

Goriška zimska vrtnica, ki ima vse, le diši ne

ZANIMIVOSTI

Avtor: Vanja Trkman Objavljeno: 20. 01. 2022



Ko prenehajo cveteti vrtnice, zacveti "solkanski regut" – vrsta goriškega radiča, ki je vse bolj cenjena in priljubljena delikatesa. Kar so naši zahodni sosedji že pred tem vedeli in kamor je ta goriška zimska vrtnica vrsto let tudi romala. Pred 10 leti je s projektom *Od vrtnine do umetnine: Solkanski regut*, pričela rasti tudi pri nas prepoznavnost in priljubljenost.

Na novogoriški Turistični zvezi so z akcijo nadaljevali, po lanskem premoru pa so gostinci pod okriljem **območne obrtno-podjetniške** zbornice Nova Gorica letos ponovno akcijo obudili in pripravili Mesec kuhinje z goriškim radičem, ki bo od danes do 20. februarja razvajal brbončice gostov pri 6 ponudnikih od Krasa, Branika, Solkana, Kromberka vse do Lokvi. Koordinatorica akcije Dejana Baša. „Z namenom, da v naše kraje pride čimveč domačih in tujih obiskovalcev in poskusijo to zelenjavo, ki res izstopa in je drugačna od ostalih radičev.“

▶ 0:00 / 0:13



Saj mora kar devetkrat skozi roke, da ga lahko nato okušamo. Pridelava se prične na solkanskem polju, kar 99 odstotkov leži na sedanjem italijanskem ozemlju, približno 10 pridelovalcev iz Solkana je tako dvolastnikov. Boštjan in Teja Koršič ga pridelata približno 1 tona, z znanjem in izkušnjami več generacij pri hiši, skrbno čuvajo tudi seme. „Lepo je delati to, lepo je, ko gledaš, kako iz nič dejansko zraste taka lepa stvar, kako počasi začnejo v štali predvsem, rožice nastajati. Cena je kar

<https://www.robin.si/zanimivosti/goriska-vrtnica-i...>

2 / 5

odraz dela, ki ga vložimo, ne moremo reči, da je cena previsoka, ker je dela ogromno“

▶ 0:00 / 0:17



(Teja in Boštjan Koršič)

Regut postopoma pobirajo in ga nosijo v hlev, kjer nato zacveti, ob božiču se prične čiščenje, ki ga končajo konec februarja, za okrog 3 kilograme potrebujejo 1 uro. Jedi, ki jih navdihuje sukski regut, ki črpa okus obsoške zemlje, pa segajo od predjedi do sladice ali celo žganja, kot pravi Patricija Furlan, predsednica sekcije gostinstva, živilstva in turizma: „Povpraševanje je kar veliko, nekateri zdravi gostje bodo vseeno obiskali naše restavracije, gostilne, če pa ne, jim bomo pa pripravili za domov kakšno dobro jed.“

▶ 0:00 / 0:17



Za sukski regut, ki velja za manj grenkega, se zanimajo tudi gostinci z Michelinovimi zvezdicami, so povedali na današnji predstavitvi akcije, s katero želijo tudi ponovno obuditi zamrlo življenje v gostilnah, kot dodaja direktorica zbornice, Roberta Fortuna. „Cilj akcije je, da promoviramo radič v tej fazi, v tem mesecu, ko je aktualen in da posebej v tem času, ko so gostinci posebej izpostavljeni nekim izzivom, da še jih še bolj podpremo.“

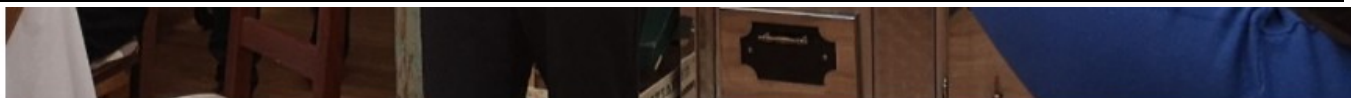
▶ 0:00 / 0:11



Gostinci, ki sodelujejo v akciji Mesec kuhinje z goriškim radičem:

(Patricija Furlan, Ošterija Branik: sladoledna pravljica z goriško rožo)





(Matej Vodan, Marjo Šeše: polnjen suksenski polpet)



(Jasmina Golob, Gostilna Golob, štruklji, napolnjeni s skuto in radičem v omaki iz terana in kraškega pršuta)





(Milan Stjepanovič, Gostilna pri hrastu: libova rdeča postrv na polenti in radičevi kremi s tartufi in rdečimi ikrami)



(Ošterija Žogica, regutovi njoki po solkansko)

Tudi na planoti bo mogoče okušati jedi iz radiča, v Gostilni Winkler so si zamislili črno-bele bleke z goriškim radičem.