

WHITE BAKALA BAKALA AUF WEISS

Ingredients are scheduled for 4 people.
Die Zutaten sind für 4 Personen.

- 300 g of cod / 300 g trockener Dorsch
- 200 ml of olive oil / 0,2 l Olivenöl
- 100–300 ml of water / 0,1–0,3 l Wasser
- 3 garlic cloves / 3 Knoblauchzehen
- a pinch of salt / eine Prise Salz

*The amount of ingredients may vary depending on the individual fish.
**Die Menge der Zutaten variiert je nach Fisch.*

Soak the dried cod in lukewarm water for 24 hours. Next cook it with basic spices used to prepare soup. Cool it, drain it and clean it by removing the flesh from the bones. Mince the flesh in a bowl with a wooden hammer (in a manner similar to what we do with spices in a mortar), add some olive oil (the oil has to be added intuitively, until the flesh can no longer absorb it) and the soup used to cook the dried cod. Next, season: freshly minced garlic, salt, and pepper. Mince and mix again, adding the ingredients until a spread is formed.

Den getrockneten Dorsch 24 Stunden in lauwarmem Wasser legen. Dann zwei Stunden lang mit den zur Suppenzubereitung verwendeten Basisaromen kochen lassen. Dann abkühlen und abtropfen lassen und anschließend säubern, dann das Fleisch von den Knochen entfernt. Das Fleisch mit einem Holzhammer (wie die Aromen in einem Mörser) im Gefäß schlagen, etwas Olivenöl (je nach Gefühl, so viel wie das Fleisch davon aufnehmen kann) und Suppe, in der die Kabeljau gekocht wurde, hinzufügen. Gewürze hinzufügen: frischer fein geschnittener Knoblauch, Salz und Pfeffer. Nun alles zusammen nochmals schlagen und die Zutaten hinzufügen, bis ein Aufstrich daraus wird.

Restaurant Bujol / Gasthof Bujol

THE TASTES OF IZOLA

Due to the proximity of the hinterland, Izola offers a perfect mixture of Istrian and seafood cuisine. Traditional hinterland dishes are mostly prepared from the local ingredients, which grow alongside vineyards and olive groves, meanwhile fish and seafood are predominant on menus in restaurants by the sea. Local caterers in Izola are involved in the **Zero kilometre** initiative, which means that you always get authentic dishes from local, fresh and healthy ingredients prepared according to traditional local recipes. In the summertime, you can also buy delicacies of the hinterland at the local market **Ruba sz moje njive (Stuff from my own field)**.

This year, we will take you on a journey of the tastes of Izola as many as four times. Check out where the Izola culinary events will take place:

- **Asparagus Days:** 30 March to 28 April 2019
- **Mussel Days:** 1 June to 16 June 2019
- **Cod Days:** 14 September to 29 September 2019
- **Days of the Kingdom of Fish:** 12 October to 9 November 2019

AROMEN VON IZOLA

Dank seiner Nähe zum Hinterland bietet Izola eine hervorragende Mischung aus istrischer Küche und Meeresküche. Traditionelle Gerichte des Hinterlandes werden vorwiegend aus heimischem Anbau von Weinbergen und Olivenhainen zubereitet, während am Meer Fisch und Meeresfrüchte dominieren. Lokale Gastwirte von Izola sind an der Initiative „Null-Kilometer“ beteiligt. Diese bezeichnet immer authentische Gerichte aus lokalen, frischen und gesunden Zutaten, die nach traditionellen Rezepten der Region zubereitet werden. Im Sommer kann man die Waren auch auf dem lokalen Markt „Ruba sz moje njive“ (Produkte von meinem Acker) kaufen.

In diesem Jahr können Sie vier Spaziergänge „Aromen von Izola“ mit uns unternehmen. Finden Sie heraus, wo kulinarische Aktionen in Izola stattfinden:

- **Spargeltage:** vom 30. März bis zum 28. April 2019
- **Tage der einheimischen Miesmuschel (pedočiči):** vom 1. Juni bis zum 16. Juni 2019
- **Bakalatage:** vom 14. September bis zum 29. September 2019
- **Tage des Königreichs der Fische:** vom 12. Oktober bis zum 9. November 2019



IZOLA
ISOLA



COD DAYS
BAKALATAGE

14. 9. - 29. 9. 2019



14. 9. 2019

17.00 - 22.00

THE FESTIVAL OF COD BACALHAU-FESTIVAL

To start the campaign, the Tourist Association of Izola in collaboration with the Center for culture, sport and events of Izola, will organize, on Saturday **14 September**, **The festival of cod**, which will connect the kitchen and education, as also the music: the red thread of the event will, of course be, **the cod**.

Welcome!

*Zu Beginn der Aktion veranstaltet der Tourismusverband Izola am Samstag, den **14. September**, in Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Kultur, Sport und Veranstaltungen von Izola **das Bacalhau-Festival**, das Kochkunst, Ausbildung sowie Musik vereint - den roten Faden stellt natürlich der **Bacalhau** (Stockfisch) dar.*

Herzlich Willkommen!

**MORE INFORMATION ON THE EVENT ON THE WEBSITE
MEHR ÜBER DIE VERANSTALTUNG FINDEN SIE AUF DER WEBSEITE**

www.visitizola.com



COD DAYS
BAKALATAGE

Restaurants Gaststätte

GOSTILNA BUJOL

Verdijeva ulica 10
M: +386 41 799 490, E: bujolizola@gmail.com

GOSTILNA ISTR

Trg republike 1
M: +386 40 810 441
E: bedat83bedat@gmail.com

GOSTILNA KORTE

Korte 44a
T: +386 5 642 02 00, E: info@gostilnakorte.si

GOSTILNA JASNA

Jagodje 24a
T: +386 5 641 83 54; M: +386 41 615 658
E: gostilna.jasna@sioi.net

GOSTILNA MANJADA

Morova ulica 25d
T: +386 5 641 63 21, M: +386 31 534 810
E: aljosa.ribar@gmail.com

GOSTILNA RIBIČ

Veliki trg 3
T: +386 5 641 83 13; M: +386 41 744 221
E: gostilna.panorama@gmail.com

GOSTILNA SIDRO

Sončno nabrežje 24
T: +386 5 641 47 11, E: gostilna.sidro@gmail.com

GOSTILNA SONJA

Morova ulica 4
T: +386 5 640 35 00, E: info@gostilnasonja.si

SHARE YOUR OPINION ABOUT
IZOLA WITH US.

TEILEN SIE UNS IHRE MEINUNG
UEBER ISOLA MIT.

Fill out the questionnaire and
participate in a **prize draw**.

Fuellen Sie den Fragebogen aus und
nehmen Sie am **Gewinnspiel** teil.



GOSTILNICA GUŠT

Drevored 1. maja 5
M: +386 31 60 60 40, E: info@gostilnica-gust.si

OKREPČEVALNICA VENI

Postojnska ulica 11
T: +386 5 641 63 33, M: +386 41 684 333
E: info@venicatering.com

KUŽINA STARA ŠOLA KORTE

Korte 74
T: +386 31 375 889, E: kuzina@stara-sola.com

RESTAVRACIJA HOTELA MARINA

Veliki trg 11
T: +386 5 660 41 00, E: info@hotelmarina.si

RESTAVRACIJA KAMIN

Dobrava 1a
T: +386 5 660 56 66, M: +386 41 350 360
E: restaurant@belvedere.si

RESTAVRACIJA PARANGAL

Sončno nabrežje 20
T: +386 5 641 74 40, M: +386 41 673 846
E: allf.piran@gmail.com

RIBIŠKA OSMICA ARRIGONI

Dantejeva ulica 18
M: +386 41 394 E: valter.ferenac@gmail.com