

## ISTRSKI BOBIČI LA MINESTRA DI BOBICI

Za pripravo 4 litrov mineštre potrebujemo:  
*Ingredienti per 4 litri di minestra:*

- 4 koruzne glave (stroke) / 4 pannocchie
- 0,5 kg zabronjenega fižola / 0,5 kg di fagioli novelli
- 1 čebula / 1 cipolla
- 2 paradižnika / 2 pomodori
- 1 korenček / 1 carota
- 6 srednje velikih mladih krompirjev / 6 patate giovani di media grandezza
- Zaseka iz česna, mastnega dela pancete in peteršilja / Lardo con aglio, pancetta (la parte grassa) e prezzemolo
- Pašta (po želji) / Pasta (opzionale)
- Sol, poper / Sale, pepe
- Lovorjev list / Foglia di alloro

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.

*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.

Kulturno društvo Malija / Associazione culturale Malija

## OKUSI IZOLE

Izola zaradi bližine zaledja ponuja odličen preplet istrske in morske kulinarike. Tradicionalne jedi zaledja so pripravljene predvsem iz pridelkov domače zemlje, ki rasejo ob vinogradih in oljčnih nasadih, ob morju pa na jedilnikih prednjačijo ribe in sadeži morja.

Lokalni gostinci so v Izoli vključeni v pobudo **Kilometer nič**, kar pomeni, da na krožniku vedno dobite pristne jedi iz lokalnih, svežih in zdravih sestavin, pripravljenih po tradicionalnih lokalnih receptih. V poletnem času lahko dobrote zaledja kupite tudi na domači tržnici **Ruba sz moje njive**.

Letos vas bomo popeljali na sprehod po izolskih okusih kar štirikrat. Preverite, kdaj bodo potekale izolske kulinarčne akcije:

- **Dnevi domačih pedočev:** junij
- **Dnevi bakalaja:** september
- **Dnevi bobičev:** 24. oktober - 8. november 2020
- **Dnevi ribe:** 28. november - 13. december 2020

## I SAPORI DI ISOLA

*Grazie alla sua vicinanza con l'entroterra, Isola offre un'eccellente combinazione tra arte culinaria istriana e piatti di pesce. I piatti tradizionali dell'entroterra sono preparati principalmente da coltivazioni autoctone, che crescono lungo i vigneti e gli oliveti e in riva al mare, mentre nei menù, predominano il pesce e i frutti di mare.*

*I ristoratori di Isola partecipano all'iniziativa **chilometro zero**, per offrire sempre piatti genuini con ingredienti locali, freschi e sani, preparati secondo le ricette locali tradizionali. In estate puoi anche comprare i prodotti dell'entroterra al **mercato locale Ruba sz moje njive (Roba dal mio campo)**.*

*Quest'anno ti porteremo a fare una passeggiata tra i sapori isolani per ben quattro volte. Scopri dove si svolgeranno gli eventi gastronomici di Isola:*

- **Giornate delle cozze nostrane:** giugno
- **Giornate del baccalà:** settembre
- **Giornate dei bobici istriani:** 24. ottobre - 8. novembre 2020
- **Giornate del pesce:** 28. novembre - 13. dicembre 2020



IZOLA  
ISOLA



## DNEVI ISTRSKIH BOBIČEV

**GIORNATE DEI BOBICI ISTRIANI**

24. 10. - 8. 11. 2020





## ALI STE VEDELI? LO SAPEVATE?

Ali ste vedeli, da so bili bobiči včasih le redko na mizah? Vsebujejo namreč sestavine, ki so jih ljudje uporabljali za krmo živali, predvsem prašičev. V starih časih je veljalo, da če človek poje, zmanjka za živali. Najprej je bilo torej potrebno nakrmiti živali, šele nato so si sestavine privoščili ljudje. Uporabljali so jih s spoštovanjem, ali kot pravijo na istrskem podeželju »con riguardo«. V vaških hišah je bila tako prava fešta, ko so se kuhali bobiči!

*Sapevate che nel passato la minestra di bobici si mangiava molto raramente? Gli ingredienti previsti per la preparazione della minestra si utilizzavano per nutrire gli animali, particolarmente i maiali. Una volta si diceva: "se mangia l'uomo, non c'è abbastanza cibo per gli animali". Quindi, prima mangiavano gli animali e poi la gente. Gli ingredienti si usavano con rispetto, o, come si dice nei villaggi istriani, "con riguardo". C'era una grande festa quando si preparava la minestra di bobici!*

[www.visitizola.com](http://www.visitizola.com)

## DNEVI ISTRSKIH BOBIČEV GIORNATE DEI BOBICI ISTRIANI

# Restavracije in gostilne Ristoranti e trattorie

### CASA DELLA PIZZA

Dantejeva ulica 4 – Via Dante Alighieri 4  
M: +386 30 760 001, +386 30 742 333  
E: [casadellapizzaizola@gmail.com](mailto:casadellapizzaizola@gmail.com)

### FAST FOOD VENI

Postojnska ulica 11 11 – Via Postumia 11  
T: +386 5 641 63 33, M: +386 41 684 333  
E: [info@venicatering.com](mailto:info@venicatering.com)

### GOSTILNA BUJOL / TRATTORIA BUJOL

Verdijeva ulica 10 – Via Giuseppe Verdi 10  
M: +386 41 799 490, E: [bujolizola@gmail.com](mailto:bujolizola@gmail.com)

### GOSTILNA DORO / TRATTORIA DORO

Trg padlih za svobodo 3 – Piazza Caduti per la libertà 3  
T: +386 5 641 74 96, E: [gostilnadoro@gmail.com](mailto:gostilnadoro@gmail.com)

### GOSTILNA ISTRRA / TRATTORIA ISTRRA

Trg republike 1 – Piazza della Repubblica 1  
M: +386 40 810 441, E: [bedat83bedat@gmail.com](mailto:bedat83bedat@gmail.com)

### GOSTILNA KORTE / TRATTORIA KORTE

Korte 44  
T: +386 5 6420 200, E: [info@gostilnakorte.si](mailto:info@gostilnakorte.si)

### GOSTILNA MANJADA / TRATTORIA MANJADA

Morova ulica 25d – Via Mario Moro 2  
T: +386 5 641 63 21, M: +386 31 534 810  
E: [aljosa.ribar@gmail.com](mailto:aljosa.ribar@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](mailto:gostilna.panorama@gmail.com)

### GOSTILNA SIDRO / TRATTORIA SIDRO

Sončno nabrežje 24 – Riva del sole 24  
T: +386 5 641 47 11, E: [gostilna.sidro@gmail.com](mailto:gostilna.sidro@gmail.com)

### GOSTILNA SONJA / TRATTORIA SONJA

Morova ulica 4 – Via Mario Moro 4  
T: +386 5 640 35 00, E: [info@gostilnasonja.si](mailto:info@gostilnasonja.si)

### OKREPČEVALNICA GRIL PRI PEROTU / TAVERNA GRILL PRI PEROTU

Gorkijeva ulica 6 – Via Maksim Gorki 6  
M: +386 41 858 473 +386 31 386 163,  
E: [dvorancic@gmail.com](mailto:dvorancic@gmail.com)

### HOTEL DELFIN

### PIZZERIJA VILA RAINERI / PIZZERIA VILA RAINERI

Tomažičeva ulica 10 – Via Pinko Tomažič 10  
T: +386 5 660 74 26, E: [prodaja@hotel-delfin.si](mailto:prodaja@hotel-delfin.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](mailto:restaurant@belvedere.si)

### OH MY GRILL

Pittonijeva 9 – Via Pittoni 9, 6310 Izola  
T: 05 828 03 36

### RESTAVRACIJA PARANGAL / RISTORANTE PARANGAL

Sončno nabrežje 20 – Riva del sole 20  
T: +386 5 641 74 40, M: +386 41 673 846,  
E: [allf.piran@gmail.com](mailto:allf.piran@gmail.com)



**IZOLA  
ISOLA**  
Turistično združenje Izola  
Ente per il turismo Isola