



Maj – mesec razstrupljanja s šparglji

Dobre priprave in odlična promocija Praznika špargljev letos niso bili dovolj za izvedbo bogatega tridnevnega programa, ki so ga v sodelovanju s Turizmom Miren - Kostanjevica zasnovali Turistično športno društvo, Društvo žena in Krajevna skupnost Orehovlje.



V Orehovljah imenitni gostje

V Javi pod prazničnim šotorom, ki je zasijal z dekoracijo **Petre Možina – Pike**, je na elegantno pripravljenem podiju za vrhunski pribor na omizjih poskrbel partner **Franel** iz Bilj. H krožnikom je v nadaljevanju prisledla eminentna žirija iz vrst slovenskih estradnikov, poznavalcev in ljubiteljev kulinarike, ki so se odzvali povabilu koordinatorke večera, lastnice PR agencije **Petre Ruta**. Z nami so bili: igralka **Lara Jankovič in Matjaž Javšnik**, poslanec **Matjaž Nemeč**, oblikovalka **Nina Bavčer**, novinar **Vanja Alič**, blogerka **Maja Košir**, lastnica restavracije La Luna **Elenea Pintar**, fotograf **Dean Dubokovič**, **Ada Špacapan** iz Špacapanove hiše, sommelierka in vodja TIC Nova Gorica **Dejana Baša** ter **Blanka Grašič** iz Turizma Radovljica.

Kuhalnice so vrteli domači in gostujoči kuharski mojstri: **Gostilna Kogoj iz Bilj**, **Gostilna Makorič iz Orehovelj**, **Gostilna Birc iz Mirna**, **Ošterija Korsič iz Števerjana**, **Ošterija Furlan iz Branika in Ošterija Žogica iz Solkana**. Ponudbo je zaokrožila čokoladna zakladnica iz **Rustike Ljubljana**, ki je letos z »Naj pralino« očarala strogo žirijo Festivala čokolade v Radovljici.

Kulinarične specialitete in stroga žirija

Prireditveni prostor je zaživel z vonji in okusi kulinaričnih specialitet, izbranih vin treh vinorodnih okolišev, Vipavske doline, Brd in Krasa (Cigoj, Širca-Kodrič, Fedora, Iaquin, Mansus, Bojan Trampuž in Vinogrdaništvo Marušič) ter izvrstne čokolade iz Rustike Ljubljana. Voditeljica **Martina Arčon** je uvodoma povabila k pozdravu župana



Občine Miren - Kostanjevica **Mauricija Humarja** in v. d. direktorico Turizma Miren - Kostanjevica **Ariano B. Suhadolnik**, nato pa mikrofona predala **Toniju Gomiščku** in se kot članica žirije prepustila kulinaričnemu razvijanju.

Guru lokalne enogastronomije je zasnoval izbor šestih menijev s čokoladno sladico in jim dodal najboljše vinske kombinacije ter se nato spretno sprehodil čez kulinarično predstavo.

Žirija je bila deležna odlične strežbe dijakin **Biotehniške šole Šempeter**. Med meniji je končno izbirala tri, ki so člane posameznega omizja v seštevku najbolj suvereno prepričale z izgledom krožnika, izvirnostjo okusa in emocijo v kombinaciji z vinom. Največ zvezdic so zbrale Gostilna Bric, Gostilna Makorič in Ošterija Žogica. Slednja je po podelitvi priznanj in zahval sodelujočim v šovu obiskovalce za potrpežljivost pri čakanju na svoj izbran krožnik nagradila z izvenkonkurenčnim in zares slastnim menijem – s šparglji s toplo čokolado!

Uporabili le biorazgradljiv pribor

Tudi Praznik špargljev je bil skladno z vizijo trajnostnega razvoja Občine Miren - Kostanjevica obarvan zeleno. Organizatorji so se v sodelovanju z gostinci potrudili za nabavo biorazgradljivega pribora, svoje poslanstvo sta izpolnila tudi sedaj že nepogrešljiva sopotnika javnih prireditev, maskoti **Beluško in Mirka**, ki sta obiskovalce opozarjala na dosledno ločevanje odpadkov. Društvo žena Orehovlje je prijetno presenetilo s srečelovom. Ob glasbi odličnih Modrijanov so obiskovalci uživali, najbolj vneti pa plesali do zgodnjih jutranjih ur. Organizatorji so bili zaradi izjemno slabe vremenske napovedi primorani odpovedati sobotni in nedeljski program. Slastni, zdravi, pomlajevalni in očiščevalni šparglji so bili v vseh šestih sodelujočih gostilnah in v različnih mesnih in zelenjavnih menijih na razpolago najmanj do konca maja. Vabljeni na učinkovito razstrupljanje s šparglji!

Ariana B. Suhadolnik

Foto: Mitja Ambroželj

