

Šetemana od pašte, Minji kraljić, ruožice, kaktusi, samanj...

Kategorija: ISTRAAžurirano: Petak, 24 Rujan 2021 09:12

Objavljeno: Srijeda, 22 Rujan 2021 16:47

#DAN OPĆINE ŽMINJ - OKUSI I MIRISI TRADICIJSKE KUHINJE U ŽMINJSKIM RESTORANIMA I KNOBAMA OD 25. RUJNA - 3. LISTOPADA 2021.#

Dan Općine Žminj i blagdan Sv. Mihovila, njihovog zaštitnika, ove se godine obilježava brojnim događanjima i gastro doživljajima o čemu su danas novinarima govorili načelnik Žminja Željko Plavčić i direktorica Turističke zajednice Lenka Šajina.

- Uz svečanu sjednicu Općinskog vijeća koja će se održati 29. rujna u Čakavskoj kući i svečanu misu izdvojio bih svakako Šetimanu od pašte, Mali žminjski samanj s našim OPG-ovima, izložbu kaktusa i sukulenata te prodajnu izložbu Ruožice na šterne.

Posebno me veseli promocija dviju knjiga. Već 28. rujna u Čakavskoj kući s početkom u 18 sati Nada Galant predstaviti će prijevod romana Antoine de Saint Exuperya 'Mali princ' na žminjski govor. Naziv po žminjski je 'Minji kraljić'.

Rječnik govora južne Žminjštine Ondine Kraljević predstaviti ćemo 14. listopada u Staroj školi u 17 sati, rekao je Plavčić.

O Šetemeni od pašte, terminima za besplatni razgled Žminja i drugim planiranim događanjima govorila je direktorica TZ-a Lenka Šajina.

- U Istri nema fešte bez prave domaće pašte, bez tradicijske tjestenine u različitim karakterističnim formama i oblicima koje poznajemo kao fuže, njoke, makarune, raviole, tajadele, pasutice, bigule i još svakako drugačije, a u Žminju je pred dvadesetak godina pokrenuta fešta nad feštama posvećena upravo pašti. Ta se žminjska fešta od pašte najprije zvala Makarunijada, pa je nakon nekoliko godina preimenovana u Istarski festival pašte, a njezin višegodišnji doprinos razvoju istarskog i hrvatskog gastronomskog turizma nedavno je zaslužen nagrađen dodjelom brončane povelje „Suncokret ruralnog turizma Hrvatske” upravo ovoj manifestaciji.

Kako ove godine zbog korone nije bilo Istarskog festivala pašte u izvornom obliku, preostaje nam u pašti na istarski način, uz ukusne preljeve i dodatke nadahnute istarskom tradicijskom kuhinjom, uživati kroz predstojeću „Šetemanu od pašte” tijekom koje će pet konoba i restorana Žminjštine ponuditi domaću, ručno rađenu tjesteninu, u kreativnim jelima po promotivnoj cijeni od 90 kuna u što je uračunata i čaša vina ili soka.

KONOBA PULI JURICA poznata po ručno rađenoj tjestenini i vlastitom vinu nagrađivanom na Vinistri te smotri u Gračišću, nudi makarune s vrganjima uz kiseli kapuz i ombolo.

KONOBA PULI PINETA koju je osnovao bard istarske gastronomije Josip Pino Kuhar i koju preporučuje internacionalni gastro-vodič Gault & Millau, nudi makarune s rukolom i pršutom uz teletinu na padelu.

RESTORAN POD LADONJON, kulturna žminjska konoba gdje se u vrijeme redovnog žminjskog samnja redovito dolazi na tripice, priprema njoke sa šugom od govedine te kiseli kapuz s kobasicama.

RESTORAN ŽMINJKA, koji dogodine slavi pedesetu obljetnicu rada, u Šetemani od pašte nudi

Šetemana od pašte, Minji kraljić, ruožice, kaktusi, samanj...

Kategorija: ISTRAAžurirano: Petak, 24 Rujan 2021 09:12
Objavljeno: Srijeda, 22 Rujan 2021 16:47

fuže sa šugom od kokoše uz kiseli kapuz s kobasicama.

BISTRO & BAR GIARDINO, najmlađi ugostiteljski objekt na Žminjštini, otvoren ove godine i već poznat po spoju internacionalne i tradicionalne kuhinje te po velikom izboru piva, pripremat će pljukance s brodetom od hobotnice te fileom od brancina na žaru uz blitvu i krumpir.

O više detalja iz ponude žminjske Šetemane od pašte saznajte na web i facebook stranicama Turističke zajednice općine Žminj, ističe Šaina. (iPress)



Šetemana od pašte, Minji kraljić, ruožice, kaktusi, samanlj...

Kategorija: ISTRAAžurirano: Petak, 24 Rujan 2021 09:12

Objavljeno: Srijeda, 22 Rujan 2021 16:47

