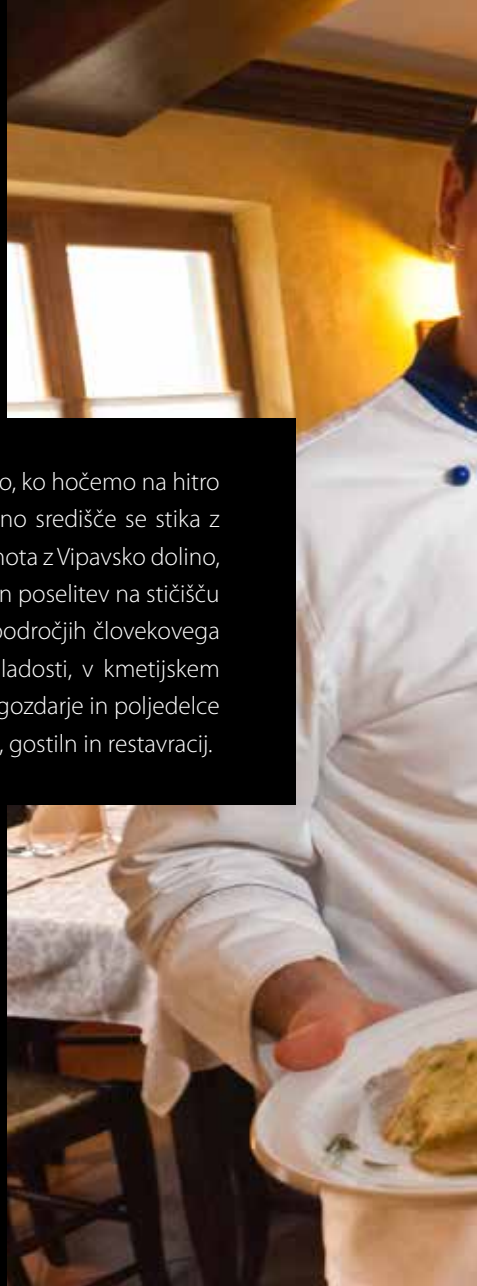
I FEEL SLOVENIA

Okusimo Goriško

Nova Gorica

Nova doživetja

Raznolikost. To je prva beseda, na katero pomislimo, ko hočemo na hitro opisati mestno občino Nova Gorica: mlado mestno središče se stika z »jako staro vasjo« Solkanom, Trnovsko-Banjška planota z Vipavsko dolino, na južnem obrobju se dviga Kras. Pestrost narave in poselitev na stičišču narodov botrujeta ustvarjalnemu nemiru, ki se odraža na vseh področjih človekovega delovanja in ustvarjanja. Dal je pečat mestu, kipečemu od mladosti, v kmetijskem zaledju pa spodbuja vinogradnike, sadjarje, oljkarje, živinorejce, gozdarje in poljedelce k odličnosti, ki jo vsebinsko nadgradi ponudba turističnih kmetij, gostiln in restavracij.



RESTAVRACIJE:

Hotel Sabotin
Cesta IX. korpusa 35, 5250 Solkan
t: +386 5 336 50 00
hotel.sabotin@hit.si
www.hotelsabotin.com

Kavarna in restavracija Pecivo
Delpinova ulica 16, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 333 17 70
kavarna@pecivo.si

Restavracija Alba
Park, Casinò & Hotel (Nova Gorica)
Delpinova 5, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 336 23 66
marketing.park@hit.si; booking@hit.si
www.thecasinopark.com

Restavracija Calypso
Perla, Casinò & Hotel (Nova Gorica)
Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 336 31 35, 05 336 31 49
marketing.perla@hit.si; booking@hit.si
www.thecasinoperla.com

Restavracija DAM
Vinka Vodopivca 24, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 333 11 47, 041 337 443
info@restavracija-dam.si
www.restavracija-dam.si

Restavracija Grad Kromberk
Mateja Bagar s.p.
Grajska cesta 1, Kromberk, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 302 71 60, 041 693 073
restavracija@gradkromberk.si
www.gradkromberk.si

Restavracija Gurman
Ul. Gradnikove brigade 51, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 302 19 41
mesaric.gurman@gmail.com
www.restavracija-gurman.si

Restavracija in vinoteka Mama
Ajševica 33, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 336 57 28
info@restavracija-mama.si
www.restavracija-mama.si

Restavracija Mediterraneo
Perla, Casinò & Hotel (Nova Gorica)
Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 336 31 49
marketing.perla@hit.si; booking@hit.si
www.thecasinoperla.com

Restavracija Oceanis
Perla, Casinò & Hotel (Nova Gorica)
Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 336 31 49
marketing.perla@hit.si; booking@hit.si
www.thecasinoperla.com

Restavracija Pikol
Tadej Gašparin s.p.
Vipavska cesta 94, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 333 45 23
info@pikol.si
www.pikol.si

Restavracija Presta d.o.o.
Bazoviška 1, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 393 57 56
kuhinja@prestagorica.si
www.prestagorica.si

Restavracija s prenočišči »Primula«
Soška cesta 40, 5250 Solkan
t: +386 5 330 00 00
info@primula.si
www.primula.si

Restavracija Tiffany
Park, Casinò & Hotel (Nova Gorica)
Delpinova 5, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 336 26 65
marketing.park@hit.si; booking@hit.si
www.thecasinopark.com

Rusjan kavarna restavracija
Delpinova 18b, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 330 22 56 (restavracija), 05 330 22 53 (kavarna), 05 330 22 50 (naročila tort)
inforusjan@gmail.com
www.rusjan-restavracija.com

Solata z goriškim radičem

Ko slana pobeli polja, kmetje izorjejo radič in ga, skupaj s koreninami, prenesejo v temen in rahlo ogret prostor, kjer se začne njegova preobrazba. Stari listi odmrejo in iz korenik odženejo glavice rdečega radiča, najslajše in najlepše zimske zelenjave, še najbolj podobne vrtnici.

Priprava:

V ponvi na suho rahlo popražimo pinjole. V možnarju skupaj s piransko soljo stremo popražene pinjole in jim dodamo žlico ekstra deviškega oljčnega olja. Sir nadrobimo in pokapljamo s sokom limone. Dodamo mu mešanico iz možnarja, popopramo in dobro premešamo. S to polivko zabelimo goriški radič.
Solati lahko dodamo tudi fižol, čičerko, tople ocvirke, poširano jajce...

Sestavine: *4 glavice goriškega radiča, prgišče pinjol, 100 g sira, limona, žlica ekstra deviškega oljčnega olja, sol, poper.*

Obisk vinske kleti ali hrama je vedno posebno doživetje. Ko vinar odpre vrata v prostor s sodi, razkrije tudi svojo dušo. Žar, s katerim pripoveduje o posameznih legah vinogradov, o posebnostih vsake posamezne trgatve, o kletarskih prijemih in o lastnostih posameznega vina, nas ogreje še preden poskusimo prvi kozarec.

Najbolj prepoznaven pridelek je vino. Stoletja, celo tisočletja že spremlja naš vsakdan in opravila v vinogradu ali kleti odmerjajo čas enako neizprosno kot koledar. Mnogo je potrebno postoriti do trgatve, ki obenem s pokuševanjem novega vina ob svetem Martinu predstavlja največji praznik na domačiji vsakega pridelovalca. Vinogradi spadajo v vinorodni okoliš Vipavska dolina, ki je del vinorodne dežele Primorska. Večina trt je zasajenih po terasah, ki dajejo gričem in pobočjem nad dolino podobo skrbno negovane kulturne krajine. Tla sestavljajo nanosi eocenskega fliša, ki mu domačini pravijo sovdan, in peščenjaka. To je najboljša prst, ki jo lahko ima na voljo trta, da nam da grozdje za vino izjemne kakovosti. Klimatski pogoji omogočajo dobro rast številnih belih in rdečih sort grozdja. Tu so našle svoj drugi dom nekatere svetovno znane in priznane sorte kot chardonnay, pinot in merlot, vendar največjo dragocenost predstavljajo ohranjene stare domorodne sorte zelen, pinela in klarnica.

V mestni občini Nova Gorica že od leta 2011 vinski strokovnjaki in poznavalci izbirajo županovo vino, ki je postalo priljubljeno in cenjeno protokolarno darilo. Ta tihi ambasador novogoriške občine je polnjen v lične namenske pollitrske steklenice v obliki popka vrtnice, simbola novogoriške občine.

TURISTIČNE KMETIJE IN VINARJI:

Batič
Šempas 130, 5261 Šempas
t: +386 5 308 86 76
info@batic.si, www.batic.si

Kmetija Barkola
Draga 2, 5294 Dornberk
t: +386 40 300 693, 031 852 067
kmetijabarkola@gmail.com

Kmetija Bizjak Tomaž in Radivoj
Branik 169 (Steske), 5295 Branik
t: +386 41 850 654, 051 238 035
vinabizjak@siol.net
www.vinabizjak.si

Rikotova kmetija
Zalošče 15a, 5294 Dornberk
t: +386 31 458 856
vinarikot@gmail.com
www.rikot.com

Vina Colja
Steske 11, 5295 Branik
t: +386 5 301 82 05, 041 695 712
info@vinacolja.si
www.vinacolja.si

Vina Černe
Loke 17, 5000 Nova Gorica
t: +386 41 422 198, 041 423 561
vinocerne@gmail.com

Vina »Zgonik«, Branik
Branik 16, 5295 Branik
t: +386 41 341 120
damir.zgonik@siol.net

Vinarstvo Jejčič
Spodnja Branica 12, 5295 Branik
t: +386 5 305 79 11, 070 811 350
vino.jejcic@gmail.com
www.vinarstvo-jejcic.si

Vinogradništvo in vinarstvo JNK
Šempas 57c, 5261 Šempas
t: +386 5 308 86 93, 041 506 689
info@jnk.si, www.jnk.si

Vinoteka Solum
Bevkov trg 6, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 998 20 87
vinotekasolum@siol.net

Vinska klet Lepa Vida
Osek 4b, 5261 Šempas
t: +386 41 211 778 (Irena)
irena@lepavida.si
www.lepavida.si

Vina Dornberg d.o.o.
Zalošče 29d, 5294 Dornberk
t: +386 5 301 7688, 041 352 045
info@vinadornberg.si
www.vinadornberg.si

Vina Vodopivec
Zalošče 2, 5294 Dornberk
t: +386 5 301 78 90, 041 872 600
vina.vodopivec@gmail.com

Zaloščan vina De Adami d.o.o.
Zalošče 6a, 5294 Dornberk
t: +386 41 485 971
anton.slejko@siol.net
www.zaloscan.si

Zeliščni center
Grgarske Ravne 30, 5251 Grgar
t: +386 5 307 40 40
info@planota.si
http://zavod-gost.nvoplanota.si

Zelišča frtalja

Ko začne narava brsteti, je dovolj kratek sprehod po travnikih, da najdemo šop užitnih poganjkov, primernih za pripravo frtalje (bljušč, beluši, trpotec, hmelj, luštrek, rman, regrat, kopriva, koromač, robida, meta, pokalica...). Tem dodamo še nekaj zelišč z vrta (drobnjak, srčno zelje, pehtran) in si pripravimo krožnik – zdravja.

Priprava:

Operemo in sesekljamo poganjke in zelišča. V jajca vmešamo moko in stepemo v gladko zmes. Vmešamo sesekljano zelenjavo in nekaj debelejših rezin domače salame ali pršuta, narezane na manjše koščke.

V ponvi segrejemo košček masla ali žlico ekstra deviškega oljčnega olja, na vroče vlijemo zmes in počasi pečemo na nizkem ognju. Ko vidimo, da je frtalja na spodnji strani že lepo zakrknila, jo obrnemo in pustimo, da se zapeče še na drugi strani.

Sestavine: *100 do 200 g pomladanskih poganjkov in zelišč, 4 jajca, 2 žlici moke, kozarec mleka in malo vode, sol, košček masla ali žlica ekstra deviškega oljčnega olja, domača salama ali vipavski pršut.*

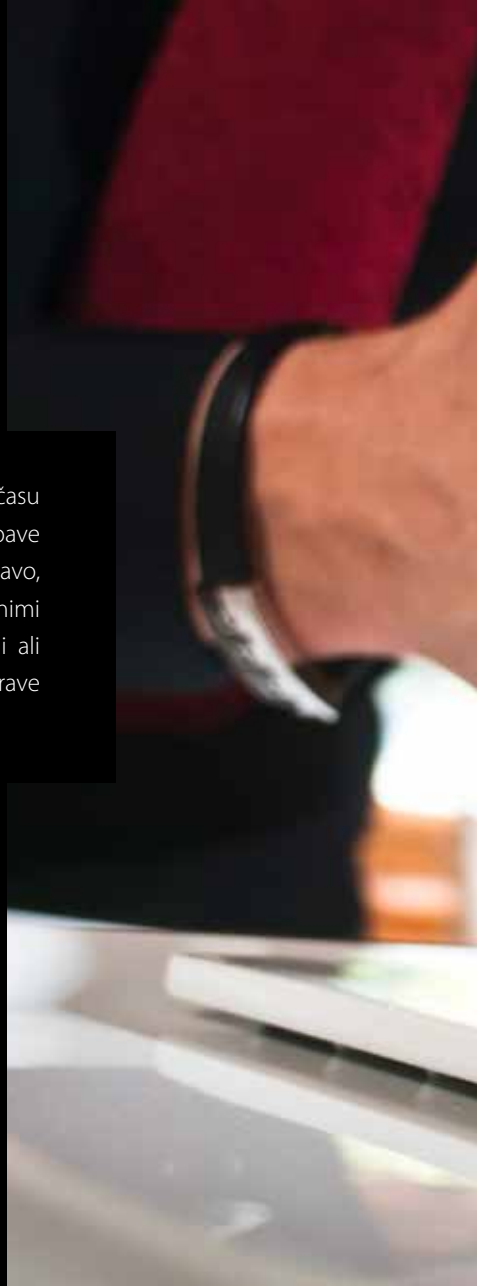
Pinela sodi med vina z nežno cvetico pretežno svežih not. Skromnim vinogradnikom, ki se zadovoljijo z nizkim hektarskim donosom, da prijetno vino uravnovešenega alkohola in kisline, ki se lepo druži s pomladnimi in poletnimi jedmi, čeprav prija tudi v času kolin.

V Vipavski dolini sodom pravimo buči. Največji je lodrica, ponekod barigla, ki sprejme 10 hl vina. Manjši imajo ime po hektolitrih, ki jih lahko vanje natočimo: petàki, šestàki ali sedmàki. Za prelivanje vina služi leseni brèntač, toda izrazi se lahko razlikujejo od vasi do vasi, celo od hiše do hiše. Gostilničarji, ki so prihajali s konjsko vprego po vino, so za popotnico zahtevali polno kjantarco (manjšo pletenko), iz katere so že med potjo seznanjali stalne goste z vinom in jih vabili v lokal.

Klarnice se drži legenda, da jo je že v 16. stoletju gojila lepa gospa Klara, ki je latnik tako speljala, da jo je trta ščitila pred moškimi zijali. Zato je njeno drugo ime mejina. Zagotovo je to trenutno ena največjih posebnosti na slovenski vinski karti; mali biser, ki ga je vredno poiskati.

Bogata cvetica zelena uvršča tega posebneža z zelenimi odtenki v sam vrh domorodnih aromatičnih vin. Včasih je nežen kot travniške cvetke in sveže sadje, drugič prepričljiv kot mediteranske dišavnice. Belo meso z bogato omako je njegov največji izziv.

Goriške njive, vrtovi in sadovnjaki so sloveli že v času Avstro-Ogrske, ko so kmetje s sotočja Soče in Vipave oskrbovali trg nekdanje monarhije s prvo zelenjavo, grahom, češnjami, krompirjem. Med posebno cenjenimi pridelki so bili beluši, v zimskih mesecih pa dragoceni siljeni ali bledeni rdeči radič, katerega zahtevne postopke gojenja in priprave so naši kmetje osvojili v drugi polovici devetnajstega stoletja.



Polenta je bila pogosto na mizi za kosilo in večerjo, popečena na štedilniku, pa tudi za zajtrk. Priljubljeni jedi je posvečen praznik polente v Ozeljanu, ki je le ena izmed kulinaričnih prireditev, ki izpostavljajo energijo okusov.

GOSTILNE:

Domačija Čebron, Gostilna Rahela
Preserje 59, 5295 Branik
t: +386 5 305 70 80
dean.sp@siol.net
www.cebron.eu

Gostilna »Kekec«
Kekčeva pot 4, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 300 56 75
www.primula.si/kekec

Gostilna Metulj
Cankarjeva 60, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 302 19 36
info@gostilna-metulj.si
www.gostilna-metulj.si

Gostilna pri hrastu
Kromberška ulica 2, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 302 72 10, 041 486 445
info@gostilna-prihrastu.si
www.gostilna-prihrastu.si

Gostilna »Pri Olgi«
Darja Kuštrin s.p.
Vitovlje 73a, 5261 Šempas
t: +386 5 308 87 79
franko.kustrin@siol.net
www.olga.veha.net

Gostilna Pri Treh Mostovih
Prvačina 15, 5297 Prvačina
t: +386 5 301 61 35
basa.m@siol.net
www.gostilnabasa.com

Gostilna s prenočišči »Winkler«
Lokve 36, 5252 Trnovo pri Gorici
t: +386 5 307 40 37
gostilna.winkler@siol.net
www.hoteliwinkler.com

Gostišče Oddih
Skalniška cesta 10, 5250 Solkan
t: +386 5 330 05 36
info@gostisce-oddih.com
www.gostisce-oddih.com

Gostišče Šterk
Ajševica 13, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 330 46 33, 031 702 750
gostisce.sterk@siol.net
www.gostisce-sterk.si

Okrepčevalnica-muzej na Sabotinu in muzej na prostem
Podsabotin b.š., 5211 Kojsko
t: +386 40 253 234
bogdan.potokar@siol.net
www.sabotin-parkmiru.si

Oštarija Furlan
Branik 79 a, 5295 Branik
t: +386 5 305 76 06
gostilna.furlan@siol.net

"Ošterija Žogica"
Soška 52, 5250 Solkan
t: +386 5 300 52 40
info@zogica.com
www.zogica.com

ŠEŠE
IX. korpus 5, 5250 Solkan
t: +386 5 997 92 69
www.sese.zogica.com

Špageterija in picerija Rusa Hiša
Vipavska cesta 3, 5000 Nova Gorica
t: +386 5 300 14 01
rusahisa@siol.net
www.rusahisa.si

Srnjakov golaž

Ko je v dolini vroče, se mnogi radi umaknejo v hlad gozdov, kjer na posekah stikajo za malinami, pred vrnitvijo v dolino pa se v gostilni okrepčajo s srnjakovim golažem. Divjačina je, zlasti na podeželju, od nekdaj prava praznična jed.

Priprava:
Čebulo narežemo na kolobarje in popražimo na svinjski masti. Dodamo papriko, nekaj zrn kumine in česen. Priložimo na kose narezan prednji del srnjaka, popražimo in nato dušimo eno uro in pol. Po potrebi sproti prilivamo tekočino. Ko se sok posuši, dodamo paradižnikovo mezgo, popražimo, pomokamo, nekoliko zalijemo z vodo in vinom ter pokuhamo. Ponudimo z ajdovo polento.

Sestavine: *1 ½ kg srnjakovega mesa, 3 čebule, 5 dag masti, sladka paprika, strok česna, žlica paradižnikove mezge, ½ kozarca rdečega vina, kumina, sol, poper.*

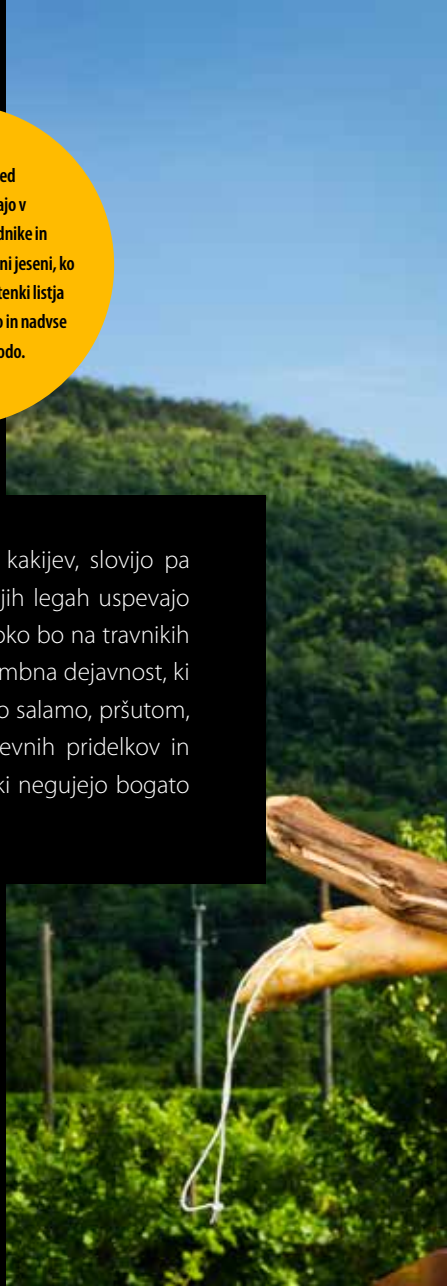
Začnite svojo zgodbo s »Plesom«.

Iittala-podjetje iz skupine Fiskars.
Dovršen skandinavski dizajn za opremo doma, gostinskih objektov, hotelov itd.
Distributer za Slovenijo: Unicommerce d.o.o., Logatec
www.iittala.com

iittala®

Poti, ki se vijejo med vinogradi, privabljajo v vseh letnih časih pohodnike in kolesarje. Najlepše so v pozni jeseni, ko med toplimi barvnimi odtenki listja najdemo kako pozabljeno in nadvse sladko grozdno jagodo.

Sredozemsko podnebje omogoča gojenje oljk, fig in kakijev, slovijo pa tudi vipavske češnje, marelice, breskve in hruške. V višjih legah uspevajo kostanji, gozd nas preseneti z bogato bero gob, vešče oko bo na travnikih našlo številna samonikla zelišča. Živinoreja ostaja pomembna dejavnost, ki predvsem turističnim kmetijam omogoča, da se izkažejo z domačo salamo, pršutom, slanino in drugimi suhomesnatimi dobrotami. Široka izbora krajevnih pridelkov in darov narave navdihujejo tako gospodinje kot kuharske mojstre, ki negujejo bogato kulinarično izročilo Goriške in njenih prebivalcev.



V krpi kuhani štruklji iz kvašenega testa so lahko samostojna jed, priloga ali sladica. Različni nadevi (skutni, zelenjavni, mesni, sadni) omogočajo na stotine receptov te priljubljene jedi.

TURISTIČNE KMETIJE in VINARJI:

Domačija Lisjak 1956
Zalošče 40, 5294 Dornberk
t: +386 31 390 901
info@vinalisjak.si
www.vinalisjak.si

Ekološka turistična kmetija Toncevi
Pedrovo 9, 5295 Branik
t: +386 40 348 464
info@kmetija-toncevi.si
www.kmetija-toncevi.si

Izletniška kmetija Tavčar
Kostanjeviška 3, Pristava, 5000 Nova Gorica
t: +386 41 660 613
vlasta.cescut@gmail.com

Izletniška kmetija z nastanitvijo Srčan Gregorič Prvačina
Prvačina 140, 5297 Prvačina
t: +386 40 880 195
euro.impex@siol.net
www.turizemgregoric.com

Kmetija Baša
Gregorčičeva ul. 45, 5294 Dornberk
t: +386 41 341 119
danilo.basa@siol.net

Kmetija in turizem Malovščevo
Milan Garbari
Vitovlje 68, 5261 Šempas
t: +386 5 307 88 90, t: 031 362 947
info@malovscevo.si
www.malovscevo.si

Kmetija Pr`Pr`fesorjevih
Tadej Pavlica
Vodnikova ulica 42, 5294 Dornberk
t: +386 5 301 81 60, 041 811 032
tadej.pavlica@siol.net
www.prprfesorjevih.net

Kmetija Slavček
Potok pri Dornberku 29, 5294 Dornberk
t: +386 5 301 87 45
kmetijaslavcek@gmail.com
www.slavcek.si

Kraljič izletniška kmetija z nastanitvijo, Čotar Ivo
Tabor 1a, 5294 Dornberk
t: +386 5 301 80 32, 041 363 102, 041 622 726
kmetijakraljic@gmail.com
www.kmetijakraljic.si

Osmica Vrban
Šmihel 28a, 5261 Šempas
t: +386 40 511 074
david.vrban@vdcng.si

SAKSIDA
Zalošče 12 a, 5294 Dornberk
t: +386 41 208 345
info@vinasaksida.com
www.vinasaksida.com

Turistična kmetija s prenočišči Gregorič
Zalošče 30g, 5294 Dornberk
t: +386 5 301 77 44, 041 978 148
marjan.gregoric1@gmail.com
www.tk-gregoric.si

Turistična kmetija s prenočišči Kmetija Košuta
Vitovlje 37, 5261 Šempas
t: +386 41 387 606, 041 692 210
info@kmetija-kosuta.si
www.kmetija-kosuta.si

Turistična kmetija Pri Rjavčevih
Šempas 158, 5261 Šempas
t: +386 5 308 86 59, 041 734 980
rjavcevi@gmail.com

Turistična kmetija Vižintin Ada in Andrej
Zalošče 42, 5294 Dornberk
t: +386 5 301 88 70, 031 665 974, 031 537 941

Kuhani orehovi štruklji

Ko se narava obarva s pestro paleto barv, dozorijo orehi. Narava jih je, tako kot gusarji zaklad, skrila v trdo skrinjo – lupino, toda ko jih stremo, se lahko z njimi sladkamo na tisoč načinov. Na Goriškem so posebej cenjeni kuhani orehovi štruklji, pripravljeni s kvašenim testom.

Priprava: *Zamesimo testo in ga pustimo na toplem, da vzhaja. Rozine namočimo v rumu. Mlete orehe damo v skledo in oparimo z vrelim mlekom. Dodamo sladkor, vaniljo, kavo in naribano lupino limone. Ko je testo lepo vzhajano, ga na tanko razvaljamo, namažemo z nadevom in enakomerno potrosimo z odcejenimi rozinami in koščki masla. Zvijemo v rolo, ki jo na rahlo ovijemo v pomokano krpo; konice zavežemo s kuhinjsko vrvico. Pustimo za kratek čas vzhajati, nato damo kuhati v slan krop. Posodo pokrijemo in jo prvih 10 min ne odkrivamo, potem štrukelj obrnemo in kuhamo še deset minut. Postrežemo tople, narezane na rezine, polite s cvrtim maslom in posute z debelim sladkorjem.*

Sestavine: *za kvašeno testo: 500 g moke, 2 žlici sladkorja, 2 jajci, 50 g masla, 2,5 dl mleka, 20 g kvasa*
za nadev: 400 g mletih orehov, 1 velika pest rozin, 150 g sladkorja, 3 dl mleka, čajna žlička mlete kave, 2 vaniljina sladkorja, limonina lupina, 0,5 dl ruma, 50 g masla.

Belo, rdečkasto (rosé) in rdeče, zraven pa še oranžno. Ali jantarno. Mlado ali zrelo. Mirno ali peneče. Suho ali sladko. Izbira vin je velika. Največ je suhih svežih mirnih vin, toda številni vinarji pripravljajo tudi penine, vina zorijo dalj časa, sušijo grozdje za predikate, ali po stari navadi »kuhajo« belo vino na tropu, čemur se danes reče maceracija.

V razvejani turistično-gostinski ponudbi bo vsakdo našel nekaj zase. Tisti, ki jih privlači izročilo babičine kuhinje, se bodo bolje počutili na turističnih kmetijah in v vaških gostilnah, oni, ki jih vznemirjajo okusi ustvarjalnih šefov, bodo mizo poiskali v kateri izmed restavracij. In se prepustili natakarju, da jim bo iz bogate vinske karte svetoval pravo vino k posamezni jedi.

NOVA
BOVEC
AVČE
KANAL
KANALSKI VRH
DESKLE
Lašček
Zaškol
BANJŠICE
BANJŠICE
BATE
Sleme
BATE
Smrdikovec
Volnik
Koprivnik
LOKOVEC
ČEPOVAN
ČEPOVANSKI DOL
LAZINA
GRGARSKE RAVNE
Kuk
Zagorelec
GOVCI
Soča
Vodice
Škol
Bezgov hrib
LOKVE
Poldanovec
Sabotin
Sveta Gora
GRGAR
BRDA
NEMCI
PARADANA
VOGLARJI
VOGLARSKA PLANOTA
RAVNICA
Soča
ITALIJA
ITALIA
Škabrijel
Kobilnik
TRNOVO
TRNOVSKI GOZD
SOLKAN
Kuk
Črni vrh
NOVA GORICA
KROMBERK
LOKE
Skozno
Lijak
ŠMIHEL
GORICA
GORIZIA
Panovec
AJŠEVICA
Kopitnik
Vitovski hrib
ROŽNA DOLINA
OZELJAN
VITOVLJE
BENETKE
VENEZIA
MILAN
MILANO
ŠEMPETER PRI GORICI
ŠEMPAS
OSEK
VIPAVSKA DOLINA
TRST
TRIESTE
VRTOJBA
VOLČJA DRAGA
VOGRSKO
Vrtojbica
Vogršček
BILJE
BUKOVICA
Lijak
Vipava
RENČE
GRADIŠČE
PRVAČINA
DORNBERK
ZALOŠČE
LJUBLJANA
AJDOVŠČINA
TABOR
SAKSID
POTOK
STESKE
PREŠERJE
Vipava
Branica
PEDROVO
BRANIK
Šumka
SPODNJA BRANICA
SEŽANA

Kulturnozgodovinski spomenik

Naravna znamenitost

Razgledna točka

Kongresni center

Turistične kmetije

Igralništvo

Nočitvene zmogljivosti

Kamp

Postajališče za avtodome

Taksi

Pohodništvo

Kolesarjenje

Kajakaštvo

Zmajarstvo in jadralno padalstvo

Konjeništvo

Ribolov

Športni center

Pustolovski park

Degustacija in prodaja vin

Vrtnarstvo, cvetličarstvo in zeliščarstvo

Sadjarstvo

Osmica

Gostinska ponudba

Turistično informacijski center

Gostinstvo na Goriškem se lahko pohvali z dolgo tradicijo skrbi za dobro počutje domačinov in gostov. Napaja se tako iz tradicije furmanskih gostiln, kjer so na mizah prevladovale obare, vampi, golaži in krače s polento, kot iz meščanom namenjenih lokalov, v katerih so znali postreči z rečnimi in morskimi ribami, pripravljati mesne medaljone v slastnih omakah in izborne sladice. Divjačine, tako srnjadi kot fazanov, se drži pridih kuhinj velike gospode, ki je edina imela lovno pravico. Sobivanje Nemcev, Furlanov, Italijanov, Židov, Slovencev in pripadnikov drugih narodov, ki so se družili na Goriškem, prepoznavamo v jedeh kot so zelenjavne mineštre, polenovka v omaki, jota s kislim zeljem ali repo, makaroni, v testu pečen pršut s hrenom, pohani (panirani) piščanci, jedi z žara, pražen krompir, s slivo polnjeni krompirjevi cmoki, jabolčni zavitki, orehove potice – gubance, flancati...

Festival vin v Šempasu daje priložnost ljubiteljem vina, da spoznajo pridelovalce in pestro paleto njihovih vin. Zahtevnejši obiskovalci se udeležijo tudi vseh delavnic, namenjenih umetnosti spajanja vina in hrane.

Izdala: Turistična zveza TIC Nova Gorica
Idejna zasnova in koordinacija: Dejana Baša
Besedilo: Toni Gomišček
Fotografije: Marijan Močivnik, Nea Culpa
Design: Rogač RMV
Tisk: A-media d.o.o.
Naklada: 5000, 2015

Nova Gorica
Nova doživetja

TURISTIČNA ZVEZA Turistično informacijski center Nova Gorica
Delpinova ulica 18 b, 5000 Nova Gorica, Slovenia
t: +386 (0)5 330 46 00, f: +386 (0)5 330 46 06, tzticng@siol.net
www.novagorica-turizem.com