



# V Orehovljah so špargljeve jedi navdušile



Enogastronomski večer s šparglji v Orehovljah je bil zelo dobro obiskan, morda celo vrhunec Praznika špargljev. Izvrstni lokalni gostinci špargljev so tudi letos navdušili z izborom jedi s šparglji, lokalni vinarji pa z domačimi vini.

Večer je dodatno »začinila« tudi ena najbolj zgovornih prehranskih strokovnjakinj pri nas – **Marija Merljak**.



Poudarila je, da to vrtnino še premalo poznamo in cenimo. Obiskovalce je povabila, da jo imajo čim pogosteje na mizi. Nanizala je številne zdravilne učinke špargljev, in sicer da: čistijo in razstrupljajo organizem, delujejo protirakavo, krepijo veziva med kostmi, pozitivno učinkujejo na nohte, oči, kožo



in lase, preprečujejo izgubo kostne mase, ugodno vplivajo na črevesno mikrofloro, preprečujejo celo paniko itd.

To leto so domači gostinci dokazali, da so možnosti uporabe špargljev v kulinariki skoraj neomejene. **Gostilna Makorič iz Orehovelj** je pripravila domače orehovske bleke z belimi in zelenimi šparglji, s klobaso in z listi travniške pokalce, kuhane štruklje s šparglji in panceto v sirovo-špargljevi omaki ter sladko rulado s šparglji in z jagodami. **Okrepčevalnica Adria iz Mirna** je gostom nudila špargljev sladoled. Zanimanje obiskovalcev je pritegnila tudi **Gostilna Bric iz Mirna**, ki je ponudila črni riž s šparglji, paštič s šparglji in palačinke s špargljevo marmelado. Sline so se cedile tudi pri **Gostilni Štirna iz Opatjega sela**, ki je tokrat ponujala njoke s šparglji, lovke orjaških lignjev s šparglji in z jagodami ter tortico s šparglji. **Gostilna s prenočišči Kogoj iz Bilj** je



privabljala z divjačinskim golažem s šparglji in z ajdovim štrukljem. **Gostilna Rutinca iz Vrtojbe** je razveseljevala s



pito iz belih špargljev z omako iz zelenih špargljev, pancete in smetane, poleg tega pa še s špargljevo sladico z jagodami. **Kujtna domačija iz Temnice** je poleg frotalje s šparglji ponujala tudi svoja





vina. Miza **Izletniške kmetije** in **osmice pri Krčarju iz Sel na Krasu** je poleg teranovega toča s polento in šparglji ter ješprenja z zelenimi šparglji nudila še svoja vina. Prvič so se na tem večeru predstavile tudi udeleženke **Biotehniške šole iz Šempetra**, ki so kot zaključno nalogo pripravile različne jedi iz špargljev in vse skupaj predstavile v svoji brošuri. Da pa so gostinci lahko pripravili izvrstne jedi, sta bila med drugim zaslužna tudi naša največja pridelovalca špargljev **Domačija Mozečič iz Bilj** in **Kmetija Ušaj KMV iz Orehovelj**. Letošnja letina špargljev sicer ni bila med najboljšimi, saj je pozeba kar dvakrat udarila po vrtnini v času največje rasti in največjega povpraševanja. Na prireditvi vsekakor ni zmanjkalo špargljev in mnogi so si jih tudi

kupili za domačo uporabo. Ob pestri ponudbi jedi so lahko številni obiskovalci tudi letos okušali vina lokalnih ponudnikov: **Vinogradništvo Marušič iz Vojščice**, **Kavčič Radovan in Kavčič Miloš iz Lipe**, **Vinogradništvo in vinarstvo Trampuž Bojan iz Temnice**, **Vina Zgonik – Aleksander in Damir Zgonik iz Branika**.

Po pokušini špargljev in domačega vina so v Javi podelili še priznanja najboljšim vinarjem v občini. V nedeljo so si obiskovalci z zanimanjem ogledali povorko vozov z naslovom Šparglji

od njive do mize, ki je prikazovala vsa opravila v zvezi s šparglji: od pridelave pa do čiščenja in priprave. Učenci Podružnične šole Bilje so prikazali še nekdanje otroške igre. Na ta dan seveda niso manjkale mažoretke z glasbeno spremljavo v živo,

dogajanje pa sta popestrila tudi igralca iz znane slovenske nadaljevanke Ena žlahtna štorija. Zabava se je nadaljevala še dolgo v noč z ansamblom Zvita feltna.

*Nevenka Vuk, občinska uprava  
Foto: Tomaž Povodnik*



## Na Krasu imamo izvrstna vina

V Temnici je aprila uspešno potekalo 15. tradicionalno ocenjevanje vin v Občini Miren - Kostanjevica pod okriljem Kmetijsko gozdarskega zavoda Nova Gorica, Kmetijske svetovalne službe Bilje in Občine Miren - Kostanjevica. Ocenjevanja se je udeležilo 15 vinarjev in vinogradnikov. Petčlanska strokovna komisija je ocenila 36 vzorcev vin, od tega 12 belih in 24 rdečih.

### Najboljše ocenjena vina med belimi vini so:

- 1. mesto:** Vinogradništvo Marušič iz Vojščice – bela zvrst, letnik 2016
- 2. mesto:** Vinogradništvo Marušič iz Vojščice – chardonnay, letnik 2016
- 3. mesto:** Radovan Kavčič iz Lipe – bela zvrst, letnik 2016

### Najboljše ocenjena vina med rdečimi vini so:

- 1. mesto:** Radovan Kavčič iz Lipe – teran PTP, letnik 2016
- 2. mesto:** Miloš Kavčič iz Lipe – teran PTP, letnik 2016
- 3. mesto:** Simon Ščuka iz Temnice – teran PTP, letnik 2016



Priznanja za najboljše ocenjena vina sta župan Mauricij Humar in predsednica ocenjevalne komisije Tamara Rusjan, svetovalka specialistka za vinarstvo, podelila vinarjem na enogastronomskem večeru s sklopu dogodkov Praznika špargljev v Orehovljah.

*Mojca Šubic, občinska uprava  
Foto: Tomaž Povodnik*