

## Recept za pripravo istrskih bobičev

Za pripravo 4 litrov mineštre potrebujemo:

- 4 koruzne glave / stroke
- 0,5 kg zabronjenega fižola
- 1 čebula
- 2 paradižnika
- 1 korenček
- 6 srednje velikih mladih krompirjev
- Pašta (po želji)
- Sol, poper
- Lovorjev list
- Zaseka iz česna, mastnega dela pancete in peteršilja

Narezano čebulo in na drobno narezano panceto popražimo na olivnem olju (lahko uporabimo tudi mast namesto pancete). Nato dodamo na drobno narezan korenček. Dodamo še fižol, narezan mlad krompir (lahko tudi v kosu in ga na koncu potlačimo), ter koruzo. Dodamo mesnine in zalijemo z vodo. Solimo in popramo. Dodamo lovorjev list. Pustimo kuhati pol ure. Nato dodamo še paradižnik. Kuhamo dobro 3 ure. Na koncu po želji dodamo še pašto. Serviramo skupaj z domačim kruhom.

## Minestra di bobici

Ingredienti per 4 litri di minestra:

- 4 pannocchie
- 0,5 kg di fagioli novelli
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- 1 carota
- 6 patate giovani di media grandezza
- Pasta (opzionale)
- Sale, pepe
- Foglia di alloro
- Lardo con aglio, pancetta (la parte grassa) e prezzemolo

Soffriggere la cipolla tritata e la pancetta tritata finemente in olio d'oliva (è anche possibile utilizzare lo strutto al posto di pancetta). Aggiungere la carota tritata finemente, i fagioli, le patate giovani tagliate a pezzi (o patate intere e schiacciarle alla fine) e i chicchi di mais. Aggiungere la carne essiccata e l'acqua. Aggiungere sale, pepe e la foglia di alloro. Cuocere per mezz'ora. Aggiungere i pomodori. Cuocere bene per 3 ore. Infine, aggiungere la pasta (opzionale). Servire con pane fatto in casa.



IZOLA  
ISOLA

## Bogata jed na žlico

V času mlade koruze se na istrskih krožnikih pričnejo pojavljati bobiči, katere s pridom v ozimnici uporabljamo še v zimski sezoni. Bobiči so nedvomno najbolj bogata istrska tradicionalna jed na žlico, ki nas prijetno pogreje in okrepi.

Pridružite se nam od 8. do 24. oktobra in zajemite bobiče z veliko žlico!

## Una ricca minestra

*Durante il periodo del granoturco dolce i piatti istriani vengono riempiti dai bobici. Il vantaggio del granoturco dolce è quello di poterlo usare anche durante l'inverno. I bobici sono senza dubbio la più ricca minestra tradizionale istriana che ci rafforza e riscalda l'anima.*

*Visitate Isola tra l'8 e il 24 ottobre e godetevi la minestra di bobici!*



# DNEVI BOBIČEV

GIORNATE DEI BOBICI

8. 10. - 24. 10. 2021





Dogodek  
Eventi



## Pomol okusov

Kulinarična novost letošnjega leta v Izoli je **Pomol okusov**, s katerim bomo na TZI pričeli razvijati izolsko "street food" ponudbo. S predstavitevijo izolskih gostincev bo v soboto, 2. oktobra oživel carinski pomol, kar bo obenem predstavljalo tudi okusno uverturo v eno izmed tradicionalnih kulinaričnih akcij – **Dneve bobičev**.

Do konca leta se bo zvrstil še en kulinarični dogodek na pomolu in sicer prvo soboto v novembru pred Dnevi kraljestva ribe.

Več o dogodku na [www.visitizola.com](http://www.visitizola.com).

## Il Molo dei sapori

A Isola, la novità gastronomica di quest'anno è il **Molo dei sapori** con il quale l'Ente per il turismo Isola cominceremo a sviluppare l'offerta del «street food» isolano. Il Molo Nord si animerà sabato 2 ottobre con la presentazione dei ristoranti isolani e con una deliziosa introduzione del tradizionale evento gastronomico – **le Giornate dei bobici**.

Quest'anno si terrà ancora un evento gastronomico sul molo che inaugura le Giornate del regno del pesce.

Ulteriori informazioni sull'evento: [www.visitizola.com](http://www.visitizola.com).

**DNEVI BOBIČEV**  
*GIORNATE DEI BOBICI*

## Restavracije in gostilne *Ristoranti e trattorie*

**GOSTILNA BUJOL – TRATTORIA BUJOL**  
Verdijeva ulica 10 – Via Giuseppe Verdi 10  
M: +386 41 799 490, E: bujolizola@gmail.com

**CASA DELLA PIZZA**  
Dantejeva ulica 4 – Via Dante Alighieri 4  
M: +386 30 742 333, E: casadellapizzaizola@gmail.com

**GOSTILNICA GUŠT – TRATTORIA GUŠT**  
Drevored 1. Maja 5 – Viale 1 Maggio 5  
M: +386 31 60 60 40, E: info@gostilnica-gust.si

**FAST FOOD VENI**  
Postojnska ulica 11 – via Postumia 11  
T: +386 5 641 63 33, M: +386 41 684 333  
E: info@fastfoodveni.com

**GOSTILNA DORO – TRATTORIA DORO**  
Trg padlih za svobodo 3 – Piazza Caduti per la liberta 3  
T: +386 5 641 74 96, E: gostilnadoro@gmail.com

**GOSTILNA RIBIČ – TRATTORIA RIBIČ**  
Veliki trg 3 – Piazza grande 3  
T: +386 5 641 83 13; M: +386 41 744 221  
E: gostilna.panorama@gmail.com

**GOSTILNA SONJA – TRATTORIA SONJA**  
Morova ulica 4 – Via Mario Moro 4  
T: +386 5 640 35 00, E: info@gostilnasonja.si

**GOSTILNA KORTE – TRATTORIA KORTE**  
Korte 44a  
T: +386 5 642 02 00, E: info@gostilnakorte.si

**RESTAVRACIJA KAMIN – RISTORANTE KAMIN, BELVEDERE**  
Dobrava 1a – Dobrava presso Isola 1a  
T: +386 5 660 56 66, M: +386 41 350 360  
E: restaurant@belvedere.si

**GOSTILNA SIDRO – TRATTORIA SIDRO**  
Sončno nabrežje 24 – Riva del sole 24  
T: +386 5 641 47 11, E: gostilna.sidro@gmail.com

**GOSTILNA MANJADA – TRATTORIA MANJADA**  
Morova ulica 25d – Via Mario Moro 25d  
T: +386 5 641 63 21, M: +386 31 534 810  
E: aljosa.ribar@gmail.com

