



Gastronomski turizem

Obširen vodnik po 36
primerih dobrih praks
turistično -
gastronomskih
destinacij 11 evropskih
držav

<https://bevtour.eu/>

Izključitev odgovornosti: Informacije in stališča podana v tej publikaciji so v izključni domeni avtorja oz. avtorjev in ne odražajo uradnega stališča Evropske unije. Nobena institucija ali organ Evropske unije ter nobena oseba, ki deluje v njihovem imenu, ne odgovarjajo za informacije podane v tej publikaciji.



Erasmus+



Uvodna beseda

Strode College, angleška izobraževalna inštitucija za nadaljnje izobraževanje, se ponaša z oceno »izredno«, ki ji jo je podelila Vladna organizacija za standardizacijo in izobraževanje – »Ofsted«.

S prispevkom študentov in prizadevanjem zaposlenih je ponosna na vodilno vlogo v zanimivem mednarodnem projektu »BevTOUR«. Visoko kakovostna hrana in sadni sokovi, ki jih pridelujejo tako manjši-individualni kot tudi večji-industrijski-pridelovalci, imajo veliko in vsepomembnejšo vlogo v gospodarskem sektorju turizma.

S svojim občutkom za izobraževanje in z nepogrešljivim prispevkom k razvoju podeželske poslovne skupnosti Strode College sledi zadanim ciljem projekta »BevTOUR«. Evropski projektni partnerji, ki so pomagali sooblikovati to iniciativo imajo prav tako velike izkušnje pri razvoju, organiziranju in vodenju industrijsko usmerjenih projektov za izboljšanje izobraževanja, vključno z zagotavljanjem mednarodnega strokovnega usposabljanja, saj so pred tem sodelovali v številnih projektih, sofinanciranih s strani EU in vlad posameznih držav

Razvojni načrt angleškega okrožja Somerset potrjuje potrebo za povečanje prizadevanj mladih za zagotavljanje inovacij na podeželju, kjer se nahajajo večinoma majhna in srednje-velika podjetja. Lokalno poslovno okolje, predvsem na področju pridelave hrane in pijač, potrebuje identifikacijo potreb po visoko izobraženi delovni sili ter zagotavljanje najboljših strokovnjakov, da bi tako izkoristili prednost trenutnih razvojnih možnosti. Strode College ima pri doseganju teh ambicij



pomembno vlogo.

Zapisala vodilna institucija: Strode College

Uvod

Vodnik je namenjen turistom, ki želijo s kulinaričnimi izkušnjami odkrivati nove turistične destinacije.

Predstavljenih je 36 primerov dobrih praks turistično - gastronomskih destinacij 11 evropskih držav – partneric projekta.

V 2 leti trajajočem projektu “BevTOUR” je, pri pripravi tega enkratnega vonika, sodelovalo 12 organizacij.

Pričujoča vsebina bo lahko v pomoč turističnim vodičem in



ostalim deležnikom iz
sektorja turizma.

PARTNERJI PROJEKTA

12 organizacij iz 11 EU držav - Estonije, Francije, Nemčije, Grčije, Irske, Italije, Portugalske, Slovenije, Slovaške, Španije in Združenega Kraljestva:



www.inn-training.co.uk



www.strode-college.ac.uk



dramblys.org



ied.eu



crnonline.de



www.e-code.sk



www.isag.pt



eurotracks.fr



www.meag.ie



SIHTASUTUS NOORED TEADUSES JA ETTEVÕTLUSES
YOUTH IN SCIENCE AND BUSINESS FOUNDATION

www.ysbf.org



territorial-marketing.eu

www.medoroscarl.eu

Vsebina

Destinacije

Tovarna čokolade Roosiku	1
Špargljeva pot v Beelitzu	2
Hrana na robu.....	3
Portugalska okrepljena vina.....	4
Portugalsko "Vinho Verde".....	5
Turistična kmetija Topolšek – "Urška".....	6
Oxnead Hall.....	7
Norwich City of Ale.....	8
Stará Hora.....	9

Festivali

Festival hrane Saaremaa.....	10
Festival jabolk v mestu Agia.....	11
Festival vina Ampelonas.....	12
"Calici di Stelle" – Zvezdni Kelihi.....	13
"Gulášmajster Bzovík".....	14
Festival "Hontianskych Chutí".....	15
Festival piva v regiji Midlands.....	16

Vodeni izleti

Hiša sirov v mestu Meaux.....	17
Hmeljarna.....	18
"Cantine Nicosia".....	19
Virgon.....	20
Aldonza.....	21
Bodega de las Estrellas.....	22
Finca Fuentillezjos.....	23
Oleofores.....	24

Poti

Čebulna pot "Peipsi".....	25
Pot po regiji "Champagne".....	26
Panoramska pot "Werderobst".....	27
Divja atlantska pot.....	28
Vinska pot "Douroe".....	29
Mariborska kulinarična pot.....	30
Mariborska vinska pot.....	31

Tržnice

Tržnica "Rungis".....	32
Markthalle IX (Berlin).....	33
Sejemsko tržnica v Larissi.....	34
Brixton.....	35
Pridelava jabolčnika in trgovina "Hecks".....	36



DESTINACIJE

Tovarna čokolade Roosiku

Nazaj na vsebino

Zgodovina:

Tovarna čokolade se nahaja v zgradbi stare šole, zgrajene leta 1881, v kraju Roosiku. Šola je delovala do leta 2008, nakar je bila stavba zapuščena in prepuščena svoji usodi. Leta 2015 se je vanjo vselila družina Alev s šestimi otroci in pričeli z družinsko proizvodnjo čokolade. Proizvajajo pretženo tablice iz surove organske čokolade in bonbone. Svoje proizvode tudi izvažajo. Svojim obiskovalcem ponudijo tudi ledeno kavo s sladoledom in drobne čokoladne izdelke.

Doživetje:

Kavarna v središču Roosiku je prijetno mesto, kjer lahko gostje poskusijo skodelico aromatične kave, čaja ali kakava, čokolade, unikatni sladoled in torte iz organskih sestavin.

Možna je tudi prenočitev, ki se prileže po dolgem večeru ob čokoladni mizi. Zjutraj pa je mogoče degustacijo ponoviti.



Kažipot k tovarni čokolade

Ključne informacije



Roosiku, Estonija



Zaradi pandemije se je potrebno najaviti



Najboljši način prevoza je najem avtomobila na letališču v Talinu

Splena stran in socialna omrežja

www.roosiku.ee

www.facebook.com/R

Prijetno mesto, kjer lahko obiskovalci, v družinskem vzdušju, poskusijo odlično čokolado.

Unikatnost tovarne je prijetno naravno okolje, saj jo obkrožajo griči in gozdovi, ki so družini Alev kreativni navdih za izdelke ki so veganski, vsebujejo zelo malo sladkorja in ekološko pridelano moko.

Dejansko so čokoladni izdelki iz Roosiku izdelani po unikatnih receptih in iz najboljših pristnih organskih sestavin.

DESTINACIJE

Tovarna čokolade v Roosiku

Nazaj na vsebino

Še več, beli sladkor so nadomestili s sladkorjem iz kokosovih cvetov in posušenimi jagodami iz estonskih gozdov.

Večina čokoladnih izdelkov je pripravljena iz surove čokolade. Splošno razširjeno prepričanje, da je surova čokolada močnejšega in grenkega okusa,, lahko družina Alev prepričljivo zavrne, saj je ustvarila vrsto izdelkov, ki jih odlikujejo mehkoba, svilnatost in raznovrstnost okusov. .

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev /
pridelovalcev:

[Tovarna čokolade v Roosiku -
www.roosiku.ee](http://www.roosiku.ee)



Roosiku vhod v tovarno



Izbor čokolad Roosiku

DESTINACIJE

Špargljeva pot v Beelitzu

Zgodovina:

Komercialno gojenje špargljev na območju Beelitza sega v leto 1861, ko je meščan Carl Friedrich Wilhelm Herrmann pričel saditi zelenjavo na eni od svojih njiv. Do takrat so bili šparglji v tej regiji še neznani oziroma jih je bilo mogoče najti le na mizah plemičev.

Herrmann je kmalu našel posnemovalce, saj je "belo zlato" postalo zelo priljubljeno. Do leta 1900 je bilo območje Beelitza glavni dobavitelj špargljev na tržnici v Berlinu. Med drugo svetovno vojno je pridelava špargljev propadla saj tovrstna zelenjava ni zagotavljala dovolj kalorij. Iz podobnih razlogov je bila zapostavljena tudi v kolektivizirani kmetijski proizvodnji Demokratične Republike Nemčije in je preživela le na zasebnih vrtovih ter poljih.

V zgodnjih devetdesetih letih prejšnjega stoletja pa so lokalni kmetje in priseljenci uspešno obudili tradicijo in ustanovili lokalno združenje "Verrein Beelitzer Spargel e.V.", ki danes, skupaj z občino Beelitz, šteje 14 proizvajalcev špargljev. Vztrajna prizadevanja združenja za promocijo "žlahtne zelenjave" so končno obrodila sadove. Od leta 2018 imajo šparglji iz Beelitza oznako EU o zaščitenem poreklu.

Špargljeva pot je leta 2014 končno dočakala pripravo konkretnih načrtov in njihovo uresničitev v 2017. Povezovala je kmetije - pridelovalke špargljev od gradu in jezera Blankensee na vzhodu, do Lehnina na zahodu. Kasneje je bila na vzhodu pot podaljšana do Trebbina.



Razstava na špargljevi in pustolovski kmetiji Klaistow

Ključne informacije



Beelitz, Nemčija



April - Junij



Z vlakom iz Potsdama in Berlina. Cestna povezava po Bundesstraße 2 in Bundesautobahn A9.

E-pošta: info@beelitzer-spargelverein.de
Tel.: +49 151 19640934

Spletna stran:
www.beelitzer-spargelverein.de

Združenje je ustanovilo tudi majhen muzej špargljev, ki se danes nahaja v kraju Schlunkendorf-u blizu Beelitza in prikazuje zgodovino gojenja špargljev na tem območju. Pohodniško - učna pot povezuje mesto Beelitz s tem zaselkom. Prva kraljica špargljev je bila izbrana leta 1997.

DESTINACIJE

Špargljeva pot v Beelitzu

Špargljeva pot zavzema osrednje mesto med simboličnim prvim točenjem v aprilu in letno parado špargljev, ki jo organizirajo v Beelitzu prvi konec tedna v juniju. Šparglje iz Beelitza na regionalnih in tudi državnih kmetijskih sejmi. Od leta 2013 ima Beelitz uradno priznano pravico uporabe imena "Spargelstadt" (mesto špargljev).

Pridelovalci špargljev v glavni sezoni, med aprilom in junijem, na široko odprejo vrata svojih kmetij in obiskovalce seznanjajo s postopkom pridelave špargljev. Obiskovalci lahko sveže šparglje tudi kupijo in se posladkajo s številnimi špargljevimi jedmi v improviziranih kmečkih restavracijah. Sezona se prične s prvim, simboličnim točenjem v začetku aprila na eni od kmetij ob prisotnosti kraljice špargljev in se zaključi 24. junija. Sveže šparglje prodajajo tudi na nešteti stojnicah ob poljih, cestah in v kmetijskih trgovinah po vaseh in mestih. Lokalne restavracije na svojih jedilnikih tej "kraljevski zelenjavi" namenjajo posebno mesto.



Informacijska tabla o gojenju belih špargljev v vasi Schlunkendorf

Vrhunec sezone predstavlja Festival špargljev, ki poteka v Beelitzu prvi konec tedna v juniju. Festival, ki ga organizirajo lokalni pridelovalci špargljev, obrtniki, društva in šole vključuje parado več kot petdeset konjskih vpreg, okrašenimi s špargljevo piramido. Vozove spremljajo "Spargelfrauen" – ženske v narodnih nošah. Stojnice s hrano, kmetije in gostilne v mestu ponujajo pestro izbiro jedi iz špargljev, poskrbljeno pa je tudi za zabavni program.

Izven festivalskega programa lahko obiskovalci, ki želijo o lokalni zgodovini špargljev izvedeti več, obiščejo muzej špargljev v sosednjem zaselku Schlunkendorf, ki ga z Beelitzem povezuje učna pot.

Več kot 50 km dolga špargljeva pot v Beelitzu dejansko predstavlja povabilo k obisku kmetij, muzejev in drugih turističnih zanimivosti. Tisti, ki želijo območje odkriti peš se bodo odpravili po 24 km dolgi poti od železniške postaje v Potsdamu do Beelitza. Kolesarskim navdušencem je na voljo gosta mreža kolesarskih poti. Gastronomski turizem pa se ne konča z zadnjimi obranimi šparglji, saj območje ponuja tudi druge kmetijske pridelke kot so borovnice poleti, buče jeseni ter gosi ob Martinovem prazniku, ki jih je prav tako vredno pokusiti.

DESTINACIJE

Špargljeva pot v Beelitzu

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev /
pridelovalcev:

Obst- und Spargelhof Leue GbR: www.obst-spargelhof-leue.de

Spargel- und Gemüsehof Hugo Simianer und Söhne: www.beelitzer-spargel.com

Spargelhof Klaistow Produktions GmbH & Co. KG: www.spargelhof-klaistow.de

Jakobs-Hof Beelitz: www.jakobs-hof.de



Kip Carla Friedricha Wilhelma Hermanns, ki je na območju Beelitzu prvi prišel z gojenjem špargljev



Beelitz šparglji "za na pot"

DESTINACIJE

Hrana na robu

Zgodovina:

Hrana na robu (Food on the Edge – FOTE) je dvodnevni simpozij, ki vsako leto poteka na Irskem. Namenjen je kuharjem in kulinaricnim navdušencem po vsem svetu, ki želijo ustvariti boljše globalno omrežje. FOTE je srečanje kuharjev, ki poslušajo, se pogovarjajo in razpravljajo o prihodnosti hrane v industriji in na našem planetu. FOTE 2021 je, zaradi covidnih omejitev potovanj, potekal virtualno. FOTE 2022 pa bo ponovno potekal v živo. .

“Namen simpozija je izzvati naš pogled na hrano in našo navezanost nanjo. Na dvodnevnem simpoziju bo govorilo okrog 50 kuharjev. Vsi so izbrani zaradi svoje inovativnosti, strasti in vpliva, ki ga imajo na današnjo prehranjevalno kulturo. Vsak govornik b svojem 15 minutnem govoru poda svoj pogled na kulturni, družbeni, okoljski in izobraževalni vidik hrane. Poudarek govorov je na viziji o prihodnosti hrane in na tem, kako stvari izboljšati - na lokalni in globalni ravni.

Poslanstvo
Hrane na robu
je ustvariti
merilo za
najboljšo
prakso v
smislu hrane,
njene kulture
in ljudi, ki jo
pripravljajo.



Hrana na Robu - Simpozij 2017

Kuharski chefi imajo posebno odgovornost saj predstavljajo avantgardo na področju izobraževanja o hrani, bodisi v kontekstu vrhunskih restavracij, ulične hrane ali bolnišnic in šol. Vsi se moramo bolje prehranjevati in, da bi to dosegli se moramo o tem pogovarjati na odprti, mednarodni platformi, Da bi kuharji zgolj stali ob štedilniku ni več izvedljivo. Čimbolj si morajo prizadevati ustvarjati boljšo hrano za prihodnje generacije.



Ključne informacije

Irska

Pon 17. & Tor 18.
Oktober 2022

Obiskovalci lahko v Dublin pripotujejo z letalom ali trajektom. Iz ostalih delov Irske lahko pripotujejo z avtobusom, vlakom ali avtomobilom. Lokacija dogodka se vsako leto spreminja.

Spletna stran:

<https://foodontheedge.ie/>

Hrana na robu

Naši govorci prihodnost hrane prdstavljajo na oseben in političen način. Ti pogovori vas bodo navdušili in upamo, da tudi privedli do novih spoznanj, novih idej in dejanj, ki jih lahko uresničite. Hrana na Robu predstavlja dejanja skozi razpravo in dialog.

www.independent.ie/life/food-drink/food-can-be-a-vehicle-for-change-food-on-the-edge-founder-jp-mcmahon-on-placing-value-on-what-we-eat

Doživetje:

Priložnost prisluhniti nekaterim najboljšim svetovnim kuharjem. Priložnost za Irsko, da se predstavijo neverjetni izdelki in inovativni ljudje, ki delajo v tem sektorju. Ta simpozij predstavlja tudi platformo in priložnost za irski živilski sektor – predstaviti svetu svoje odlične izdelke in svoj kulinarični podpis.

Gre za dvodnevni sinpozij z okrog 50 predavatelji in različnimi paneli za razprave o temah kot npr. hrana v šolah. Ustanovitelj JP McMahon simpozij opisuje kot “konferenco z gastronomskim izletom”. Govorci so izbrani glede na talent in njihovo predanost spreminjati način prehranjevanja, pripravo hrane ter glede na razmišljanje o prihodnosti hrane.

Govorci so različni – od kuharjev do kmetov, vinarjev in sommelierjev. Sodelujejo kuharji, ki govorijo o hrani v bolnišnicah in ljudje, ki so povezani z neprofitnimi organizacijami, ki se ukvarjajo s podhranjenostjo otrok. Dogodek v letu 2022 bo osredotočen na “post covid 19” obdobje in temo “Kam gre gostoljubnost?”.

Tematike dogodkov se iz leta v leto spreminjajo in jih lahko najdete na povezavi: <https://foodontheedge.ie/speakers/>

Naš pogled na hrano se je med pandemijo precej spremenil, Vse več ljudi se namreč prehranjuje doma in veliko več razmišljajo o hrani ter njenih sestavinah.. Poraja se jim vrsta vprašanj in vse pogosteje se sprašujejo: “Ali je to lokalno pridelano?”

Simpozij ljudem omogoča pogovor o hrani in kmetijskih pridelkih. Med pandemijo nas je veliko pričelo pripravljati hrano doma in manj smo obiskovali restavracije. To nam je dalo povod za razmišljanje o hrani, ki jo jemo in izdelkih, ki jih uporabljamo. Tukaj nastopi Hrana na robu, ki ljudem omogoča pogovarjati se s podobno mislečimi sogovorniki in hkrati tudi pokusiti hrane ponujeno na dogodku. Hrana na Robu želi postati eden izmed udeležencev pogovora o hrani in zdravju.



Founder JP McMahon

Idejni oče: JP McMahon

DESTINACIJE

Nazaj
na

Hrana na robu



Hrana na robu – simpozij 2017



Hrana na robu – simpozij 2017

DESTINACIJE

Portugalska "okrepljena" vina

Zgodovina:

14 vinskih regij, različnih ekosisteov, kulturnih in zgodovinskih dejavnikov, ki vplivajo na proces pridelave vina, določa Portugalsko – relativno majhno državo, kot zelo bogato vinorodno deželo. Zaradi velike raznolikosti vin pridelanih na Portugalskem, obstaja kar nekaj okrepljenih vin - zelo priljubljenih doma in po svetu.

Glavna značilnost te kategorije vin je, da se v določenem trenutku fermentacije doda ognjena voda (aquadente), ki fermentacijo zaustavi in omogoči ohranitev sladkobe in povečanje stopnje alkohola. Izбира grozdja in razvoj procesa pridelave segajo v 15. stoletje. Ta zelo priljubljena in cenjena vina so spremljala pomorščake na njihovih potovanjih, saj se niso pokvarila ali zastarala.

Najbolj znani proizvodi prihajajo iz različnih portugalskih regij. **Porto** je okrepljeno vino, pridelano v regiji doline Douro in je na voljo kot sladko, suho in polsuho, rdeče, belo in, v zadnjem času, tudi rose. Je tretje najstarejše vino, katerega uradno ime sega v leto 1756.

Madeira, je prav tako okrepljeno vino, Pridelano je na portugalskem otoku Madeira, ki je bil v preteklosti vmesno postajališče ladij namenjenih v oddaljene kraje. Okrepitev tega vina je bila namenjena izboljšanju njegove obstojnosti, kar je bilo doseženo z dodajanjem nevtralnega grozdnega žganja.

Ta vrsta vin je postala posebej priljubljena med Britanci, okusi pa se razvrščajo od suhih do sladkih.

Jeropiga je prav tako okrepljeno vino, kjer se na začetku fermentacije v grozdní mošt doda ognjena voda.



Vinska regija Madeira

Ključne
informacije Portugalska Pomlad, poletje in zima. Vsa opisana vina je mogoče kupiti po celotni Portugalski vendar če želite doživeti in okusiti vina na kraju samem je najbolje vzpostaviti stik s proizvajalci, ki bod z veseljem prisluhnili vašim željam. .

DESTINACIJE

Portugalska "okrepljena" vina

Zgodovina:

Moscatel de Setubal je okrepljeno vino pridelano na polotoku Setubal. Poznani sta dve vrsti tega vina: belo in žametno, a slednje je dandanes redkejše. Ime vina izvira iz vrste grozdja Moscatel. Poznano je, da je bilo v 15 stoletju to najbolj priljubljeno vino francoskih kraljev. Od takrat to vrsto vina tudi izvažajo.

Glede na to, da se med seboj razlikujejo glede na posamezne značilnosti, lahko vsa ta vina pojmujeemo kot aperitiv ali kot digestiv,

V drugih regijah lahko najdemo mnogo podobnih vinskih produktov, pridobljenih na osnovi prevzetih tehnoloških procesov, ki pa niso postali tako pomembni in pričjubljeni po svetu kot izvirni produkti.

Doživetje:

Portovec je znan po tem, da se poda k vsem vrstam jedi, od mesnih do ribjih, najbolje pa se prilega k sladicam in čokoladi. Ruby Port in LBV (Late Bottled Vintage) se odlično prilegata slanim sirom in čokoladnim sladicam. Tawny Port (rjavkasto vino zaradi višje stopnje oksidacije) je vino z rahlim priokusom kostanja in oreščkov, zato se najbolje prilega vsem vrstam oreščkov, kostanjevim sladicam, in zorjenim sirom.



Polotok De Setubal, regija Moscatel de Setubal

Nekateri recepti, kot na primer Pudim do Abde de Priscos, zelo sladek pudding z dodanim Portovcem, se zelo

dobro ujemajo s tem vinom. Nekateri menijo, da ima ta puding tudi dobro harmonizacijo, kar pa ne velja za vino

Madeira. Beli Portovec, ki se pogosto uporablja v koktajlih in tonikih, se postreže z olivami in kostanji. "Vintage

Port Wine" je bolj kompleksno vino in zahteva harmonizacijo s sladkim sadjem kot so kakiji in fige, pa tudi z

modrimi siri in oreščki.

Vino Madeira je obstaja v več kategorijah. Suha Madeira / Sercial se najbolje poda k dimljenim ribam, morskim sadežem, olivam, popečenim mandljem in svežim sirom. Polsuha Madeira / Verdelho se najbolje ujema z olivami, orehi, divjačino in pastetam.

DESTINACIJE

Portugalska "okrepljena" vina

Doživetje:

Vino Boal bo najbolje poda oreščkom, tropskemu sadju, sladicam iz sadja, mehkim sirom, kremam in medenim sladicam, kot je značilna medena torta iz otoka Madeira. **Polsladka Madeira / Malvazija** se prilega orehom in tropskemu sadju, maslenim piškotome, temni čokoladi, medeni torti, pikantnim in modrim sirom.

Jeropigo se odlično poda h kostanju, pripravljenim na različne načine. Sprva so to vrsto vina pridelovali doma in ga v gospodinjstvu pogosto uporabljali kot desertno vino, vendar je njegovo uživanje v kombinaciji s kostanji neposredno povezano s praznovanjem Martinovega /"Magusto."

Moscatel de Setúbal, k belim in žametnim kategorijam se najbolje podajo orehi (tudi slani), pomaranče in pomarančne sladice, saj je okus pomaranče zaznati v vinu. Prilega pa se tudi konvencionalnim sladkarijam, narejenih iz rumenjakov in sladkorja, piti s pinjencem, močno aromatičnemu siru "Azeitao" iz regije Setubal.

Vsa okrepljena vina so zelo priljubljena kot spominska vina in se pijejo ob posebnih priložnostih. Kupiti jih je mogoče po celotni Portugalski. Čeprav je nekatere od njih potrebno zaužiti kmalu po odprtju steklenice (Vintage Ports, Jeropiga) ponavadi, v dobro zaprti steklenici vendarle ohranijo svojo kakovost in so tako priljubljena darila za popotnike.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

- Portovec: www.aevp.pt
- Vino Madeira - www.discoveringmadeira.com

- Jeropiga - <https://shop.adegademoncao.pt/#>
- Moscatel de Setúbal - www.vinhosdapieninsuladesetubal.org



Notranja regija Beira, Pridelava vina Jeropiga



Regija Douro, – Regija pridelave Portovca



DESTINACIJE

Portugalsko Vino Verde Zgodovina

Nazaj
na
vino

Zgodovina pravi, da je bilo Vinho Verde prvo portugalsko vino, ki so ga izvažali na evropske trge. V 16. in 17. stoletju so vina iz dolin Minha in Lima redno prevažali v severno Evropo, in sicer v istih čolnih s katerimi so na povratku prevažali slano polenovko ter industrijske izdelke.

Vinho Verde je v svetu edinstvena vrsta vina. Dobesedni prevod naziva vina pomeni "zeleno vino", a je njegova barva vse prej kot zelena. Vinho Verde dejansko pomeni mlado vino. Ime se navezuje na naravne značilnosti regije, ki se ponaša z bujno zelenolistno vegetacijo, ki prispeva k svežini in lahkotnosti vina.

Vino pridelujejo v severnem delu Portugalske, v regiji Minho, ki je ena največjih in najstarejših vinskih regij na svetu.

Barva vina je lahko rdeče rožnata (rose) ali bela, pri čemer je slednja najbolj priljubljena in značilna za vino. Gre za vino, ki ga je potrebno zaužiti kmalu po ustekleničenju in je običajno rahlo peneče, čeprav obstajajo kategorije pozna trgatev in žganje.

Vinho Verde se prideluje na granitnih tleh in ima visoko stopnjo kislosti. Še vedno so ohranjeni najstarejši načini gojenja trte. Eden izmed njih je viseča ali "uveira" trta, se trte posadijo ob drevesih in rastejo po njihovih vejah. Drugi način je ramada ali brajda, ki je nadomestila način visečih trt.

Rdeče vino, katerega pridelava v regiji Verde je nekoč količinsko prevladovala, sedaj uživa predvsem lokalno prebivalstvo. Je zelo kislega okusa in je temno rdeče barve.



Ključne informacije

Portugalska

pomlad, poletje & jesen.

Vsa opisana vina je mogoče kupiti po celotni Portugalski. Če želite doživeti in okusiti vina na kraju samem je najbolje vzpostaviti stik s proizvajalci, ki bodo z veseljem prisluhnili vašim željam.

DESTINACIJE

Portugalsko Vino Verde

Zgodovina:

Vsa zelena vina je potrebno posterči in zaužiti sveža. Regija je vzpostavila pot za odkrivanje Quintas – posestev, pridelovalk vina, kjer se organizirajo pokušine vin s hrano.

Doživetje:

Kar nekaj posestev spodbuja enoturizem, večina pa jih je povezanih s starimi dvorci, katerih gospodarji so bili lastniki posesti. Nekatera posestva so v lasti družin že stoletja, zato si še danes prizadevajo ohraniti prisnost posestev in njihovo podobo.

Najpomembnejše in najbolj reprezentativne so navedene spodaj. Predstavljajo odlične priložnost za obiske in degustacijo vin.

Palácio da Brejoeira – posestvo zgrajeno v 19. stoletju odraža ambient pridelave vina, značilen za baročno in neoklasicistično gradnjo iz leta 1806. Blagovna znamka je povzeta po nazivu posestva - Palácio da Brejoeira. Posestvo se nahaja v mestu Monção ob reki Minho.

Quinta dos Abrigueiros – Posestvo se nahaja ob naravnem parku Peneda – Geres. Vino pridelujejo od 17. stoletja in posestvo je bilo vedno v lasti iste družine. Danes na njej dela že 10-ta generacija. Na posestvu Arcos de Valdevezu turiste vabijo na trgatve, pri tem pa si lahko ogledajo vsa kmetijska opravila povezana s proizvodnjo in ustekleničenjem slavnega vina Vinho Verde "Casa da Senra".

Casa de Vilacetinho je pristna majhna Solar do Douro, elegantna hiša

iz 17. stoletja, obdana z eruditinim vrtom, ki ločuje hišo od vinogradov in ostalih kmetijskih površin. Nahaja se v kraju Alpendorada. Posestvo organizira ogleda, degustacije vin, vinska kosila in večerje z meniji – vse s ponudbo lastnih vin.

Solar das Bouças posestvo zgrajeno v 18. stoletju se ponaša z imenom povezanim z odličnostjo vina Vinho Verde, ki ga pridelujejo. Nahaja se v Amaresu. Vinogradi, ki obsegajo 30 ha površine in se nahajajo na desnem bregu reke Cavado, omogočajo pohajkovanje med vinogradi in ponujajo pogled na reko.

Casa de Cello je že več kot sto let v lasti iste družine in je bila vedno predana pridelavi vin. Nahaja se v osrčju Entre – Douro in Minho, v bližini slikovitega in zgodovinskega mesta Amarante v osrčju demarkacijske regije Vinho Verde. Blagovna znamka je povzela naziv posestva.



Casa De Senra – Quinta dos Abrigueiros

DESTINACIJE

Portugalsko Vino Verde

Nazaj
na

Casa de Sezim je dvorec, ki ga krasi fasada iz 18.stoletja. Nahaja se 4 km iz Guimarães – uvrščen na Unescov seznam svetovne dediščine – v zanimivi in raznoliki turistični regiji, ki je znana po visoko kakovostnih belih vinih. Vinhos Verdes iz Casa de Sezim so bila cenjena že v srednjem veku in dokument iz leta 1396 se navezuje tudi nanje. Ob degustaciji vin gostom postrežejo tudi s tematskimi obroki.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

- Palácio da Brejoeira
www.palaciodabrejoeira.pt
- Quinta dos Abrigueiros
<https://www.casadasenra.pt>
- Casa de Cello
www.casadecello.pt
- Casa de Viacettino
www.casadevilacettino.pt



Palácio da Brejoeira



Casa de Vilacinhos



DESTINACIJE

Nazaj
na
urška.si

Turistična kmetija Topolšek/ Turistična kmetija Urška

Zgodovina:

Pričetek uspešne zgodbe sega v leto 1991, ko je bil postavljen koncept ekološke turistične kmetije in njena promocija v javnosti. Leta 2014 je mama Vilma predala vajeti hčerki Urški, ki je kot predstavnica mlajše generacije vnesla sodobnost in svežino novih idej. Hčerka Urška od takrat uspešno nadaljuje družinsko zgodbo, kmetijo pa ohranja in razvija z dodajanjem novih konceptov ter z vsemi razpoložljivimi sredstvi sodobne promocije. Povratne informacije gostov prejemajo preko njihovih objavljenih mnenj in fotografij na družabnih omrežjih, kar predstavlja tudi najboljšo promocijo njihove kmetije.

Urška je dodala še "staromoden" a zelo zanimiv način komuniciranja – "škatlico želja" kamor gostje vsak dan zapišejo in oddajo svoje želje. Ta dnevna komunikacija zajema podajanje želja povezanih s hrano in nastanitvijo ter težavami, ki se včasih pojavijo. Takšen način komuniciranja omogoča sprotno urejanje nastalih situacij še preden gostje odidejo. Opisan pristop prispeva h kasnejšim pozitivnim povratnim informacijam.

Bistvo te družinske turistične kmetije je pristop k naravi. Kmetija je bila uradno priznana in registrirana kot ekološka kmetija leta 2009, od takrat pa je družina Topolšek prejela številna priznanja in certifikate o svojem trajnostnem načinu delovanja. Eden izmed njih je "Ecolabel" – uradni znak Evropske unije, ki ga je turistična kmetija Urška, kot prva v Sloveniji, prejela leta 2011. Prvi uradni trajnostni certifikat je del projekta "Slovenia Green Accommodation Project" kar jih uvršča med najboljše prakse v Sloveniji in hkrati predstavlja standard preostalim ponudnikom v tej panogi.

Ker je bila Turistična kmetija Urška dvakrat nagrajena za okolju prijazne turistične nastanitve, trajnost ni povezana samo s hrano in njeno pridelavo, ampak jo lahko občutimo na vsakem koraku.



Ključne informacije



Slovenij



6h. – 22h.



Turistična kmetija Urška je dostopna z avtomobilom. Nahaja se 12 km od avtoceste Maribor-Ljubljana. Najbližja železniška postaja je v Celju (30 km), mednarodno letališče je pa v Mariboru (28km).

Spletna stran:

www.kmetija-urska.si/

Jedilnica

DESTINACIJE

Turistična kmetija Topolšek/ Touristična kmetija

Zgodovina:

Tudi zvečer, ko se odpravljate spat vas obdaja vonj lesa iz bližnjega gozda. Pohištvo je izdelal sosed obrtnik - proizvajalec lesnih izdelkov.

Vsakodnevna opravila so strateško razdeljena med družinske člane in predstavljajo pravi izziv, saj morajo biti opravljena, za uresničitev vseh zastavljenih ciljev. Dosegati je potrebno vse ekološke standard in ob tem zadovoljiti turiste, ki prihajajo predvsem zaradi uveljavljene unikatnosti te turistične kmetije.

Bistvo delovanja kmetije je k naravi usmerjen pristop. Družina spoštuje in ljubi naravo, kar želi prenesti tudi na svoje goste. Slednje opozarja glede uporabe plastičnih predmetov, pri tem pa vedno znova išče nove, sodobne načine uvajanja načela trajnosti in trajnostnega bivanja v sožitju z naravo. Zaradi tega so v vseh sobah tudi steklenice, s čimer želijo goste spodbuditi k pitju odlične vode iz pipe.



Zajtrk na kmetiji

Turisti, ki jih gostijo na Turistični kmetiji Urška, pogosto uporabljajo družabna omrežja – najpogostejše Facebook in Instagram, kjer objavljajo slike in občutke s počitnic v naravi. Namesto knjige pohval in pritožb je na voljo "čarobna skrinjica", kjer lahko gostje pustijo sporočila o svojih željah. Gostitelj pripravi jedi glede na izražene želje, organizira izlete in, po potrebi, izvaja potrebna popravila in nadomešča manjkajoče predmete. Pohvale gostov se nanašajo predvsem na čudovito naravo, gostoljubnost in prilagodljivost družine Topolšek.

Doživetje:

Jedro unikatnega koncepta te turistične kmetije je vključevanje gostov v vsakodnevna kmečka opravila, predvsem delo na polju, kjer lahko gostje sami nabirajo zelenjavo, otroci pa iščejo jajca, ki jih kasneje uporabijo pri pripravi obrokov. Posebno poglavje predstavlja jedilni list, ki namreč sploh ne obstaja – izražene želje gostov so že jutri na krožnikih. Tudi drugim željam gostov, poskuša družina Topolšek slediti po svojih najboljših



DESTINACIJE

Touristična kmetija Topolšek/ Touristična kmetija
močeh.

[Nazaj
na](#)

*Turistična kmetija Topolšek / Turistična
kmetija Urška*

DESTINACIJE

Touristična kmetija Topolšek/ Touristična kmetija

Doživetje:

Klet je prijetno hladna in osvetljena z lončenimi svetilkami. Na policah se nahajajo steklenice Modre frankinje in več vrst belih vin – od italijanskega do renskega Rieslinga ter Belega pinota in Sauvignona. Vinogradi se obdelujejo v skladu z ekološkimi standardi. Trte krepijo z organskimi škropivi posaditve naprej, kar ustvarja dobre pogoje za njihovo nadaljnjo rast

Mama Vilma, kot strokovnjakinja za pripravo jedi po tradicionalnih receptih, je večša tudi priprave jedi za vegane. Urška svoje jedi rada popestri s ščepcem sodobnosti in svojevrsnega unikatnega pridiha. Jedi krepijo z dodajanjem divjih rastlin in užitnimi vrtnimi cvetlicami. Skoraj 90% pridelajo sami na svojih poljih, vinogradih in drevesnicah. Ostale izdelke nabavijo pri sosedih, saj trajnost pomeni tudi lokalno. Ponudniki.

Pomembna načela pri vodenju turistične kmetije ne pomenijo le promocijo destinacije, ampak tudi ustvarjanje in krepitev dobrih odnosov s sosedi: "Če so zadovoljni domačini, se bolje počutijo tudi gostje in se kasneje ponovno vračajo." Glavni lokalno dobavljeni pridelki so mleko, sol, moka in med.



Bistvo butičnega karkaterja turistične kmetije Urška ni le v dodatnih wellness storitvah, ki jih ponujajo, ampak tudi v domačem počutju, ki dopolnjuje posebne izkušnje. Preden gostje odpotujejo, jih Urška popelje na polje in jim izroči leseni zabojček.

Izbor mogočih jedi

Ko se ob tem prestrašijo in pomislijo, da bodo moral puliti plevel v strmih hribu, Urška z veseljem pojasni, da si lahko naberejo zelenjavo in jo odnesejo s sevoj domov. Ob vhodu v zgradbo si na ogled postavljeni ekološki izdelki lastne blagovne znamke. Izbera je možna med pestro ponudbo marmelad, čajev, sokov, vin in copat Urškine tašče narejenih iz volne domačih – Topolškovih ovac seveda.

Tako lahko doživetja iz Turistične kmetije Urška podoživite kar na svojem domu.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

- Sol: EKO ZELIŠČA VRT MAJNIKA
<http://majnika.si/>
- Moka: SORŽEV MLIN <http://sorzev-mlin.si>
- Med: ČEBELARSTVO KRIVEC ;
Čebelarstvo krivec (web ne obstaja)



DESTINACIJE

Oxnead Hall

Zgodovina:

Območje je bilo naseljen že od prazgodovine, arheološke najdbe vključujejo sekire, nože in sulične glave. V rimskih časih je bil Oxnead živahno, na bregovih reke Bure, utrjeno mesto. V času Domesday popisa (1086), je posest pripadala družini Halden. Leta 1368 ga je pridobil Sir Robert de Salle, do leta 1420 pa je bilo posestvo prodano družini Paston.

Družina Paston je živela v Oxneadu med leti 1420 in 1732. Velik del njihovega življenja pa je zabeležen v edinstveni zbirki pisem in dokumentov. Po propadu družine Paston je bila osrednja zgradba porušena, ostalo je le servisno krilo. Posest je nato, leta 1735, kupil admiral Anson (prvi človek, ki je obkrožil svet). Od takrat naprej so v Oxnead Hall živele številne družine, vključno z Johnom Adeyem Reptonom (sin Humphreya Reptona) in Johnom Hedgecoejem (fotograf). Posestvo je trenutno v lasti družine Aspinall.

Prvi dogodek v Oxnead-u je bila poroka, in sicer leto dni po vselitvi družine Aspinall. Hči lastnikov posestva, Eleanor, učiteljica, se je leta 2012 poročila z vojaškim častnikom Richardom. Ta dogodek je zaznamoval Oxnead, ki je tako prerasel v današnje, nagrajeno prizorišče. Skedenj, prenočišče in vrtovi so bili ljubeče obnovljeni brez večjih stroškov.

Ključne informacij



Oxnead, Združeno kraljestvo



Oxnead Hall
Oxnead
Norwich
Norfolk
NR10 5HP



Prizorišče v Oxnead Hall

Nazaj
na

predstavitve

Spletna stran:

DESTINACIJE

Oxnead Hall

Doživetje:

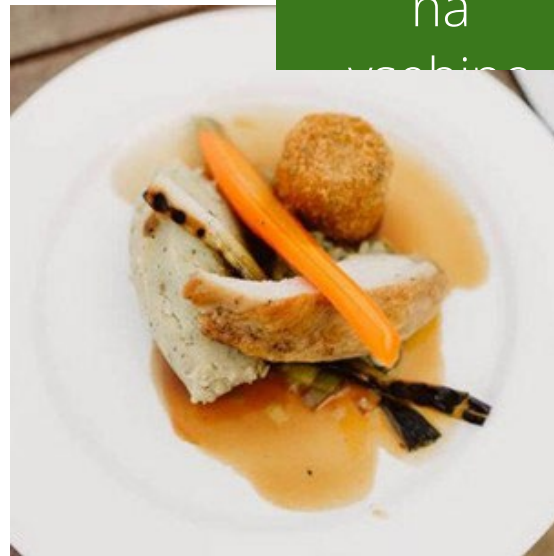
Oxnead Hall je večkrat nagrajeno prizorišče porok, dogodkov in počitnic, ki se odvijajo na veličastnem podežlju severnega Norfolk. Popoln kraj za ekskluzivne poroke, praznovanja in praznike. Oxnead Hall ponuja razkošno nastanitev za do 32 gostov. Od veličastne Tudorjeve dvorane do srednjeveške cerkve, od čudovito prenovljenega velikega skednja do osupljivih vrtov. Oxnead je resnično idilično mesto za praznovanje in počitek.

Oxnead se nahaja na idealni lokaciji za izvedbo različnih dogodkov, bodisi v Great Barn ali na vrtovih. Great Barn lahko sprejme 220 gostov za večerjo ali v konferenčnem slogu do 300 oseb, na kraju samem pa je na voljo namestitev za do 32 ljudi.

Akustična zasnova Great Barn omogoča izvedbo koncertov klasične glasbe. Gostje lahko uživajo ob pijači in morda pikniku na vrtovih, čemur sledi predstava v Great Barnu.



Oxnead Hall



Večerja v Oxnead Hall

Nazaj
na
piknik



DESTINACIJE

Norwich City of Ale

Zgodovina:

Če ne bi bilo Covida 19, bi festival Norwich City of Ale nedavno praznoval deseto obletnico.

“Pisci” piva iz vse države bi se zgrnili v mesto in odkrivali neverjetna piva regije ter obiskali nekaj čudovitih pivnic, ki krasijo ulice Norwicha

Pivnice bi gostile festivale, kvize, glasbene večere, degustacije piva, uživanje hrane in piv ter različne vrste drugih dogodkov. Pivovarji bi se pogovarjali, razstavljali svoje najnovejše zvarke in srkali sadove svojega dela

Doživetje:

Pričakuje vas 45 prijetnih mestnih pivnic in barov, ki strežejo najboljša piva regije. Piva se pogosto ujemajo s sezonskimi lokalnimi pridelki. Norfolk prideluje nekaj najboljših pivskih ječmenov na svetu – pridite in poskusite!



Kozarec piva ob pogledu na mesto

Ključne

Norfolk, Združeno kraljestvo

Odpiralni čas – glej spletno stran

Dostopnost s

Facebook:

facebook.com/CityOfAle

E-pošta:

info@cityofale.org.uk

Spletna stran:

www.cityofale.org.uk

Oglejte si mesto drugače – sprehodne steze piva vas popeljejo po brezpotju zgodovinskega dela mesta z ogledom njegove bogate dediščine skozi prizmo pivnic in pivovarske tradicije. Imenujemo jo pivska geografija – “ale” ekspedicija.

Spoznajte vrhunske “pisce” piva, pivovarje, sladarje in sommelierje medtem ko vas vodijo po slogih, aromah in okusih najboljših piv regij. Poskusite združiti hrano in pivo – ali lov na zaklad v pivnici – ali voden ogled pивske dediščine.

V času ko pivnice zapirajo svoja vrata, se Norwich upira temu trendu. Številni dolgoletni najemodajalci, raznolike pivnice in številni neodvisni, brezplačni lokali omogočajo manjšim, nišnim pivovarjem predstavljanje njihovih piv.

Fine City, katerega ohranjena tradicija pivnic in pivovarn sega v leto 1249, vsem ponuja gostoljubje in prijateljstvo – če to dovolj dober razlog za pinto piva?

DESTINACIJE

Norwich City of Ale

Nazaj
na
vrednote

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

A THE ADAM & EVE THE ANGEL GARDENS ARBORETUM THE ARTICHOKE	THORPE TRAIL WATERLOO TRAIL LANES TRAIL WATERLOO TRAIL	G THE GARDEN HOUSE THE GEORGIAN TOWNHOUSE	HEIGHAM TRAIL UNTHANK TRAIL	R REDWELL TAPROOM THE REINDEER THE RIBS OF BEEF THE ROSE INN THE RUMSEY WELLS	LAKENHAM TRAIL HEIGHAM TRAIL MAGDALEN TRAIL LAKENHAM TRAIL LANES TRAIL
B THE BEEHIVE THE BELGIAN MONK THE BLACK HORSE BRITANNIA GARDENS	UNTHANK TRAIL LANES TRAIL HEIGHAM TRAIL HEIGHAM TRAIL	J THE JUBILEE	THORPE TRAIL	S ST ANDREWS BREW HOUSE THE SIR GARNET SIR TOBY'S BEERS THE STANLEY	MAGDALEN TRAIL UNTHANK TRAIL UNTHANK TRAIL WATERLOO TRAIL
C THE COACH & HORSES (THORPE) THE COACH & HORSES (BETHEL ST.)	THORPE TRAIL UNTHANK TRAIL	K THE KING'S ARMS THE KINGS HEAD	LAKENHAM TRAIL MAGDALEN TRAIL	T THE TEN BELLS TRAFFORD ARMS	LANES TRAIL LAKENHAM TRAIL
D THE DUKE OF WELLINGTON	WATERLOO TRAIL	L THE LEOPARD LOLLARDS PIT LOUIS MARCHESI	MAGDALEN TRAIL THORPE TRAIL MAGDALEN TRAIL	V THE VINE	LANES TRAIL
E THE EARLHAM ARMS	HEIGHAM TRAIL	M THE MAIDS HEAD BAR THE MASH TUN THE MURDERERS	THORPE TRAIL LANES TRAIL LAKENHAM TRAIL	W THE WALNUT TREE SHADES WARWICK STREET SOCIAL THE WHALEBONE THE WHITE LION	LAKENHAM TRAIL UNTHANK TRAIL WATERLOO TRAIL LANES TRAIL
F THE FAT CAT THE FAT CAT BREWERY TAP THE FAT CAT & CANARY	HEIGHAM TRAIL WATERLOO TRAIL THORPE TRAIL	P THE PLASTERERS ARMS	MAGDALEN TRAIL		



Plakat predstavitvene zabave 2022



Vzorec žebličkov s festivala City of Ale

DESTINACIJE

Stará Hora

Zgodovina:

Stara Hora predstavlja zaščiteno dediščino ljudske arhitekture v vasi Sebechleby, občina na jugu osrednje Slovaške. Stara Hora je pravzaprav območje tradicionalnih vinogradov s številnimi kletmi umeščenimi v arhitekturno prijetnih, tradicionalnih hišah. Tukaj se nahaja tudi muzej lokalne ljudske arhitekture, ki ga upravlja občina. Vas Sebechleby vsako leto organizira festival trgatev v Stari Hori, ki vedno pritegne na tisoče obiskovalcev.

Doživetje:

V večini kleti imajo obiskovalci priložnost sodelovati pri degustaciji vin. Ponudba obsega tudi tradicionalne jedi iz območja zgodovinskega okraja Hont. Ogledati si je mogoče številne razstave ljudske umetnosti z možnostjo nakupa razstavljenih izdelkov. Na postavljenih odrih gostujejo različni glasbeniki in večina njih predstavlja folklorne pesmi ter ples.

Ključne informacije



Slovaška



Odprto celo leto



Dostopno z
atomobilom iz smeri
Levice, Krupina, Velký
Krtíš ali Šahy



Pogled na Staro Horo

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev /
pridelovalcev:

www.sebechleby.com
www.sebechleby.com
www.starahora.sk

Spletna stran:
www.starahora.sk



Obiskovalci na Stari Hori



Zemljevid Stare Hore



Ključne



Saaremaa, Estonija



2 - 12 September



Najboljše prevozno sredstvo je trajekt iz Virtsuja na celini. Avtobusne povezave, ki vključujejo vožnjo s trajektom so možne iz Talina in Parnuja.

Spletna stran:

www.saaremaatoidufestivali.ee

Facebook

www.facebook.com/saaremaatoidufestival

E-pošta:

info@saaremaatourism.ee

FESTIVALI

Festival hrane Saaremaa

Zgodovina:

Saaremaa, kar v dobesednem prevodu pomeni "otoška dežela" je veličasten, neokrnjen kraj, kjer kraljujejo smreke in čist, svež zrak. Zaradi slikovitih ribiških vasi, tradicionalnih estonskih koč, ogromnega gradu v Kuressaareju, slikovitih mlinov na veter in raznolikega živalskega sveta je Saaremaa čudoviti kraj za raziskovanje. Otok je znan po mlečnih izdelkih, pa tudi okusnem črnem kruhu, ki ga lahko najdete po vsej državi. Prisežem, ta kruh je tako okusen, da potrebujete le malo masla in dober tek!. Na žalost je Saaremaa ena najbolj spregledani in podcenjenih krajev v državi.

Otok je ponovno zaživel po več kot pol stoletja prisilnega mirovanja pod sovjetsko oblastjo, ko so bile za "vojaško obmejno cono" potrebne posebne prepustnice za potovanje in to, ne glede na očitno naravno izolacijo – po zimi zamrznjeno morje. Toda med obema svetovnima vojnama, pa tudi prej, je bil Saaremaa poletno letovišče, po svetu znano prdvsem zaradi svojih blatnih kopeli in koncertov, mirne lepote brezovih in brinovih gozdov, travnikov in mlinov na veter. Vsi trije otoki slovijo kot sproščeni in prijazni.

Nastanitve na otoku zaobjemajo vse, od preprostih pogradov na farmi konj Tihuse, kjer lahko jahate trdoživo estonsko pasmo Torije in poskusite juho iz piva (nenavaden puding), pa vse do elegantnega pobega od vsega – Nami Namaste, ki ga estonska elita pogosto uporablja kot svoje zatočišče



Tradicionalna estonska hrana.

Celo francoski predsednik Nicolas Sarkozy je tam prenočeval na belem podstrešju preurejenih živinskih hlevov, s pogledom na neskončne travnike. Festival hrane predstavlja enega glavnih dogodkov na otoku.

FESTIVALI

Festival hrane

Zgodovina:

Festival poteka od leta 2014, njegov program pa vključuje številne aktivnosti na otokih Saaremaa in Muhu. Nenazadnje, če imate radi naravo lahko kampirate v parku.

Doživetje:

Festival hrane Saaremaa je teden, poln razburljivih dogodkov povezanih s hrano, kjer vsakdo lahko najde kaj zase. Glavni dogodek je teden restavracij Saaremaa, z meniji restavracij, ki vključujejo kosilo z dvema hodoma za 10 EUR na osebo in večerjo s tremi hodi za 18 EUR. Na voljo so tudi različne degustacije, sejmi z lokalnimi izdelki, pikniki in, za obiskovalce vasi, dnevi odprtih vrat

Drugi takšen dogodek, ki ga ne smete zamuditi je "Dan jabolčnih kavarn". Na različnih vrtovih, dvoriščih in drugih prizoriščih lahko najdete številne jabolčne kavarne. Za vsako izmed je značilno nekaj vznemirljivega in unikatnega, zato vabljeni, da jih obiščete. Obstaja dovolj razlogov za odkrivanje mesta na čisto poseben način. Če vas zanima še več o tem fascinantnem otoku, potem ga morate obiskati takrat, ko imajo hiše vaše družbe dneve odprtih vrat. Za obiskovalce je, na otokih Saaremaa in Muhu, odprtih 15 hiš. Vsak kraj je nekaj posebnega in tako vreden ogleda. Namen dnevov odprtih vrat je predstaviti način gradnje in zgodovino teh hiš. Domačini vam bodo predstavili življenje družbe, ponudili lahek obrok in se z veseljem zapletli v pogovor z vami. Zahvaljujoč dnevom odprtih vrat lahko obiskovalci najdejo primeren prostor za različne dogodke.

Poleg vznemirljivih pustolovščin na otokih imate možnost sodelovati v igri "obisk vasi" in osvojiti nagrado. Sodelovanje je preprosto, zahtevajte le poseben krožnik mesta, ki ga nameravate prvič obiskati. Čez dan morate obiskati vsaj 7družbenih hiš. V vsaki izmed postaj prosite za nalepko, ki jo nato nalepite na svoj krožnik. Ob zaključku poti pustite svoj krožnik, skupaj z vašim elektronskim naslovom, na zadnji postaji, ki jo obiščete. Če imate radi glasbo, ne smete zamuditi nenavadnega dogodka - "Koogikontserti" (koncert tort), ki poteka v kulturni hiši Tornimae. Tam lahko uživate ob tortah, ki jih pripravijo lokalne kuharice, in poklepetate z glasbeniki.



Tržni dan

Če ljubite zgodovino, morate obiskati klub Nasva. Nahaja se v zgodovinski ribiški vasici Nasva skozi katero teče reka Nasva. Reka je bogata z ribami, kar je sprva spodbudilo razvoj ribiške vasice in kasneje cvetočega naselja. Zelo zanimivo je dejstvo, da se dogodki fotografirajo in delno posneti ter nato javno objavijo na Facebooku, Instagramu in spletni strani Festivala hrane Saaremaa. Če pa želite preživeti lep večer na glavni ulici, lahko uživate v "Kuressaare Street Picnic". Usedete se za dolgo mizo, pogrnjeno vzdolž glavne ulice, in v nepozabnem vzdušju poskusite lokalne dobrote.

FESTIVALI

Festival hrane

Doživetje:

Ne skrbite, nekaj se najde tudi za ljubitelje živali – kraj, kjer vam vaščani z veseljem predstavijo vsako žival. Živalski park Asva Viking Village je domovanje številnih živali, kjer lahko vidite ovco iz Kihnuja, miniaturno ovco, kozo in kamerunsko pritlikavo kozo.

Nenazadnje, ne pozabite na tržni dan - odlično priložnost za neposredni pogovor z lokalnimi pridelovalci ter napolnitev vrečke z odličnimi dobrotami.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

Asva Viking Village Animal Park
Nasva Club
Tornimäe Culture House



Saaremaa, Estonija



Izbor hrane na Festivalu

FESTIVALI

Festival jabolk v mestu Agia

Zgodovina:

Vsako leto, v začetku meseca septembra, v mestu Agia priredijo Festival jabolk. Občina Agia že 15 let organizira Festival jabolk in tako promovira glavni pridelek lokalnih prebivalcev in tudi širše regije

Gre za sedemdnevni festival, ki vključuje verske obrede, glasbene in plesne dogodke ter prdstavitev jabolk. Pridelovanje jabolk v Agii velja za eno bolj dinamičnih v državi, za katerega je značilen velik nabor različnih vrst jabolk kot so Scarlet, Jeromine, Super Chief, Red Chief pa tudi Red Velox in Golden

Namen festivala je seznaniti kmetovalce z inovativnimi načini in tehnikami kmetovanja ter promovirati njihove pridelke. Pomemben cilj dogodka je tudi ustvarjanje kulturnih vsebin povezanih z jabolki in njimi povezanimi izdelki. Tovrstni dogodki podpirajo lokalno gospodarstvo in odpirajo nova obzorja na dogodkih kot so na primer prazniki kmetijskih pridelkov.

Končni cilj je izpostaviti tako kulturno dediščino regije kot tudi dediščino njenega podeželja. Ob robu festivala potekajo tudi delavnice, ki kmetovalce seznanjajo z novimi načini pridelave in trženja jabolk. Za lokalne kmetovalce je to zelo pomembno, saj pridelava jabolk v Agii velja za eno najbolj dinamičnih v državi, ki jo želijo kot takšno tudi ohraniti.

Ključne

Agia, Gčija

Poteka vsako leto v začetku septembra in traja 7 dni

Kraj po cesti dostopen iz celotne Grčije, Obiskovalci iz tujine pa lahko pripotujejo na letališče v Atenah ali Solunu, ter nato z avtobusom preko Larisse do Agie.

Spletna stran Internetna stran ne obstaja zato je potrebno slediti objavam o Festivalu na družabnih omrežjih in mednarodnih časopisih



Jabolčni pano na Festivalu

FESTIVALI

Festival jabolk v mestu

Zgodovina:

Kulturna dediščina regije se ohranja in poudarja v okviru različnih dogodkov in aktivnosti kot so razstave, gledališke predstave, glasbene in plesne prireditve ter športni dogodki. Zaradi velikega števila obiskovalcev - turistov je okrepljena je tudi lokalna tržnica.

Doživetje:

Jabolko je pomembno - kot sadje in kot prehranski pridelek. Festival jabolk v Agii je za regijo posebnega zgodovinskega pomena. Občina Agia festival organizira že 15 let in na tak način promovira lokalna jabolka in širšo regijo. Ob tem dogodku se odvija tudi festival v čast Agios Antonios.

Oba dogodka že leta potekata ob približno ob istem času. Gostje lahko uživajo na različnih dogodkih in dejavnostih vključno z razstavami, koncerti, gledališčem, glasbo, plesnimi predstavami in športnimi dogodki.

Občina Agia, v sodelovanju z lokalnimi oblastmi, nabavlja tudi z jabolki povezane izdelke in jih nato skupaj ponudi domačinom in obiskovalcem v posebej oblikovanih razstavnih prostorih. Zanimivo je tudi pohodništvo na poti, ki povezuje Agio z vasjo Megalovryso. Pohoda se lahko udeležijo organizatorji in obiskovalci festivala.



Megalovryso

Nazadnje velja omeniti, da lahko turisti obišejo tudi obalna območja Larisse, ki se nahajajo nedaleč od Agie. Agiokampos je obmorska vasica v občini Agia. Njena plaža je dolga 10,5 km in velja za najbolj priljubljeno plažo v regiji Larissa ter vsako leto privabi množico turistov. Tako se lahko obiskovalci festivala udeležijo različnih aktivnosti, spoznavajo lokalno zgodovino in tradicijo, uživajo v lokalnih izdelkih, spoznavajo različne kulture in se, ob vsem naštetem tudi sprostijo ob naravnih lepotah regije.

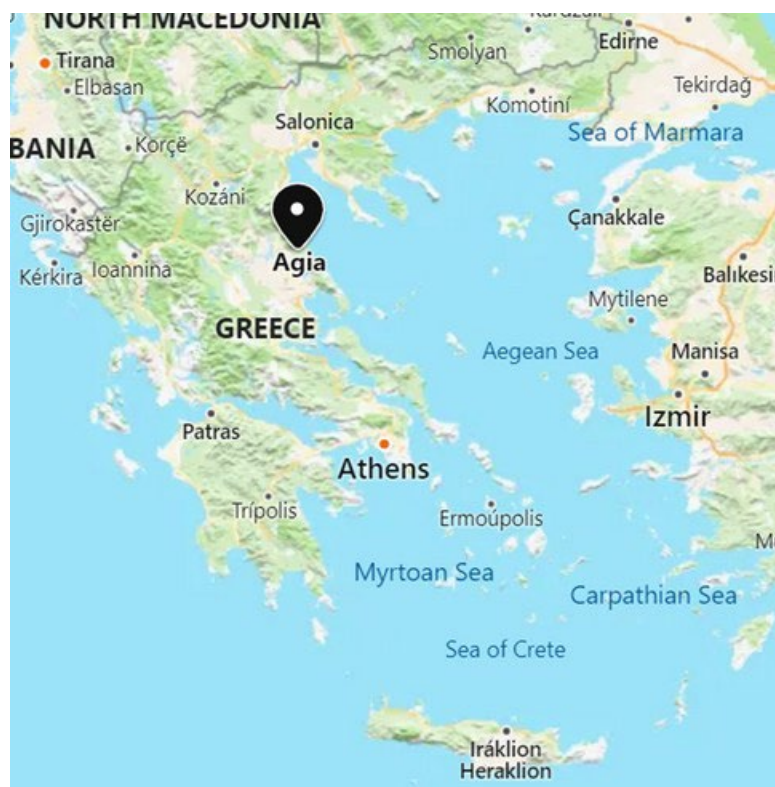
FESTIVALI

Festival jabolk v mestu

Nazaj
na

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

KISSAVOS – Agriculture Cooperative of Agia
1st km Agias - Agiokampou, Agia,
Larissa



Agia, zemljevid Grčije



Jabolka



Pogled na Agio

FESTIVALI

Festival vina Ampelonas

Zgodovina:

Območna enota Larissa je znana po vinarstvu. Pridelek vina je v letu 2012 obsegal 11 milijonov kilogramov, kar je pomenilo 7,5 – 8 milijonov litrov vina. Lokalni vinogradniki v tradicionalne postopke pridelave vključujejo sofobne tehnike, kar pa nima vpliva na pristnost okusov vin. Območje ostaja odličen in edinstven kraj za uživanje v vinsko-turističnih aktivnostih.

Vinski festival v Ampelonasu je primer, kako domačini cenijo vinogradništvo na tem območju. Že več kot 60 let na območju Tyrnavos organizirajo festival vina, ki poudarja posebnost tega področja. Začetek, ki sega v leto 1959, je bil težak, saj so bila finančna sredstva skromna, a je lokalna skupnost navkljub temu pobudo podprla. Vinski festival Ampelonas je danes eden vrhunskih dogodkov v Larissi, ki vključuje številne umetniške in kulturne dejavnosti, vključno s promocijo posebne identitete regije – starodavna gojenje vinske trte in pridelava vina.



Vinograd v Larissi

Ključne informacije

Larissa, Grčija

Vsako leto, konec
avgusta, v trajanju 3 dni.

Razdalja med Larisso, Atenami in Solunom je katka in potovanje prijetno.

V Larisso vodijo številne poti, na voljo pa so raznovrstna prevozna sredstva. Iz Larisse so speljane avtobusne proge, ki jo povezujejo z območjem Ampelonas.

Festival poteka na 40 hektarjev velikem naravnem območju z umetnimi jezeri in fontanami, tlakovanimi stezami in dvema urejenima ploščadma za organizacijo zahtevnejših dogodkov. Vaščani in popotniki iz vseh koncev sveta se zberejo, poskušajo čudovito vino iz kleti, plešejo in se zabavajo.

Spletna stran: Nreobstaja. Novice o festival spremljajte na družbenih medijih, lokalih in mednarodnih časopisov.

FESTIVALI

Festival vina Ampelonas

Doživetje:

Vinski festival v Ampelonasu je institucija in eden najpomembnejših kulturnih dogodkov v Larissi. Pomeni nadaljevanje dolge tradicije promoviranja izredno kakovostnih izdelkov, podporo lokalnemu gospodarstvu in odpiranja primarnega sektorja. Festival močno vpliva na celotni grški vinski turizem. Predvsem preko mehanizem spodbujanja razvoja podeželskih območij in jih predstavlja kot vinskih turističnih destinacij.

V Grčiji si sedem združenj prizadeva promovirati znamko grških vin in ohranjati lokalno kulturo. Nekaj teh združenj za predstavlja tudi Larisso.

Festival vina v Ampelonasu obišče na stotine ljudi iz vse Tesalije, Grčije in tujine. Dogodek je vreden obiska zaradi različnih kulturnih in glasbenih prireditev, poskušanja različnih vrst vin lokalnih pridelovalcev ter spoznavanja zgodovine pokrajine skozi čas in njeno povezanosti s trto ter vinom. Vinogradniki imajo priložnost promovirati svoje vino s ciljem povečati prepoznavnost teh vin po celotni Grčiji in na tujem. Na ta način se spodbuja razvoj lokalnih proizvodov in večja prepoznavnost njihove kakovosti.

Obiskovalci lahko na festivalu pokusijo različne vrste vin kot so Mashato, Krassato, Ampelakiotiko, Roditis, Xinomavro, Assyrtiko, Mpatiki, Merlot in Debina.

Vinorodna območja Ampelonasa pridelujejo predvsem vina POP in ZGO, ki so splošno priznana. Blizu Larisse se nahaja Ampelonas, sodoben kraj trgovskega, kulturnega in zgodovinskega pomena z elegantnimi stanovanjskimi kompleksi, naravnim okoljem in čudovitimi rekreacijskimi območji. Obiskovalci vinskega festivala lahko svoja doživetja združijo s sprehodom po Ampelonasu in Larissi.

Nazaj
na



Oglaševalski plakat Festivala

FESTIVALI

Festival vina Ampelonas

Nazaj
na

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

- Dougos www.dougos.gr
- [Tyrnavos vinarstvo](http://Tyrnavos.vinarstvo)
- www.tirnavoswinery.gr Migas Winery
- www.domaine-migas.gr Karipidis
- Winery www.karipidi.gr
- [Katsaros vinarstvo](http://Katsaros.vinarstvo) www.ktimakatsarou.gr
- Vrissas vinarstvo - [VRISSAS S.A.](http://VRISSAS.S.A.)
- Vasdavanos Vinarstvo - vasdavanos.gr
- Zafeirakis Winery - Zafeirakis.gr
- Tsantalis vinarstvo - Tsantali.com



Vinska klet v Larissi



Plakat Festivala



Plakat Festivala

FESTIVALI

Calici di Stelle – Zvezdni kelihi

Zgodovina:

Največji poletni dogodek v Italiji, posvečen vinu in uživanju v družbi, je "Calici di Stelle" oz. Zvezdni kelihi, ki poteka po italijanskih vaseh in kletih, vsako leto v prvi polovici avgusta. Dogodek že vse od leta 1998 organizirata Gibanje za vinski turizem in Mesto vina – Italijansko združenje vinogradniških občin. Udeležuje se ga na stotine vinogradnikov, kletarjev in občinskih uradnikov. Gre za negovanje kulture vina kot spodbude za trajnostni razvoj območij. Odvijajo se številna srečanja od Val d'Aoste do Sicilije – vse v sodelovanju z občinami gostiteljicami ter več kot 800 kletmi Gibanja vinskega turizma, ki se uvrščajo med najprestižnejše kleti v Italiji.

Kot že omenjeno se dogodek odvija v prvi polovici meseca avgusta, vendar je referenčni datum 10. avgust - dan Svetega Lovrenca ko se odvija "noč padajočih zvezd" in je mogoče opazovati naravni spektakel "meteoritski dež" – drobnih trdnih teles, ki se ob stiku z Zemljino atmosfero obarjajo in izgorijo v svetlobni utrinki.



Ključne informacije



Sicilija Italija



v mesecu avgustu – glavni dogodek 10. Avgusta – pojedina Sv.Lovrenca



Mesta so zlahka dosegljivo z avtomobilom ali avtobusom, Parkirišča so zagotovljena.

Spletna stran:

www.cittadelvino.it



Zemljevid območja

Torej, "vsi kozarce v roke in nosove navzgor", kajti v noči na dan Sv.Lovrenca, ko pojav doseže svoj vrhunec. Astronomski izračuni kažejo, da je možno na uro v povprečju opazimo približno sto svetlobnih utrinkov. Tradicionalno so poimenovani kot "solze Svetega Lovrečca", znanost pa kot perzoide, saj se na nočnem nebu pojavljajo v ozvezdju Perzeja. V grško-rimski mitologiji so astronomski pojav avgustovskih utrinkov razlagali kot dež plodnosti, ki mu je bil naklonjen bog Priap in naj bi obnovil rodovitnost zemlje.

Calici di Stelle – Zvezdni kelihi

Zgodovina:

Načeloma vsaka vinska klet, ki sodeluje na Calici di Stelle predstavi svoj program in ga je mogoče najti na socialnih omrežjih. Dogodek vključuje večerjo pod zvezdami, glasbo, opazovanje neba, oglede vinogradov, mojsterske tečaje in kletnih opravil ter obiske kulturnih znamenitosti. Tako sta vino in kulturna ponudba skupaj s čarobnostjo podzemlja pod zvezdami zmagovalna kombinacija dogodka v formuli, ki združuje filozofijo dobre pijače z dogodki, predstavami, dizajnom in umetnostjo.

Doživetje:

Tukaj se osredotočamo na dogodke na Siciliji in opisujemo zlasti program (posodobljen za leto 2022) treh geografsko določenih dogodkov, in sicer za vzhodno, osrednjo in zahodno Sicilijo.

Eden najbolj sugestivnih dogodkov Calici di Stelle poteka v Castiglione di Sicilia, v provinci Catania. Castiglione, starodavni "Castrum Leonis", del Najlepših vasi v Italiji, gosti dogodek, ki vključuje kleti na območju Etne, Udeležijo pa se ga lahko tudi podjetja iz drugih siciljanskih provinc



Zgodovinska klet Donnafugata v Marsali

Dogodek ob pokušin različnih vin vključuje tudi predstavitev podjetij s promocijskimi filmi in poteka v zgodovinskem središču pred gradom Lauria, enem najbolj osupljivih kotičkov starodavne vasi. Ob vrhuncu noči Sv.Lovrenca, 10.avgusta, se zvrstijo številni kulinarčni in vinski dogodki, ki poudarjajo značilne lokalne izdelke kot so na primer ekstra deviško oljčno olje, lešniki, sladkarije in siri. Predvideni so vodeni ogledi po kletih in po starem mestnem jedru.V zadnjih nekaj letih je Castiglione di Sicilia postalo eno najdinamičnejših in mednarodno znanih vinarstev, od približno 50 vinarstev tega območja.

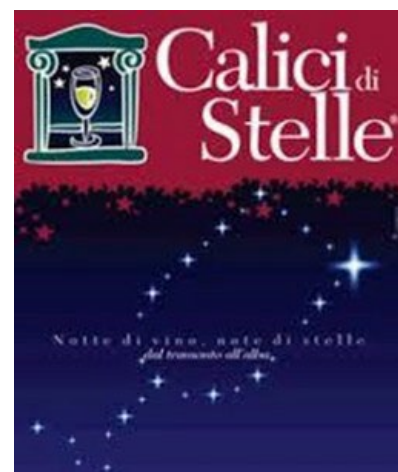
V Sambuca di Sicilia, v provinci Agrigento poteka Calici di Stelle na terasi Belvedere z zabavo na ulicah četrti Saracen z "Arte in Movimento" in nato zdravico tudi za Sambuca di Sicilia, "Borgo dei borghi 2016", zaželeno priznanje, ki nagraduje zgodovinske, arhitekturne in krajinske lepote Sambuce in celotne skupnosti.

FESTIVALI

Calici di Stelle – Zvezdni kelihi

Nazaj
na

Sambuca di Sicilia je, od leta 1996, del vinske poti Terre Sicane združenja Citta del Vino in je hkrati tudi sedež mednarodnega združenja "Iter Vitis" (Evropska kulturna pot trte in vina), ki jo od leta 2007 gosti prestižni Palazzo Panitteri. Prvi "Domus Iter Vitis", kot oblika inovativnega turizma, ki posveča pozornost ustvarjanju občutka dobrodošlice in družabnosti na način, da popotnike vabi k spoznavanju in doživljanju drugih lokalnih značilnosti z odkrivanjem območnih identitet, vodeno udeležbo na demonstracijah in kulturnih dogodkih.



Plakat Festivala

Končno, v Contessa Etellina, v provinci Palermo se v vinarstvu Donnafugata (ki ima svojo zgodovinsko klet v Marsali, v provinci Trapani) odvija zelo čustven "Calici di Stelle".

Dogodek je tradicionalna kombinacija vina in glasbe, tokrat pa čarovnija nočne trgatve postane skladba, ki jo je za razumevanje odnosa med človekom in naravo, napisal in interpretiral glasbenik Nino Errera, Čarobno srečanje, ki poleg kozarcev napolni tudi srce in misli. Vse to zahvaljujoč izvirnemu in privlačnemu doživetju, ki sega od glasbe do vinske degustacije.

Uprizorjen bo "Nokturno za vinograd in tolkala", ki ga je za Donnafugato skomponiral inovativni umetnik Nino Errera, poklican, da zbere vibracije tega, z zgodovino in prihodnostjo, bogatega kraja. Nedavno preminuli ustanovitelj, Giacomo Rallo, je leta 1998 eksperimentiral z nočno trgatvijo Chardonnaya in jo nato priredil v La Fufa za vinogradm ki so jo vzela za svojo različna prestižna vinorodna območja. Pomembna inovacija, ki je izkoristila nižje nočne temperature za ohranitev aromatičnih značilnosti grozdja in zmanjšanje porabe energije med hlajenjem - rešitve, ki so omogočile dvig kakovosti in nadaljne korake v smeri okoljske trajnosti.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

- | | |
|-------------------------------|--|
| • Tenuta Scilio Valle Galfina | • Terre di Noto |
| • Abbazia Santa Anastasia | • Florio, Marsala (Duca di Salaparuta) |
| • Alessandro di Camporeale | • Donnafugata |
| • Porta del Vento | • Firriato |
| • Cantina Marilina | • Cantine Nicosia |
| • Feudo Ramaddini | • Feudo Arancio |
| • | • |

FESTIVALI

Gulášmajster Bzovík

Zgodovina:

Gulášmajster Bzovík je lokalni festival in tekmovalni dogodek, kjer se v vasi Bzovik zberejo številne ekipe na tekmovalju za najboljšo golaževo juho, pripravljeno na naraven način, v kotlu na drva. Golaževa juha je enako priljubljena tako na Slovaškem kot tudi na Madžarskem in v obeh državah so jo vzeli za svojo. Kljub temu pa se golaževa juha razlikuje ne le med državama ampak tudi med posameznimi regijami, mesti in celo gospodinjstvi.

Tekmovanje poteka vsako leto, spremljajo pa ga tudi številne druge turistično-zanimive aktivnosti. Najpomembnejša dogodka sta tradicionalna tržnica in nastopi tradicionalnih slovaških folklornih plesnih skupin. Turisti lahko obiščejo tudi utrjen samostan, ki je glavna turistična atrakcija občine Bzovik.

Ta festival je v regiji zelo znan, saj po vsej Slovaški potekajo podobni dogodki, predstavlja potencial za razvoj turizma privlačnega za obiskovalce iz Slovaške in tujine. Dogodek se organizira enkrat letno in je vsem prosto dostopen.

Ključne informacije



Slovaška



Odprto celo leto.



S severa dostopen iz krajev Zvolen in Krupina, zlahka pa je dosegljiv tudi po glavni cesti med Madžarsko in Poljsko, ter iz smeri Budimpešte.



Tradicionalni ples na festivalu

Spletna stran:

www.obecbzovik.sk

FESTIVALI

Nazaj na
vsebino

Gulášmajster Bzovík

Doživetje:

Obiskovalci imajo možnost pokusiti golaževo juho udeležencev tekmovanja. Pokusijo lahko tudi druge domače izdelke, kot so klobase in žganja. Ponavadi je organiziranih tudi več razstav ljudske umetnosti z možnostjo nakupa razstavnih eksponatov.

Na postavljenih odrih gostujejo različni glasbeniki, večina pa predstavlja folklorne pesmi in ples. Otroci lahko jahajo konje in sodelujejo v drugih organiziranih aktivnostih. Samostan, kot najpomembnejši simbol vasi in regije, je za turiste odprt vse leto.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

www.obecbzovik.sk/



Plakat festivala



Gulaževa juha med pripravo na tekmovanju

FESTIVALI

Festival Hontianskych Chutí

Zgodovina:

Festival hontianskych chutí lahko prosto prevedemo kot festival okusov regije Hont. Kot pove že samo ime, gre za dogodek, ki poteka vsako leto junija. Festivala se udeležuje vrsta razstavljalcev, ki pripravljajo in prikazujejo značilne jedi ter pijače svojih vasi. Obiskovalci lahko sodelujejo pri pripravi hrane, ki pa jo nato lahko tudi kupijo in zaužijejo na prizorišču samem ali odnesejo domov. Organiziranih je tudi več vzporednih aktivnosti, kot so koncerti in posebne aktivnosti za otroke. Festival poteka v kraju Dudince, v katerega domeni je tudi zdravilišče, pomembno za regijo in celotno državo. Organizatorji za oglaševanje festivala, ki je sicer v domeni države, uporabljajo spletni marketing in družabna omrežja ter tako dosegajo tudi mednarodni prostor.

Doživetje:

Obiskovalci imajo priložnost pokusiti številne lokalne jedi in pijače, kar je tudi glavni cilj festivala. Organizirane so tudi razstave ljudske umetnosti, razstavljene eksponate pa je mogoče kupiti. Postavljeni so odri za gostovanje glasbenikov, ki predstavljajo folkloro v pesmi in plesu. Mesto Dudince, ki je znano po svoji zdravilni vodi, zagotavlja celoletno dostopnost bližnjih zdravilišč.

Ključne

◀ ▶
Slovaška

🕒 Odpiralni čas –
preveriti na
internetu

📍 S severa je festival
dostopen iz krajev
Zvolen in Krupina. Ker
pa se nahaja ob glavni
cestni povezavi med
Madžarsko in Poljsko
je zlahka dostopen
tudi iz Budimpešte



Tradicionalna glasba na festivalu

Spletna stran

www.regionhont.sk

Facebook:

www.facebook.com/regionhont

FESTIVALI

Festival Hontianskych Chutí

Nazaj na
vsebino



Tradiционална hrana s festivala



Mladi udeleženci festivala

The 8th Annual Midlands Craft Beer Festival 2022

DON'S BAR, 1

2-4 MAIN ST - CARTRONKEEL - MOATE, CO.

SATURDAY 20TH

3PM TIL LATE - FREE

FEATURING
SOME OF THE BEST
BREWRIES IN IR

HOSTED BY SIMON

COME SOAK UP THE SUN
A BEER, SOME FOOD, LA
& HAVE THE CRAIC!

#MCBF22

simons

Ključne informacije



Irska



20. avgust 2022



Moate, Co
Westmeath

Speltna stran:

simonsaysbeer.com

Facebook:

www.facebook.com/MidlandsCraftBeerFestival

FESTIVALI

Festival piva v regiji Midlands

Zgodovina:

Leta 2015 se je na Irskem pojavila peščica novih kraft pivovarn. Po nekaterih ocenah je takrat na Irskem delovalo 63 mikropivovarn, od tega 48 proizvodnih pivovarn (22 več kot prejšnje leto) in 15 pogodbenih podjetij. Mikropivovarne so na Irskem leta 2015 zaposlovale približno 312 ljudi.

Mikropivovarska industrija več kot polovico potrebnih sestavin pridobi iz domačih virov. Leta 2015 je tako skoraj 90% pivovarn dobavilo ječmenov slad iz Republike Irske, kar običajno obsega 80-90% potrebnega ječmenovega slada. Distribucija pomeni dodaten vir spremljajočih aktivnosti. Leta 2014 je bilo 41% proizvodnje sektorja usmerjenih na grosiste oz. distributerje.

V tej rastoči pokrajini, se je ljubitelju kraft piva porodila ideja o festivalu kraft piva v regiji Midlands. Ideja je nato, v majhnem podeželskem mestu v osrednjem delu Irske, prerasla v tradicionalni letni dogodek.



Obiskovalci festivala

FESTIVALI

Festival piva v regiji Midlands

[Nazaj
na](#)

Zgodovina:

Festival kraft piva v Midlands-u je bil prvotno zamišljen kot način zbiranja finančnih sredstev za nogometni klub Moate All Whites. Don's Bar je sponzoriral lokalno ekipo in lastnik je predlagal, da bi morda lahko idejo razširili, saj je poznal veliko lastnikov lokalnih pivovarn. Kolegi so se strinjali, da bi bilo zanimivo zagnati takšno zadevo. Leta 2013 so pričeli z blogom, leta 2014 pa je klub "Athlone Beer Club" začel podpirati irsko sceno kraft piva, kar se je izkazalo za vsečno povezavo.



Local chef prepares lunch

Otvoritveni dogodek so organizirale pivovarne Sligo – White Hag, Roscommon – Black Donkey and Mayo – Reel Deel. Največ prometa je imela najbližja pivovarna Bo Bristle iz Offalya, nato glavni pivovar Dave Guilfoyle, eden prvih entuziastičnih podpornikov dogodka. V Dublinu je takrat že obstajalo nekaj velikih festivalov piva, a soglasno so se odločili, udeležiti se nečesa manjšega in regionalnega. Na žalost se lokalni ljubitelji piva (GAA) dogodka niso udeležili v večjem številu, "vendar smo se odločili, da festival nadaljujemo samostojno in z ljubeznijo". – Simon Broderick, ustanovitelj dogodka

Festival kraft piva Midlands poteka vsako leto, in sicer od leta 2015 dalje. V času COVID –a je festival potekal le virtualno, na spletu.



Kraft pivovar

Doživetje:

Scena kraft piva v Midlands se je po letu 2015 zelo razvila, zadnja leta pa jo predstavljajo predvsem pivovarne: Wide Street Brewing iz Ballymahona, Athlone's Dead Center Brewery in Ballykilcavan Brewery iz Laoisa. Pridružijo se jim tudi pivovarne iz drugih delov države, vključno z Galway Bay Brewery in Rye River iz Kildareja.

FESTIVALI

Festival piva v regiji Midlands

Doživetje:

Destilarna Laugh Ree v Lanesboroughu sodeluje s svojo ponudbo, medtem ko Monaghan's Nitro Ground, ki se sedaj imenuje Bog Boy Booch ponuja nitro kavo in kombučo. Nekaj žive glasbe in DJ-i poskrbijo za zabavo.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

- Galway Bay Brewery www.galwaybaybrewery.com
- St. Mels Brewery www.stmelsbrewing.com
- WideStreet Brewing Company www.widestreetbrewing.ie
- Ballykilcavan Farm and Brewery www.ballykilcavan.com
- Lough Ree Distillery www.lrd.ie
- Land and Labour Brewery www.facebook.com/LandandLabour
- Rye River Brewing Co. ryeriverbrewingco.com
- Dead Centre Craft Brewery and Taproom deadcentrebrewing.com
- Biasol www.biasol.ie
-



Midlands festival kraft piva 2022

Nazaj
na

VODENI OGLEDI

Hiša sirov v mestu Meaux

Zgodovina:

Hiša sirov priporoča ogled poti "Brie de Meaux". Zgodovinske uprizoritve in table obiskovalcu omogočajo odkriti več o zgodovini tega slavnega sira. Ogled omogoča vpogled v različne korake izdelave sira Brie, od pridelave mleka pa do zorenja v kletih. Obiskovalec spozna tudi trenutne deleže v "Brie de Meaux" AOP, ki ga ponosno zastopa njegova bratovščina. Poleg tega omenjena pot ponuja tudi degustacijo sirov. Vse leto se na območjih Brie in Terroir odvijajo delavnice, degustacije in razstave.

V nadaljevanju poti lahko turisti obišejo sirarno Meaux Saint Faron. Ob odprtju svojih vrat odkriva skrivnosti proizvodnje in rafiniranja Brie de Meux in Melun. Obisk se pričinja s projekcijo filma, ki spremlja bogato zgodovino kralja sirov Brie. Nato, v osrčju sirarne, sledi ogled različnih stopenj predelave mleka, vse dokler sir ni pripravljen za uporabo. Uživate ob degustaciji, ki jo ob zaključku ogleda vodi strokovnjak za proizvodnjo sira.

Ogled se lahko organizirati tudi v Meauxu, kamor se lahko obiskovalci pripeljejo z vlakom iz Pariza in se udeležijo vodenega ogleda škofovske palače Meaux. Vodič pripoveduje zgodbo o znamenitem siru regije Brie. Ko spoznate Brie de Meaux, kaj je lahko boljšega kot poskusiti sir, ki ga je Talleyrand leta 1815, ob vrnitvi na ladjo, razglasil za "princa vseh sirov".

Ključne

◀...informacije...▶

April – oktober:

sobota in nedelja
11.00 in 11.30 + 16.00 in 16.30, razen 1.maj.

November-marec:

sobota 11.00 in 11.30 + 16.00 in 16.30.

V nedeljo ob 16.00 in 16.30.

V Meaux se lahko pripelžete z avtom ali vlakom (proga P v primestnih prevozih)

Spletna stran:

www.tourisme-paysdemeaux.com



Sirarna v mestu Meaux

VODENI OGLEDI

Hiša sirov v mestu Meaux

Doživetje:

Gostje odkrivajo celoten proizvodni proces v sirarni in seveda izdelek – Brie de Meaux tudi pokusijo. Ogled se prične v sirarni Meaux Saint Faron, kjer ob koncu ogleda sledi “la degustation”

Nazaj v središču mesta se je možno odpraviti do Maison du Brie de Meaux, znanega tudi kot muzej Brie. Poleg možnosti poskušanja sira, je v bližini tudi trgovina s siri, kjer je možno kupiti Brie de Meux in druge znane francoske sire.

Na zadnji točki poti, vodenem ogledu, lahko obiskovalec prebavlja tisti dan zaužiti sir in se ob tem tudi podučijo o zgodovini sira v tej francoski regiji.



Brie De Meaux

Obiskovalci se lahko tudi srečajo z zaposlenimi v sirarni, ki z veseljem odogvarjajo na njihova vprašanja v zvezi s proizvodnjo sira. Velodnevna degustacija sirov!

Ta ogled je zanimiv prav zato, ker obiskovalci odkrivajo novo, doslej malo znano področje okoli Pariza, ki pa se ponaša s svetovno znanim sirom. Obiskovalec spozna vrsto razlik, ki so mogoče pri degustaciji in proizvodnji sira. Gre za edinstveno doživetje v majhnem srednjeveškem mestecu, le 1 uro oddaljenem od Pariza. Mesto si je mogoče ogledati kar peš in ker mnogo turistov ne zaide sem, se lahko vodnik popolnoma osedotoči na doživetje obiskovancev.



Most čez reko Marner v Meaux

Hiša sirov v mestu Meaux

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

- Société Fromag  re de Meaux - fromagerie-de-meaux-saint-faron.business.site/

Leta 2014 so se v sirarni odločili proizvodnjo Brie de Melun, Croupet in Jehan de Brie za lokalni trg. Danes proizvajajo in plemenitijo Brie de Melun, ki ga tudi prodajajo v svoji trgovini in predstavlja skoraj 80% celotne proizvodnje.

Siri so proizvedeni izključno iz lokalno pridelanega mleka. Kvaliteto jamčijo številne nagrade, zlasti te iz tekmovanja "Concours General Agricole" ali pa iz sejma "Foire de Coulommiers". Danes sirarno vodi Pascal Moingeon, ki skrbi tudi za štiri dodatne sirarne v Jortu. S svojimi izkušnjami potrjuje, da "sirarski mojstri sledijo tradiciji prednikov in narave.



Sirarna



Muzej sira Brie v Meaux



VODENI OGLEDI

Nazaj na vsebino

Hmeljarna / Brewery Hops

Zgodovina:

Brewery Hops je podjetje za organizacijo vodenih ogledov pivovarn in žganjarn na Irskem. Ustanovila ga je Mia Tobin, akreditirana nacionalna turistična vodnica z 10-letnimi izkušnjami. Je lastnica podjetja, voznica avtobusa in vodnica hkrati.

Izbirati je mogoče med različno dolgimi ogledi, od eno- do šest-dnevnih, ki jih Mia izvaja s svojim 16 sedežnim avtobusom.

Izkušena Mia zelo dobro ve, kje v majhnih podeželskih območjih najti pivovarne, ki se nahajajo izven utrjenih poti. Izleti pa potekajo tudi po najbolj prepoznavnih irskih turističnih točkah kot so Rock of Cashel, Kinsale, Killarney, Dingle, Cliffs of Moher in Burren.

S strani Miie strokovno vodeni ogledi zajemajo irsko zgodovino, kulturo, glasbo, hrano in pijačo. Obiskovalci lahko na tak način spoznajo resnično Irsko, tudi s spoznavanjem rastoče industrije kraft piva in viskija. Oglede spremljajo zgodbe o irski zgodovini in dogodkih.

Tovrstni ogledi se očitno razlikujejo od ostalih obstoječih, saj so zelo poglobljeni in zajemajo tudi aktivno sodelovanje udeležencev. Namenjeni so vsakomur, ki si želi "pobegniti" proč od tradicionalnih turističnih ogledov.

Doživetje:

V Brewery Hops je na voljo več različnih ogledov, in sicer: kratki izleti (1 dan) – Glendalough Gourmet Day Tour, večdnevni izleti (5-6 dni) – 5 dnevni Wild Atlantic Day Tour, 6 dnevni Northern Delight Tour, 6 dnevni Angels Share Whiskey Tour, 6 dnevni Pint and a Half Tour.

Gurmanski dnevni izlet Glendlaugh

Ogled zajema obisk dveh najboljši irski pivovarni – Wicklow Brewery in Wicklow Wolf, ki proizvajata vrhunska kraft piva. Uživanje v degustacijah različnih piv s kosilom 5 hodov v bistroju Mickeya Finna. Popoln izlet za 10 do 16 oseb.

Ključne



Irsko



Skozi vse leto



Ogledi potekajo po celotni Irski, prevoz je

Telefon +353 86 838 2996

E-pošta:
mia@breweryhops.ie

Spletna stran:
<https://breweryhops.com/>

VODENI OGLEDI

Hmeljarna / Brewery Hops

Doživetje:

Izlet "Spoznavajte ustvarjalce"

Pobeg iz Dublina na enodnevni izlet v Wicklow na vodeni ogled s hrano in pijačo. Pot vodi do podeželskega posestva, vinske kleti, pivovarne in destilarne. Spoznavajte ustvarjalce, ki pripravljajo lokalno hrano in pridelujejo lokalno vino, pivo in viski. Idealen izlet za 10-16 oseb.

5 dnevni izlet "Divja atlanska pot"

Najpomembnejši izlet, ki vas popelje na potovanje življenja. Prične in konča v Dublinu, vmes pa vas pot vodi po jugozahodni Irski.

Zgodovinski poudarki vključujejo veličastno Rock of Cashel, grad Kilkenny in čudovite slamnate kočice Adare. Dramatično slikovite pokrajine Killarneya, polotoka Dingle in pečin Moher vedno navdušijo. Na tem izletu obiščete najboljše kraft pivovarje, ki vas bodo ob odličnih degustacijah piva pritegnili s svojimi zgodbami. Pogosto je možnookusiti nova piva, ki še niso prišla na prodajne police. Med obiskom pivovarn in ogledom varjenja obiskovalci izkusijo enkratno doživetje. Ta 5 dnevni izlet predstavlja popolno mešanico raznolike pokrajine, kulturnih znamenitosti, dramatičnih obal, prenočitev v udobnih namestitvah in seveda najboljšega irskega kraft piva ob odlični hrani. Pridite in doživite divjo irsko atlantsko pot.

6 dnevni izlet "Severni užitek"

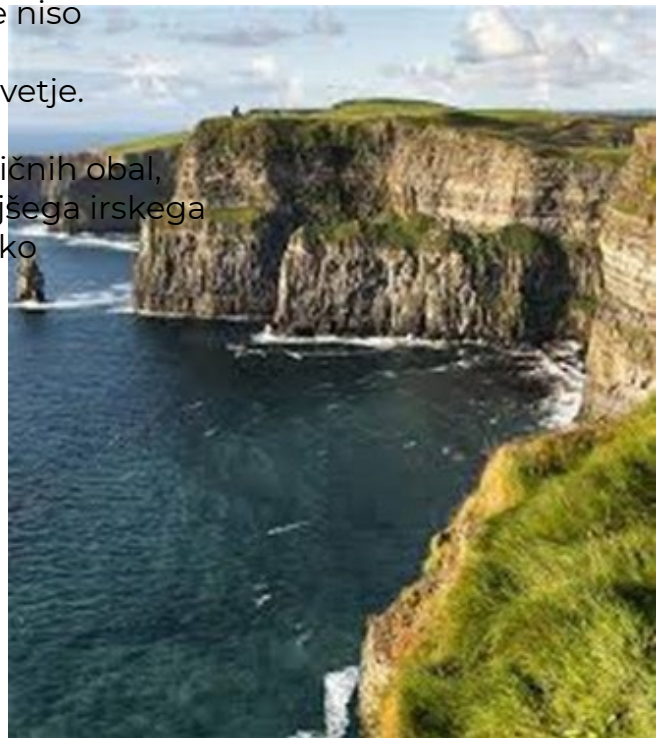
Dolgo let se je Irska spopadala s težavami in le redki so bili dovolj pogumni, da so jo obiskali. Od mirovne pogodbe leta 1998 sta se Belfast in Causeway Coast preoblikovala. Lonely Planet ju je leta 2018 že uvrstil med 10 top destinacij na svetu.

Med bivanjem na Irskem želimo z ogledi odstopiti težavno politično zapuščino Belfasta in Derry-a.

Uživajte na edinstveni lokaciji UNESCO – velikanskem nasipu, ki se nahaja na osupljivih kredastih belih pečinah, sedaj znanih tudi po snemanju prizorov iz filma Igre prestolov.



Destilacija viskija



Klifi Moher-ja, Co. Clare

VODENI OGLEDI

Brewery Hops

Doživetje

Doživite izjemno izkušnjo obiska najboljših severnoirskih kraft pivovarn, ogleda in degustacije v Bushmills – najstarejši licencirani destilarni na svetu.

Ta voden izlet se prične in zaključi v Dublinu, obiskati pa je možno tudi Co.Donegal, Sligo in Mayo v severnem delu divje atlantske poti – 1600 milj dolge poti, ki vodi po osupljivi atlantski obali Irske. Severozahod je dom naših najbolj oddaljenih nacionalnih parkov, razgibane pokrajine in osupljivih razgledov.

6 Dnevni izlet “Angeli delijo viski”

Ta izlet je osredotočen na irski viski – poskusite stare in nove viskije iz nekaterih najboljših irskih destilarn viskija. Obiščite starodavno jugovzhodno regijo Irske – obiščite Kilkenny in Waterford preden se pridružite Divji atlantski poti v Corku, ki vas bo potem vodila do Kerrya, Claire in Galwaya. Pot vas bo pripeljala do vodilnih irskih kraft žganjarn kot sta destilarni Middelton in Tulamore DEW ter novi destilarni v Waterfordu in Clonakiltiju.



Pivo in razgled

Med izletom boste lahko uživali v osupljivem pogledu na obalno pokrajino vzdolž Bakrene obalne in na Divji atlantski poti. Izpostaviti je potrebno bivanje v gradu Waterford, ki se nahaja na otoku. Vse namestitve so v hotelih z 4 zvezdicami in se nahajajo v nekaterih najbolj slikovitih irskih mestih. Ta 6 dnevni izlet ponuja okus irske kulture viskija, znane tudi kot “uisce beatha” ali voda življenja. Na poti boste videli veliko pokrajin in zgodovinskih znamenitosti.

6 Dnevni izlet “Pivo in pol”

Pivo in pol se tradicionalno navezuje na “pint” Guinnessa in eno mero irskega viskija. Popolna kombinacija med branjem časopisa ali pogovorom o vremenu, kot je to običajno v vsakem irskem podeželskem pubu. Ta 6 dnevni izlet nadgrajuje 5 dnevni izlet Divja atlantska pot in vključuje Kilkenny. Poteka skozi 5 kraft pivovarn in destilarn viskija, kot je svetovno znana destilarna Midelton oziroma bolje poznana kot Jameson. Vključen je tudi obisk manjših destilarn Ballykeefe Distillery, Clonakilty in Dingle Distillery. Uživajte v zgodbah o teh tradicionalnih irskih industrij, ki ponovno obujajo svojo nekdanjo slavo. Irski viski je veljal za najboljšega na svetu do prohibicije v ZDA, ki je skoraj povzročila propad te industrije. Sedaj Irska ponovno pridobiva ime vrhunske dobaviteljice dobrega viskija in povpraševanje po njem narašča po vsem svetu. Okusite ga sami, pri izviru!

VODENI OGLEDI

Brewery Hops

Doživetje

Uživajte v osupljivi pokrajini na tem potovanju od podeželja do obalnih razgledov. Doživite živahno pivniško vzdušje in tradicionalno glasbo v majhnih irskih mestih in vaseh. Zaradi tega je to potovanje, skupaj z znamenitostmi in lokalnimi doživetji popolnoma uravnoteženo kot "pivo in pol"

Brewery Hops ponuja neverjetno priložnost, da ustvarite čisto svoj izlet. Izberete lahko število dni, ljudi ter vrsto obiskanih lokacij – odvisno ali ste bolj navdušeni nad obrtnimi pivi, viskijem, hrano ali samo lokacijo. Tukaj je torej pred vami "pustolovščina po meri".

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

[Ballykeefe Distillery](http://www.ballykeefedistillery.ie) www.ballykeefedistillery.ie

The Grand Estate at Kilruddery House
www.killruddery.com

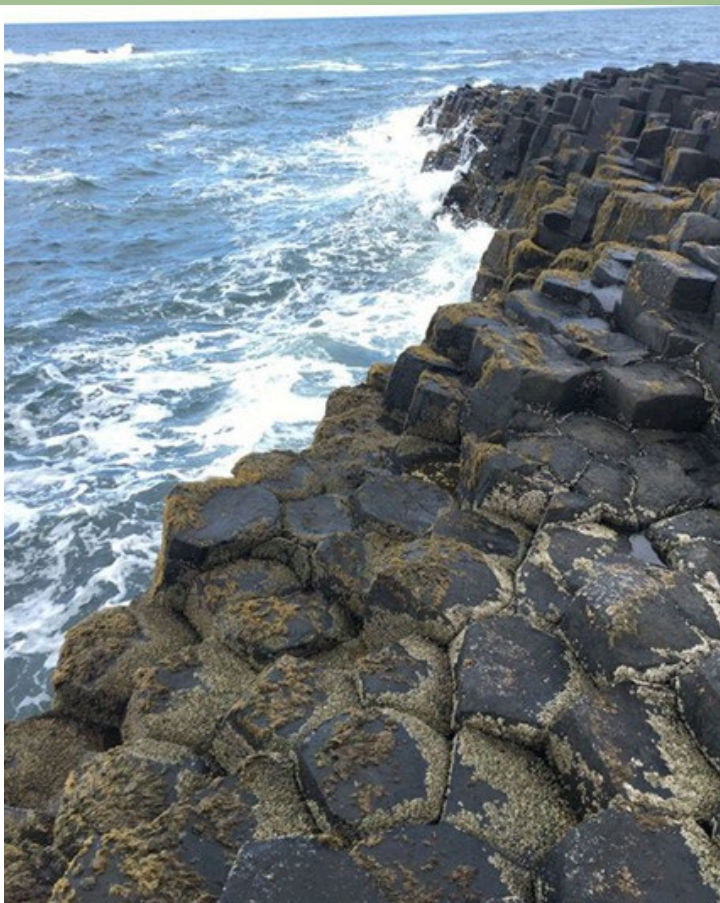
Clonakilty Distillery www.clonakiltydistillery.ie

Wicklow Wolf Brewery www.wicklowwolf.com

Dingle Distillery www.dingledistillery.ie

Eight Degrees Brewing www.eightdegrees.ie

Wicklow Brewery www.wicklowbrewery.ie



VODENI OGLEDI

Brewery Hops

Doživetje

Pot velikanov, Severna Irska

[Nazaj na vsebino](#)

Vinska klet Nicosia

Zgodovina

Davnega leta 1898 se je Francesco Nicosia, praded trenutnega lastnika, odločil odpreti svojo prvo vinoteko v Trecastagniju, na vzhodnem pobočju Etne. To je bila zlata doba vin Etna, ki so bila – že takrat – po vsej Evropi znana in cenjena zaradi vsebnosti mineralov in »vulkanskega« karakterja .

Proti koncu dvajsetega stoletja pa se je družina, zahvaljujoč vztrajnosti, pogumu in inovativnemu duhu Carmela Nicosia, sedanjega lastnika, soočila s podjetniško prelomnico,. Z velikimi naložbami v širitev in prestrukturiranje vinogradov ter izgradnjo sodobne kleti je družinsko podjetje pomagal preoblikovati v enega vodilnih buditeljev renesanse sicilijanskega vina v Italiji in po svetu.

Nicosia je dinamično, sodobno in učinkovito podjetje, usmerjeno v prihodnost, ki pa ne pozablja na tradicijo. Vodi ga Carmelo Nicosia, pomagata mu njegova sinova Francesco in Graziano ter tesno povezana ekipa mladih ljudi. Ena izmed njih je tudi enologinja Maria Carella, ki v celoti predstavlja duh podjetja.

Promoviranje najboljših vinorodnih območij na Siciliji ob popolnem spoštovanju okolja. Osredotočenost na najboljše domače sorte in mednarodne kultivarje, ki se lahko najboljše prilagodijo Siciliji. Promoviranje najboljših surovin z izbiro najboljšega grozdja in velika skrb za kletarstvo. Vse to nakazuje na dolgo in vznemirljivo pot do kakovostne pridelave vina, ki predstavlja tisto najboljše v sicilijanski enologiji

Ključne informacije

◀ ▶
 Italija

 Ponedeljek - Sobota:
8.30 – 13.00 / 15.30 – 19.30

Nedelja: 8.30 – 13.30

Dostopnost:

 Catania: 16 Km

Palermo: 223 Km

Messina: 96 Km

Taormina: 52 Km

Siracusa: 82 Km

Noto: 107 Km

Ragusa: 126 Km

Agrigento: 178 Km

Spletna stran:

www.cantinenicosia.it/en/



Vinska klet Nicosia

Zgodovina:

Vinska klet Trecastagni je kraj, kjer si tradicija podaja roko z najsodobnejšo tehnologijo. Pokriva skoraj 27.000 kvadratnih čevljev prostora, na skupni površini več kot 20.000 kvadratnih čevljev, med prostornim vinarskim območjem in laboratorijem za testiranje, velikimi rezervoarji in sodi iz nerjavečega jekla, najsodobnejšo polnilno linijo in območjem za staranje steklenic ter sugestivna podzemna klet s sodi, v kleti bije srce podjetja..

Tukaj, v gostoljubni vinoteki, lahko obiskovalci sami poskusijo končni rezultat truda podjetja. V tem pravem »zatočišču«, daleč od norega tempa vsakdanjega življenja, pred veličastnim pogledom na vulkan, se lahko gostje Cantine Nicosia udeležijo degustacij in dogodkov, kjer je vino vedno glavna zvezda..



Vinarstvo Nicosia

Cantine Nicosia se je pridružil načelom trajnostnega vinogradništva, da bi združil varstvo okolja in varnost hrane. Z uporabo največ z naprednimi tehnikami natančnega vinogradništva je kleti uspelo zmanjšati uporabo agrokemikalij in gnojil na minimum, da bi odpravili prisotnost naravnih ali umetnih onesnaževalcev v vinu.

Klet že dolgo sprejema izziv visoke kakovosti s ciljem zadovoljiti zahteve potrošnikov, ki vse bolj skrbijo za zdravo prehrano in sledljivost vsakega koraka proizvodnega procesa. Zato si je Nikozija prislužila uradne in mednarodno priznane certifikate, ki zahtevajo upoštevanje vrste parametrov in smernic v dejavnostih podjetja, organizaciji dela, proizvodnih procesih, odnosih s kupci, dobavitelji in potrošniki ter okoljski varnosti in varnosti hrane..

Diživetje:

Voden ogled z degustacijo vina in oljčnega olja

VinarstvoNicosia ponuja vodene ogled z nepozabnim doživetjem vina in hrane

POŽIRKI VULKANA

Degustacija vin Volcano Čas: 60 minut

Vina: 3 vrste

Voden ogled kleti in podzemne kleti s hrastovimi sodi

Vodena degustacija 3 vrste vin Etna

Vinska klet Nicosia

The Experience

Ogled kleti in njene osupljive podzemne kleti s sodi ter vodena degustacija 3 vin Etna, ki so enako pristni izrazi, čeprav se med seboj razlikujejo, dragocenih značilnosti avtohtonih trt, ki temeljijo na Etna DOC in izjemne posebnosti našega vulkanskega »terroirja«.

Tako kot lava prsti in nadmorska višina, ki dajeta mineralnost, svežino in eleganco vinom Cantine Nicosia. Tri etikete za odkrivanje različnih nians, ki jih lahko prevzame vrhunsko vino na edinstvenem območju, kot je Etna.

Ozemlje, ki je z združevanjem tradicije in eksperimentiranja uspešno interpretiralo tisočletno željo Sicilije po vinu.



Zemljevid z lokacijo

ETNA DA BERE E DA GUSTARE

Etna – piti in okusiti Čas: 90 minut

Vina: 4

Voden ogled kleti in obisk podzemne kleti hrastovih sodov;

Vodena degustacija 4 vin Etna z narezki, siri in drugimi značilnimi lokalnimi izdelki:

Tura za odkrivanje kleti in njene sugestivne podzemne kleti s sodi ter nadaljevanje bogate in fascinantne poti degustacije 4 vin Etna, enako pristnih izrazov, čeprav drugačnih med seboj, dragocenih značilnosti avtohtone vinske trte Etne. DOC, različnih vrst, ki se z njimi proizvajajo in izjemne posebnosti našega vulkanskega "terroirja". Tako kot lava prsti in nadmorska višina, ki dajeta mineralnost, svežino in eleganco vinom Cantine Nicosia. Štiri etikete za odkrivanje različnih nians, ki jih lahko prevzame vrhunsko vino na edinstvenem območju, kot je Etna. V kombinaciji s široko izbiro suhomesnatih izdelkov, zgodovinskih sicilijanskih sirov in drugih vrhunskih tipičnih izdelkov..

Vinska klet Nicosia

The Etna Experience

SPREHOD PO VINOGRADIH MONTE GORNE – VODEN OGLED VINE IN VINOGRAD MONTE GORNE Z DEGUSTACIJO VRHUNSKIH VIN IZ ETNE

Čas: 120 minut

Vina: 5

Voden ogled vinograda in starodavnega mlinskega kamna Monte Gorna Voden ogled kleti in obisk podzemne kleti hrastovega soda Vodena degustacija 5 vrhunskih vin Etne

Voden ogled vinograda Monte Gorna in njegovega starodavnega Palmenta. Degustacija vin - 5 vin.

Izbor sicilijanskega salumija in sirov ter štirje majhni vzorci sicilijanskih receptov.

Sugestiven sprehod med trtami, suhozidi in naravo okrožja Monte Gorna, ugaslim vulkanskim stožcem na pobočju Etne, na katerem stojijo najlepši izmed vinogradov Cantine Nicosia, iz katerih bo mogoče občudovati lepota ozemlja samski. Po ogledu vinograda in njegovega starodavnega mlinskega kamna iz lave bomo ogled nadaljevali v kleti in se nato vrnili na pohajkovanje med vrstami Monte Gorne, a tokrat udobno nameščeni s kozarcem v roki.



Vinska klet, Cantina Nicosia

Okusili bomo 5 najboljših etikete selekcije Tenute Nicosia pod strokovnim vodstvom našega Sommeliera na pravo eno-senzorično in eno-gastronomsko popotovanje, ki bo vključevalo tudi spajanje vin s hrano.

Za spremljavo mehurčkov, belih in rdečih Etna, okusen izbor tipičnih lokalnih izdelkov, kot so suhomesnati izdelki, zgodovinski sicilijanski siri, Slow Food presidia in drugi tipični izdelki.



Vinograd Cantina Nicosia

Vinska klet Nicosia

The Etna Winery

SICILIJA NA MIZI IN V KOZARCU – VODEN OGLED, DEGUŠACIJA VIN IN KOSILO ALI VEČERJA V VINOTEKI

Čas: 120 minut

Vina: 4

Voden ogled kleti in obisk podzemne kleti hrastovih sodov Vodena degustacija 4 vin

Kosilo ali večerja v kleti s pripravljenim menijem (predjed, prva jed, druga jed in sladica).

Voden ogled za odkrivanje kleti in njene sugestivne podzemne kleti s sodi, nato pa degustacija 4 reprezentativnih vin različnih sort, imen in tipov, ki jih proizvaja Cantine Nicosia, ter kosilo ali večerja v naši Osteriji, z degustacijskim menijem, sestavljenim iz 4 jedi, pripravljene iz najboljših lokalnih surovin in zasnovane tako, da izboljšajo tipične okuse starodavne sicilijske kulinarične tradicije in oznak, ki jih je v kombinaciji izbral naš sommelier.

LEKCIJA KUJARSTVA:

ULIČNA HRANA IZ SICILIJE

Ob obali, v mestnih središčih in predmestjih, je zlahka najti delikatese in prodajalne čipsa, v katerih pripravljajo hrano za s seboj: ocvrte ribe, krompirjeve krokete, mesne kroglice, zelenjavo v testu, riž in crispelle neizogibni arancini (ali arancine), pogon (žemljice polnjene z vsem dobrim) in v Palermu ocvrtki, pekoči in hrustljavi lističi iz čičerikine moke, ki zadovoljijo vsakogar, tudi najbolj zahtevne brbončice.



Winery

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev::

Le Tre Castagne Dell'etna S.R.L.
www.letrecastagnedelletna.it

Nutty Plus S.r.l. www.nuttyplus.it

Etna Miele www.etnamiele.it

Apicoltura F. LEONARDI di Filippo Leonardi
www.solmielato.it



VODENI OGLEDI VIRGON

Nazaj
na
vino

Zgodovina

Kmetijsko podjetje Virgon je bilo ustanovljeno, da bi zaokrožilo dolgo tradicijo vinarstva in prispevalo k izboljšanju ter obnovi proizvodnje vina v Salini – glede na gospodarski, socialni, zgodovinski in kulturni pomen, ki ga je ta sektor na otolu vedno imel. Skrbno in strastno družinsko vodstvo stremi k preusmeritvi k visokokakovostnim izdelkom s pristnim in naravnim okusom.

Vinogradi se nahajajo na čudovitem in rodovitnem gričevnatem območju Malfe, Vinska klet se je skozi leta uspešno prilagajala najsodobnejšim tehnologijam, pri čemer pa je ohranika močno osebnost vin.

Podjetje proizvaja vina z značilno geografsko označbo: Salina Rosso, Salina Rosato in Salina Bianco ter Spumante di Malvasia, Znano je po proizvodnji Passito D.O.C Malvasia delle Lipari in dopolnjuje ponudbo z Grappa di Malvasia delle Lipari. Poleg vin podjetje proizvaja tudi kraft piva. Podjetje Virgona je na Eolskih otokih resnično edinstveno saj ponuja tudi predelavo in trženje različnih kmetijskih proizvodov: kapre in cucunci, konzervirani pesto, džemi, džemi za sire naravnih okusov Slow Food Presidia. A razlog, zakaj je vredno obiskati Virgono in Sicilijo je degustacija malvazije.

Gre za vino, pridelano iz 95 % grozdja malvazije in preostalih 5 % iz črnega korinta, pridelanega na lepih in sončnih gričih Malfe otoka Salina..



Panarea pogled iz Saline

Ključne informacije



Italija



Obiski po dogovoru z
Danile Virgona.



Dostopno z letališča
Fontanarossa Airport
(Catania). Z
avtobusom vožnja
do Milazza in nato s
hidrogliserji Liberty
na Salino.

Telefon

+39 090 984 44 30
+39 338 745 59 12

E-pošta

info@malvasiadellelipari.it

FB:

malvasiadellelipari

Stran

Vino je jantarno-oranžne barve z bakrenimi odsevi, aroma je široka, intenzivna, obdajajoča, a odlične kakovosti, z notami marelice, janeža in medu. Okus se odraža kot sladek, kompleksen, a uravnotežen, poln in zapeljiv. Je meditacijsko vino, ki ga lahko uživamo skupaj z modrimi siri, značilnimi sicilijanskimi slaščicami, suhim pecivom in je protagonist številnih okusnih gastronomskih receptov eolske tradicije.

Izraža različne posebnosti ozemlja in ekosistema, ki mu pripada, ter jih združuje v eno samo bistvo. Proizvodnja je oštevilčena in označena.

Doživetje:

Kmetijsko podjetje Virgona spodbuja pobude vinske kulture in ljubiteljem ponuja možnost, da na prijeten način razvijajo znanje o "dobrem vinu" kot pristnem izrazu narave otoka.

V kleti, ki je odprta vse leto, je obiskovalcem omogočeno spremljanje pridelave vina v vseh fazah. Z vodenim ogledom vinogradov in nasadov kaper se obiskovalci seznanijo z načini pridelave, sistemi sušenja in vinifikacije, trgatvijo in soljenjem kaper vse do stekleničenja..



Pollara, najbolj znan kraj na otoku Salina

Vinsko klet Virgona poleg kakovostnega vina zaznamuje tudi vljudnost in strokovnost ter zmožnost sprejeti manjše in večje skupine ljubiteljev vina, ponuditi degustacijo, pri čemer združuje vinarsko tradicijo z gastronomijo in tradicija tipičnih izdelkov.

Degustacije potekajo z namenom predstaviti in nuditi degustacijo lastnih izdelkov, vsakemu vinu ob koncu degustacije priložijo jed z različnimi pesti v marmeladah. Malvasia delle Lipari Passita se pogosto postreže s piškoti ali peno iz rikote s kandiranimi kaprami.

Podjetje ponuja 3 degustacijske menije;

Menu 1

Čas: 60 minut

Vina: 4

Okus bo:

1 od 1 penine, ki jo spremlja izbor pesta

2 Suha malvazija s konzerviranimi izdelki

3 Rdeči slaniki spremljajo siri z marmeladami lastne proizvodnje

4 malvazije passite s piškoti ali peno iz rikote s kandiranimi kaprami

meni 2

Čas: 45 minut

Degustacija: 2 pivi + malvazija passito

1 pivo z okusom malvazije, ki ga spremlja izbor pesta

2 Pivo z okusom kaper, ki ga spremljajo konzervirani proizvodi

3 malvazije passite s piškoti ali peno iz rikote s kandiranimi kaprami

Menu 3

Čas: 120 minut Degustacija: 8 vin

Penina Extra drive, spremlja Crostini s pestom lastne proizvodnje, penina Alba s, friselle s paradižniki in kaprami, Bela slana - različni proizvodi konzervirani v olju, Rosé Salina - različni proizvodi konzervirani v olju Don Carmelo (različni konzervirani produkti v olju) Rdeča slana - Kombinirani siri z različnimi marmeladami lastne proizvodnje Enrico (100% suha barrique malvazija). Siri v kombinaciji z različnimi marmeladami lastne proizvodnje Malvasia delle Lipari passito, cannolo razložen s kandiranimi kaprami ali suhi piškoti.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev /
pridelovalcev:

Eolie Shop www.eolieshop.it

www.fondazione Slow Food.com

www.italianfoodexperience.it



Vegetacija področja, z evkaliptusom, rdečim evkaliptusom, akacijami, jelšami, bresti, pinijami, črniki, kostanji in praprotni

VODENI OGLEDI

ALDONZA

Nazaj
na

Zgodovina:

Aldonza, ki se nahaja v občini Munera (severozahodno od province Albacete), v eni najbolj znanih pokrajin Don Kihotovega potovanja, je precej edinstven kraj, ki združuje nekatere najbolj znane in izvrstne znamenitosti tega območja. To družinsko podjetje je bilo ustanovljeno pred 4 generacijami in je večinoma pridelovalo vino za lastno porabo ter za veselje prijateljev ter družine. Pridelava poteka po tradicionalnih postopkih in znanju, ki se je prenašalo iz generacije v generacijo. Ko pa se je dober glas razširil in se je število naročil povečalo, je prišel čas za velik korak.



Map of area

Ključne informacije

Španija

Odprto vse leto

Dostopno z
avtomobilom.
Parkirišče
zagotovljeno

E-pošta:

info@aldonzagourmet.com

Telefon: (+34) 967 21 77 11

/(+34) 660 634 959

Splet:

www.aldonzagourmet.com

Leta 2011 so bili zgrajeni novi proizvodni obrati in za Aldonzo se je začela nova zarja. Tradicionalno znanje danes vključuje sofisticirano, okolju prijazno tehnologijo in je podjetju omogočilo, da ne ponuja samo visokokakovostnega vina in ekstra deviškega oljčnega olja, ampak da lahko tudi popestri svojo ponudbo izdelkov z žafranom, belim penečim vinom (cava) in sirom Manchego. ki tako postaja edinstven kraj, kjer lahko obiskovalci uživajo v popolni gurmanski izkušnji.

Druga posebnost so brezplačni vodeni ogledi v kombinaciji z degustacijo vin in ekstra deviškega oljčnega olja. Oglede je možno rezervirati tudi za ves teden. Ogledi vas popeljejo skozi prostore kleti, oljčnega mlina in proizvodnje žafrana ter se zaključi v čudoviti podzemni "jami", kjer poteka degustacija.

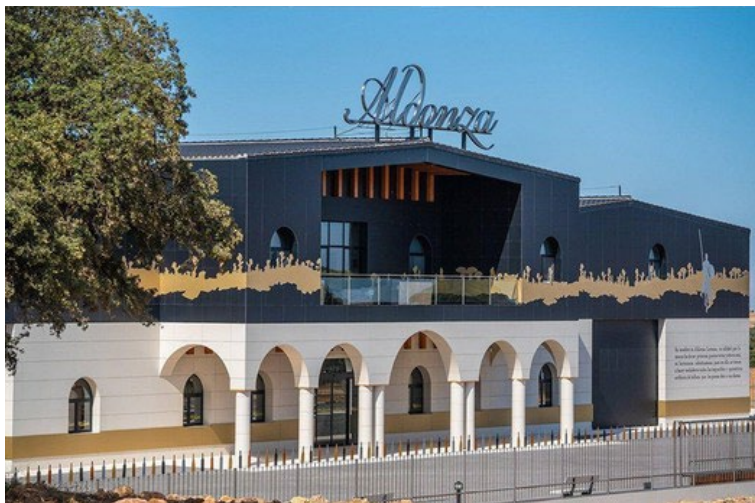
VODENI OGLEDI

ALDONZA

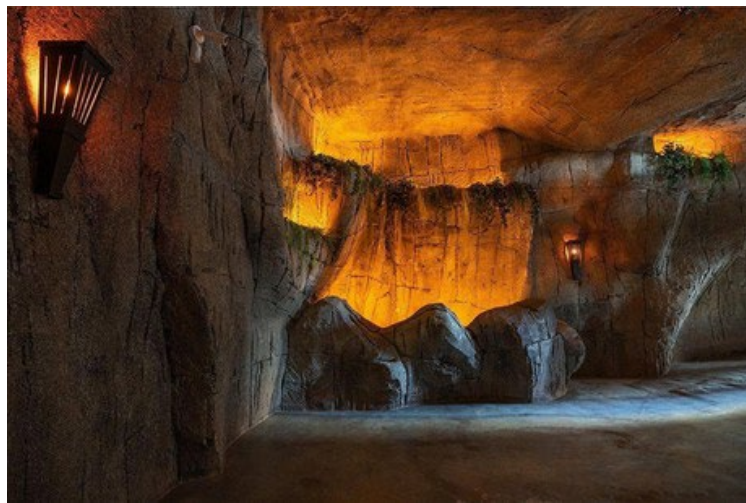
Zgodovina:

Poleg tega podjetje na svoji spletni strani vabi obiskovalce h globlji izkušnji z obiskom zgodovinskega, naravnega ali arheološkega okolja, poglobljeni razlagi zgodovinskega pomena in povezanosti območja (in na koncu Aldonza) z Don Kihotovimi dogodivščinami, kar ustvarja celostno zaokroženost glavnih znamenitosti občine.

Nazaj
na



Aldonza vinarna



Soba sodov s slapom

Doživetje:

Voden ogled in degustacija vina ter oljčnega olja

To doživetje vključuje ogled največjega dela objektov Aldonza, vključno z vinogradom, mlinom za oljke in območjem pridelave žafrana. Karizmatični in usposobljeni člani osebja obiskovalcem v lahko razumljivem jeziku razložijo posebnosti oljk in vinske trte (učinek edinstvenosti podnebnih razmer), delovanje strojev, uporabi okolju prijaznih in krožnemu gospodarstvu predanih procesov in načine pridobivanja končnih izdelkov.

Ogled se zaključi v sodu, kjer poteka degustacija. Sod se nahaja pod zemljo v stari vinski kleti, kjer se toplo in čudovito okolje ter zvok slapa zlijejo z aromo lesa in vina. Obiskovalci lahko degustirajo tri vrste vin in dobijo vpogled v ocenjevanje okusa različnih vin in razlikovanje lastnosti, kot so kakovost, delež alkohola, ipd.,

Cilj degustacije oljčnega olja je ponuditi okus kakovostnih proizvodov in opozoriti na način razlikovanja kakovosti ekstra deviškega oljčnega olja, pri čemer je ključnega pomena okus in ne barva. Vsled tega se degustacija izvaja v neprozornih modrih kozarcih.

V času COVID ukrepov je bila degustacija sirov zaustavljena.



Pogled na vinograd

VODENI OGLEDI

Nazaj
na

Bodega de las Estrellas

Zgodovina:

Družina vinarjev Star Winery sega štiri generacije nazaj, ko so v regiji Castille v XIX stoletju, zaradi širjenja kuge filokseze po Evropi, začeli gojiti vinsko trto. Prizadevanja prve generacije so bila nagrajena s srebrno medaljo za belo in rdeče vino leta 1928, prav tako za letino, na Barcelonskem državnem tekmovanju vin leta 1929.

Tretja družinska generacija, pod vodstvom enega glavnih pionirjev biološkega kmetijstva v Španiji, je z izobraževanji in svetovanji leta 1984 uspela pridelati prvo ekološko vino v Castilla la Mancha, kar je pomemben mejnik za razvoj kleti. Izoblikovalo se je neodvisno gibanje »neodvisnih vinogradnikov«, izraz, prevzet iz francoščine, ki se nanaša na ljudi, ki pridelujejo vino iz trt, ki jih vzgojijo sami.

Trenutno se četrta generacija sooča z izzivi denaturaliziranih praks množične proizvodnje. Posledično se odloča ali se podati na lepo in zahtevno pot neodvisnega, ekološkega vinarstva, temelječega na biološki trti in naravni pridelavi.

Ključne informacije

Španija

10:00-14:00

Od ponedeljka do
petka

Lokacija je
dosegljiva po
avtocesti ali
regionalnih cestnih
povezavah ter z
vlakom in avtobusi.



Zemljevid območja

Ustreznost in priljubljenost v okolici

Vinarija Stars se aktivno vključuje v lokalne dogodke in praznovanja ter prinaša okus svojih najboljših vin v kulturno življenje, med katerimi so:

Telefon: 926 313248 ali
650 552 976

Splet:
[labodegadelasestrellas.co
m/en](http://labodegadelasestrellas.com/en)

VODENI OGLEDI

Bodega de las Estrellas

Nazaj
na

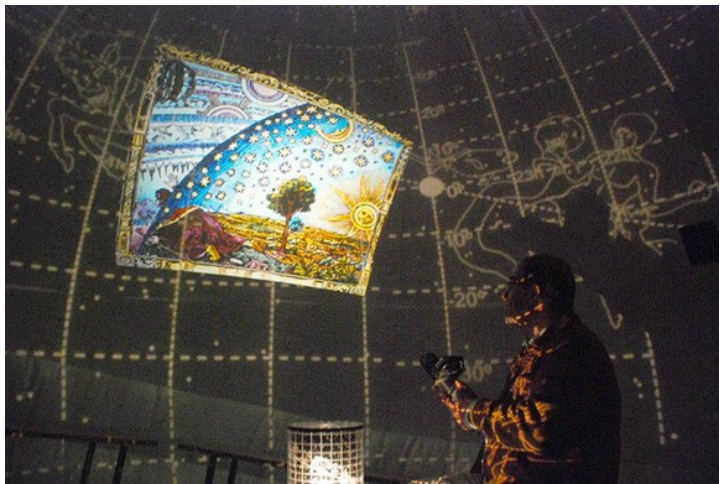
Zgodovina:

- "Praznik mladih vin" običajno poteka po karnevalu, kjer se predstavijo na novo in/ali nedavno pridelana vina različnih barv in tekstur. Poteka čez vikend, kjer so obiskovalci povabljeni na voden ogled kleti in degustacijo vin.
- "Nota vinske trte" običajno poteka 23. junija, na poletni solsticij. Čez dan je organiziran sprehod po vinogradu, zvečer pa imajo udeleženci v sodelovanju z mestno hišo Valdepeñas in drugimi lokalnimi kleti možnost, da ob kozarcu vina uživajo v predstavah, kot so koncerti ali gledališke igre.
- Praznovanje trgatve je lokalni praznik, ki poteka 7. septembra, ko klet odpre svoja vrata obiskovalcem, da poskusijo grozdni sok, ki ga bodo predelali v vino.
- "Naredite svoje vino!" organiziramo oktobra v času druge trgatve. Klet odpira vrata tradicionalnim dejavnostim, kot so trgatev, nožno stiskanje grozdja in degustacija vin z razlago ciklov vinograda..

Doživetje:

Voden ogled in degustacija vin Poleg ljudskih in tradicionalnih praznovanj je gostom na voljo tudi degustacija vin in voden ogled objektov, ki jih organizira klet. Predani člani osebja obiskovalce popeljejo na ogled in jim razložijo posebnosti, kot je npr:

- zgodovinsko ozadje in lokalne posebnosti proizvodnje
- biološko poljedelstvo in vplivi lune ter zvezd na pridelavo vina
- kako luna in zvezda so-oblikujeta okus in kakovost grozdja ter vina



Svetlobne projekcije v Bodega de las Estrellas

Obiskovalcem ponudijo tudi pokušino 3 vin na 2 osebi (skupaj 6) s 3 lokalnimi prigrizki. Po zaključku pa obiskovalce obdarijo z didaktičnim dodatkom obiska - »Vodnik po degustacijah štirih elementov« in »Lunin koledar«.

Premium voden obisk in tečaj usposabljanja "Star Tasting".

Obisk vodi Dionisio Nova, trenutni lastnik, ki pojasnjuje, kako je vino povezano s cikli in ritmi lune ter zvezd. Posebna pozornost je namenjena tudi razlagi ekološkega vidika nege trte, proizvodnih procesov in kakovosti vina..

Bodega de las Estrellas

Doživetje:

Tečaj usposabljanja uporablja lastnosti štirih elementov, zraka, vode, ognja in zemlje, za potrebe razlage različnih kakovosti, lastnosti, barv, okusov in tekstur, ki jih dosežemo pri pridelavi.

Nazadnje se obiskovalci naučijo uporabljati kolo "Na luninem kompasu" pri degustaciji vin.



Vinska klet Bodega de las Estrellas

Na voljo je izbor 5 vin in nekaj lokalnih prigrizkov.

Tečaj usposabljanja "Na luninem kompasu";

Obiskovalci, ki želijo poglobiti svoje znanje o vinih, so vabljeni k udeležbi na tečaju degustacije in usposabljanju »Na luninem kompasu«- Tukaj imajo priložnost izvedeti več o kakovosti vina (barva, okus, tekstura itd.), elementih (blagovna znamka, poreklo, pridelava itd.), kako razlikovati med kakovostjo vina in kako uporabiti bolj tehničen, a za uporabo enostaven besednjak za njihov opis.

Degustirati je možno vsaj 5 vrst vin s prigrizki iz sestavin lokalnega izvora.



Vinska klet Bodega de las Estrellas



VODENI OGLEDI

Finca Fuentillezjos

Zgodovina:

Kmetija se je začela kot prostočasna dejavnost zdravniške družine, ki je rada preživljala čas na podeželju med pašniki in živino ter uživala v izdelavi ekološkega sira za lastne potrebe.

Ljubezen do zemlje in pridelave sta zakonca prenesla na svoje otroke, ki so se, namesto da bi nadaljevali družinsko tradicijo in postali zdravniki, odločili za selitev na podeželje in kmetovanje.

Potrebovali so leta, da so lahko leta 2003 zagnali gospodarsko dejavnost in začeli proizvajati ekološki sir. Leto 2019 je zanje pomenilo še en pomemben mejnik, saj so končno lahko sklenili proizvodni krog znotraj kmetije, od reje goveda do proizvodnje mleka in posledično izdelave sira.

Ne samo, da ta dosežek služi kot pečat kakovosti, ampak tudi omogoča tistim, ki so odgovorni za kmetijo, da živijo svoje vrednote v smislu ekološkega kmetovanja in spoštljivega ravnanja z živalmi.

Ključne informacije



Španija



Pozimi odprto:
Od ponedeljka do
nedelje 17:00
Poleti odprto: od
ponedeljka do nedelje

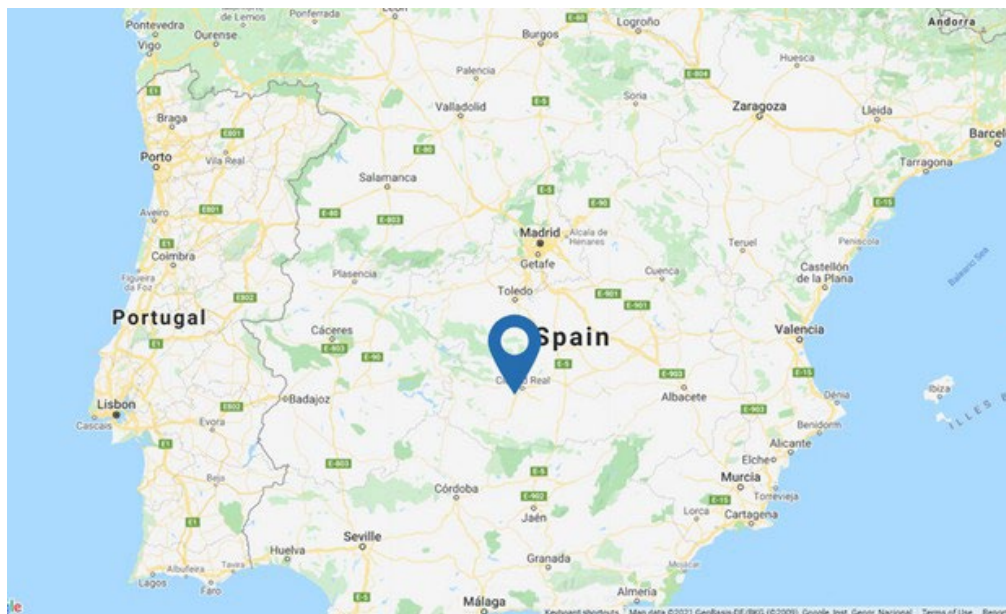
E-pošta:

quetal@fincafuentillezjos.com

Telefon: (+34) 647 505 434

Splet:

www.finafuentillezjos.com/en/experiences/



Zemljevid območja

Finca Fuentillezjos

Doživetje:

Doživetje vključuje voden obisk posesti pod vodstvom osebja podjetja s podrobno predstavitvijo vseh faz izdelave sira, skupaj z vsakodnevnimi nalogami, ki jih osebje opravlja, in načinom življenja ovc na kmetiji. Po ogledu imajo obiskovalci priložnost degustirati paleto sirov, ki jih izdeluje podjetje, skupaj z razlago posebnosti izdelave in okusa.



Kažipot ob vhodu na Finca Fuentillezjos



Pogled na Finca Fuentillezjos



Sir pridelan na Finca Fuentillezjos



VODENI OGLED

Oleofer

Zgodovina:

Družina Hernandez Hidaglo je strast do oljčnega olja podedovala od svojih prednikov, ki so po španski državljanski vojni začeli kupovati ostanke oljk in menjavati pridelane oljke z drugimi živili, kot so moka, vino itd.

V 50. letih prejšnjega stoletja je Manuel Fernandez Duran, skupaj z drugimi partnerji iz La Puerta de Segura (provinca Jaen), po družinski tradiciji financiral zadrugo »Agrolea«, ki je tako lahko v 60. letih postala pionir maloprodaje v Albaceteju (odprtje 60 trgovin). V 80. letih prejšnjega stoletja kupi del oljčne tovarne »La Moderna«, jo preoblikuje in podvoji njene proizvodne zmogljivosti. Oleofer se je rodil leta 1993. V desetletju 2000 je bilo izvedenih več pomembnih sprememb, kot so selitev v sedanje zmogljivosti, zaprtje proizvodnega kroga ekstra deviškega oljčnega olja (od trgatve do prodaje in izvoza), lansiranje nove ekološke gurmanske blagovne znamke in pridobitbe statusa prvega podjetja za proizvodnjo oljčnega olja v Sierra de Segura, ki se je specializiralo za oljni turizem.

Sierra de Segura je eden najbolj znanih parkov v Španiji, ki zaradi svoje edinstvene naravne okolice vsak konec tedna in praznike privablja številne turiste na pohodniške poti, kolesarske poti itd. Hkrati provinca Jaen proizvede 50 % oljčnega olja na nacionalni ravni in 20 % na svetovni ravni..

Ključne informacije



Španija



Od ponedeljka do sobote 10.00 – 13.00 skozi vse leto.



Lokacija dostopna z avtomobilom, po nacionalnem cestnem omežju. Javni transport ni na voljo..



Selection of olive oil

Z izkoriščanjem čudovite gorske verige in naravnega okolja je Oleofer prvo podjetje na tem območju, ki ponuja voden ogled obratov za proizvodnjo oljčnega olja, pokušino oljčnega olja v kombinaciji z obiskom Segura Castel ali celo vožnjo z ladjo. po jezeru El Tranco de las Beas.

E-pošta:

contacto@oleofer.com

Telefon: 953 48 71 73

Splet:

www.oleofer.com/oleoturisimo/

VODENI OGLEDI

Oleofer

Doživetje:

Vodeni izleti z degustacijami oljčnega olja so v okolici postali zelo priljubljeni, zato so jih turistična podjetja in organizatorji potovanj vključili v svoje turistične pakete.

Voden ogled vodijo tehniki in strokovnjaki pridelave oljčnega olja. Srečanje poteka v proizvodnem obratu, kjer obiskovalcem razložijo način delovanja različnih strojev v proizvodnem procesu, predstavijo različne sorte oljk, ki se uporabljajo in različne vrste pridobljenega oljčnega olja. Ogled se zaključi z degustacijo ekstra deviškega oljčnega olja. Ob predhodni najavi se ogled nadaljuje do gradu S ladjico po akumulacijskem jezeru Tranco de las Be

Vendar so drugi turistični operaterji v svoj turistični paket vključili vodene obiske in degustacije oljčnega olja. Primer je "El Tranco", center za prosti čas in aktivni turizem, ki ponuja številne turistične dejavnosti; šport; dejavnosti izobraževanja o rastlinstvu in živalstvu v naravi. Vključuje obiske Oleoferja v kategoriji »Posebne dejavnosti«, ki vsebuje naslednje pakete:



Olive oil tasting

- OleoTranco dan, ki vključuje voden ogled objektov; degustacija oljčnega olja, vožnja s čolnom in prigrizek, bogat z ekstra deviškimi sortami oljčnega olja in lokalnimi proizvodi, kjer se gastronomska izkušnja združuje z dih jemajočo pokrajino.
- Oleoturistični dan, ki vključuje voden ogled objektov, degustacijo olivnega olja in na koncu vožnjo z ladjo..

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

Oleofer: www.oleofer.com/oleoturismo/

El Tranco : www.tranco.es/actividades-especiales/



Oljčno olje HQ



Voden obisk

POTI

Peipsi Čebulna cesta

Zgodovina:

Pot majhnih vasic na obrežju Čudskega jezera, nedaleč od Tartuja, se imenuje »Čebulna cesta«. To je območje, kjer se ohranjajo in cenijo starodavne tradicije, zato so skupnosti skozi čas ostale nespremenjene. Ljudje včasih sprašujejo, zakaj je Čebulna cesta tako posebna? Čebulna cesta je v resnici veriga vijugastih vasi na obali jezera Peipis, ki slovijo po svoji bogati kulturni raznolikosti in v katerih drug ob drugem živijo Rusi in Estonci. Tukaj je stičišče treh kultur::

1. Staroverci, ki živijo na obalah Peipsija in spoštovani. Varnja, Kasepää, Kolkja – vse tri so raznolika linearna naselja (vasi), kjer je vredno obiskati muzeje, molilnice, pokopališča ter kupiti tudi ribe, čebulo in druge sveže pridelke.
2. Baltsko-nemško kulturo predstavlja veličasten dvorec Alatskivi. Stare zgradbe v osrčju graščine nenehno preurejajo. Posebno pozornost pa si zaslužijo veličasten grad Alatskivi, muzej Eduarda Tubina in rokodelske delavnice.
3. Estonci so s svojim trdim delom spodbujali vaško življenje in kulturo v regiji. Obstaja muzej Juhana Liiva in več krajev, povezanih z legendami o Kalevipoegu, junaku estonskega narodnega epa. Odkriti je vredno tudi legende župnije Kodavere in njena nenavadna narečja..

Ključne
informacije

Jezero Peipsi,
Estonija

Mreža Čebulna cesta

Telefon: +

E-pošta:
info@sibulatee.ee

Splet:

Zato so vasi Čebulne ceste idealna mesta za nakup rib, čebule in drugih svežih proizvodov. Slavna Čudska čebula ni za "slabile", navlažila vam bo oči, a je vredno žrtvovati kakšno solzo. Če iščete pravo domačo večerjo,



Pokušanje
čebule

Obisk restavracije z ribami in čebulo Kolkja. Lokalne ribje jedi Peipsi so pripravljene po "stoletnih" receptih, ki so se prenašali iz roda v rod.

Peipsi Čebulna cesta

In ob koncu obroka ne pozabite naročiti čaja iz samovarja.

Območje ponuja zanimive primere tradicionalnega kmetijskega in podeželskega načina življenja, na primer načine gojenja čebule in kumar, skupaj z dobrimi lokalnimi restavracijami in nastanitvami. Območje ponuja možnosti za "aktivne počitnice" in mesta za nakup lokalnih dobrot in rokodelskih izdelkov.

Vendar so bile te zanimivosti, te majhne posamezne entitete, do sedaj popolnoma neznane celo v svoji majhni državi, da ne omenjamo širše. Obstajala je torej resnična potreba po promociji in razvoju, s ciljem ne prepustiti tega področja pozabi.

Leta 2009 so se bolj aktivni posamezniki in podjetniki z aktivnim interesom za razvoj regije povezali v mrežo in nevladno organizacijo, nastala je »čebulna cesta« kot osrednje koordinacijsko telo regije.

Nevladna organizacija je razumela, da je v tej gospodarsko prikrajšani regiji jasna potreba po iskanju zunanjih sredstev za podporo dejavnostim za krepitev gospodarske strukture regije.

Doživetje:

Čebulna cesta ponuja možnost udeležbe na različnih rokodelskih delavnicah in tečajih, kjer se lahko obiskovalci naučijo pripraviti (skuhati) tradicionalno hrano iz lokalnih sestavin. Obstaja pa tudi možnost, da se obiskovalci odpravijo na ogled dediščine, igrajo disk golf, poskusijo s kajakom ali kanujem osvojiti jezero Peipis ali pa se s skuterjem ali peš podajo po vaseh in lokalni pokrajini.

Fotografski navdušenci se lahko udeležijo delavnic ali celo naučijo snemati filme, saj amularARTorium in Galerija Voronja ponujata zahtevne tabore in razstave..



Gurmanska čebula

Seveda je poletje najboljši čas za uživanje na Čebulni cesti, še posebej na kolesu. Pozimi pa se lahko na Peipisu zabavate kot ribič, če pa vam primanjkuje ribiškega gena, imamo ribiške vodnike, ki vas popeljejo do jezera, vam zagotovijo vsa potrebna orodja, vas vodijo in naučijo vrtanja lukenj v led ter lovljenja rib, Kasneje pa si lahko pripravite hrano iz vašega ulova ali pa vas popeljejo na karakatitsa safari.

Precej znan je Festival česna, ki poteka v Kuremaa, kjer se estonski pridelovalci česna zberejo, da primerjajo sorte in pridelek, zbran na svojih poljih, ter izmenjajo izkušnje. Vendar je veliko več.

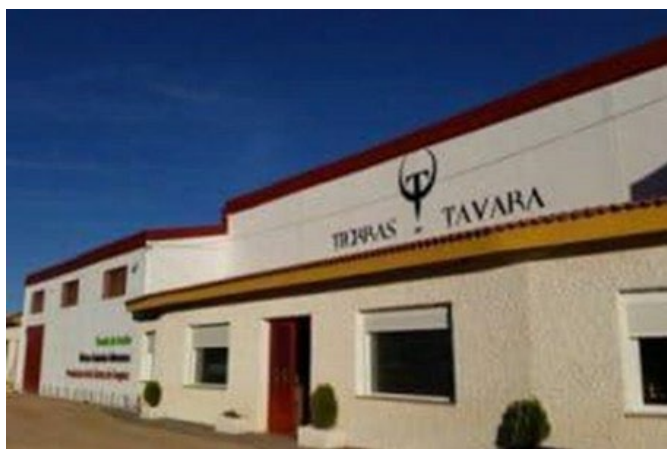
Danes lahko na Prazniku česna okusite in kupite izdelke, kot so česnov kruh, česnova slanina, česnov sir, česnov med, česnova kava, česnovo pivo, česnova vodka, česnove pecivo, česnova šunka, česnova klobasa, česnovi bonboni, česnov bombaž sladkarije in otrokom najljubši česnov sladoled. Festivalski spominek; česnova čokolada, od leta 2009 proizvaja podjetje Kõlleste Kommimeistrid.

Poleg česna lahko na tržnici kupite vse, kar je pridelano ali narejeno v Estoniji, zagotovo izdelke domače obrti, zelenjavo, kozmetiko, oblačila, spominke, les in hrano tako s česnom kot brez. Tako lahko na festivalski tržnici najdete zlato čebulo, pridelano na obali jezera Peipis, sveže prekajeno orado, tudi ročno izdelano keramiko z otoka Muhu.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

Oleofer: www.oleofer.com/oleoturismo/

El Tranco : www.tranco.es/actividades-especiales/



:

- Alatskivi castle with Tubin museum
- Liiv museum
- Varnja Prayer House
- Kostja's Onion Farm
- Alatskivi Nature Center
- Kodavere Heritage Centre
- [Kivi tavern](#)
- [Mõisa tall pub](#)
- Kadrina Manor
- [Ranna Puhkebaas](#)

POTI

Peipsi Čebulna cesta

Nazaj
na



Sušena riba in čebula



Jezero Peipsi



POTI

Šampanjska pot

Nazaj
na

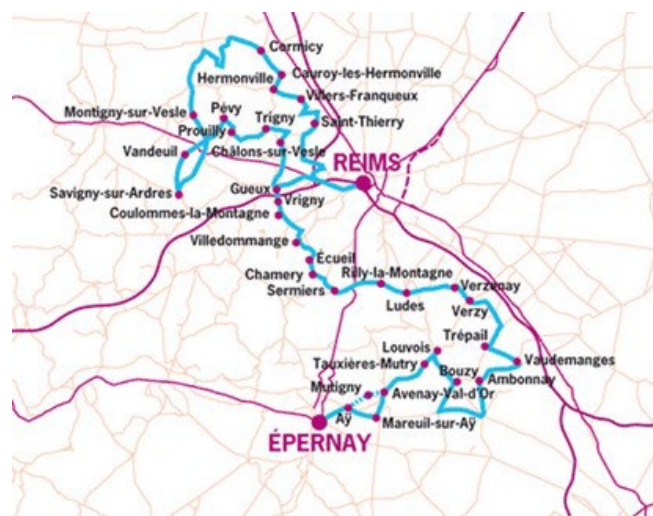
Zgodovina:

Nekatera podjetja so specializirana za izlete z degustacijo vin ter potovanja in ekskurzije po Šampanji. Številni šampanjski vinogradniki, hiše in zadruga so predani sprejemanju obiskovalcev in jim pomagajo odkriti njihova vina. Obiskovalci lahko poskusijo različna šampanjska vina in kupijo svoja najljubša neposredno iz kleti ter podoživijo te trenutke v miru doma.

Od 4. julija 2015 so "Coteaux, Maison et Caves de Champagne" del Unescove svetovne dediščine. Regija Šampanja šteje približno 320 hiš šampanjca, ki ustvarjajo 30.000 delovnih mest na tem področju. Regija privabi 7,3 milijona obiskovalcev: 3 milijone jih ostane en dan, 4,3 milijona pa jih tam ostane dalj časa.

Doživetje:

Obiskovalci lahko sledijo ogledu šampanjca v regiji Reims: Reims je kulturno mesto v Franciji, znano po katedrali v Reimsu iz 13. stoletja, ki je posvetila kronanje večine francoskih kraljev. Proti jugu se pot vijuga in izstopa na pobočjih Montagne de Reims.



Ključne informacije



Reims, Francija



Vse leto



Reims dostopen z vlakom in avtomobilom, če obiskovalcem ljubše, saj se vinogradi nahajajo na obrobju mesta. Organizirani ogledi se lahko rezervirajo v Parizu pri za o specializiranih podjetij, kot so Grapescares.com. Rezervirati pa je možno tudi neposredno neposredno pri

V tej regiji je 232 pridelovalcev, 39 šampanjskih hiš in 11 šampanjskih zadrug, ki jih lahko obiščete.

Obiskovalci lahko odkrivajo šampanjske vinograde v okolici Reimsa. Vodnik vam bo razložil Champagne terroir v vinogradu, sorte vinske trte, rastlinski ciklus vinske trte in delo v vinogradu skozi vse leto. Na splošno štejejo obiski vsaj 2 ali 3 degustacije šampanjca v gradu proizvajalca šampanjca. Ogled je lahko organiziran v veliki šampanjski hiši v Reimsu (Taittinger, Pommery, Mumm, Lanson...).

POTI

Šampanjska pot

Doživetje:

Obiskovalci bodo izvedeli o različnih šampanjcih, o tem, kako je narejen šampanjec, itd.

Ta pot vključuje kulturna odkritja te francoske regije, srečanje s proizvajalci, obisk šampanjskih hiš in degustacijo šampanjca..



Champagne tasting

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

:

Možno je obiskati številne kleti – npr.:
www.champagne.fr

www.champagne-auge-pere-et-fils.com/

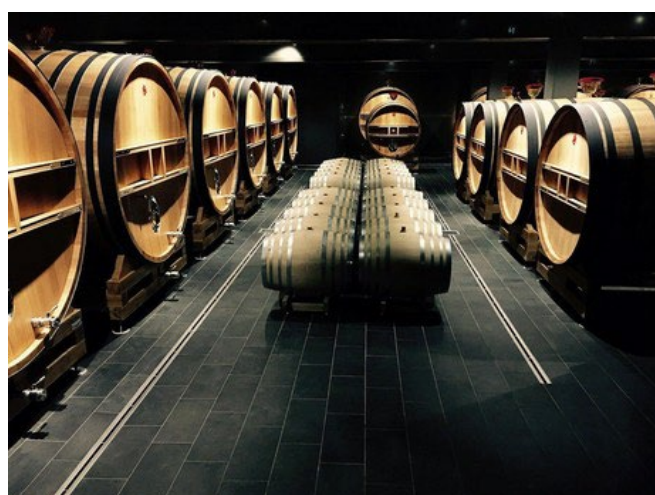
www.champagnedecazanove.com



Notre-dame de Reims



Vingrad



Sodi šampanjca

[Back to contents](#)



POTI

Panoranska pot Werderobst

Nazaj

na

Zgodovina:

Odkar je Friderik Veliki v poznem 18. stoletju spodbujal sajenje sadnega drevja in koruze na račun vinske trte, je mesto Werder z okolico znano po nasadih jablan, hrušk in češenj.

18. marca 1879 se je združenje sadjarjev iz Werderja odločilo, da bo v berlinskih časopisih objavilo cvetenje dreves v svojih sadovnjakih, da bi pritegnilo obiskovalce in spodbudilo prodajo svojih pridelkov. V začetku maja so začeli prihajati prvi vlaki z enodnevnimi izletniki, željnimi uživanja v vinu, kavi in pecivu v cvetočih sadovnjakih.

Sčasoma se je dogodek, v naslednjih sto letih, spremenil v priljubljen festival. Nato je zanimanje upadlo, zlasti potem ko so tedanje vzhodnonemške oblasti omejile prodajo sadnih vin na vrtovih in kmetijah. Tradicijo pa so obudili leta 1989 in v letih pred pandemijo covida-19 pritegnili do pol milijona obiskovalcev. Leta 2004 je bil slovesno odprt prvi del naravoslovne in učne poti, ki poteka skozi sadovnjake in povezuje lokalne kmetije, nato pa je bila leta 2013 razširjena. Pot se začne v zaselku Petzow, tik pred Werderjem, ki se ponša z neoromantično vaško cerkvijo in dvorcem, ki združuje elemente mavrske in tudorske arhitekture, ki sta bili zgrajeni po načrtih pruskega arhitekta Karla Friedricha Schinkla, in majhen muzej lokalne zgodovine. Teče v severozahodni smeri, gre skozi Glindowske Alpe, hribovito območje, ki ga je ustvarilo pridobivanje gline in je zdaj naravni rezervat ter muzej opekarne, da doseže glavne lokalne sadovnjake, preden prispe v Derwitz in njegov muzej Otto-Lilienthal, posvečen nemškemu pionirju letalstva, ki je v bližini opravil prve uspešne polete z jadralnim letalom Derwitzer. Pot se konča v vasi Krielow.

Ključne informacije



Petzow, Nemčija



Vse leto –
odvisno od
vremena



Z vlakom RE1 do
Werderja.
Avtobusna linija 631
do postajališča
Post. Avtobusna
linija e 636 do vrtov
palace Petzow.

Dandanes lahko
skupine
obiskovalcev in
domačinov, ki hodijo
ali kolesarijo,
opazimo na poti,
tako ko spomladi
začne cveteti sadno
drevje..



E-pošta:

Telefon: +49 33 127-
783-1111

Splet: www.werder-havel.de

Sadovnjak

POTI

Panoramska pot

Zgodovina:

Pot ne omogoča le prijetnega sprehoda ali vožnje, ampak ponuja tudi številne možnosti: kupiti ali poskusiti lokalne pridelke in jih bolje spoznati, saj se proizvajalci skupaj z domačim sadjarsko-hortikulturnim društvom vse bolj trudijo ponuditi te in druge dejavnosti. Ogled lahko kombinirate z obiskom mesta Werder, kjer je kmečka tržnica na prostem, tržnica s svežim sadjem in zelenjavo ter majhen muzej sadjarstva.

Doživetje:

Zdaj 22 km dolga Panoramaweg Werderobst je priljubljena destinacija za dnevne izlete iz Berlina, Potsdama in sosednjih regij.

Med učnimi postajami poti je 6.500 m² velik sadovnjak, kjer gojijo osem zgodovinskih sort jabolk; tabela pojasnjuje njihovo zgodovino in njihove posebne lastnosti. V drugem delu lahko obiskovalci izvedo več o lokalnih sortah češenj. V bližini enega od vinogradov bodo radovedneži po dveh majhnih poteh našli informacije o približno 140 sortah vinske trte. V sezoni veliko pridelovalcev odpre svoje kmetije, vinograde in vrtove obiskovalcem redno ali v določenih dneh.



Tabla s podrobnim opisom sort jabolk iz sadovnjaku

Druge možne postaje so lokalne kmetijske trgovine in proizvajalci hrane, ki prodajajo veliko različnih marmelad, kisov, čatnijev, vin, likerjev, žganih pijač in drugih izdelkov izdelanih iz lokalnega sadja. Poleti so nasadi jagod in borovnic.

V zadnjem času je vinogradništvo ponovno oživel, eden od lokalnih pridelovalcev vina pa ima v vinogradu Wachtelberg sezonsko odprto vinsko gostilno Weintiene, kjer ponujajo lokalno pridelana vina in preproste jedi. V času trgatve, od konca avgusta do začetka oktobra, gostilna streže federweißer (delno fermentirano mlado vino) in čebulni tart. V kraju Petzow, na obali jezera Glindow, so obiskovalci kmetije rakitovca Christine Berger vabljeni, da si ogledajo pregledno proizvodnjo marmelade, se udeležijo vodenega ogleda, obišejo vrtove rakitovca in gozdnih jagod ter zeliščne vrtove, pobrskaajo po kmetijski trgovini ali uživajo v razgledu iz kavarne Orangerie, kjer strežejo tudi prigrizke.



Kažipot v sadovnjaku

POTI

Panoramska pot Doživetje:

V destilarni Glina, ki proizvaja viski, gin, sadna vina, kuhano vino, likerje in alkoholne pijače. de vie, ki se prodaja v kmetijski trgovini, voden ogled udeležencem omogoča opazovanje različnih stopenj proizvodnje viskija v prozorni destilarni in okušanje izdelkov.

Glavni javni dogodek na tem območju je Festival cvetočih dreves (Baumblütenfest) v Werderju, ki poteka prvi vikend v maju. Skozi sezono pa poteka več drugih manjših festivalov, kot so Praznik jabolk, Galgenbergtag, ki ga organizira združenje sadjarjev in vrtnarjev ter vključuje tekmovanje pridelkov in lokalne izlete, ter Schlachtefest z mesom in klobasami iz svinskega mesa. Za zainteresirane pa obstaja tudi priložnosti udeležbe na praktičnih tečajih reza sadnega drevja in trte.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

Sea-buckthorne farm Christine Berger
www.sanddorn-christine-berger.de

Glina whisky and gin distillery
www.glina-destillerie.de/

Weinbau Dr. Lindicke
www.weinbau-lindicke.de/

Obsthof Lindecke
www.obsthof-lindicke.de/

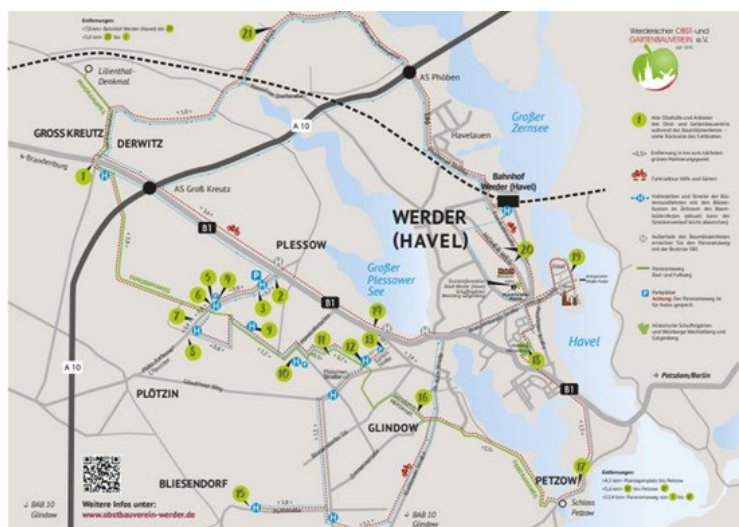
Biohof Werder
www.biohof-werder.de/

Obsthof Deutscher
www.obsthof-deutscher.de/

Fruit-growers'association Werder
www.obstbauverein-werder.de/



Tabla spodobnim opisom sort jabolk iz sadovnjaka



Zemljevid sadovnjaka



POTI

Divja atlantska pot

Zgodovina:

Divja atlantska pot, dolga 2600 km, je ena najdaljših definiranih obalnih poti na svetu. Vije se vzdolž celotne irske zahodne obale od polotoka Inishowen na severu do slikovitega mesta Kinsale v grofiji Cork na jugu države. Pot je bila uradno odprta leta 2014.

Pot je razdeljena na 5 odsekov: okrožje Donegal, Donegal do Maya, Mayo do Clare, Clare do Kerryja in Kerryja do Corka.

Na poti je 157 točk odkrivanja, 1000 zanimivosti in več kot 2500 aktivnosti.

Pot ponuja popotniku veliko stvari za ogled in početje, vključno z: več kot 500 zanimivostmi za obiskovalce; več kot 1.500 dejavnosti za nadaljevanje; 580 festivalov in dogodkov skozi vse leto; 17 poti in 50 zank; 53 plaž z modro zastavo in 120 igrišč za golf.

Doživetje:

Divja atlantska pot daje Irski izstopajočo ponudbo, s katero preseka vso klepetanje na čezmorskih trgih in čezmorskim obiskovalcem ponudi nekaj značilnega, izvirnega in privlačnega..

Ob Divji atlantski poti lahko obiskovalci obišejo edinstveno pokrajino in mikroklimo zahodne obale, njeno floro, favno, jame in rudnike, vključno z dejavnostmi, kot so opazovanje kitov in delfinov, raziskovanje edinstvenih morskih pokrajin z ladjo in doživetja lokalne hrane.

Okusite West Cork Food Festival in The Burren Food Trail sta dve od točk s hrano in pijačo na poti..

A Taste of West Cork Food Festival je letni, desetdnevni septembrski dogodek, ki praznuje West Cork's edinstvena kultura prehranjevanja, ljudi in zemlja, ki proizvaja to hrano.



Večerja na Divji atlantski poti

Ključne informacije

◀ ▶
Zahodna obala Irske

Vse leto, čeprav so nekatere animivosti sezonske narave.

Ogled je možen z avtomobilom, na kolesu ali peš.

Splet:
www.discoverireland.ie/wild-atlantic-way

Divja atlantska pot

Doživetje:

Festival hrane Taste of West Cork je veliko več kot le festival, ki se posveča hrani; je festival, ki slavi vse, kar je edinstvenega v West Corku, hrano, proizvajalce, pokrajino in ljudi, čarobne sestavine.

Eden najdlje trajajočih festivalov hrane na Irskem hitro postaja glavni dogodek na koledarju hrane. Festival je ena najboljših priložnosti za številne lokalne proizvajalce in kuharje, da svoje izdelke predstavijo ljudem, ki so navdušeni nad hrano..



Klifi Moher, Co Clare

Burren Food Trail zavezuje njihova zavezanost k izgradnji trajnostne prihodnosti za regijo. Vsak član je dosegel priznane nagrade in standarde kakovosti ter se je tudi prijavil na Burren Food Trail. Obljuba strankam: našli boste osebje, ki je seznanjeno z regionalno zgodbo o hrani, menije, ki navajajo izvor lokalnih proizvodov, informacije o lokalni hrani prireditve in tržnice ter zavezanost čim večji uporabi lokalnih sestavin v vsej pripravljeni hrani. Člani Burren Food Trail organizirajo letno serijo dogodkov »Long Table«, ki potekajo na nenavadnih lokacijah okoli Burrena. So praznovanje lokalnih, divjih in sezonskih pridelkov Burren, pa tudi priložnost za srečanje s proizvajalci, druženje z lokalnimi ljudmi in spoznavanje načina življenja Burren.

Ti dogodki se ne osredotočajo samo na hrano, ampak tudi na pokrajino, ki jo obdaja. Vsak posamezen dogodek predstavlja enkratno priložnost za združitev dobre hrane s pravo, pristno interakcijo z ljudmi, ki so jo pridelali ali pripravili, oziroma z okoliško pokrajino, aktivnostmi in dediščino..

Podroben zemljevid Divje atlatske poti



POTI

Douro vinska pot

Zgodovina:

Vinska pot Douro se zgleduje po projektu za promocijo nacionalnega turizma, znanem kot Portugalske poti (Rotas de Portugal), ki želi predstaviti čare tega pravega zasajenega obmorskega vrta in organizira nacionalne turistične ponudbe v strukturnih temah regionalnega ter lokalnega obsega. Vinske poti Douro, tako kot Portugalske poti, nameravajo izpostaviti naravno, zgodovinsko, kulturno in versko dediščino, gastronomsko in enološko ponudbo regije, predvsem pa njihov vpliv na proizvodnjo vina.

Alto Douro je najstarejša razmejena in urejena vinogradniška regija na svetu, katere začetki segajo v leto 1756. Razmejitev Alto Douro in ureditev "boarding wine", "Douro wine" ali "portovec" sledi temu zadnjemu oznaka za XVII. stol. Tudi leta 2001 je majhen del regije Alto Douro, ob reki Douro, UNESCO uvrstil na seznam svetovne dediščine.

Bregovi reke Douro med Peso da Régua in Pinhão so ozemlje, ki ga pokriva ta nova pot, ki zagotavlja informacije o tamkajšnjih posestvih, ki imajo redne storitve vinskega turizma.

Doživetje:

Vinska pot Douro je neposredno povezana s »Quintas« – pridelovalnimi posestmi vina Douro in pogosto tudi portovca, ki večinoma ne promovirajo samo trgatve, grozdja in dejavnosti degustacije vin za obiskovalce, ampak tudi nastanitev v zaščiteni graščini, ki jim pripadajo vinogradi..

Možnost degustacije nekaterih najbolj cenjenih vin na svetu, v natančnih okoljih, v katerih je zraslo grozdje in pridelano vino, je pomemben element enoturizma. Ampak kot je očiten odnos vina in hrane enogastronomsko razvijajo tudi izkušnje, uskladiťve lokalna hrana z vinom.



Pokušanje vina na Douro vinski poti

Ključne informacije



Douro, Portugalska



pomlad, poletje & jesen.



Dostopno z vlakom (postaja São Bento v Portu do Estação do Tua).

Splet:

www.rotadosvinhosdeportugal.pt

Nazaj
na
vinske

POTI

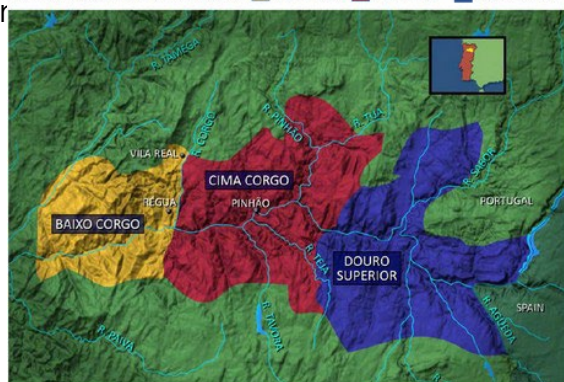
Douro vinska cesta

Izkušnja:

Turist lahko v regiji Douro preživi prosti čas na različne načine, kot je obisk vinogradov, degustacija vin v kombinaciji s pokušino sirov, marmelad, lokalno hrano, pikniki, izleti z ladjo ali vlakom, kolesarjenje ali vožnja s kanujem po r

Podajte se na vinsko pustolovščino po najbolj znanih vinskih regijah Portugalske. Okusite najbolj znana vina Douro, razveselite se z Minho vinho verde in se očarajte nad likerjem Moscatel de Faveiros.

The Douro region is divided in 3 main areas: Baixo Corgo, Cima Corgo, Superior Douro



Zemljevid območja

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

Adega Cooperativa de Vila Real – Caves Vale
Do Corgo: www.adegavilareal.com

Alves de Sousa:
www.alvesdesousa.com

Horta Osório:
www.hortaosoriowines.com

Quinta da Pacheca:
www.quintadapacheca.com

Quinta do Bucheiro:
www.quintadobucheiro.pt

Quinta do Vallado:
www.quintadovallado.com/pt



Razgled vzdolž Douro vinske poti



Razgled vzdolž Douro vinske poti

POTI

Mariborska kulinarčna pot

Zgodovina:

Maribor je vse bolj prepoznaven na zemljevidu mest, ki ponujajo odlična vina in kulinarčno doživetje. Medtem ko vinarji mariborskih okoliških vinskih cest posegajo po medaljah na številnih znanih vinskih tekmovanjih v Evropi in na drugih celinah, že desetletja kulinarčni strokovnjaki v mestu krepijo svojo podobo tudi v zadnjih letih.

Tako mesto Maribor vključuje pestrost lokalnih krajev s tradicionalnimi kulinarčnimi dobrotami. Mesto predstavlja vzhajajočo zvezdo med slovenskimi gurmanskimi destinacijami, vključno z odličnimi vinarji z najvišjimi svetovnimi vinskimi nagradami in vrhunskimi kuharskimi mojstri, med katerimi se je ena izmed njih – restavracija »MAK« uvrstila najvišje med petimi slovenskimi restavracijami na priznani »La Liste«.

Zaradi dejstev, ki govorijo sama zase, se je Zavod za turizem Maribor odločil pripraviti projekt Mariborska kulinarčna pot, ki se je v celoti začel izvajati v letu 2018. Glavni namen projekta je turistom predstaviti kulinarčne posebnosti štajerske regije. pa tudi samim Mariborčanom. Pristop Zavoda za turizem Maribor je bil združiti posamezne restavracije v privlačen paket, ki obiskovalcem mesta omogoča kakovostno in cenovno ugodno kulinarčno doživetje m



Ključne informacije

Maribor,
Slovenija

Maribor je dostopen
po avtocesti in
železnici. Ima pa tudi
mednarodno

Sestavljeni "paket" je dinamičen in predstavlja sprehod med najboljšimi restavracijami v mestu. Mariborska kulinarčna pot sestavljajo 4 kulinarčne postaje – restavracije, med katere so razdeljeni posamezni obroki (hladna predjed, Topla predjed, glavna jed, sladica & vina)

FUDO

Gostje pa so prijazno povabljeni k sprehodu od restavracije do restavracije s ciljem uživati v celotnem obroku.

Splet: www.terme-maribor.si

Splet: www.sedem.si/en

Splet: www.fudo.si

Splet: www.staratrta.si/en

POTI

Mariborska kulinarična pot

Zgodovina:

Pot se začne v kraju »Pri treh ribnikih«, kjer je predvidena hladna predjed. Ta lokal je najstarejša pivnica v Mariboru, saj je bila ustanovljena že leta 1825..

Nahaja se med osrednjim mestnim parkom in gozdom, ki obdaja mesto na njegovi severni mestni meji. Posebno naravno lepoto predstavljajo očarljiva tri jezera. Kulinarične specialitete, ki jih ponuja ta restavracija, temeljijo na tradicionalnih regionalnih receptih v kombinaciji s sodobnim pristopom pri postrežbi in predstavitvi jedi. Mariborsko kulinarično pot nadaljujemo v »Restavraciji št.7«, kjer vam postrežejo s toplo predjedjo. Glavno jed vam postrežejo v restavraciji »Fudo«, ki je znana po

edinstveni hrani iz lokalnih ekoloških sestavin in odlična vina. Pot se konča pri »Hiša Stare trte« ob reki Dravi, kjer »popotovanje« zaključi ponudba sladice in vin mariborskih goric. Ponudbo na koncu tega kulinaričnega izleta dopolnjuje nakup regionalnih vin.

Vtisi in mnenja gostov, ki so obiskali restavracije Mariborske kulinarične poti, so na voljo na družbenih omrežjih – predvsem Facebooku in Twitterju s povezovalnim dostopom preko spletne strani restavracije ali zgolj prek imena restavracije. Ponekod najdemo tudi knjigo pohval in pritožb, vendar ta način izražanja mnenj gostov ni več tako razširjen. Pri Mariborski kulinarični poti pohvale gostov v posameznih lokalih omenjajo predvsem prijeten ambient notranjega prostora ter prijazno postrežbo. V dveh primerih sta omenjena tudi lep razgled in okoliška narava. Hrana in pijača (lokalno vino) je ocenjena kot odlična, vendar je bilo tudi nekaj negativno mnenj o jedilniku. Na srečo je takšno mnenje redko.

Doživetje:

»Prva postaja« predstavlja najstarejšo restavracijo v Mariboru »Pri treh jezerih« (predvidena je hladna predjed). Vključuje čudovito vinsko klet in se nahaja v čudovitem okolju mariborskega mestnega parka. Pripravljene jedi temeljijo na tradicionalnih slovenskih in regionalnih receptih s pridihom sodobnosti. Sestavine, ki se uporabljajo pri kuhanju, so regionalne ali vsaj slovenske, delno iz ekološke pridelave. Okusne jedi spremljajo izbrana vina lokalnih proizvajalcev.

Restavracija "Pri treh jezerih" je

omenjena v francoskem kulinaričnem vodiču Gault & Millau, kjer je ocenjen s 13 od skupno možnih 20 točk.



Pri Treh ribnikih



Mariborska kulinarčna pot

Doživetje:

»Druga postaja« »Restavracija št. 7« (topla predjed) je restavracija Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor, ki uporablja poslovni model, kjer študentje prenašajo svoje znanje v prakso – samostojno ali pod mentorstvom. Posebno povabilo namenjamo kavarni, saj se med drugim v restavraciji še posebej osredotočajo na kulturo priprave kave. Mnenja gostov izpostavljajo predvsem odlične jedi z natančno kuhano hrano in domiselno postrežbo ob skrbno izbranem vinu. Čeprav je večina zaposlenih iz šole in je zaposlenih le nekaj strokovnih delavcev, so vsi izjemno prijazni in odlično organizirani. Oči gosta večkrat ujame tudi zanimiva notranja oprema.

»Restavracija št. 7« je bila nagrajena z Michelinovo ploščo za leto 2020, navedena pa je tudi v francoskem kulinarčnem vodniku Gault & Millau, kjer je ocenjena s 15 od največ 20 točk.

Fudo« kot »tretja postaja« (glavna jed) Mariborske kulinarčne poti predstavlja urbano zbirališče ljubiteljev dobre hrane, pijače in zabave na najbolj živahni ulici v mestu.

Fudo ponuja edinstveno hrano iz lokalnih ekoloških sestavin, odlična vina in še veliko več. Po mnenju gostov je kraj znan in priporočljiv zaradi okusne lokalne kuhinje, izbranih vin in prijetnega vzdušja. Pozimi je »tisto« z najlepšim vratnim vencem

poleti pa pogled s terase na Glavni trg. Nekateri jo opisujejo kot neverjetno kombinacijo, ki je ne najdete nikjer drugje..



Restavracija 7

Četrty lokal z imenom »Hiša Stare trte« (sladice in vina) je prava zakladnica mariborskih vinorodnih okolišev. Predstavlja okoli 55 domačih vinarjev, ki prispevajo h zbirki več kot 200 različnih etiket vin, med drugim penino Oceanus, ki več mesecev zori na dnu Piranskega zaliva, v zemlji zorjeno oranžno vino Dolium in druge. Seveda je lokal v prvi vrsti namenjen degustaciji vin, poleg tega pa vam lahko postrežejo tudi različne vrste prigrizkov – iz kruha, bučnega olja in soli ali pa kanapeje, sirove plošče in narezke. Za zaključek kulinarčnega večera pa lahko občudujemo nastop folklorne skupine KUD Študent Maribor.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev /
pridelovalcev:

Eco Farm Repovž - gostilna-repovz.si/en/eco-farm/

Agricultural Association Rače - www.kz-race.si/

Radgonske Gorice - radgonske-gorice.si/

Kodila Co. - www.kodila.si/

Barone Co. - www.barone.si/en

House of Bread - www.hisakruha.si/en

Dveri-Pax - www.dveri-pax.com



POTI

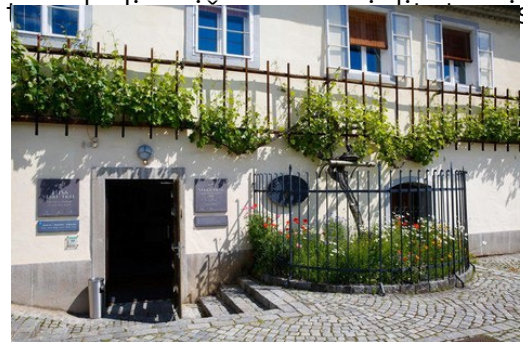
Mariborska vinska pot

Zgodovina:

Maribor ni le kraj najstarejše trte na svetu, je tudi glavno mesto največje slovenske vinorodne dežele Štajerske, ki slovi po elegantnih in registriranih belih vinih. Stoletja regionalne vinske tradicije so vidna skozi medalje in priznanja, ki so jih regionalni vinarji pridobili na najbolj znanih vinskih sejmi na svetu. Hkrati je Štajerska prava zakladnica starih vinskih klet iz preteklih stoletij, med katerimi je ena najstarejših Vinska klet Vinag – je tudi največja v srednjeevropskem prostoru.

Produkt se je začel razvijati leta 2012, ko je bil Maribor ponosni nosilec naziva Evropska prestolnica kulture. Število tujih obiskovalcev v mestu se je takrat izjemno povečalo, povečalo pa se je tudi povpraševanje po domačih izdelkih. Ker je Maribor prestolnica vina zaradi Najstarejše trte na svetu, so se v Zavodu za turizem Maribor odločili izvesti pilotni projekt, kako povezati ponudnike vin, torej vinoteke v mestu, ki ponujajo domača vina.

Mariborska vinska pot obiskovalce popelje skozi vinoteke v središču Maribora, kjer lahko občudujejo, izbirajo in okušajo odlična regionalna vina iz območja tega območja.



Mariborska vinska pot obsega pet postojank, kjer gostom ponujajo vina dežele Štajerske, ki je ena izmed območij Podravske regije. Štajerska je ena izmed največjih vinorodnih območij v Sloveniji - znano po svojih odličnih belih vinih.

Degustacija vin se prične v Wine Bar Dveri-Pax, nato pa se pot nadaljuje do bližnje vinoteke v Vodnem stolpu, srednjeveški stavbi. Nadalje pot vodi do LeVino in Vinske kleti Vinag. Pot se zaključi pri Hiši Stare trte, ki je tudi »zadnja postaja« Mariborske kulinarične poti..

Ključne informacije



Maribor, Slovenija



12.00. – 18.00 dnevno



Maribor je dostopen po avtocesti in železnici. Ima pa tudi mednarodno letališče.

Splet: www.dveri-pax.com

www.vinotekamaribor.si
(zgolj v slovenščini)

www.levino-wine-bar.business.site
(zgolj v slovenščini)

vinag1847.si/en

www.staratrta.si/en

Mariborska vinska pot

Zgodovina:

Ta kraj je pravzaprav svetovno znan, saj pred hišo raste najstarejša trta na svetu – stara več kot 400 let. Vsi štirje kraji Mariborske vinske poti ležijo v bližini oziroma ob reki Dravi, ki mesto Maribor deli na dva dela.

Poleg prijetnega pogleda na staro arhitekturo v kombinaciji z modernimi elementi lahko gostje občudujejo prijetno družabno vzdušje, saj je gostitelj vedno pripravljen na klepet z njimi in spodbujanje mreženja med gosti.

Vtise gostov, ki so obiskali kleti in trsnice na Mariborski vinski poti, izražajo kar na družbenih omrežjih, kot sta Facebook in Twitter ter Instagram, ali preko spletnih strani samih trsnic, ponekod pa je na voljo tudi knjiga pohval obiskovalcev. O Mariborski vinski poti gostje izrekajo pohvale odličnemu vinu in 'čarobnim' zgodovinskim stavbam.

Doživetje:

Vinska klet Dveri-Pax nadaljuje 800-letno benediktinsko tradicijo vinarstva v severovzhodni Sloveniji. 73 ha lastnih vinogradov obdelujejo v sozvočju z naravo in tradicijo, hkrati pa sledijo novostim v pridelavi vina. Vse ljubitelje vina in redkosti vabimo tudi na voden ogled čudovito prenovljenega 450 let starega dvorca, ki se nahaja na njihovem posestvu blizu mesta. V Vinski kleti Dveri-Pax so na to izjemno ponosni true treasure with a rich history.



DVERI-PAX WINE BAR

Vodni stolp je mogočna renesančna mestna utrdba iz 16. stoletja. Vidimo jo ob reki Dravi v Usnjarski ulici / Usnjarska street, eni najstarejših ulic v mestu. Prebivalci starega Maribora so zgradili stolp zaradi nenehnega strahu pred turškimi vpadi in s tem je obrambo mesta prestavil na reko. Vodovodni stolp danes stoji na novih temeljih, ki so 140 cm višji od prvotnih. Razlog za to je narasla gladina reke ob dokončanju jezua in pripadajoče hidroelektrarne pri Mariboru. Nad Vodnim stolpom se iz obzidja stare judovske četrti dviga Židovski stolp. Vinoteka v stolpu ponuja različna vina in vodene degustacije, ki zagotavljajo odlično vinsko izkušnjo. V okrogli in srednjeveški dvorani lahko sprejmemo turistično skupino in organiziramo različne prireditve.

Le Vino v slovenščini pomeni »samo vino«. Gre za vinoteko v starem mestnem jedru z zanimivim notranjim prostorom, vključno s kletjo iz srednjega veka. Čeprav je to ena od prednosti, ki privabljajo goste, je glavni razlog za obisk kraja velika vinska ponudba, ki obsega več kot 70 vrst lokalnih pridelovalcev vin..

Mariborska vinska pot

Doživetje:

Izbor vin je skrbno opravil enolog. Vina segajo od belih, rdečih in penečih do oranžnih in ekoloških vin. Vse lahko postrežete samo v kozarcu, kar je edinstveno v slovenskem prostoru, po potrebi pa tudi narezke, sirove plošče in prigrizke. Seveda ne manjkajo topli napitki, kot sta čaj in kava.

V središču Maribora se nahaja ena največjih in najstarejših klasičnih vinskih kleti v Evropi. Najstarejši del »Kleti Vinag« se razteza na približno 15.000 m² in se ponaša z 2,1 km dolgim podzemnim prehodom, zgrajenim leta 1847. Leseni sodi, betonske cisterne in steklenice z vinsko patino imajo skupno prostornino 3 milijone litrov. Najdragocenejša posebnost je vsekakor vinski arhiv, kjer so shranjene steklenice najboljših letnikov 20. stoletja. Po raziskovanju »mariborskega podzemlja« se obisk nadaljuje v degustacijski sobi, kjer goste čaka vrhunska vinska izkušnja.



Vinoteka Vodni stolp

Zadnja postaja Mariborske vinske poti je enaka kot pri Mariborski kulinarčni poti, ki je »Hiša Stare trte« prava zakladnica mariborskih vinorodnih okolišev. Predstavlja okoli 55 domačih vinarjev, ki prispevajo h zbirki več kot 200 različnih etiket vin, med drugim penino Oceanus, ki več mesecev zori na dnu Piranskega zaliva, v zemlji zorjeno oranžno vino Dolium in druge. Lokal ponuja degustacijo vin, prigrizke in kulturne prireditve

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

Dveri -Pax www.dveri-pax.com

House of Wine Joannes <https://joannes.si/en>

Steyer Winery www.steyer.si/lang/en

Oskar Winery www.staratrta.si/en

Freser Wines www.staratrta.si/en

Avos Wines www.staratrta.si/en



TRŽNICE

Tržnica Rungis

Zgodovina:

Mednarodna tržnica Rungis je glavna tržnica Pariza, predvsem za hrano in vrtnarske izdelke. Nahaja se v občini Rungis v južnem predmestju. Je največja veleprodajna živilska tržnica na svetu.

Pokriva površino 232 ha z več kot 72,7 ha pokritih (vključno s 47 ha poslovnih stavb), oskrbuje se s tovornjaki, vlaki in letali (ki prihajajo z bližnjega letališča Orly) iz vse Evrope.

Tržnica je posebej preskrbljena z zelenjavo in sadjem, morskimi sadeži, kmetijskimi proizvodi itd. Deluje večinoma pozno zvečer, okoli 3-4 ure; ob 11. uri dopoldan so vse police prazne. Z enajstimi zgradbami, ki se razprostirajo na 66 hektarjih, je sektor sadja in zelenjave daleč najpomembnejši.

Največja tržnica svežih pridelkov na svetu odpira svoja vrata obiskovalcem; Odkriti je treba 5 gastronomskih vesolj (ribe, meso, sadje in zelenjava, mlečni in gurmanski izdelki, rože).

Vodeni ogledi po naročilu, ki jih od 4.30 zjutraj organizirajo strokovnjaki s trga, ki jim sledi zajtrk "Terroir".

Ponujene številne dodatne storitve: rezervacija minibusov ali avtobusov, sejnih sob, organizacija poslovnih dogodkov.

Velika raznolikost obiskovalcev: posamezniki, šole, delavski sveti, strokovnjaki iz industrije.

Različni tuji jeziki, ki se govorijo: angleščina, nemščina, španščina, ruščina, kitajščina, hebrejščina.

Ključne informacije

Pariz, Francija

ponedeljek - sobota
5:30 - 18:00

Tržnica Rungis se nahaja 7 km od Pariza. Dostopna je z javnim prevozom ali avtomobilom. Z več kot 25.000 obiskovalci na leto je tržnica najbolj obiskana lokacija za strokovnjake v Franciji. Za ogled so potrebne rezervacije, saj je število mest omejeno.



Pogled v notranjost tržnice Rungis

[Nazaj](#)

[na](#)

[več informacij](#)

Splet:

www.rungisinternational.com/en

Obiskovalci lahko rezervirajo voden obisk, vključno z zajtrkom ali kosilom. To doživetje je prav posebnost, saj bo obiskovalec neposredno pojedel tisto, kar je videl med vodenim ogledom. Obiskovalci se bodo srečali s številnimi proizvajalci in prodajalci. Ogled traja 3 ure.

Sledite svojemu vodniku in spoznajte ljudi, zaradi katerih je to mesto največja tržnica svežih proizvodov na svetu.

Edinstveno doživetje, v katerem lahko uživate brez zmernosti, ki ga bo poudarilo zelo velikodušno kosilo "Rungissois"!

Storitev vključuje: 3 urno vodenje

Rungissois kosilo (telečja glava> min 10 oseb, predhodna rezervacija, ali, Mesarski kos, vino, sir, gurmanska kava). Cena cca 90€/osebo.

Za zajtrk storitev vključuje: 3 urni vodeni ogled

Terroir brunch (1 dunajsko pecivo, kruh - maslo - marmelada, sveža sadna solata, krožnik narezkov / sira, 1 topel napitek, 1 pomarančni sok), za skupno ceno 69 €.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

Sadje in zelenjava – sektor sadja in zelenjave je največji sektor trga Rungis glede na zasedeno površino.

Vsebuje:

- devet prodajnih paviljonov;
- ploščica proizvajalcev Île-de-France;
- logistična skladišča;
- zgradbe, namenjene rekviziterjem.

Mesni izdelki - sektor danes vključuje:

- 1 paviljon za mesnino
- 2 paviljona za svinjino
- 1 paviljon za perutnino in divjad
- 1 paviljon za tripere
- 8 skladišč
- 4 pomožne stavbe

Izdelki za plimovanje – Sektor plimovanja, znan tudi kot »sektor morske hrane in sladke vode«, vključuje:

- 1 glavni prodajni paviljon;
- 1 paviljon za prodajo dodatkov
- 3 skladišča;
- 1 ledeni stolp za pakiranje morskih sadežev.

Mlečni izdelki in gastronomija vključuje 7 paviljonov in 4 zgradbe, vključno z:

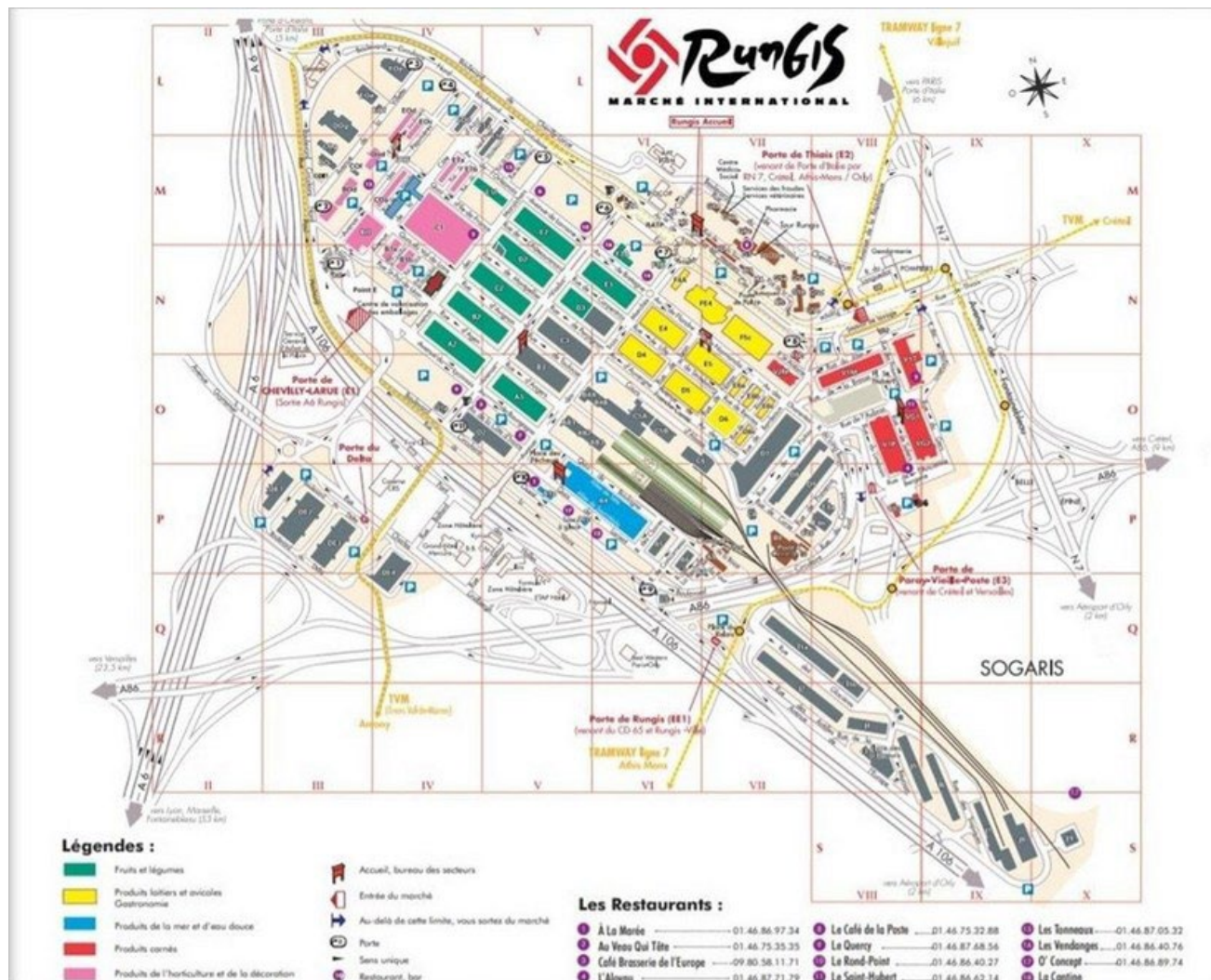
- 2 mlečna paviljona;
- 4 gostinski paviljoni;
- 1 organski paviljon

Tržnica Rungis ne ponuja samo prehrabnih izdelkov. Ima tudi pester izbor rezanega cvetja, lončnic ter dekorativnih in embalažnih pripomočkov.

TRŽNICE

Tržnica Rungis

Nazaj
na



Zemljevid tržnice



Znotraj tržnice Rungis



TRŽNICE

Markthalle IX (Berlin)

Zgodovina:

Markthalle IX je ena od treh (od skupno 14) ohranjenih zgodovinskih berlinskih tržnic, zgrajenih v poznem devetnajstem stoletju, ki danes služijo kot tržnice s hrano. Drugi so postali žrtev gospodarske krize v dvajsetih letih prejšnjega stoletja, vojnega bombardiranja in obnove mest ali konkurence veleblagovnic in od petdesetih let prejšnjega stoletja supermarketov.

Markthalle IX, zgrajena leta 1891, se nahaja v vzhodnem delu nekdanjega okrožja Kreuzberg (zdaj Kreuzberg–Friedrichshain), ki je v poznih 60. letih 20. stoletja postalo meka kontrakulture, ko je pritegnilo tudi velik delež večinoma turških priseljencev. Po padcu berlinskega zidu se je nekoč obrobno območje, dotlej s treh strani ograjeno z zidom, nenadoma znašlo blizu središča nove nemške prestolnice.

V začetku 21. stoletja je bila gospodarsko pomembna tržnica označena za urbano prenovo kot supermarket, vendar je lokalna civilna iniciativa uspešno lobirala pri mestni upravi, da je dala prednost konceptu, ki bi spodbujal male trgovce skupaj s socialnimi in kulturnimi projekti. Tržna dvorana, ki je bila prodana triu podjetnikov, je bila slovesno odprta 1. oktobra 2011. Njen cilj je omogočiti mestnim kupcem, da »jedo in nakupujejo drugače« s spoštovanjem ljudi, živali in okolja ter z ustvarjanjem preglednosti in zaupanja med proizvajalci in kupci.

Ključne informacije



Berlin, Nemčija



torek – petek 12.00–
18.00 sobota 10.00 –
18.00



Markthalle IX
Eisenbahnstraße
42/43
10997 Berlin-
Kreuzberg
U1 Görlitzer
železniška postaja,
avtobus 140
Wrangelstraße



Markthalle IX glavni vhod

Facebook:
markthalleneun

Twitter: markthalle9

Splet:
markthalleneun.de/

TRŽNICE

Markthalle IX (Berlin)

Zgodovina:

Eden njegovih prvih dogodkov zdaj poteka vsako drugo leto pod geslom »Kmečka srečanja Urbani potrošnik«. Drugi dogodki so vključevali Berlinski festival kave, Cheese Berlin, Raw Berlin – The Artisan Wine Fair, Wurst & Bier (klobase in pivo), Brotzeit (vse o kruhu), Naschmarkt (sejem sladkarij) in božični sejem. Medtem ko je Markthalle IX še vedno močno vključena v socialne, kulturne in kulinarične soseske, so predvsem ti dogodki tisti, ki so pritegnili sladokusce iz vsega mesta in vedno bolj tudi iz okolice in sosednjih kulinarično pokrajino Berlina.

Doživetje:

Najbolj priljubljena atrakcija Markthalle IX so (1) njeni četrtki Street Food, ki so bili žal prekinjeni od začetka pandemije covid-19, kjer lokalni startupi s hrano in pijačo predstavljajo in prodajajo svoje izdelke, ter (2) redno organizirani tematski dogodki s hrano in pijačo, kjer lahko obiskovalci sodelujejo pri degustacijah. in se seznani s proizvodnjo in distribucijo ter trenutnimi prehrabnenimi trendi.



So tudi priložnost za druženje lokalnih gurmanov ob uživanju lokalnih in bolj eksotičnih jedi ter pijač. Tržna dvorana gosti pregledno pekarno in mesnico, proizvajalca tofuja in mikropivovarno ter [Markthalle IX](#)

[Trgovina s siri v](#)

menzo, kjer lahko obiskovalci pogledajo čez ramena kuharjev, ki pripravljajo zdrave obroke, ali se udeležijo kuharskih tečajev. Njegove živahne tedenske tržnice ob petkih in sobotah privabljajo različne regionalne proizvajalce, ki ponujajo svežo sezonsko hrano, medtem ko trgovci na drobno poznajo zgodovino izdelkov, ki jih prodajajo.

Gastronomska ponudba tržnice vključuje regionalne sezonske jedi v restavraciji Marktlokal (tor.–pet. 18.–23.00), dnevno kosilo in različne sobotne malice, ki jih pripravlja team bone. (pon.–pet 12–16, sob 10–16), korejske dobrote v NaNum (sob 10–18), slastne mesne jedi v Kumpel & Keule (tor.–sob 9–18), dimljeni BBQ v Big Stuff (tor.–čet. 12.–16.00, pet.–sob. 11.–18. ure), ročno izdelane testenine v Mani in Pasta (pon. 12.–18.00, tor.–sob 11.–18. ure), klasični berlinski bilten in številne fusion različice pri Berlin Beef Balls (sreda–sob 11.30–18.00), okusni turški cmoki z jogurtovo in masleno-paprično omako, začinjeno s sumakom in meto pri Manti Berlin (pet 12.–16.00, Sob 10.00–18.00), turški tapasi v Meze Feinkost (pon.–pet. 12.–18.00, sob. 10.00–18.00), Martinova Crêperie (tor.–pet 12.00–18.00, sob. 10.00–18.00), Grün & Gut Bio Smoothies (tor.–čet. 12.–16.00, pet. 12.–18.00, sob. 10.00–18.00), Kaffee 9 (pon.–sob. 7.30–18.00. Ned 10.00–16.00) in organski sladoled v Rosa Canina (tor.–pet 12–18, sob 10–18).

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

Kumpel & Keule (meat and sausages)

The Sausage Man Never Sleeps

Endorphina Backkunst (bakery)

Mani in Pasta

Weinhandlung Suff (wine and cheese)

Drunk By Nature

Heidepeter's (microbrewery)

[Kaffee 9 -www.facebook.com/Kaffee9Berlin/](https://www.facebook.com/Kaffee9Berlin/)

Monsieur Collard (wine and cheese) -

www.facebook.com/monsieurcollard/

Gebana - (dried fruit and nuts) -

www.gebana.com



Stojnica z vinom v Markthalle IX



Četrtkov Street Food v Markthalle IX



Četrtkov Street Food v Markthalle IX



RAW sejem vina, December 2019



TRŽNICE

Sejemna tržnica v Larissi

Zgodovina:

Sejemna tržnica v Larisi je eno najdaljših praznovanj v regiji in dogodek, ki ga obiščejo državljani iz vse Grčije in tujine, hkrati pa združuje zabavo, turizem, trgovino ter uživanje hrane in pijače.

Sejemna tržnica v Larisi je pomemben komercialni dogodek, ki poteka vsako leto (konec septembra) in traja 10 dni. Udeleženci so trgovci iz vse Grčije, organizira pa jih občina Larissa. Združuje trgovino, zabavo in gastroturizem. Na tej tržnici se prodajajo oblačila, obutev, knjige, orodje, kuhinjska posoda, pripomočki, igrače, nakit, na voljo pa so tudi zabavišni parki in hrana. Halvas of Farsala je eden najbolj znanih izdelkov v menzah na trgu. Domačini in turisti, ki obiščejo sejemsko tržnico, uživajo v nakupovanju in sprehodu do zabavišnega parka.

Sejemna tržnica v Larisi je eden najstarejših običajev v regiji in je dogodek z dolgo zgodovino in tradicijo. Sejemna tržnica v Larissi je dogodek, ki zajema celotno populacijo po starosti, spolu, poklicu in izobrazbi, hkrati pa združuje zabavo, turizem, trgovino ter uživanje hrane in pijače.

Izkušnja:

Sejemna tržnica poteka vsako leto septembra v Larisi in je namenjena tako prebivalcem kot obiskovalcem mesta.

Gre za desetdnevni dogodek, kjer lahko odrasli nakupujejo po nizkih cenah, njihovi otroci pa se lahko igrajo v bližnjem zabaviščnem parku, medtem ko so gostinski prostori s halvami Farsalona in lokalno hrano tradicionalne postojanke za počitek. Sejemna tržnica v Larissi je že več stoletij pomemben trgovski dogodek v osrednji Grčiji.



Zemljevid

Ključne informacije



Larissa, Grčija



September za 10 dni



Dostopno po cesti iz kateregakoli mesta v Grčiji – tudi z letališča v Atenah in Soluni.

Facebook: PazariLarissa |

E-pošta:

pazarilarissa@larissa-dimos.gr

Splet: www.pazarilarissa.gr

TRŽNICE

Sejemsko tržnica v Larrisi

Nazaj
na



Zabavišni park v Larissi



Zabavišni park v Larissi

Doživetje:

Prvotni predmet prodaje so bili tekstil, živali in kovine. Prodali so dragocenosti (zlato, srebro, dragi kamni, nakit), preverili kvaliteto blaga in določili menjalni tečaj kovancev. Gospodarski in trgovski pomen, ki ga je z leti pridobil, je bil tako velik, da so se v regiji odprle in razvile številne obrti in mala podjetja. Ta sejemska tržnica ni le dogodek. Je sestavni del kulturne dediščine Larise. To je običaj, ki poteka že od leta 1881. Zanj je odgovorna občina Larissa, ki vsakemu prodajalcu najame določen prostor. Udeleženci so trgovci iz vse Grčije. V maloprodaji se prodajajo oblačila, knjige, orodje, kuhinjska posoda, pripomočki, igrače, nakit itd., vzporedno pa delujejo zabavišni parki in menze. Privablja stranke iz skoraj celotne regije Tesalijske in Grčije. Je pomembna kulturna ustanova mesta, ki obiskovalcem ponuja nešteto lepih podob in okusov.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

- Gounaris - facebook.com/gounaris40
- Mpoulogiorgos Giannis - facebook.com/1kaikati/



Pogled na tržnico iz zraka



TRŽNICE

Brixton

Zgodovina:

Vas Brixton se je prvotno imenovala Brixstane, kar pomeni kamen Brixija, saškega lorda, Brixton ima dolgo in bogato zgodovino. Brixton zdaj ponuja svetovno znane tržnice in zgodovinske stavbe skupaj z zelenimi površinami, da ustvari zelo značilno živahno destinacijo.

Brixton je živahno, večkulturno območje s preprostim vzdušjem. Tržnica Brixton ponuja ulično hrano in starinske izdelke ter oblačila in izdelke, ki odražajo karibske korenine tega območja. Prijetne restavracije, ki strežejo mednarodne jedi, se vrstijo po pešcem prijaznem kraju Brixton Village. Poznonočni veseljaki obiskujejo slavne bare in prizorišča z živo glasbo, kot je O2 Academy Brixton.

Že leta je bil Brixton ena najbolj varovanih skrivnosti Londona. Boemska soseska, polna umetnosti, glasbe, kulture in čudovite hrane. Brixton je imel velik kulturni in umetniški vpliv na svet, saj so tam David Bowie, Adele. Dannv Kirwin iz Fleetwood Mac in dva člana The Clash, ki s

Lepota Brixtona je v raznovrstnosti ponudbe in gre za lokalno skupnost, ki se nahaja v srcu Londona. Ponuja vse kar si zaželite tako lokalni prebivalec kakor tudi turisti.



*Pogled v
Brixton*

Je del kulturne zgodovine, ki je tako pomembna za London in Združeno kraljestvo. Številna podjetja na tem območju delajo in delujejo skupaj, da zagotovijo živahno vzdušje, ki je samo po sebi izkušnja, od tržnic do glasbe, do prizorišč ter dnevnih in nočnih gospodarstev..

V Brixtonu so bile po nemirih najdene nove priložnosti za brixtonske skupnosti. Lokalne oblasti so vzpostavile program obnove, naložbe v program razvoja in obnove pa so do neke mere ublažile številna socialno-ekonomska vprašanja. Samo v zadnjem desetletju se je dokaz uspešne politike prevedel v nedavno slavo Brixtona kot "trendi" soseske, ki je pritegnila veliko ljudi, ki so želeli sodelovati.

Ključne informacije

Brixton, Združeno
kraljestvo

Brixton odprt vse
leto in dostopen z
vsemi prevoznimi
sredstvi. Potep po
tržnici za občutje
utripa.

Web: Brixton-
brixtonbid.co.uk

TRŽNICE

Brixton

Zgodovina:

Druge zanimivosti, ki potrjujejo Brixtonovo živahno podobo in pristno identiteto, so različne stenske poslikave, razširjene po celotnem okrožju. Po nemirih v Brixtonu leta 1981 je Lambeth Council naročil številne poslikave za pomladitev zapostavljenih mestnih območij in spodbujanje sporočil miru. Zaradi pandemije je Brixton postal bolj pešcem prijazna skupnost, ki ljudi spodbuja k potepanju in uživanju v različnih izkušnjah, ki jih ponuja Brixton.

Doživetje:

Brixton zaradi svojega večkulturnega ozadja ponuja široko paleto različnih doživetij hrane in pijače za vsakogar. Brixton ima sedež v južnem Londonu, kar nato odpira tudi izkušnjo, da lahko prevzamete ostalo, kar lahko London ponudi, le malo stran. Od tega, da lahko obiščete West End in si ogledate predstavo, do obiska znamenitosti Londona do nakupovanja po slavnih ulicah.



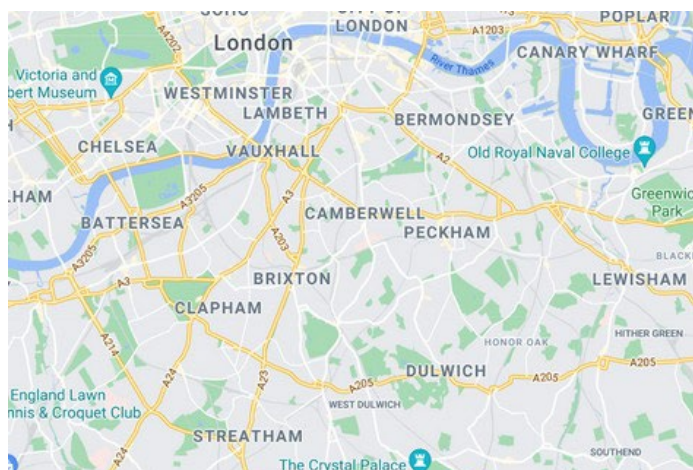
Brixton Academy

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

www.brixtonbid.co.uk/

www.brixtonmarket.net/

www.brixtonvillage.com/



Zemljevid



Brixton tržnica

TRŽNICE

Hecks Cider Farm and Shop

Nazaj
na

Zgodovina:

Družina Hecks izdeluje tradicionalni kmečki jabolčnik v Somersetu že sedem generacij od leta 1841, sprva v Chardu, vendar so se leta 1896 preselili v Street. Skupno število zaposlenih je 3, vendar proizvedejo med 130.000 in 180.000 litrov na leto.

Njihov proces jabolčnika meša sok iz jabolk, ki so vsa pridelana lokalno v bujnih sadovnjakih Somerset v Comptonu, Barton St Davidu, Meareju, Edgarleyju in Thealu. Kupujejo tudi druge sorte iz drugih sadovnjakov v Butleighu, Butleighu Woottonu in Glastonburyju. Jabolčnik prezračujejo in fermentirajo v lesenih sodih in prodajajo točenje iz sodov.

Doživetje:

Večina posla prihaja prek kanalov družbenih medijev ali dobrega staromodnega od ust do ust, objavljajo v lokalnih kampih na tem območju, prodajajo lastniškim javnim hišam in nekatere manjše festivalske šotore na lokalnih festivalih, vključno s festivalom Glastonbury.

Will Hecks je rekel, da si ljudje, ko pridejo v Somerset, želijo izkušnjo jabolčnika ob oračevem kosilu, zato se strinjamo. Uporabljajo tudi socialne medije s Facebookom in Instagramom (to jim je bil bonus med pandemijo) in dejansko so povečali svoje poslovanje z maloprodajo nad veleprodajo in tako presegli svoje prodajne cilje.

Ključne informacije

Somerset, Združeno
kraljestvo

9-11 Middle Leigh
Street
BA16 0LB

Splet

www.heckscider.com/



Družina Heck

Tako kot pri mnogih malih podjetjih tudi tukaj prihaja do sezonskih izpadov in med januarjem in februarjem si družina vzame zaslužene počitnice. Vendar pa ob konicah, kot je žetev, pokličejo lokalne ljudi, da jih podprejo.

Will Hecks je dejal, da bi, če bi vedel, kar zdaj zna, verjetno obiskoval različne tečaje na lokalnem kolidžu Strode, kjer je bil študent A stopnje, da bi mu pomagali na njegovi poti kot izdelovalec jabolčnika 7. generacije na Hecks Cider Farm.

Najljubša jabolčnika družine sta The Porters Perfection in The Vintage Dry. Najljubši del procesa je kontrola kakovosti.

Will Hecks in njegov oče Andrew posadita svoje jablane in tako ohranita svež pridelek. Sodelujejo tudi z lokalnimi kmeti, ki želijo pasti svoje ovce v sadovnjakih in jih ohraniti brez plevela, in imajo celo svoj med, ki ga v sadovnjakih proizvajajo čebele, ki jih hranijo lokalni upokojenci, ki se zanimajo za čebelarstvo, kar pomaga pri opravljanju ohranjanja trajnosti.



The Orchard

Postopek proizvodnje jabolčnika je prvotno potekal ročno, s čimer so zmanjšali količine, ki jih proizvajajo danes, in z uporabo strojev, ki so jih postopno nadgrajevali pred 10 leti.

V fazi predelave jih operejo z mlinom Voran z dvigalom, nato pa s pritiskom na Voran trak (širine približno 3') lahko predelajo 3000 kilogramov na uro.

Fermentacija poteka po postopku divje fermentacije, kar pomeni, da se jabolka za jabolčnik pretlačijo in nato dajo v lesen sod ter starajo v sodih.

Proizvedeni sok se transportira v črne HDPE rezervoarje Rotoplas (zadrži 1.500 litrov) ali bele rezervoarje IBC (zadrži 10.000 litrov). Ko je fermentacija končana, se jabolčnik dopolni z nekaj dodane saharoze za sladkanje, preden se ustekleniči.

Izbor sodelujočih lokalnih proizvajalcev / pridelovalcev:

Morgan Sweet

Broxwood FoxWhelp

Browns

Kingston Black

Port Wine of Glastonbury

Slack Ma Girdle

Tom Putt

Perry's Produced

SODELUJOČI

ATO d.o.o.- Agencija za trženje območij d.o.o.

Avtorji: Zoran Hedžet in Alenka Zelenič

Agencija za trženje območij d.o.o. (ATO d.o.o.) je profitno podjetje, ki je bilo ustanovljeno leta 2002 v Sloveniji. Podjetje nudi visokokakovostne svetovalne podporne storitve zagonskim podjetjem, mladim podjetnikom, malim in srednje velikim podjetjem, klastrom, nevladnim organizacijam, javnim ustanovam in lokalnim skupnostim. Storitve pokrivajo štiri glavna področja: (1) projektno vodenje in izvedba, (2) trženje in spletno trženje, (3) internacionalizacija in neposredne tuje naložbe ter (4) strateško načrtovanje. Podjetje je bilo ali je vključeno v projekte financirane iz različnih EU programov in pobud kot so: ERASMUS+, Transnacionalni programi (Srednja Evropa, Mediteran, Podonavje). Zaposleni obvladajo več tujih jezikov, kot so angleščina, nemščina, francoščina in nizozemščina.

CRN - Comparative Research Network

Avtor: Rupert Hasterok

The Comparative Research Network (Nemčija) je bila ustanovljena leta 2007 in od takrat deluje na področju neformalnega izobraževanja odraslih, mladih in poklicnega izobraževanja ter raziskovanja. Mreža CRN je specializirana za dejavnosti usposabljanja na področjih medkulturnih kompetenc, medgeneracijskega učenja, mobilnosti in migracij.

Poleg tega je CRN specializiran za ustvarjanje in izvajanje procesov vrednotenja in diseminacije. CRN je v zadnjem času skozi različne projekte tako kot koordinator kot udeleženec pridobil strokovno znanje na področju oblikovanja iger v izobraževanju, pripovedovanju zgodb in poročanju skupnosti, kjer mreža trenutno izvaja usposabljanje za več ciljnih skupin.

Dramblys

Avtorji: Erna Pulaj in Amaia San Cristobal

DRAMBLYS (Španija) je mednarodna neprofitna družbeno-kulturna organizacija neodvisnih strokovnjakov, zavezanih pozitivnim družbenim spremembam in odgovornemu vodenju. Združujejo sociološko domišljijo in raziskovanje s socialno ustvarjalnostjo in oblikovanjem, raziskujejo in inovirajo rešitve za nastajajoče družbene probleme. Glavni programi in področja strokovnega znanja vključujejo načrtovanje in vrednotenje programov, upravljanje raznolikosti, vizualizacijo podatkov in družbeno oblikovanje.

E-Code

Avtor: Radoslav Vician

e-code (Slovaška) je neodvisna ustanova za izobraževanje odraslih.

e-code (iz »izobraževanje za nenehen razvoj«) je neprofitno združenje, ustanovljeno za razvoj in izvajanje potrebnih in inovativnih izobraževalnih dejavnosti za odrasle in mlade. Naš cilj je ponuditi izobraževalne dejavnosti edinstvene po svoji vsebini, metodologiji in geografski pokritosti. Zato naša ponudba izobraževalnih aktivnosti vključuje e-izobraževanja, intenzivna izobraževanja, delavnice, pa tudi tradicionalne oblike izobraževanja ali priložnosti za delo, ki prispevajo k razvoju specifičnih veščin posameznikov, ki so vključeni v naše dejavnosti..

SODELUJOČI

Eurotracks

Author: Virginie Boutier

Eurotracks se ukvarja s spodbujanem dostopnosti poklicne mobilnosti za iskalce zaposlitve, vaje in pripravnikom v okviru ERASMUS+, izboljšanjem kakovosti mobilnosti in delu na projektih strateškega partnerstva za marginalizirane osebe na področju ekoturizma ali kulinarike in gostinstve v Evropi.

IED - Institute of Entrepreneurship Development

Avtor: Maria Lianou

IED je raziskovalna organizacija, ustanovljena leta 2005, s poudarkom na spodbujanju podjetništva za vsakogar. Glavna dejavnost organizacije je izvajanje projektov v okviru nekaterih najvplivnejših in prelomnih evropskih programov, kot sta: HORIZON 2020 in ERASMUS+.

Inn Training

Avtorji: Murray Thexton in Vicky Fitzgerald-Lombard

Inn training je MSP s sedežem v Norfolku v Združenem kraljestvu, ki izvaja usposabljanje po vsej regiji vzhodne Anglije in predvsem znotraj M25, a tudi po vsej državi. Trenutno izvajamo široko paleto tečajev, ki temeljijo na gostinstvu, storitvah za stranke in upravljanju.

Partnerji Inn-Traininga sodelujejo z različnimi certifikacijskimi organi, s ciljem podpreti ocenjevanje, razvoj izpitov ter učnih in razvojnih virov za vrsto različnih standardov in tečajev.

Kot organizacija znotraj podeželskega gospodarstva je Inn-Training sodeloval s številnimi lokalnimi pobudami, kot so EEDA (East of England Development Agency), Skills Funding Agency (SFA, prej znan kot Learning Skills Council) in Landskills East, pri zagotavljanju podpore mikro podjetjem.

Inn Training že več kot 20 let podpira licencirano pivovarstvo in gostinstvo s posebnimi programi usposabljanja, zasnovanimi za sektor MSP. Sodeloval je v številnih programih usposabljanja, ki jih financira EU in jih spodbuja Razvojna agencija Vzhodne Anglije.

ISAG

Avtor: Dr. Kevin Hemsworth, PhD

ISAG - European Business School je zasebna visokošolska politehnična izobraževalna ustanova, ustanovljena leta 1979, s sedežem v Portu na Portugalskem. Njegov glavni cilj je zagotoviti visoko tehnično in kulturno usposabljanje na področjih poslovnih ved, turizma in hotelirstva z izvajanjem sodobne filozofije poučevanja, ki pripravlja študente za opravljanje visokokvalificiranih strokovnih dejavnosti v kontekstu globalizacije in internacionalizacije poslovanja. ISAG je prestižna visokošolska ustanova, ki pripravlja strokovnjake na različnih področjih znanja, na katerih deluje, in ki jo trg dela že desetletja priznava kot eno najboljših poslovnih šol na Portugalskem.

SODELUJOČI

MEAG - Mullingar Employment Action Group

Avtorji: Amy Keeley in Michael Ward

Mullingar Employment Action Group je 'neprofitna' organizacija, ki jo podpira skupnost in je bila ustanovljena leta 1986 za pomoč pri reševanju brezposelnosti v regiji. Od svoje ustanovitve je akcijska skupina aktivno podprla ustvarjanje več kot 3.000 delovnih mest prek različnih interesov, projektov in pobud.

MEAG ima veliko izkušenj s projekti evropskega večnacionalnega strateškega partnerstva na področju podpore podjetništvu, razvoja ter poklicnega izobraževanja in usposabljanja.

MEDORO

Avtor: Carmela Miuccio

Cilji Medoro scarl: izboljšati uspešnost izobraževalnih institucij, ozaveščati glavne deležnike o pomenu personaliziranega, neformalnega in učinkovitega usposabljanja, ponuditi učinkovita in sodobna orodja za usposabljanje tistih, ki vstopajo ali ponovno vstopiti na trg dela.

V ta namen omogoča dialog in eksperimentiranje s procesi usposabljanja, pri katerih različni akterji sodelujejo med seboj. Medoro deluje v teritorialnem kontekstu, v južni Italiji, za katero so značilni močni pojavi socialne izključenosti, brezposelnosti mladih in intelektualnega izseljevanja. Medorova ekipa je sposobna oblikovati rešitve za usposabljanje za mlade, odrasle in študente v spletnem okolju. Sposobna je upravljati procese komuniciranja in diseminacije rezultatov projekta.

Strode College

Avtor: Suzie Drew

Strode College (Združeno kraljestvo) je dosledno med 10 % najboljših šol in visokih šol v državi glede na napredek, ki ga njegovi učenci dosegajo na ravni A in v poklicnih programih. Zaradi tega smo ena najuspešnejših fakultet v državi. Naša visokošolska ponudba je leta 2017 prejela najboljšo možno oceno Agencije za kakovost (QAA)

YSBF - Youth in Science and Business Foundation

Avtor: Eero Elenurm

YSBF je neprofitna organizacija, namenjena podpiranju inovativnih idej in ustvarjalnosti, širjenju informacij o napredku znanosti in tehnologije ter izvajanju raziskovalnih dejavnosti, povezanih z IT in inovacijami.

YSBF že skoraj 20 let aktivno ustvarja in sodeluje pri različnih projektih. V tem času je bil naš cilj motivirati mlade iz Estonije in Evrope, da razmišljajo širše in se razvijajo na različnih področjih. Eden od naših glavnih poudarkov sta kultura in ustvarjalnost in smo bili vključeni v različne projekte, ki se osredotočajo na dediščino in tradicijo. Trenutni projekt s poudarkom na kulturni dediščini je v skladu z našimi vrednotami in cilji, spodbuja interese lokalne kulture in ustvarjalne pristope. Od ustanovitve smo za svoje projekte prejeli sredstva iz skladov EU, podjetij iz zasebnega sektorja, estonske vlade in mednarodnih organizacij. Sedež imamo v Talinu v Estoniji, vendar so naši projekti večinoma mednarodni..

UPORABLJENI VIRI

Roosiku Chocolate Factory

Beelitzer Spargelstraße

Copyright M_H.de, Creative Commons Attribution Share Alike 3.0)

(Copyright: Benreis, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0)

Copyright: Colin Smith, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 generic)

(Copyright: Colin Smith, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 Generic)

Copyright: Colin Smith, Creative Commons Attribution-Share alike 2.0)

Food On The Edge

<https://foodontheedge.ie/gallery/fote-2018-programme-launch/>

https://foodontheedge.ie/wp-content/uploads/2017/10/IMG_4903-1024x683.jpg

https://foodontheedge.ie/wp-content/uploads/2017/10/IMG_4947-1024x683.jpg

Portuguese Fortified wines

CM Sabrosa (rights reserved)

<https://roinesxxi.blogs.sapo.pt/madeira-os-famosos-poios-1621736> (rights reserved)

sisab.pt (rights reserved)

<http://rotadosvinhosdeportugal.pt/enoturismo/peninsula-de-setubal-1/> (rights reserved)

Portuguese Vinho Verde

http://vinhos.arcovaldevez.pt/?page_id=612 – all rights reserved

<https://oultimomacon.com/vinho/minho-vinho-verde/> - all rights reserved

https://www.portugalbywine.com/es/experiencias/info/palacio-da-brejoira-patrimonio-quinta_1167/ - all rights reserved

https://www.portugalbywine.com/pt/experiencias/info/casa-de-vilacetinho-visita-prova-completa_4194/ - all rights reserved

Tourist Farm Topolšek/ Tourist Farm Urška

<https://www.turisticnekmetje.si/kmetija/urska>

<https://www.kmetija-urska.si/namestitev/>

<https://www.kmetija-urska.si/kulinarika/>

<https://www.kmetija-urska.si/kulinarika/>

Oxnead Hall

Norwich City of Ale

UPORABLJENI VIRI

Stará Hora

Saaremaa Food Festival

The Apple Festival in Agia

<https://www2.bing.com/images/search?q=apple+fruit>

<http://kalagias.weebly.com/muepsilongammaalphalambdaomicronbetarhoupsilonsigmaomicron.html>

The wine festival of Ampelonas

<https://www.travel-zone-greece.com/blog/wine-tourism-thessaly-larissa/>

<https://paidis.com/category/>

<https://paidis.com/2016/08/08/>

<https://paidis.com/category/>

Calici di Stelle - Chalices of Stars

Gulášmajster Bzovík

Festival Hontianskych Chutí

Midlands Beer Festival

Maison du Fromage de Meaux

Brewery Hops

<https://breweryhops.com/tours/multi-day-tours/5-day-wild-atlantic-way-tour/>

<https://breweryhops.com/tours/multi-day-tours/6-day-northern-delights-adventure-tour/>

<https://breweryhops.com/tours/multi-day-tours/6-day-angels-share-irish-whiskey-tour/>

<https://breweryhops.com/tours/1-day-tours/glendalough-gourmet-day-tour/>

UPORABLJENI VIRI

Cantine Nicosia

VIRGON

ALDONZA
Trip Advisor

Bodega de las Estrellas
<http://www.turismocastillalamancha.es/>

Finca Fuentillezjos

Oleofer
<https://revistaalmaceite.com/>
<https://www.tripadvisor.es/>
<https://revistaalmaceite.com/>
<https://aceitedelcampo.com/>

Peipsi Onion Route

Champagne Tour

UPORABLJENI VIRI

Panoramaweg Werderobst

Petzow village church (Copyright Tobias Diener Creative Commons with link to license: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>)

Copyright: Assenmacher, Create Commons with link to license: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>

Copyright: Assenmacher, Create Commons with link to license: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en>

Copyright: Assenmacher, Create Commons with link to license: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>

Copyright: Assenmacher, Create Commons with link to license: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>

Credits: Assenmacher, Creative Commons with link to license <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>

The Wild Atlantic Way

<https://www.oceanheightsbnb.com/50-things-sligos-wild-atlantic-way/>

<https://www.cliffsofmoher.ie/about-the-cliffs/wild-atlantic-way/>

<https://www.dreamireland.com/travel-blog/wild-atlantic-way.html>

<https://www.energia.ie/blog/free-kend-map/wild-atlantic-way>

Douro Wine Route

<https://www.google.pt/maps/place/Peso+da+R%C3%A9gua/@41.1918621,-7.8411739,12z/data=!3m1!4m5!3m4!1s0xd3b4d444ba6dd43:0x400ebbde4903ca0!8m2!3d41.1656737!4d-7.7867018>

MARIBOR CULINARY ROUTE

Source /Author: "AT THREE LAKES" archive

Source / Author: Restaurant No 7 archive

Source vivi.si/ Author: Dejan Zdovc

Source: Maribor Tourist Board; Author: : Domen Groegl

UPORABLJENI VIRI

MARIBOR WINE ROUTE

Source /Author: Maribor in your pocket, Essential City Guides

Source: Maribor Tourist Board; Author: Smiljan Pušenjak

Source: Maribor Tourist Board; Author: Vid Podkurnik

Source : Maribor Tourist Board; Author: Domen Groegl

The Rungis Market

Markthalle IX (Berlin)

Weekly market at Markthalle IX (Copyright: Markthalle Neun)

Markthalle IX main entrance (Copyright: Comparative Research Network)

Cheese shop at Markthalle IX (Copyright: Comparative Research Network)

Wine stand in Markthalle IX (Copyright: Comparative Research Network)

Copyright: Comparative Research Network

Street Food Thursday at Markthalle IX (Copyright: Markthalle Neun)

RAW Wine Fair in December 2019 (Copyright: Markthalle Neun)

The Fair Market in Larissa

Source: www.pazarilarissa.gr

Source: PazarLarissa | Facebook

Brixton

<https://www.nme.com/>

Theculturetrip.com

Popbrixton.org

Hecks Cider Farm and Shop

All photos taken by Suzie Drew and permission to use by the Hecks Family

