSKIM ŠUGOM

 60 minuta  II Srednje zahtjevno

#### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 500 g fuža
- ✓ 400 g prosušene domaće istarske kobasice
- ✓ 400 g sušenih domaćih svinjskih rebaraca
- ✓ 1 crveni luk
- ✓ 2 dl bijelog vina
- ✓ 1 žlica koncentrata rajčice
- ✓ 2 režnja češnjaka
- ✓ Temeljac
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Po želji: začinsko bilje, parmezan

#### Priprema:

1. Na maslinovom ulju prepržite nasjeckani crveni luk. Kad pozlati, dodajte rebarca izrezana na manje komade i kobasice nasjeckane na kolutiće. Lagano prepržite.
2. Dodajte nasjeckani češnjak i koncentrat rajčice, malo prepržite i podlijevajte bijelim vinom.
3. Kad vino iskuha, podlijevate temeljcem. Po želji dodajte i začinskog bilja.
4. Stavite kuhati tjesteninu. Kad su fuži al dente, pomiješajte ih sa šugom i sve dobro sjedinite.

Po želji poslužite s parmezanom. Dobar tek!



# ISTARSKI SIR


Sir se u Istri konzumira kao predjelo ili slani zalogaj uz čašu vina i par kapi maslinova ulja. Za poluotok su karakteristični kozji, ovčji, kravliji i miješani sir. Najbolje proizvođače pronaći ćete na Cestama istarskog sira koje se prostiru duž regije, dok je prva istarska sirana, OPG Radošević, otvorena baš u sjeverozapadnoj Istri.

## JESTE LI ZNALI?

- ★ Najpoznatiji istarski proizvođači sira su Agrolaguna, sirana Latus, Stancija Kumparička, Vesna Lobarika, OPG Alen Peršić, sirana Orbanić
- ★ OPG Radošević specijalizirao se za ovčji sir, skutu i sir s tartufima koje možete kušati na njegovom imanju blizu Brtonigle:

### OPG SIRANA RADOŠEVIĆ

 Grobice 6, Brtonigla

 +385 95 902 1878

## KAKO NASTAJE PRVORAZREDNI ISTARSKI SIR

Vrhunskom kombinacijom koju čine kvalitetna prehrana životinja, briga o higijeni i dovoljno prostora za ispašu. Nakon što sir prođe kroz sve faze proizvodnje, mora se skladištiti u posebnom okruženju i pri posebnoj temperaturi, što je posljednji korak ovog višefaznog procesa kojim se postiže kvaliteta konačnog proizvoda. Gotovo sve istarske sirane ponikle su iz ljubavi i truda složnih obitelji. Tko zna, možda je baš to tajni sastojak jedinstvenog okusa istarskog sira...



# JADRANSKA LIGNJA

Jadranska lignja izuzetno je cijenjena jer je mekana, slatka i delikatnog okusa po moru. Za razliku od patagonijskih i kalifornijskih, domaća je lignja iznimno kvalitetna i podatna za sve vrste kulinarskih pothvata. Može se tretirati octom, ljutim papričicama i aromatičnim travama, ali i nježno, s malo limuna i vlasca.

## JESTE LI ZNALI?

- ★ Lignje se love na peškafondo, na panulu ili skosavicom, ovisno o uvjetima na moru i preferencijama ribolovca
- ★ Najbolje vrijeme za lov je od studenog do veljače, jer se tada primiču obali
- ★ Lignja je bogata proteinima, vitaminima A i C te kalijem i fosforom

## 3 JELA OD LIGNJE

### LIGNJE NA ŽARU

---

 30 minuta + odležavanje u marinadi  II Jednostavno

#### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 1 kg očišćenih lignji
- Marinada:**
- ✓ Sok od 1 limuna
- ✓ 4-5 režnjeva češnjaka
- ✓ 1 vezica svježeg peršina
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar
- ✓ Po želji: drugo začinsko bilje

#### Priprema:

- 1.** Pripremite marinadu od domaćeg maslinovog ulja, soka limuna, sitno isjeckanog peršina, krupnije narezanog češnjaka, soli i papra. Po želji možete dodati i drugo začinsko bilje.
- 2.** Ostavite lignje u pripremljenoj marinadi najmanje sat vremena, a može i dulje ako imate vremena.
- 3.** Na ugrišanu ploču poredajte lignje iz marinade i pustite da se lagano peku, od 5 do 10 minuta, ovisno o veličini. Dok se peku, premažite ih marinadom par puta.
- 4.** Pečene lignje stavite u posudu s poklopcem te polijte po njima preostalu marinadu.

Poslužite odmah, najbolje s kuhanim krumpirom i blitvom!

### RIŽOTO S LIGNJAMA

---

 45 minuta  III Srednje zahtjevno

#### Sastojci za 2 osobe:

- ✓ 200 g očišćenih lignji
- ✓ 200 g riže
- ✓ Temeljac
- ✓ 1 luk
- ✓ 1 mrkva
- ✓ 1 dl bijelog vina
- ✓ 2 režnja češnjaka
- ✓ Maslac
- ✓ 1 vezica peršina
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar

#### Priprema:

- 1.** Nasjeckajte luk i naribajte mrkvu te ih kratko pirjajte na maslinovom ulju dok ne omekšaju.
- 2.** Dodajte rižu, pirjajte minutu do dvije te zalijte temeljcem. Posolite i popaprite.
- 3.** Na drugoj tavi kratko prepržite narezane lignje na nekoliko kapi maslinovog ulja. Nakon pola prženja dodajte nasjeckani češnjak.
- 4.** Kada je riža već napola kuhana, dodajte lignje u rižu te podlijevajte vinom.
- 5.** Nastavite kuhati uz često miješanje. Kad vino ispari, dodajte kocku maslaca i maknite s vatre. Umiješajte sjeckani peršin i poslužite!

## SALATA OD LIGNJI

---

 45 minuta  Jednostavno

### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 500 g krumpira
- ✓ 250 g koktel-rajčica
- ✓ 500 g očišćenih lignji
- ✓ Luk
- ✓ 2 režnja češnjaka
- ✓ Crne masline
- ✓ Limunov sok
- ✓ Peršin
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar

### Priprema:

- 1.** Ogulite prethodno skuhani krumpir i narežite ga na ploške u veću posudu zajedno s koktel-rajčicama.
- 2.** U loncu zakuhajte vodu pa dodajte očišćenje lignje. Kuhajte ih otprilike 7 minuta.
- 3.** Lignje narežite na ploške i dodajte ih u posudu s krumpirom i koktel-rajčicama.
- 4.** U istu posudu dodajte luk i nasjeckani češnjak te crne masline.
- 5.** Posolite i poparite po ukusu. Dodajte maslinovo ulje i sok svježe ocijeđenog limuna pa sve dobro promiješajte. Pospite sitno nasjeckanim peršinom.

Ostavite da se hladi barem pola sata u hladnjaku i dobar tek!





# KAPEŠANTE

Svete kapice, tako bi glasio prijevod njihovog regionalnog naziva, a s obzirom na božanstven okus njihova mesa, smatramo da im svetost savršeno pristaje. Poznate i kao Jakobove kapice, kapešante su lepezaste ljepotice morskih dubina. Osim vanjske, krasi ih i unutarnja ljepota, mnogi ih gurmani naime smatraju najukusnijim školjkama svijeta.

## JESTE LI ZNALI?

- ★ Na posebnoj su cijeni novigradske kapešante koje se love na mjestu gdje se slatka voda rijeke Mirne miješa s morskom
- ★ Kapešante su odličan izvor proteina i omega 3 masnih kiselina, uz dobar omjer vitamina B, magnezija i kalija

# TOP 3 JELA OD KAPEŠANTE

## RIŽOTO

---

 45 minuta  Srednje zahtjevno

### Sastojci za 2 osobe:

- ✓ 200 g riže
- ✓ 200 g očišćenih Jakobovih kapica
- ✓ 1 luk
- ✓ 2 režnja češnjaka
- ✓ 20 g maslaca
- ✓ Parmezan
- ✓ Bijelo vino
- ✓ Riblji temeljac
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar

### Priprema:

1. Sitno isjeckajte luk i češnjak i prepržite ih na malo maslinovog ulja.
2. Dodajte rižu koju pirjajte dok se ne zastakli. Podlijevajte bijelim vinom i ribljim temeljcem, posolite i popaprite.
4. Kad je riža napola gotova, dodajte kapešante.
5. Pred kraj pripreme dodajte parmezan i kockicu maslaca i sve promiješajte.

Dobar tek!

## TJESTENINA

---

 45 minuta  Srednje zahtjevno

### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 500 g bavetta
- ✓ 400 g očišćenih Jakobovih kapica
- ✓ Pola glavice luka
- ✓ 2 mrkve
- ✓ Riblji temeljac
- ✓ Bijelo vino
- ✓ Umak od rajčice
- ✓ Papričica u prahu
- ✓ Peršin
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar
- ✓ Po želji: gustin

### Priprema:

1. Usitnite na komadiće pola glavice luka i dvije mrkve pa prodinstajte na malo maslinovog ulja.
2. Dodajte prstohvat peršina, podlijte bijelim vinom.
3. Dodajte očišćene kapešante pa pričekajte da vino ispari.
4. Dodajte nekoliko žlica umaka od rajčice, a zatim riblji temeljac.
5. U međuvremenu skuhaite tjesteninu, ali ne do kraja.
6. U umak dodajte malo papričice u prahu, a možete i malo gustina ako volite da umak bude gušći.

Povežite tjesteninu s umakom i poslužite uz neko nježno vino poput malvazije.

## NA ROŠTILJU

---

 30 minuta  Jednostavno

### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ Očišćene Jakobove kapice sa školjkom
- ✓ Malvazija
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Malo papra
- ✓ Nasjeckani češnjak
- ✓ Peršin

### Priprema:

- 1.** Očišćene kapešante zajedno sa školjkom nauljite i stavite na vrući roštilj.
- 2.** Tijekom pečenja podlijevajte mješavinom malvazije, maslinova ulja i češnjaka.
- 3.** Školjke su gotove kad meso pobijeli. Netom nakon skidanja s vatre, pospite ih peršinom, paprom te pošćropite s nekoliko kapi maslinovog ulja.



# MANEŠTRA

Istarska maneštra je hrana za utjehu, koja će vas vratiti u djetinjstvo i zaliječiti kao bakin zagrljaj. Nema te duše koju ova krepka, gusta juha od graha, kukuruza i suhog mesa neće zagrijati. Maneštru ćete pronaći u svim tradicionalnim konobama i agroturizmima u okolici Buja i Brtonigle.

## JESTE LI ZNALI?

- ★ Maneštra se u Istri uvijek kuha za više dana, a znalci tvrde da je najbolja kad malo odstoji, drugi ili treći dan
- ★ Ključan sastojak maneštre je „pešt“ koji joj daje poseban šmek, a priprema se od usitnjenog špeka, češnjaka i peršina

## KAKO PRIPREMITI TRADICIONALNU ISTARSKU MANEŠTRU

---

 3-4 sata  Srednje zahtjevno

### Sastojci:

- ✓ Kost od pršuta ili komad sušenog mesa
- ✓ 200 dag mladog kukuruza
- ✓ 20 dag mrkve
- ✓ 10 dag luka
- ✓ 20 dag graha
- ✓ 30 dag krumpira
- ✓ Pešt
- ✓ Sol i papar po ukusu

### Priprema:

- 1.** Pripremite pešt od 200 grama špeka (ne pancete), 5-6 režnjeva češnjaka i 5-6 listova peršina. Pomiješajte i isjeckajte u jednoličnu masu.
- 2.** Napunite veći lonac (oko 5 litara) vodom, stavite grah (preporučljivo ga je namočiti večer ranije, ali nije uvjet), mladi kukuruz, cijele oguljene krumpire i mrkve, luk i pešt.
- 3.** U zasebni lonac stavite kost od pršuta i kad je napola kuhana dodajte je u maneštru.
- 4.** Ostavite da kuha na laganoj vatri od 3 do 4 sata.
- 5.** Pri kraju kuhanja izvadite krumpire i mrkve van, zgnječite ih vilicom pa ih vratite u lonac te prokuhajte još malo.

Isključite vatru i servirajte maneštru uz kobasicu i topli kruh. Uslast!



# MASLINOVO ULJE

Maslinovo ulje eliksir je Mediterana. Ono znači život i ljubav koje su maslinari sjeverozapadne Istre stoljećima pružali i davali stablima maslina, a ona su im zahvaljivala bogatim urodima iz kojih se još uvijek dobiva jedno od najkvalitetnijih ekstra djevičanskih maslinovih ulja svijeta. Stoga ne čudi da je **Istra** već 5. put zaredom proglašena **najboljom maslinarskom regijom na svijetu**.

## CESTE MASLINOVOG ULJA

Zaputite se slikovitim cestama maslinovog ulja, duž kojih se redaju nasadi domaćih sorti maslina **bjelica, buža i crnica** te talijanskih sorti **pendolino, frantoio i leccino**. Nabasat ćete na brojne kušaonice u kojima će srdačni domaćini pred vas iznijeti svoja monosortna ulja ili prvoklasne blendove. Kako je uglavnom riječ o malim obiteljskim gospodarstvima, očekujte mnogo pažnje i korisnih informacija o povijesti i tradiciji ulja te idejama i vizijama maslinara koje su pretočili u svoje proizvode.



## Doznaj više o istarskom maslinovom ulju



Pročitaj više

### JESTE LI ZNALI?

- ★ Marko Valerije Marcijal, rimski epigramatičar iz 1. st. za svoju je rodnu Cordobu rekao da je „savršena koliko i ulje iz Istre“
- ★ Svjetski vodič za maslinova ulja Flos Olei svake godine uvrštava sve više maslinovih ulja iz Istre (do sada rekordnih 77) koja nerijetko postižu preko 95 bodova, što ih svrstava u kategoriju ekstra klase



## KAKO PREPOZNATI KVALITETNO MASLINOVO ULJE

Vrhunska ekstra djevičanska maslinova ulja povest će vas na senzorno putovanje kompleksnim, istančanim okusima. Kvalitetna ulja imaju svjež i voćni miris, gorčinu koju ćete osjetiti na jeziku te pikantnost koja će vas zapeckati u grlu, a nerijetko natjerati i na kašalj. Sva navedena svojstva u vrhunskim su uljima skladno izbalansirana, a ovisno o sorti koju kušate, njen okus može još dugo trajati u vašim ustima.

## MASLINOVO ULJE KAO LIJEK

Maslinovo ulje spada u kategoriju superhrane zahvaljujući visokom udjelu nezasićenih masnih kiselina, vitamina E i polifenola koji djeluju kao eliksir na organizam. Plodovi masline, uz ulje i lišće, prava su riznica nutrijenata i ljekovitih svojstava. Mediteranska prehrana temeljena na maslinovu ulju povezuje se s nižim stopama raka i rizika od srčanih bolesti te Parkinsonove i Alzheimerove bolesti, a ekstra djevičansko maslinovo također štiti od upala, probavnih smetnji, problema s kožom i kostima.

Rezultati projekta Aristoil kojim se ispitala kvaliteta maslinovih ulja iz 5 zemalja pokazali su da su **istarska ulja** daleko nadmašila konkurenciju po udjelu fenola pa su i službeno **najzdravija u Europi**.

## MASLINOVO ULJE U SLUŽBI LJEPOTE

Naši su preci od pamtivijeka koristili maslinovo ulje za njegu i uljepšavanje kože i kose. Maslinovo ulje bogato je antioksidansima i vitaminima A, D, E i K, koji su poznati po dobrobitima za blistavu kožu i ten te sprečavanje bora. Dobro ga je koristiti nakon izlaganja suncu, ali i kao masku za njegu suhe, oštećene kose koju čini sjajnom i mekom. Nanesite ga u tanjem sloju na kožu lica ili tijela, a višak nježno uklonite tapkajući ručnikom.



### JESTE LI ZNALI?

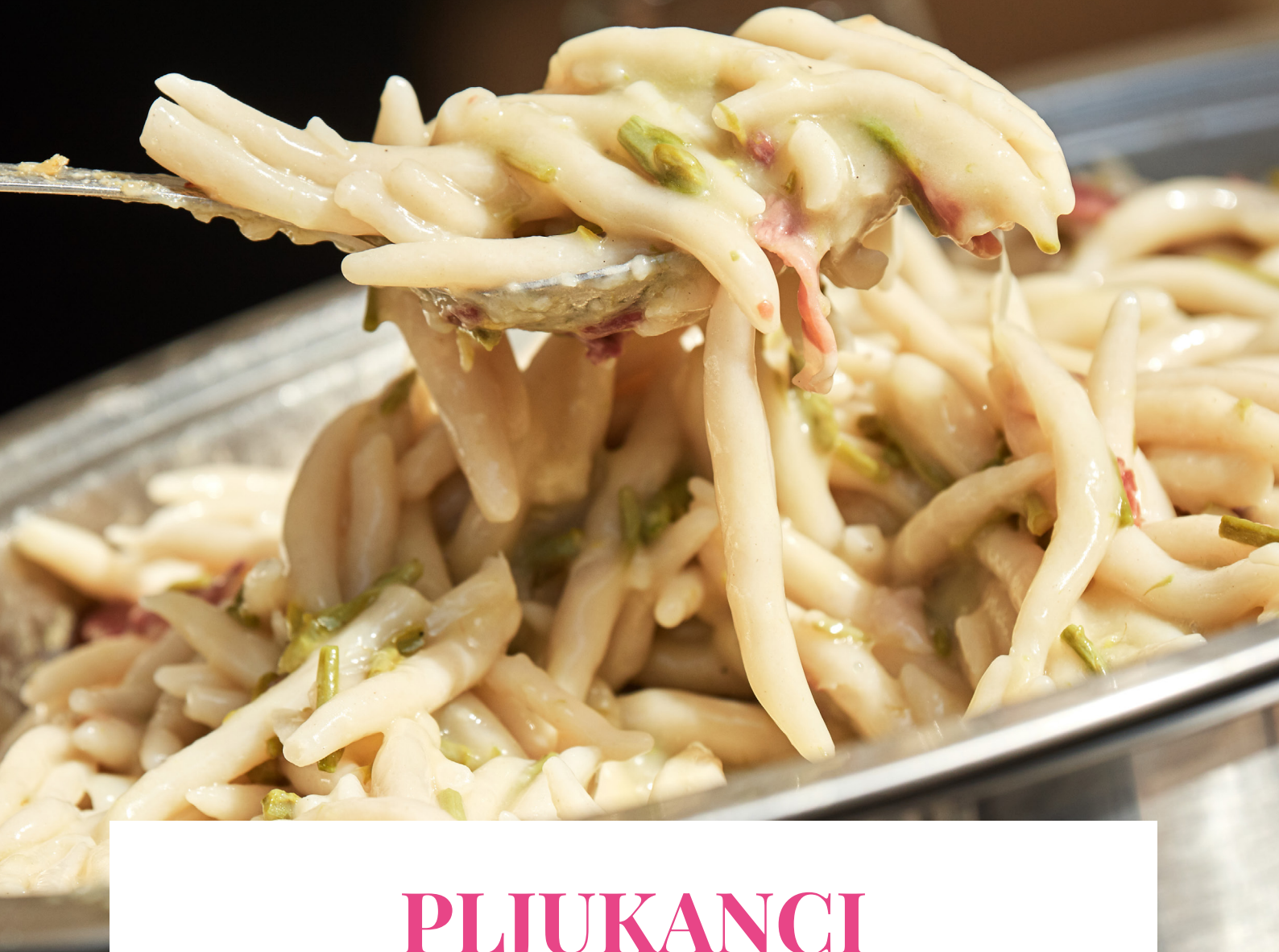
#### Fenomenalan zdravstveni učinak

- ★ Istarska ulja imaju povećan udio fenolnih spojeva i to u prosjeku 655 mg/kg što je visoko iznad zadanih 250 mg/kg prema zakonu EU-a
- ★ Samo 50 ml maslinova ulja ima isti učinak protiv bolova kao tableta ibuprofena od 200 mg

#### Eliksir ljepote

- ★ Nekoliko žlica šećera pomiješano sa žličicom maslinovog ulja formula je za hidratantni piling za cijelo tijelo
- ★ Za čvrste i sjajne nokte uronite ih 5-10 minuta u zdjelicu s lagano zagrijanim maslinovim uljem





# PLJUKANCI

Pljukanci su pored fuža najpoznatija domaća tjestenina. Prema izvornom receptu, mijese se od brašna, tople vode i zrnca soli, a dobiveno se tijesto trga na manje komade i trlja među pobrašnjanim dlanovima kako bi dobio oblik vretena. Pljukanci se u Istri poslužuju uz razne gulaše i umake, a u većini ih konoba i agroturizama izrađuju isključivo ručno.

## JESTE LI ZNALI?

- ★ Pljukanci se od fuža razlikuju po vretenastom obliku i sastavu tijesta koje se priprema bez jaja
- ★ Napravite pljukance sa svojim mališanima koji će se silno zabaviti trljajući tijesto među dlanovima – bolje od plastelina!

## 2 JELA S PLJUKANCIMA

### PRŠUT I RUKOLA

 30 minuta  Jednostavno

#### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 500 g pljukanaca
- ✓ 50 g pršuta
- ✓ 2 velike žlice skute
- ✓ Rukola
- ✓ Koktel-rajčice
- ✓ 1 dl vina
- ✓ Maslac
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Grana Padano
- ✓ Svježi tartufi

#### Priprema:

- 1.** Maslac i maslinovo ulje stavite u tavu i dodajte nasjeckani pršut.
- 2.** Kad se pršut malo poprži, podlijte ga bijelim vinom i pustite da vino ispari.
- 3.** Kuhane pljukance ubacite u tavu s pršutom.
- 4.** Kad se sve poveže, naribajte tartufe i ubacite koktel-rajčice.
- 5.** Nakon 3 minute dinstanja, dodajte Grana Padano.
- 6.** Servirajte sa svježom skutom, rukolom, naribanim tartufima i nekoliko kapi maslinovog ulja.

Dobar tek!

### MARE E MONTI

 30 minuta  Jednostavno

#### Sastojci za 2 osobe:

- ✓ 250 g pljukanaca
- ✓ 100 g miješanih gljiva
- ✓ 250 g repova kozica
- ✓ 1 režanj češnjaka
- ✓ 0,5 dl bijelog vina
- ✓ 1 limun
- ✓ Svježi timijan
- ✓ Parmezan
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar

#### Priprema:

- 1.** Narežite gljive i pomiješajte ih sa žlicom maslinovog ulja, češnjakom, sokom i koricom limuna, timijanom te soli i paprom.
- 2.** U većem loncu zagrijte posoljenu vodu do vrenja pa stavite kuhati tjesteninu.
- 3.** U tavi zagrijte žlicu ulja pa pirjajte kozice dok ne ispari većina vode. Dodajte gljive s marinadom, podlijte vinom i kuhajte još nekoliko minuta na jakoj vatri.
- 4.** Na kraju umiješajte skuhanu tjesteninu i pospite parmezanom.

Uslast!



# PRŠUT

Istarski pršut je tradicijski specijalitet čija se proizvodnja temelji na običajima koji se prenose iz generacije u generaciju. Od pažljivog uzgoja svinja do obrade mesa, soljenja, prirodnog sušenja na buri i zrenja – pršut je spoj vještine majstora pršutara i podneblja u kojem dozrijeva. U Istri je to delikatesno predjelo *par excellence!*

## KAKO PREPOZNATI DOBAR PRŠUT

- ✓ Intenzivan miris i aroma
- ✓ Jednolična crvena boja
- ✓ Umjereno slankast okus
- ✓ Povoljna konzistencija

### JESTE LI ZNALI?

- ★ Istarski pršut je prvi autohtoni poljoprivredno-prehrambeni proizvod u Hrvatskoj zaštićen EU oznakom izvornosti
- ★ Ručnim rezanjem (za koje su u Istri obično zaduženi kršni domaćini) čuva se okus, a idealna debljina rezanja je između 1 i 1,5 mm
- ★ Istarski se pršut razlikuje od dalmatinskog jer ne prolazi fazu dimljenja



# ŠVOJA

Riba list ili regionalno švoja veoma je cijenjena bijela riba svojstvena upravo sjeverozapadnom dijelu istarskog poluotoka. Njeno podatno bijelo meso, mekoće koja se poput maslaca rastapa na nepcu, odavno inspirira kuhare na nove maštovite kreacije. Švoja bez sumnje dodaje još jednu vrijednu dimenziju bogatom tkanju istarske kuhinje.

## JESTE LI ZNALI?

- ★ Švoja se u Istri lovi od polovice jeseni do kraja zime ako izbjegavate ribu zbog kostiju, ne brinite, ovu ćete očistiti dok kažete „švoj“
- ★ Švoja ima dug životni vijek za ribu: 12 – 15 godina

## 3 JELA OD ŠVOJE

### PAŠTETA

---

 20 minuta  Jednostavno

#### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 500 g očišćene švoje
- ✓ 100 g kiselih krastavaca
- ✓ Majoneza
- ✓ Senf
- ✓ Limunov sok
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar

#### Priprema:

1. Očišćenu ribu (kuhanu ili pečenu) izmrvite u posudi za miksanje.
2. Dodajte krastavce, majonezu, senf, limunov sok i maslinovo ulje.
3. Dobro pomiješajte kako bi se svi sastojci povezali; tekstura mora biti glatka i čvrsta.
4. Paštetu stavite u posudu pa u hladnjak najmanje dva sata da se ohladi ili, još bolje, tijekom noći.

Poslužite na tostiranom kruhu.

### ORZOTTO SA ŠVOJOM

---

 45 minuta  Srednje zahtjevno

#### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 4 očišćenih fileta švoje
- ✓ 350 g ječma
- ✓ Mladi luk
- ✓ 2 dl bijelog vina
- ✓ Riblji temeljac
- ✓ Maslac
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar

#### Priprema:

1. Prepržite ječam na malo maslinovog ulja i mladog luka i nakon par minuta podlijte vinom.
2. Kad vino ispari, dodajte riblji temeljac i kuhajte otprilike 30 minuta.
3. U drugoj tavi pripremite filete švoje u umaku od maslaca, temeljca i vina.
4. Pri kraju kuhanja ječma dodajte umak i filete švoja.

Dobar tek!

## FILETI ŠVOJE U UMAKU OD LIMUNA I KAPARA

---

 45 minuta  Srednje zahtjevno

### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 4 očišćenih fileta švoje
- ✓ Sok i korica limuna
- ✓ Povrtni temeljac
- ✓ Slatko vrhnje
- ✓ Kapari
- ✓ Maslac
- ✓ Maslinovo ulje
- ✓ Sol i papar

### Priprema:

- 1.** Očišćene filete švoje začinite solju i paprom i popržite ih na prethodno zagrijanoj tavi s maslacem i maslinovim uljem.
- 2.** Pržite ih 3 minute na svakoj strani dok ne postanu zlatnosmeđi. Kad su gotovi, ostavite ih sa strane.
- 3.** Preostaloj masnoći od pečenja dolijte limunov sok i povrtni temeljac i ostavite da se tekućina reducira napola.
- 4.** Zatim dodajte slatko vrhnje, naribanu koricu limuna, kapare, prstohvat soli i papar, te uz miješanje zgusnite umak.
- 5.** Servirajte ribu s ovim finim umakom, a kao prilog poslužite kuhani krumpir ili preprženo hrskavo povrće.



# TARTUFI

Tartuf je gurmanska gljiva intenzivnog mirisa i okusa koja raste pod zemljom, a od trenutka kad se izvadi, izaziva ekstazu, kako tragača, tako i konzumenata. U konobe, koje tartufe poslužuju uz tjestenine, bifteke, rižote, fritaje, sireve pa čak i u desertima, hrle tisuće gurmana kako bi iznova uživali u **najskupljoj podzemnoj gljivi na svijetu!**

## SAJAM TARTUFA

**Dani Zigante tartufa** održavaju se svakog vikenda od rujna do polovine studenoga u Livadama, središtu tartufa u dolini rijeke Mirne. Idealna su prilika za upoznavanje i degustaciju tartufa i njihovu prezentaciju.



## Doznaj više o istarskim tartufima



Pročitaj više

### JESTE LI ZNALI?

- ★ Postoje crni i bijeli tartuf; bijeli se ubraja među najkvalitetnije pa je tako jedan primjerak od 345 g na aukciji u Londonu prodan za 4450 eura
- ★ Tartufi rastu na dubini od 5 do 20 cm pod zemljom, u simbiozi s korijenjem drveća

## GDJE IH KUPITI

Osim u velikim trgovačkim lancima, tartufe i proizvode od tartufa (namaze, sireve, ulja i slatke delicije) možete kupiti u specijaliziranim delikatesnim trgovinama u Livadama, Grožnjanu, Motovunu, Bujama, Buzetu, Umagu, Novigradu i diljem poluotoka.

## GUINNESSOV TARTUF

Istra se diči još jednom zanimljivošću – kad je o tartufima riječ, upravo je ovdje izrastao jedan od najvećih ikad ubranih tartufa na svijetu, težak oko 1,31 kg. Pronašli su ga ovdašnji ugostitelj Giancarlo Zigante i njegova kujica Diana 1999. godine nedaleko od Buja te je uvršten u znamenitu Guinnessovu knjigu rekorda kao najveći dotad nađeni tartuf na svijetu.

## LOV NA TARTUFE

Jedna od popularnih aktivnosti u prekrasnoj Motovunskoj šumi i jedinstvena uspomena koju ćete ponijeti doma je potraga za blagom odnosno tartufima. Rezervirajte ovu nesvakidašnju pustolovinu kod jedne od lokalnih obitelji koje će vas rado ugostiti i naučiti tajnama ovog neobičnog zanata. Odaberi tartufara i ulovi svoj prvi tartuf!

- ✓ **Karlić**
- ✓ **Miro**
- ✓ **Prodan**
- ✓ **Natura**
- ✓ **Zigante**

### JESTE LI ZNALI?

- ★ Lov na tartufe vodi stručnjak tartufar, dok same tartufe istančanim njuhom pronalaze trenirani psi
- ★ Obuka pasa tragača započinje kad je štene staro 3 mjeseca, a traje i do nekoliko godina
- ★ Crni tartuf može se ubrati gotovo čitave godine, a bijeli od rujna do siječnja



## 3 JELA S TARTUFIMA

### PREPEČENI KRUH S TARTUFIMA

 5 minuta  Jednostavno

#### Sastojci:

- ✓ Kruh po izboru
- ✓ Kvalitetan maslac
- ✓ Crni tartuf

#### Priprema:

1. Prepecite kruh u tosteru.
2. Namažite ga kvalitetnim maslacem.
3. Po vrhu naribajte malo crnog tartufa.
4. Servirajte uz bocu kvalitetnog vina.

### TJESTENINA S POVRĆEM, PRŠUTOM I CRNIM TARTUFOM

 30 minuta  Jednostavno

#### Sastojci za 4 osobe:

- ✓ 500 g tjestenine po izboru
- ✓ 100 g tikvice
- ✓ 70 g patlidžana
- ✓ 70 g feferona različitih boja
- ✓ 50 g vrhova brokule
- ✓ 50 g zelene salate
- ✓ 25 g graška
- ✓ 10 g crnog tartufa
- ✓ 70 g pršuta
- ✓ 40 g maslinovog ulja
- ✓ Povrtni temeljac
- ✓ 60 g parmezana
- ✓ Sol i papar
- ✓ Svježi bosiljak

#### Priprema:

1. Očistite, operite i izrežite sve povrće.
2. Posolite i pirjajte u tavi na ulju uz dodavanje juhe od povrća. Dodajte sol i papar.
3. Skuhajte tjesteninu i pomiješajte s povrćem. Dodajte pršut i crni tartuf te promiješajte.
4. Kod serviranja, ukasite sa svježim bosiljkom.

## MOTOVUN U MAGLI

---

 30 minuta  Jednostavno

### Sastojci za 5 osoba:

- ✓ 8 žumanjaka
- ✓ 2 g šećera kristal
- ✓ 60 g vode
- ✓ 20 g crnog tartufa
- ✓ 500 ml slatkog tučenog vrhnja (30 % masti)

### Priprema:

- 1.** Žumanjke pjenasto umutite, a šećer i vodu lagano kuhajte na vatri. Kuhani šećer zatim dodajte u žumanjke i izmiksajte.
- 2.** U smjesu naribajte tartuf.
- 3.** Ostavite da se ohladi i dodajte pola litre slatkog tučenog vrhnja.
- 4.** Sve izmiješajte i zamrznite.
- 5.** Sladoled poslužite uz suhi led i toplu vodu za karakterističan „maglovit“ izgled.



# ISTARSKI DESERTI

Kroštule i fritule, dva jednostavna kolača porijeklom iz skromne, težačke kuhinje, obavezno su krasila svečane stolove u Istri, a i danas je bez njih nemoguće zamisliti lokalna slavlja.

## KROŠTULE

Prhke mašnice koje se tope u ustima. Izrađuju se od trakica slatkog tijesta koje se zatim vezuju u čvor i spuštaju u vruće ulje. Nakon prženja kroštule se posipaju šećerom u prahu i spremne su za hrskavi gastro doživljaj.

## FRITULE

Fritule su nalik malim krafnama, a spravljaaju se od kuglica smjese u koju idu brašno, jogurt, ulje, limunova korica, šećer, jaje i malo rakije, a po želji i drugi začini. Danas su nezaobilazne u adventskoj ponudi i u doba karnevala.

### JESTE LI ZNALI?

- ★ Najveća kroštula ikad napravljena u Istri imala je 24 metra i 2013. ušla je u Guinnessovu knjigu rekorda
- ★ U recept za fritule može se dodati naribana jabuka za još mekši i slasniji užitak



# ISTARSKA VINA

Vino je danas neodvojivi dio identiteta Istre koja spada među **10 najboljih vinskih destinacija Europe**.

Putovanje vinskim cestama u potrazi za ruralnim avanturama otkrit će vam fascinantne podrumne u kojima se seoski način života stapa s tekovinama modernog doba. Svaka nova berba nosi nove šampione, a mnogi od njih stoje uz bok vinima iz najelitnijih vinarskih regija poput Toskane, Bordeauxa i Champagnea.

## TERAN

Sorta koja seže daleko u istarsku povijest, sve do 14. st., čije najbolje moderne primjerke nalazimo upravo na području sjeverozapadne Istre. Teran ima karakterističnu rubin crvenu boju, koja je pri kružnom okretanju u čaši protkana ljubičastim tonom. Aroma je fina, izražena i prepoznatljiva, tipičnog voćnog karaktera. To je puno, jako, robusno, ali istovremeno i ugodno sljubljeno vino. Zbog velike količine polifenola, teran se smatra ljekovitim vinom. Poslužuje se i pije na temperaturi od 18 do 20°C kada njegove karakteristike dolaze najviše do izražaja.



## Doznaj više o istarskim vinima



Pročitaj više

## MALVAZIJA ISTARSKA

Iako u Istri prisutna od davnina, tek je u proteklih stotinu godina zauzela vodeće mjesto među vinskim sortama. Danas su istarske malvazije vrlo popularne i izvan granica zemlje. Njena izražena alkoholnost i bogatstvo ekstrakta, s istovremeno umjerenim i nižim sadržajem kiselina, od malvazije stvara puno i zaokruženo vino. Diskretna je, cvjetno-voćne arome koja mnoge podsjeća na miris bagremova cvijeta. Od voćnih aroma najčešće dominiraju jabuka i šljiva, a u zreloom vinu može se osjetiti i lagani gorkasti okus badema. Servira se na temperaturi od 10°C.

## MUŠKAT MOMJANSKI

Sorta bijelog grožđa koja raste na ograničenom dijelu Momjanštine, na nadmorskim visinama od 200 do 350 m. Muškat je tijekom stoljeća na ovoj mikrolokaciji specifične klime i tla poprimio gotovo savršene osobine. Mnogi poznavatelji istarskih vina na prvo će mjesto staviti baš muškat momjanski zbog njegove zlatne boje, intenzivnog mirisa divljih karanfila i izuzetne arome. Suh je i sladak, pripisuju mu se i afrodizijačka svojstva, a u njegovim su čarima rado uživali na dvoru cara Franje Josipa u Beču i kralja Emanuela III. u Rimu.



### JESTE LI ZNALI?

- ★ Teran se idealno sljubljuje s pršutom, sirom i jelima na bazi mesa i divljači
- ★ Malvazija najbolje prija uz lagana jela od bijelog mesa, ribe ili školjaka
- ★ Muškat je vrli pratilac slastica, ali i svakog profinjenog jela



# ISTARSKE RAKIJE I LIKERI

Aromatične istarske rakije su piće dobrodošlice, aperitiv i digestiv, njima vas u Istri dočekuju i ispraćaju, i možda su najvjerniji odraz gostoljubivosti lokalnih ljudi. Tradicija domaćih konoba i agroturizama je počastiti vas rakijicom na kraju obroka, stoga vam predstavljamo neke od najpoznatijih.

Pa zagrijmo se!

## **MEDICA**

Medica se spravlja na bazi komovice ili lozovače oplemenjene domaćim medom. Blistavom bojom i gustom teksturom nalik je tekućem zlatu. Obvezno se služi rashlađena ili u hladnoj čaši.

## **TERANINO**

Ovaj liker od vina teran s aromatičnim biljem omiljeno je desertno piće žena. Sladak je, topao i ugodno grije, a za razliku od ostalih ovdje nabrojanih rakija, mekan je i u ustima ostavlja intenzivan okus voća.

## BISKA

Najstarija među istarskim rakijama je biska, čiji je izvorni recept zapisan još na glagoljici. Žutosmeđe je boje i dobiva se maceracijom listova žute ili bijele imele u domaćoj komovici. Često joj dodaju i određene ljekovite trave, koje proizvođači drže tajnom. Bogate je biljne arome i ugodno gorkasta okusa.

## RUDA

Ruda se dobiva namakanjem nadzemnih dijelova biljke rude. Prepoznatljiva je po svojoj gotovo fluorescentno zelenoj boji, a slavna po svojim ljekovitim svojstvima pa će vam je domaćini obvezno ponuditi ako se žalite na želučane smetnje.



### JESTE LI ZNALI?

- ★ Baza svih istarskih rakija i likera je lozovača ili komovica, žestoko piće dobiveno destilacijom vinskog dropa
- ★ Istarske rakije „klize“ niz grlo, ali „udaraju“ u glavu, stoga budite umjereni, pogotovo ako vozite
- ★ Originalni recept za bisku star je oko 2000 godina i potječe iz doba Kelta koji su tada obitavali poluotok

# PRIZNANJA I NAGRADE ISTARSKIH UGOSTITELJA

U svjetskoj gurmanskoj Bibliji „Michelin“, u kojoj su rangirani restorani s kuhinjom visoke kvalitete, mjesto su zauzeli brojni restorani i konobe sjeverozapadne Istre. Donosimo vam popis svih uvrštenih konoba i restorana na koje možete kliknuti i pročitati kratak opis Michelinovih gourmet stručnjaka. Iskoristite jedinstvenu priliku i odaberite svog favorita, a zatim se otisnite u nezaboravnu kulinarsku avanturu. Jedino što vam možemo poželjeti je da uživate polako, jer uživat ćete sigurno!

## RESTORANI I KONOBE SZ ISTRE UVRŠTENI U VODIČ MICHELIN 2020

- ✓ **Badi**, Lovrečica
- ✓ **Konoba Buščina**, Umag
- ✓ **Pergola**, Zambratija
- ✓ **Marina**, Novigrad
- ✓ **Konoba Čok**, Novigrad
- ✓ **Damir & Ornella**, Novigrad
- ✓ **Konoba Morgan**, Bračanija
- ✓ **San Rocco**, Brtonigla
- ✓ **Zigante**, Livade

### JESTE LI ZNALI?

- ★ Michelin je prve zvjezdice restoranima dodijelio davne 1926. i do danas ta oznaka nije izgubila na važnosti, potvrđujući prestiž i priznanje struke za kreativnost, kvalitetu, različitost, maštu i prezentaciju hrane u restoranima
- ★ Prosječni Michelinov inspektor godišnje pojede 250 obroka u restoranima, provede oko 150 noći u hotelima, posjeti oko 800 objekata, napiše 1100 izvještaja, i proputuje 300 tisuća kilometara



## VINARI I MASLINARI SZ ISTRE U POSEBNOM IZDANJU VODIČA MICHELIN

Posebno izdanje za regiju Istru, kakve Michelin radi isključivo za najpopularnije gourmet destinacije na svijetu, donosi vam i izbor najboljih lokalnih vinara i maslinara. Upoznajte ih поближе klikom na linkove u nastavku, a zatim se uputite do njihovih podruma i kušaonica koje će vam priuštiti pravo slavlje za nepce (i odlične ideje za poklon, ili pak osobnu arhivu).

### VINARI

- ✓ **Cattunar**, Brtonigla
- ✓ **Coronica**, Umag
- ✓ **Cuj**, Umag
- ✓ **Degrassi**, Savudrija
- ✓ **Kabola**, Buje
- ✓ **Kozlović**, Buje
- ✓ **Veralda**, Brtonigla

### MASLINARI

- ✓ **Al Torcio**, Novigrad
- ✓ **Basiaco**, Buje
- ✓ **Buršić**, Brtonigla
- ✓ **Mate**, Savudrija
- ✓ **Zigante**, Buje
- ✓ **Zubin**, Umag



### JESTE LI ZNALI?

- ★ Ako listate e-izdanje ovoga vodiča jer trenutno ne možete na put, ne očajavajte jer većina vinara i maslinara ima dostavu svojih proizvoda na vaš prag, gdje god on bio...
- ★ Posjet lokalnih vinara i maslinara uistinu je poseban doživljaj koji će vam otvoriti apetit i ispuniti brojne gastro želje, čak i one koje niste ni slutili da imate...

**UŽIVAJTE I  
DOBAR TEK!**

