

Bakala na belo

(Sestavine so predvidene za 4 osebe)

- 300 g suhe polenovke
- 2 dcl oljčnega olja
- 1-3 dcl vode
- 3 stroka česna
- ščepec soli

* Količina sestavin se lahko spremeni, odvisno od posamezne ribe.

Suh bakala 24 ur namakamo v mlačni vodi. Potem ga kuhamo dve uri z bazičnimi aromami, ki jih uporabljamo za pripravo juhe. Nato ga ohladimo, odcedimo in počistimo, tako da meso odstranimo s kosti. V posodi potolčemo meso z lesenim kladivom (tako kot arome v terilnici), dodamo nekaj olivnega olja (dodajamo po občutku, dokler ga je meso zmožno vpiti) in juho v kateri smo kuhali bakala. Dodamo še začimbe: svež mlet česen, sol in poper. Vse skupaj znova potolčemo in dodajamo sestavine, dokler ne nastane namaz.

Vir: Gostilna Bujol

Baccalà in bianco

(Gli ingredienti sono previsti per 4 persone)

- 300 g di stoccafisso
- 200 ml di olio d'oliva
- 100-300 ml di acqua
- 3 spicchi d'aglio
- un pizzico di sale

* La quantità di ingredienti può variare a seconda del pesce.

Immergere lo stoccafisso in acqua tiepida per 24 ore. Quindi cuocere per due ore con gli aromi di base, che utilizziamo per preparare le zuppe. Attendere che si raffreddi, scolarlo e pulirlo in modo da rimuovere tutta la carne dalla lisca. Nella ciotola pestare il pesce con un pestello in legno (così si fa di solito con gli aromi), aggiungere un po' di olio d'oliva (quanto basta fino a quando la carne è in grado di assorbirlo) e il brodo nel quale abbiamo cotto il baccalà. Aggiungere le spezie: aglio appena macinato, sale e pepe. Pestiamo tutti di nuovo insieme e aggiungere gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso.

Fonte: Locanda Bujol



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**.

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)**.



IZOLA
ISOLA



DNEVI BAKALAJA

GIORNATE DEL BACCALÀ

10. 9. - 26. 9. 2021



Kulinarične akcije, ki jih organiziramo na Turističnem združenju Izola:

Gli eventi enogastronomici organizzati dall'Ente per il turismo di Isola:

Dnevi špargljev /
Giornate dell'asparago

Dnevi domačih pedočev /
Giornate delle cozze nostrane

Dnevi bakalaja /
Giornate del baccalà

Dnevi kraljestva ribe /
Il regno del pesce

Na naši spletni strani spremljajte kulinarične zgodbe, ki jih za vas redno pripravljamo v rubriki OKUSI. Zagotovo se boste navdušili nad recepti naših lokalnih chefov.

Visitate il nostro sito e seguite le storie culinarie pubblicate nella nostra rubrica SAPORI. Le ricette dei nostri chef locali vi piaceranno sicuramente.

DNEVI BAKALAJA
GIORNATE DEL BACCALÀ

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

**RESTAVRACIJA HOTELA MARINA –
RISTORANTE HOTEL MARINA**
Veliki trg 11 – Piazza grande 11
T: +386 5 66 04 410, E: recepcija@hotelmarna.si



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

RIBIŠKA OSMICA ARRIGONI – CANTINA DI PESCE ARRIGONI
Dantejeva 18 – via Dante Alighieri 18
M: +386 40 394 512, E: valter.ferenac@gmail.com

RESTAVRACIJA SVETILNIK – RISTORANTE SVETILNIK
Kopališka ulica 14 – Via dei bagni 14, 6310 Izola
M: +386 40 597 633, M: +386 31 361 812
E: restavracija.svetilnik@gmail.com

