

Tematski dogodki
Eventi a tema / Theme-based event

Divji okusi Krasa

Šparglji in divje rastline

5. april – 5. maj 2019

I gusti delle erbe selvatiche del Carso

Asparagi e piante selvatiche

5 aprile – 5 maggio 2019

The wild tastes of Karst

Asparagus and wild plants

5th April – 5th May 2019

Društvo
PLANTA



GOSTILNA SILA
Lokev 7a, 6219 Lokev



5. april / 5 aprile 2019

Dalmatinski večer, Klapa Legino

Serata della musica dalmata dal vivo con il Gruppo Legino

20. april / 20 aprile 2019

Večer z glasbo v živo (Mesta so omejena)

Serata con musica dal vivo (I numero di posti è limitato)



T: +386 (0) +386 (0)41 361 729 E: gostilnasila@gmail.com
Urnik: sreda-nedelja od 10:00 do 22:00, Obvezna predhodna rezervacija.
Orario d'apertura: mercoledì - domenica dalle 10:00 alle 22:00
Working hours: Wednesday to Sunday from 10 a.m. to 10 p.m.

OSTROUŠKA PELICON COLJAVA
Coljava 5, 6223 Komen



27. april / 27 aprile / 27th April 2019

od 10:30 do 13:30: **Praktično druženje: nabiramo in kuhamo z regratom**

Ustvarjali bomo specialitete z regrata.

Cena: 20,00 €, Potrebna je rezervacija.

Dalle ore 10:30 alle ore 13:30: **Corso di cucina: raccolta e ricette con il tarassaco**

Specialità a base di tarassaco. Il numero di posti è limitato. Prenotazioni obbligatorie.

Prezzo: 20,00 euro

From 10:30 to 13:30: **Practical get-together: picking dandelion and using it in the kitchen**

We will create culinary specialties using dandelion.

Places limited, prior registration required: 031 303 523 (Sandra).

Price: €20.00



T: +386 (0)5 766 87 08, +386 (0)31 303 523 E: sandrapelicon@gmail.com I: www.ostrouska-pelicon.com
Urnik: samo po predhodnem dogovoru
Orario d'apertura: solo previa accordo
Working hours: only by prior arrangement

GOSTILNA SKOK

Štorje 27, 6210 Sežana



30. april / 30 aprile / 30th April 2019

10.30: Kuharska delavnica s kraškimi divjimi rastlinami

Spomladi je na Krasu odlično za uživanje v naravi in bogastvu užitnih divjih rastlin. Na kratkem sprehodu po domačem vrtu bomo nabrali užitne samonikle divje rastline iz katerih bomo skupaj pripravili tri jedi. Na koncu bomo pripravljeno tudi skupaj pojedli za kosilo. Delavnica se izvaja pod mentorstvom ga. Sandre Pelicon iz Turistične kmetije Ostrouška Pelicon in sodelavci Gostilne Skok. Predviden čas trajanja delavnice: 3 ure.

10.30: Corso di cucina con le erbe selvatiche del Carso

La primavera sul Carso è perfetta per ammirare la natura e assaporarla in tutti i suoi gusti selvatici. Lungo una breve visita dell'orto di casa, raccoglieremo le piante selvatiche commestibili che utilizzeremo per creare tre specialità gastronomiche. Infine, potrete assaggiare quanto preparato durante il pranzo organizzato. Il corso è tenuto dalla signora Sandra Pelicon dell'Agriturismo Ostrouška Pelicon, in collaborazione con il personale della Trattoria Skok. Durata prevista del corso: 3 ore. Prezzo di 25,00 euro. Il numero di posti è limitato. Prenotazione obbligatoria.

10.30: Cooking workshop using wild plants of the karst

In spring, the Karst is a wonderful place to enjoy nature and the abundance of edible wild plants. During a brief walk through a private garden, we shall pick edible wild plants (self-sown) and as a group prepare three dishes using them. At the end, we'll enjoy lunch together comprising everything we've created. The workshop is run by Sandra Pelicon from the Ostrouška Pelicon tourist farm and the staff at the Gostilna Skok restaurant. Planned workshop duration: 3 hours. Price per person: €25.00. Places are limited. Prior registration required: +386 (0)5 768 54 09 or gostilna.skok@gmail.com

T: +386 (0)5 768 54 09, +386 (0)41 725 504 E: gostilna.skok@gmail.com I: www.gostilna-skok.com

Urnik: sreda – nedelja od 11:30 do 21:00.

Orario d'apertura: da martedì a domenica dalle 11.30 alle 21.00.

Tuesday to Sunday from 11:30 a. m. to 9:00 p. m.

TURISTIČNA KMETIJA TONCEVI

Pedrovo 9, 5295 Branik

6. april / 6 aprile / 6th April 2019

18.00: Jedi z ognjišča, na koncu sveta

4-hodni degustacijski meni, pripravljen na ognjišču, kot so kuhale naše none, s spremljavo vin priznanega slovenskega vinarja Matjaža Berceta S Posestva Berce iz Drage. Potrebna je rezervacija.

18.00: Specialità sul fuoco - alla fine del mondo

Menù di degustazione di quattro portate realizzate sul fuoco come le cuocivano anni fa le nostre nonne, il tutto accompagnato dai pregiati vini targati Matjaž Berce dell'omonima tenuta di Draga. Prenotazione obbligatoria.

18.00: Dishes made in an open fireplace – at the end of the world

4-course tasting menu prepared in an open fireplace, just like our grandmothers used to do; accompanied by selected wines from the renowned Slovenian winemaker Matjaž Berce from the Posestvo Berce estate in Draga. Prior registration required

14. april / 14 aprile / 14th April 2019

13:00: Jedi z ognjišča, na koncu sveta

4-hodni degustacijski meni, pripravljen na ognjišču, kot so kuhale naše none, s pokušino vin priznanega slovenskega enologa, vinarja in vrhunskega strokovnjaka na področju pridelave penecih vin, Iva Kobala Iz Štanjela. Potrebna je rezervacija.

18.00: Specialità sul fuoco - alla fine del mondo

Menù di degustazione di quattro portate realizzate sul fuoco come le cuocivano anni fa le nostre nonne, il tutto accompagnato dai pregiati vini targati Ivo Kobal (Štanjel), rinomato enologo, viticoltore ed esperto nella produzione di spumanti sloveni. Prenotazione obbligatoria.

13.00: Dishes made in an open fireplace – at the end of the world

4-course tasting menu prepared in an open fireplace, just like our grandmothers used to do; accompanied by a sampling of selected wines from Ivo Kobal from Štanjel, a recognised Slovenian oenologist, winemaker and expert on making sparkling wine. Prior registration required.



T: +386(0)40 348 464 E: info@kmetija-toncevi.si I: www.kmetija-toncevi.si

Urnik: sobota, nedelja in prazniki od 11:00 do 22:00, izven urnika po dogovoru

Orario d'apertura: sabato, domenica e festivi dalle 11.00 alle 22.00, o previa accordo.

Working hours: Saturday, Sunday and holidays from 11 a. m. to 10 p. m., or upon prior arrangement.

ŠPACAPANOVA HIŠA

Komen 85, 6223 Komen



Degustacija vina, suhih mesnin in žganja

Spoznali in okusili boste tri vina iz naše vinske ponudbe. Nato boste ob spoznavanju tradicionalne predelave pršuta poskusili najmanj trideset mesecev zorjen kraški pršut ter kakšno salamo, vratovino, prato ali klobaso. Ob tem vam bomo postregli svež, doma pečen kruh iz moke, mlete na kamen.

Degustacijo bomo zaključili s pokušino naših dveh najljubših žganic.

Cena: 20 €/osebo

Degustazione di vini, salumi e grappe

Scoprite i magnifici sapori di tre vini della nostra lista. Conoscerete da vicino la produzione tradizionale del Prosciutto crudo, assaggiando una fetta di prosciutto stagionato almeno 30 mesi, il salame, l'ossocollo, il dorso e la salsiccia. Il tutto accompagnato dal pane fatto in casa appena sfornato e realizzato con la farina macinata a pietra. La degustazione si conclude con due delle nostre grappe più amate.

Prezzo: 20 euro a persona

Tasting of wine, cold meats and brandy

You'll get to taste three wines from our wine list. While learning about how prosciutto is traditionally made, you will taste original Karst prosciutto that has been dry-cured for at least 30 months, and savour some salami, dry-cured pork neck, loin or sausage. You'll also be served fresh, home-baked bread made using stone-ground flour. The session will be rounded off with two of our favourite brandies.

Price: €20/person



T: +386 (0)30 226 390 E: info@spacapan.si I: www.spacapan.si

Urnik: petek-sobota 12.00-15.00, 18.00-22.00, nedelja 12.00-17.00

Orario d'apertura: venerdì e sabato dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 22.00, domenica dalle 12.00 alle 17.00 Possibilità di pernottamento.

Working hours: Friday and Saturday from noon to 3 p. m. and from 6 p. m. to 10 p. m., Sunday from noon to 5 p. m.

GOSTILNA KOBJEGLAVA

Kobjeglava 63a, 6222 Štanjel



S predhodno najavo je možen ogled naše Stare pršutarne.

Possibile visita dell'antica fabbrica di prosciutti previa accordo.

Visit to the Old prosciutto factory upon prior arrangement.

Tel.: +386 (0)5 731 00 80, +386 (0)31 356 138 E: kobjeglava@gmail.com I: www.q-komel.com

Urnik: četrtek – sobota od 12:00 do 22:00, nedelja od 12:00 do 20:00.

S predhodno najavo je možen tudi ogled naše Stare pršutarne. Potrebna je rezervacija.
Orario d'apertura: da giovedì a sabato dalle 12:00 alle 22:00, domenica dalle 12:00 alle 20:00.

Possibile visita dell'antica fabbrica di prosciutti previa accordo. Prenotazioni obbligatorie.

Working hours: Thursday to Saturday from noon to 10 p. m., Sunday from noon to 8 p. m.

Visit to the Old prosciutto factory upon prior arrangement. Reservations required.

HIŠA POSEBNE SORTE – VID SORTA

Kodreti 15, 6222 Štanjel



1. maj / 5 maggio / 1st May 2019

S kolesom na griče med Branico in Vipavo.
Vodena kolesarska tura. Potrebna prijava.

In bicicletta per i colli tra Branica e Vipava
Escursione guidata in bicicletta. Prenotazione obbligatoria.

Up to the hills between Branica and Vipava by bike
Guided cycling tour. Prior registration required.



T: +386(0)5 769 00 00, + 386(0)41 728 619 E: info@sorta.si I: www.sorta.si

Urnik: četrtek – ponedeljek od 12:00 – 22:00.
Orario d'apertura: da giovedì a lunedì dalle 12:00 alle 22:00.
Working hours: Thursday to Monday from noon to 10 p. m.

BIODINAMIČNA KMETIJA PRI KAMNARJEVIH

Volčji Grad 40, 6223 Komen



13. in 27. april / 13 e 27 aprile / 13.th and 27th April 2019

10:00: Vodeni ogled biodinamične kmetije Pri Kamnarjevih.
Vodeni ogled kmetije z razlago o trajnostnem načinu kmetovanja in degustacijo.
Cena: 15,00 € / oseba (do 3 osebe 50,00 €). Potrebna je rezervacija.

10:00: Visita guidata dell'azienda agricola biodinamica Pri Kamnarjevih.
Visita guidata della tenuta con presentazione dell'agricoltura sostenibile e degustazione.
Su prenotazione. Prezzo: 15,00 euro a persona (fino a 3 persone 50,00 euro)

10:00: Guided tour of the Pri Kamnarjevih biodynamic farm
Guided farm tour, including a presentation of sustainable farming and tasting of products.
Price: €15.00/person (up to 3 persons €50.00)



T: +386 (05) 766 82 45, +386 (0)40 644 121 E: prikamnarjevih@amis.net I: www.prikamnarjevih.com

Urnik: petek–nedelja in prazniki 12.00–22.00, ostale dni po dogovoru (najmanj 8 oseb).
Orario d'apertura: da venerdì a domenica e festivi dalle 12.00 alle 22.00, gli altri giorni previa accordo (minimo 8 persone).
Working hours: Friday to Sunday and holidays from noon to 10 p. m., other days upon prior arrangement (8 persons min.)

TURISTIČNA KMETIJA VANESA ČOTAR JEŽ

Gorjansko 84c, 6223 Komen



13. maj / 13 maggio / 13th May 2019

18:00: Pomladni menu divjih okusov Krasa z degustacijo vin Čotar in ogledom vinske kleti

Cena menija z degustacijo vin in ogledom kleti. 45,00 EUR / osebo.

Potrebna je rezervacija.

18:00: Menù primaverile a base di erbe selvatiche del Carso con degustazione dei vini Čotar e visita della cantina vinicola

Prezzo del menù con degustazione dei vini e visita della cantina: 45,00 euro a persona. Prenotazioni gradite.

18:00: Spring menu with wild flavours of the Karst, tasting of Čotar wines and tour of the wine cellar

Price of menu, including tasting and wine cellar tour: €45.00/person. Reservations required.



T: +386 (0)5 766 81 94, +386 (0)31 309 119 E: pepi.jez@amis.net

Urnik: sobota od 12:00 do 22:00, nedelja od 12:00 do 20:00, ostale dni po dogovoru.

Orario d'apertura: sabato dalle 12:00 alle 22:00, domenica dalle 12:00 alle 20:00, altri giorni previa accordo.

Working hours: Saturday from noon to 10 p. m., Sunday from noon to 8 p. m., other days upon prior arrangement.

BISTRO GRAD ŠTANJEL

Štanjel 1a, 6222 Štanjel



27. april / 27 aprile / 27th April 2019

Divji okusi Krasa na grajskem dvorišču by Bistro grad Štanjel.

I gusti delle erbe selvatiche del Carso nel cortile del castello by Bistro grad Štanjel.

'Wild flavours of the Karst in the castle courtyard' by Bistro grad Štanjel.

T: +386(0)5 731 00 70, +386(0)41 447 854 E: info@gradstanjel.si I: www.gradstanjel.si

Urnik: kuhinja odprta soboto in nedeljo 12.00–18.00. Predhodna rezervacija je zaželena.

Orario d'apertura: la cucina è aperta sabato e domenica dalle 12.00 alle 18.00. Gradite prenotazioni.

Working hours: kitchen open Saturday and Sunday from noon to 6 p. m. Reservations required.

KMETIJA BUNTOVI

Škrbina 62, 6223 Komen

27. april / 27 aprile / 27th April 2019

od 10:00 do 19:00: Dan odprtih vrat kmetije Buntovi

Kmetija leži v osrčju Komenskega Krasa v vasi Škrbina, ki je le 3km oddaljena od vasi Komen. Ukvarjamo se z vinogradništvom in večji del obsega predelavo rdečega vina teran, manjši del pa Vitovske grganje. Poleg vina gojimo tudi zelišča, začimbe in dišavnice, katere pridelujemo v čaje, mila... Na majhnih površinah gojimo tudi piro in ajdo, katero doma meljemo na domačem mlinu na kamen. Na dnevu odprtih vrat vam bomo ponudili degustacijo vin in predstavitev kmetije, možen bo tudi nakup domačih izdelkov.

Cena: degustacija vina 2,00 €

dalle 10:00 alle 19:00: Giornata delle porte aperte Azienda Buntovi

Nel cuore del Carso Inferiore, l'azienda agricola a Škrbina si trova a 3 km da Komen. L'attività si concentra nella viticoltura, in particolar modo nella produzione del vino rosso locale, il Terrano, ma in quantità limitate anche del bianco Vitovska grganja. Oltre al vino, coltiviamo anche erbe aromatiche e spezie con cui creiamo tisane, saponi, ecc. Seppur in quantità ridotte, l'azienda si occupa anche della coltivazione del farro e del grano saraceno macinati a pietra direttamente nella nostra tenuta. Durante la giornata delle porte aperte vi presenteremo la nostra azienda agricola, proponendovi la degustazione dei vini con la possibilità di acquistare i prodotti fatti in casa.

Prezzo: degustazione vino 2,00 €

from 10 a. m. to 7. p. m. :Open farm day Kmetija Buntovi

The farm lies in the heart of the Komen Karst, in the small village of Škrbina, located just 3 km away from the village of Komen. We are winegrowers and our main product is the red Teran wine, while the Vitovska Grganja wine is also produced in limited quantities. Besides winemaking, we grow aromatic and other herbs as well as spices, all being ingredients in the products we make, like tea, soap. ... We also grow spelt and buckwheat on small plots and grind it to make flour in our home stone mill.

Price: wine tasting € 2,00



T: +386 (0)31 867 632 E: tjasa.komel@siol.net W: www.buntovi.si



festival kraška gmajna

Festival della landa carsica Karst landscape festival

25. april – 2. junij / 25. aprile – 2. giugno / 25. april – 2. june

www.visitkras.info/festivalkraskagmajna



5. oktober - 4. november MESEC KRAŠKE KUHINJE

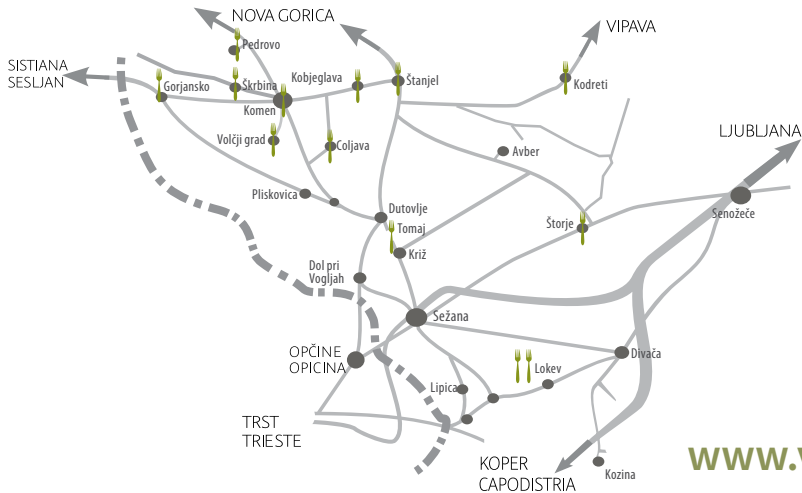
s svojo dolgoletno tradicijo in bogato jesensko pisano ponudbo na Krasu vabi obiskovalce, da se poleg lepot narave naužijejo tudi kulinaričnih dobrot, ki jih pripravijo izbrane gostilne.

5 ottobre - 4 novembre IL MESE DELLA CUCINA CARSICA

Il Mese della cucina carsica, di lunga tradizione e con una ricca offerta gastronomica autunnale, invita i visitatori, inoltre a ammirare le bellezze naturali, anche a degustare le delizie gastronomiche nelle trattorie prescelte.

5th october - 4th november THE MONTH OF THE KARST CUISINE

With its many years of tradition and rich, autumnally coloured offer, the Month of the Karst Cuisine invites visitors to delight in the beautiful sights of nature and enjoy culinary delicacies prepared by select restaurants.



Kontakti:

Društvo Planta:

+386 (0)31 303 523

(Sandra Pelicon)

TIC Sežana:

tic.sezana@visitkras.info

+386 (0)5 731 01 28

TIC Štanjel:

info@stanjel.eu

+386 (0)5 769 00 56

www.visitkras.info



Društvo
PLANTA

