

DNEVI GORIŠKEGA RADIČA

... ko na krožniku zacveti slastna solata ...

Turistična zveza TIC Nova Gorica tudi v letošnjem letu nadaljuje uspešno zgodbo **GoGourmet**, znamko, ki je pred dvema letoma povezala goriške gostince z namenom enotne promocije goriške kulinarike. Skupne akcije, ki navdušujejo slehernega sladokusca, imajo različne tematike: pozimi kraljuje goriški radič, v mesecu maju je v ospredju vrtnica, jeseni pa jedi v Martinovem duhu.

Letošnje leto pričenjamo zopet z najslavnejšo med solatami – z **goriškim radičem**. Prevzel je že marsikaterega gurmana in ponesel svoje dobro ime daleč v svet. V tokratni GoGourmet akciji **Dnevi goriškega radiča** bodo sodelovali naslednji gostinci: **Ošterija Žogica, Ošterija Branik, Gostilna Winkler, Restavracija Calypso, restavracija hotela Sabotin, Gostilna Pri hrastu** in **Restavracija Pikol**, ki so obogatili svoje jedilnike z različnimi slastnimi jedmi iz goriškega radiča.

Lep je kot vrtnica, le vonja nima. Goriški radič ali sukenski regut je posebna vrsta avtohtonega radiča na Goriškem, kjer ga gojijo že 150 let, in sicer z zahtevnim postopkom siljenja iz lastnega semena. Vsako zimo ga tako kuharji kot dobrojedci nestrpno pričakujejo, saj je nepogrešljiv. Njegova pridelava poteka kar devet mesecev in pravijo, da gre vsaj devetkrat čez roke. Začne se s setvijo zgodaj spomladi in večkratnimi žetvami. Svojo bero posebnega radiča najboljše restavracije rezervirajo še pred zimo, saj je povpraševanja vsako leto več od ponudbe. Je najbolj slavna zimska solata, vendar je pripraven tudi za širšo uporabo v kulinariki.

Mesto vrtnic premore vrtnico, ki zacveti tudi v zimskih mesecih. Goriški radič je lokalna posebnost, ki bo kraljevala na jedilnikih goriških gostilen vse tja do druge polovice februarja. Ne zamudite priložnosti in se pripeljite na Goriško, postregli vam bomo z najslajšim in najslavnejšim radičem ter vas obenem obogatili s številnimi lokalnimi znamenitostmi, posebnostmi, dogodivščinami in aktivnostmi. Pričarajte si zimski kulinarčni potep v Novo Gorico in nemudoma rezervirate mizo!

Turistična zveza TIC Nova Gorica in gostinci GoGourmet vas prijazno vabimo na kulinarična doživetja v Novo Gorico! Pa dober tek!

Več informacij o projektu: vodja projekta Dejana Baša, vodja Turistične zveze – TIC Nova Gorica,
E tzticng@siol.net, T 05 330 46 00, www.novagorica-turizem.com

PONUDBA GORIŠKEGA RADIČA NA JEDILNIKIH GoGourmet GOSTINCEV

Preberite si **ponudbo** goriškega radiča v gostilnah in restavracijah, združenih v **GoGourmet**, in si izberite svojo **najljubšo jed** ter si nemudoma rezervirajte mizo! Pohitite, goriški radič lahko okušate le dober mesec v letu! V »Dneve goriškega radiča« je vključenih 7 gostinskih ponudnikov:

1. OŠTERIJA ŽOGICA

Lokacija: Soška cesta 52, 5250

Solkan

Termin ponudbe: do 19.1.2019

Rezervacija: T 05 300 52 40

Termin ponudbe: od 20.1.2019

- **sukenski regut (goriški radič) ku more bet** (regut, ocvirki, kuhan krompir, poširano jajce, fižol in česen)

Ribji meni – 30 €:

- **gamberi s sukenskim regutom in vinagrete**
- **hrustljavi regutovi zavitki**
- **sukenski regut (goriški radič) ku če bet** (regut, ocvirki, kuhan krompir, poširano jajce, fižol in česen)
- **giga kalamari na ješprenovi kaši s sukenskim regutom**
- **sladka zgodba sukenskega reguta**

Mesni meni – 30 €:

- **počasi pečena in ohlajena račja prsa s hrenom, hribovsko skuto in prelivom sukenskega reguta**
- **njoki polnjeni s sukenskim regutom, lardom na sirovi kremi, posuto s hrustljavo panceto in pinjolami**
- **sukenski regut (goriški radič) ku more bet** (regut, ocvirki, kuhan krompir, poširano jajce, fižol in česen)
- **telečji hrbet z mehko sirovo polento in praženim sukenskim regutom**
- **sladka zgodba sukenskega reguta**

2. OŠTARIJA BRANIK

Lokacija: Branik 79a, 5295

Branik

Rezervacija: T 041 863 014 ali

05 305 76 06

- **Krompirjeva mineštrca s sukenskim regutom – 3,5 €**
- **Ječmen s klobaso in sukenskim regutom – 7 €**
- **Njoki s sukenskim radičem in gamberi – 9 €**
- **Telečji roastbeef s pršutom in regutovim štrukljom s skuto – 15 €**
- **Solata z regutom, jajcem in popečeno domačo panceto – 6 €**

3. GOSTILNA WINKLER

Lokacija: **Lokve** 36, 5252 Trnovo pri Gorici

Termin ponudbe: 12.1. do predvidoma konec februarja

Rezervacija: T 05 30 74 037 ali gostilna.winkler@siol.net

- **Fižolova kremna juhica z goriškim radičem in svežo skuto** (kremna fižolova juha iz domačega lokvarskega fižola obogatena s popečenim goriškim radičem in svežo skuto) – 5 €
- **Čičerikini njoki s pršutom in goriškim radičem** (domači njoki iz čičerikine moke, zabeljeni s popečenim pršutom na maslu in z goriškim radičem) – 7 €
- **Krožnik vse na žaru: jurčki, sir, goriški radič, polenta** (jurčki na žaru, domači sir

na žaru, popečena polenta in goriški radič na žaru) – 12 €

4. RESTAVRACIJA CALYPSO

Lokacija: Perla, Hotel & Entertainment, Kidričeva 7, 5000 **Nova Gorica**
Termin ponudbe: 28.1. – 28.2.2019
Rezervacija: T 05 336 31 49

- **Lardo mongulice z regutom, ocvrtim rumenjacom, staranim balzamičnim kisom in drobnjakovim oljem** – 15 €
- **Fregola sarda s pestom iz reguta in creme fraiche (francoska krema)** – 18 €
- **Telečja lička z regutom in regut zavit v kataifi testo** – 22 €

5. RESTAVRACIJA HOTELA SABOTIN

Lokacija: Restavracija Hotela Sabotin, Cesta IX. korpusa 35, 5250 **Solkan**
Termin ponudbe: 28.1. – 28.2.2019, dokler bo na voljo radič
Rezervacija: T 05 336 52 00

- Degustacijski meni – Zimska vrtnica – 20 €:
- **Mesna terina na solatki iz janeža, korenčka, solkanskega radiča, začinjena s peteršiljevim oljem**
 - **Na bučni peni nadevan tortelon s skuto, solkanskim radičem in gamberom**
 - **Brancinova roladica z zeliščnim pirejem in popečenim radičem z ocvirki**
 - **Pomarančna »lava cake« tortica**

6. GOSTILNA PRI HRASTU

Lokacija: Kromberška ulica 2, 5000 **Nova Gorica**
Rezervacija: T 05 30 27 210

- Hladna predjed:
- **Dimljen račji karpačo na posteljici solkanskega radiča s praženimi pinjolami in svežim hrenom** – 12 €
- Tople predjedi:
- **Pljukanci v omaki pivske klobase in radiča z rožico mariniranega solkanskega radiča** – 9 €
 - **Bela tartufina polenta z omako argentinskih gamberov in radiča** – 12 €
- Glavne jedi:
- **Počasi kuhan srnin hrbet na kremi rdeče pese in drobljenega radičevega ješprena** – 23 €
 - **File mečarice z gorčičnimi semeni na grahovi posteljici in opečen radič** – 19 €
 - **Tagliata govejega fileja z radičem in opečeno polento** – 24 €

7. RESTAVRACIJA PIKOL

Lokacija: Vipavska 94, Rožna Dolina, 5000 **Nova Gorica**
Rezervacija: T 05 302 25 62

- **Toč in brajde z Goriškim redičem**
- **Bombončki s Kobariško skuto in Goriškim redičem**
- **Goriški sladoled iz Goriškega rediča in glase iz Rumene rebule**

Dober tek ob okušanju slastnih jedi iz goriškega radiča!

♦ Turistična zveza TIC Nova Gorica ne prevzema odgovornosti o ponudbi, ki je navedena v tej objavi. ♦ Prav tako Turistična zveza TIC Nova Gorica ne opravlja rezervacij – rezervirati se je potrebno direktno pri gostincu. ♦ Goriški radič = goriški redič = suksenski regut