

BRKINI
SO ZNANI PO PRIDELAVI
KAKOVOSTNEGA SADJA,
PREOVSEM JABOLK IN ČEŠP.

Na podnebje odločilno vpliva lega hribovite pokrajine na prehodu med mediteranskim svetom in celinskim delom Slovenije. Prve zametke sadjarstva zasledimo v 18. in 19. stoletju. Brkinska jabolka so bila znana daleč naokoli, prodajala so se tudi na Dunaju, v Parizu in Londonu. Poleg plantažnih sadovnjakov tipično podoba Brkinov ustvarjajo travniški sadovnjaki po terasah in posamično drevje ob njivah.

Danes so sadjarske kmetije vključene v Brkinsko sadno cesto. **Okoli 100 sadjarjev ima zasajenih 120 ha sadovnjakov jablan, hrušk, češpelj, lesk, višenj in češenj.** Vsaka kmetija ima svojo ponudbo žganj, sušenega sadja in domač jabolčni kis ali sok.

Festival Brkinske sadne ceste želi ohraniti okuse in vonje lokalnih prebivalcev. Vključene turistične in sadjarske kmetije ter gostilne vam bodo v tem času bodisi postregle s katero od brkinskih jedi s poudarkom na jabolku, češpi in drugih brkinskih pridelkih bodisi povabile k aktivnemu doživetju v brkinskem sadovnjaku ali ponudile brkinske dobrote na degustaciji.

Festival vam ponuja bogato dogajanje za dušo in telo. Posežite po katerem od dogodkov ali si preprosto privoščite nekaj okusnega za svoje brbončice in pridite v naše kraje!

naberi si jabolka!

Ogled sadovnjaka in kmetije v času trajanja festivala (vedno s predhodno najavo preko navedenih kontaktov za posamezno kmetijo). Spoznali boste vse o pravilnem pobiranju jabolk in sortiranju ter si nabrali jabolka za domov! Možnost degustacije sokov, sadja, žganja ali suhega sadja – vsaka kmetija ima svojo ponudbo.

organiziran dogodek

Organizacija delavnice, dneva odprtih vrat ali drugo.

Na dnevni odprtih vrat vam bodo predstavili svojo kmetijo, ogledali si boste lahko delo in predelavo kmetijskih pridelkov, degustirali dobrote, značilne prav za to kmetijo in brkinski okoliš, in še marsikaj zanimivega, pripravljene posebej za ta dan. Kmetije, ki sodelujejo na dnevu odprtih vrat, imajo pripisan kontakt ter čas in datum možnosti ogleda.

SODELUJOČI:



Sadjarska kmetija Tomažič, Tatre 9,
tatrsmisko@gmail.com, +386 (0)41 975 359



Kmetija Elvira Miše, Sabonje 9, 6250 Ilirska Bistrica,
matjaz.mise@gmail.com, +386 (0)41 450 025,
Degustacija domačih štrukljev.



Sadjarska kmetija Renko, Slivje 14 a,
milan.renko@gmail.com, +386 (0)41 687 110,



Sadjarska kmetija Morelj, Buje 6 a, 6217 Vremški Britof,
info@morelj.si, www.morelj.si, +386 (0)41 583 344
Dan odprtih vrat, 2. 10., od 9.00 do 15.00



Družinska kmetija Biščak, Buje 5, 6217 Vremški Britof,
anton.biscak@bujes.net, www.biscak.bujes.net, +386 (0)41 518 805
Prikaz predelave jabolka v sok.



Sadjarska kmetija Angel Segulin, Slope 26, 6240 Kozina,
+386 (0)5 680 29 74



Turistična kmetija Pri Andrejevih, Narin 107, 6257 Pivka,
info@andrejevi.si, www.andrejevi.si, +386 (0)5 753 20 70, +386 (0)41 536 094
Dan odprtih vrat, 8. 10., od 13.30. do 18.30

Kulinarična ponudba: krompir v zevnici s klobaso, narezek domačih mesnin, njoki z golažem, češpovi njoki, bela polenta s pršutom, domač jabolčni sok, domače žganje, Andrejevi štruklji z vinskimi češpami, pečena jabolka s češpovo marmelado, domači med.



Zavod Šobčeva domačija, Kal 18, 6257 Pivka,
info@sobceva-domacija.si, www.sobceva-domacija.si, +386 (0)31 380 372
Dan odprtih vrat, 30. 9. od 11.00 do 16.00

Šobčeva domačija že stoletja piše svoje zgodbe. Nekdaj tovarniška, furmanska in kontrabantska postojanka, danes ponuja svojim obiskovalcem nepozaben izlet v preteklost. Ogled etnološke zbirke in kratkega filma o brkinski žganjekuhi.



Ekološka kmetija Mahne, Tatre 32,
info@mahne.si, +386 (0)31 451 025



Domačija Pri Damjanu, Slope 12, 6240 Kozina,
kmetija.damjan@gmail.com, +386 (0)41 753 218, +386 (0)5 680 28 40

V SKUPNI ORGANIZACIJI:

Občine Divača, Hrpelje - Kozina, Pivka in
Ilirska Bistrica, Društvo brkinskih sadjarjev,
Društvo za razvoj podeželja med Snežnikom
in Nanosom, KGZ Nova Gorica ter
OOZ Sezana

Koordinator:

+386 (0)5 6800 150 /
+386 (0)51 677 017
info@tic.hrpelje-kozina.si

www.divaca.si
www.hrpelje-kozina.si
www.pivka.si
www.ilirska-bistrica.si
www.sadjarji.eu
www.razvoj-podezelja.si
www.kmetijskizavod-ng.si
www.ooz-sezana.si

Foto: Jaka Ivančič, Dajana Čok in Ester Mihalič
Oblikovanje: Nena Veber, Tisk: VEK



Za KULINARIČNE UŽITKE

Turistična kmetija Pri Filetu, Slope 20 a, 6240 Kozina,
t.k.-file@siol.net, www.tk-file.si, +386 (0)5 680 20 16, +386 (0)41 927 230

Ponudba: polenta z jurčki na žaru (8 EUR), jabolčni štrudelj (3 EUR), krema z jabolki (3,50 EUR), jota s klobaso (6 EUR). Degustacija Brkinskega slivovca in Kraškega brinjevca z geografsko označbo (6 EUR), Slivovi njoki (3 EUR).

Turistična kmetija »Domačija Vrbin«, Kačiče - Pared 25, 6215 Divača,
vrbin@amis.net, www.vrbin.si, +386 (0)5 763 10 65, +386 (0)41 473 905
Ponudba: narezek Vrbinovih suhomesnatih dobrot, jota, slivovi njoki, domač jabolčni sok. Celoten meni: 15 EUR/osebo.

Turistična kmetija Babuder, Velike Loče 3,
kbabuder@gmail.com, +386 (0)40 847 617

Ponudba: jota s klobaso (5 EUR), polenta z jurčki (4,50 EUR), jabolčni štrudel ali pita (1,80 EUR), slivovi cmoki (3 EUR).



Turistična kmetija Pri Friščevih, Rodik 40,
friscevi@gmail.com, +386 (0)51 637 890

Ponudba: svinjska prata s praženim krompirjem in jabolki v kozici (9 EUR), zajčji »žvacet« s kostanji (10 EUR). Delavnica »Izdelava zeliščnih mazil«, 30. 9., na kmetiji Pri Friščevih. Obvezna predhodna prijava.



Restavracija Okusi Krasa,

Lipica 23 a, 6210 Sežana, tours@astraea.si, +386 (0)5 730 07 67

Festival vina in sladice, posebna ponudba sladice z brkinskim sadjem.

September in oktober. FB/restavracijalipica-okusikrasa

Gostilna s prenočišči Potok, Dolenje pri Jelšanah 64, 6254 Jelšane, +386 (0)41 747 657

Ponudba: gobova juha v kruhovi skodelici, jurčki na žaru s sirom, pečena polenta z ocvirki, polenta s panceto, svinjska pečenka v kmečki omaki, sirovi štruklji, testenine z jabolki, jabolčni štrudelj

Turistična kmetija Ivankotovi, Prem 65, 6255 Prem, +386 (0)40 573 003

Ponudba: krompir v »zevnici« in polit z ocvirki, jota, domači narezek, hišni jabolčni sok, slivovi cmoki, kvašeni štruklji z različnimi nadevi

Gostilna pri Matetu, Vilharjeva cesta 2, Ilirska Bistrica, +386 (0)41 424 974

Ponudba: Jota s kislim zeljem in klobaso, ombolo po Brkinsko, pečenice s kislim zeljem, jabolčni štrudelj, slivova pita



Gostilna Mahorčič, Rodik 51,

info@gostilna-mahorcic.si, www.gostilnamahorcic.wordpress.com,

+386 (0)41 679 588, +386 (0)5 6800 400. Bogati in zanimivi dogodki v

okviru festivala bodo objavljeni na spletni in facebook strani gostilne!

Restavracija Admiral, Bazoviška 23, azech@admiral.si, +386 (0)40 858 531

Ponudba: popečena ajdova polenta z domačo panceto, kozjim sirom in kaviarjem iz medu: 5 EUR, svinjska ribica v omaki iz sliv, popečene polovičke jurčkov in skutini štruklji: 10 EUR, jabolčni zavitek "malo drugače": 4 EUR

DELAVNICE

Valorizacija jedi z lokalnimi sestavinami

oktober, Gostilna Mahorčič v Rodiku. V organizaciji Območne obrtno-podjetniške zbornice Sežana bo potekala delavnica "Valorizacija jedi z lokalnimi sestavinami", ki je namenjena gostincem in živilcem. **Več na: www.ooz-sezana.si. Prijave: doris.pozar@ozs.si, +386 (0)5 73 00 060**, cena: 20,00 EUR + DDV/osebo.

Kuharska delavnica z Društvom podeželskih žena Ilirska Bistrica

sobota, 17. 9., Zadrugi dom Slivje. Kuhali bomo: kvašene štruklje ali »minutarje« ter ovčjo obaro z grisovimi knedelčki. Kotizacija: 10 EUR. **Prijave: ester.mihalic@hrpelje.si, +386 (0)5 6800 150, tanja.sajina@ilirska-bistrica.si, +386 (0)5 714 13 61**

Kuharska delavnica z Društvom podeželskih žena Ilirska Bistrica

torek, 11. 10., Kmečki turizem na Ratečevem Brdu. Kuhali bomo: jabolčni štrudel, slivovo pito in mineštro iz kolerabe. Kotizacija: 10 EUR. **Prijave: ester.mihalic@hrpelje.si, +386 (0)5 680 01 50, tanja.sajina@ilirska-bistrica.si, +386 (0)5 714 13 61.** Na delavnicah in naravoslovnih dnevih sodelujejo strokovni delavci



Kmetijskega zavoda Nova Gorica. Število mest je za vse delavnice omejeno. Prijave do zapolnitve mest.



ZA OTROKE

Kmetija Elvire Miše v Sabonjah: naravoslovni dnevi

Kmetija Angela Segulina v Slopah: šolski dan v sadovnjaku

Otroci kuhajo domačo marmelado – na Osnovni šoli Košana bodo v okviru 1. naravoslovnega dne potekale kuharske delavnice, na katerih bodo otroci od 5. do 9. razreda kuhali marmelado iz brkinskega sadja. **Predelava mleka s Tamaro Urbančič**, delavnica na osnovni šoli DBB Hrpelje za 3. razred.

PRIREDITVE

Praznik kraškega šetraja, Kačiče - Pared, 11. 9. Celodnevna kulinarčna in botanična prireditev za odrasle in otroke (stojnice z jedmi in napitki s kraškim šetrajem, degustacije, prodajne stojnice, kulinarčne in druge delavnice, botanični sprehod, predavanja, predstavitev, prikaz parne destilacije...) Predavata: Sanja Lončar in mag. Stipe Hečimović. Organizatorja: Zeliščno-etnološka domačija Belajevi, TKŠD Mejame. **Več na: www.belajevi.si, info@belajevi.si, +386 (0)41 697 737**

3. zeliščni festival na stiku Krasa in Brkinov, Kačiče - Pared, Dane pri Divači Pester program dogodkov s koristnimi, poučnimi in uporabnimi spoznanji o naravi in njenih rešitvah: 3. 9. - zeliščni izlet Skrivnosti zeliščnega Krasa, 4. 9. - slikarski extempore, 6. 9. - naravovarstvenik Anton Komat - interaktivno predavanje: Naše zdravje korenini v prsti, 8. 9. - zeliščar Jože Majes, ogled zeliščnega vrta in predavanje: Zdravje iz narave je naša pravica. Organizatorja: Zeliščno-etnološka domačija Belajevi, TKŠD Mejame. **Več na: www.belajevi.si, +386 (0)41 697 737**

Češpov praznik v Slivju, 11. 9. Tradicionalna prireditev v Slivju bo po nekajletnem premoru ponovno zaživela. V programu je bogata ponudba na stojnicah, kulinarčna ponudba s poudarkom na slivah (njokov ne bo zmanjkalo!) ter pester zabavni in kulturni program za vso družino. Organizator: TD Dimnice Slivje. **Več na: www.hrpelje-kozina.si, Tine: +386 (0)40 595 636**

Kmetijska tržnica Ilirska Bistrica, 24. in 25. 9. Konec septembra že vrsto let poteka dvodnevna sejemska prireditev, namenjena predstavitvi kmetijskih pridelovalcev in predelovalcev s področja Občine Ilirska Bistrica in širše. Gre za osrednjo regijsko strokovno kmetijsko sejemska prireditev na tem področju, saj povprečno sodeluje več kot 100 razstavljalcev, obišče pa jo med 5000 in 6000 obiskovalcev, tudi hrvaških. Nosilna tema letos je »Žita – od zrna do kruha«, sejem pa bo še dodatno

nadgrajen s predstavitvijo lokalne kulinarike.

Potekale bodo različne delavnice in razstave, ocenjevanja lokalnih proizvodov ter sejemska predstavitev kmetijskih strojev, kmetijskih proizvajalcev in podjetništva s področja kmetijstva. Organizator: Občina Ilirska Bistrica. **Več na www.ilirska-bistrica.si in www.razvoj-podezelja.si; info: Aleš +386 (0)31 339 789**

Okusi Pivških jezer, 2. 10.

Nedeljska kulinarčna prireditev »Okusi Pivških jezer« bo letos potekala drugič. Obiskovalci bodo lahko okušali jedi s Pivškega: belo polento, njoke, fižolovko, štruklje, joto in najbolj znan: krompir v »zevnici«. Predstavili se bodo tudi ustvarjalci. Organizator: Javni zavod za upravljanje dediščine in turizem Pivka, Kolodvorska 51, 6257 Pivka, **Več na: www.pivskajezera.si, +386 (0)31 775 002**

Jesen v Jasenu, 8. 10. V okviru prireditve se bodo izvajale različne aktivnosti z različnih področij:

1. KULTURA - nastop pevskih skupin (Kergelci, Jasenci, Brkinski trio) ter nastop folklornih skupin (ples), delavnice z otroki (izdelava lutk), ličkanje za odrasle
2. ETNOLOGIJA (ZGODOVINA) - predavanje KGZ, ogled muzeja (Teodor Božič), prikaz obdelave koruze
3. KULINARIKA - kuhanje polente (udeleženci jo kupijo skupaj z golažem), tekmovanje v pripravi jedi iz koruze
4. ŠPORT - tek na Ahec, pohod po Jasenskem polju Prireditev bo potekala ves dan, predvidoma od 10.00 do 18.00 v vasi Jasen z okolico ter v vaškem domu. Organizator: Iris Mršnik Ferlež, **Društvo Ahec Jasen 031-334-264**

Gobarski praznik Pregarje, 22. in 23.10. **Info: Milenko 031 314 626**

Tek skozi Jamo Dimnice, 16. 10.

Tek poteka po edinstveni progi, speljani skozi kraško podzemlje. Posvečen je kraški lepotic Dimnice, varovanju kraškega podzemlja (del startnine je namenjen čiščenju kraških jam), Brkinom in Brkincem. Legenda pripoveduje, da v Dimnicah, iz katerih se pozimi »kadi«, hudič prekajuje meso grešnikov. Organizira: Agrarna skupnost Slivje, ŠD Kraški tekači, JD Dimnice Koper in spletni portal Ljudstvo tekačev. Pokrovitelj teka je Občina Hrpelje - Kozina. **Več na: www.ljudstvotekacev.si**

Kostanjev praznik v Rodiku, 15. 10.

Tradicionalna prireditev v osrčju vasi Rodik. Bogata ponudba na stojnicah. Poudarek je na kuhanju jedi v bakrenih kotlih, pri čemer sodelujejo različna društva, ter na slastnem kostanjevem pecivu domačih gospodinj. Rekreativci se lahko udeležijo organiziranega kolesarjenja ali teka ali pa posežejo po stari igri »na škrabe«. Za zabavo je poskrbljeno. Kostanja ne bo zmanjkalo! Organizator: TD Rodik **Več na: www.rodik.si**



**festival
Brkinske sadne
Ceste 11.9.-23.10.2016**