

Ljubo doma

Z novim turističnih splavom

Koroški splavarji, ki imajo pristan ob Dravi na Gortini v občini Muta, so pripravljene na novo sezono. Potem ko so jim lanske poplave odnesle turistični splav, so novega s pomočjo splavarskih mojstrov zgradili na posebni prireditvi minuli četrtek, turistično splavarjenje pa s krstom plovila odpirajo v soboto, 27. aprila. S to dejavnostjo zadnjih 13 let skrbijo za ohranjanje tradicije plutja po Dravi. Več kot 120 kubičnih metrov smrekovega lesa za gradnjo so pripravili v splavarskem pristanu na Gortini.

Borjači odpirajo vrata

V soboto bodo v Pliskovici borjači že deveto leto zapored odprli svoja vrata (na fotografiji). RD Pliska in tamkajšnji mladinski hotel so sestavili celodnevni program, obogaten z etnološkimi vsebinami. Začelo se bo jutri zjutraj z vodenim ogledom po Krasu na kolesu, uro pozneje sledi odprtje razstave Ex-tempore Pliskovica, kamnoseštvo, čebelarstvo, voden ogled vasi pa bo ob 11. uri. Za ljubitelje kulinarike bodo opoldne pripravili kraški čaj, med 14. in 16. uro pa bosta delavnica in tekmovanje v pripravi kraške frtalje. Ob 13. uri bo za pohodnike voden ogled Pliskine poti s predstavitvijo pastirskih igric, sočasno bo tudi prikaz izdelave sit, suhe robe in izdelkov za cvetje in vrt, med 15. in 19. uro bo organizirana delavnica polstenja. Pripravljene bodo še pokušina domačih vin in dobrot kraških gospodinj, različne delavnice ter prikazi tradicionalnih obrti. V Pliskovici vas torej vabijo, da spoznate življenje znotraj borjačev tudi vi. P. R.



V nedeljo vas pričakuje Črnc

Po dolinskem Prekmurju teče potok Črnc. Izvira nekaj kilometrov od Beltincev. Ob njegovi z jelšami in vrbami obdani strugi so Odranci, Črenšovci, Trnje, Velika in Mala Polana, potem pa dolgo le travniki in gozdovi in pri Lendavi se Črnc združi z Ledavo. Nekoč so bili ob njem številni mlinci, in vodo je bilo treba pred mlino zajeziti, da so jo potem spuščali na mlinska kolesa. A ti časi so že daleč. Črnc je včasih nekako nostalgичen in skoraj presahne, pred tedni pa je bil poreden in se je razlil čez rob. V Trnjarskem gozdu so še razvaline Imrejevega mlina, na robu vasi Mala Polana pa stoji lep Copekov mlin (na fotografiji). Vse naštetu lahko vidite na pohodu v nedeljo (informacije na 051-362-206). Začelo se bo v Veliki Polani, na ranču Vermida ob 10. uri.



Gorenjska turistična zveza z novim šefom

Na turistični kmetiji Trnovc v Dupljah na Gorenjskem, ki stoji tik ob Tržiški Bistrici, je bil volilni občni zbor Gorenjske turistične zveze, ki združuje 52 turističnih društev. Na njem so pregledali delo zveze v štiri letnem obdobju, ko je uspešno vodil dr. Jure Meglič, in ga ocenili za zelo uspešnega. Gorenjska turistična zveza je tudi zadnja leta nadaljevala več zanimivih projektov. Omenimo dve, in sicer Vrnimo gorenjski nagelj na gorenjske balkone in okna ter srečanje gorenjskih turističnih delavcev. Posebno so pohvalili sodelovanje z osnovnimi šolami na Gorenjskem ter v regijskem tekmovanju Turizmu pomaga lastna glava. Lani se je slednjega udeležilo kar dvanajst osnovnih šol, leta 2006 denimo samo tri. Sprejeli so nov program zveze in za novega predsednika GTZ izvolili Ivana Megliča (na fotografiji), dosedanjega predsednika Kulturno-turističnega društva Pod krivo Jelko Duplje, ter nov trinajstčlanski upravni odbor. Za podpredsednika sta bila izvoljena Gabrijela Jošt in Jure Sodja. Srečanje gorenjskih turističnih delavcev bo letos v Trziču, slovesno pa bo tudi v TD v Naklem, kjer društvo praznuje 50-letnico delovanja. J. K.



V Litiji do turistične točke Srca Slovenije

V starem mestnem jedru Litije na Valvazorjevem trgu 10 je vrata odprla prva turistična točka Srca Slovenije. Namenjena bo informiranju obiskovalcev in promociji lokalnih litijskih ponudnikov pa tudi turističnih zanimivosti širšega območja Srca Slovenije. Na novi točki bodo na voljo kolesarski vodniki, zgibanke o postajališčih za avtodome in preostali promocijski material, v posebnem domačem kotičku pa tudi lokalni izdelki.

T TURISTIČNA TRIBUNA
Priloga Slovenskih novic
urejanje Rok Šinkovc
e-pošta rok.sinkovc@slovenskenovice.si
likovna zasnova Jožef Zver
ekranski prelom Darja Malarič

Dve izmed 3500 ovac s Cresa
(FOTOGRAFIJE: DRAGO BULC)

Tudi marmelada iz črnih oliv je lahko navdve sladka.



Divjačina s šparglji



Sladica olito, pripravljena z moko, suhimi slivami, rozinami in ovčjim lojem

Cres stavi predvsem na jagnjetino in divjačino

S 405,7 kvadratnega kilometra je Cres največji, s 66 kilometri pa tudi najdaljši jadranski otok. Z 8,2 prebivalca na kvadratni kilometer je tudi eden najredkeje naseljenih.

Z dvema hoteloma in nekaj manjšimi turističnimi naselji in kampi spada Cres tudi med najmanj razvite turistične otoke na Jadranu. Prav zaradi omenjenega je zagotovo ekološko najbolj ohranjen jadranski otok. Tako se ponaša z veliko biološko raznovrstnostjo, saj na njem raste kar 1300 vrst rastlin. In prav ekološko ohranjenost želijo izkoristiti za razvoj turizma, predvsem v vrhunski ekogastronomiji.

Gastronavti odkrivajo

Po številnih neuspešnih vabilih kolegice Karin Mimica iz Opatije, ustanoviteljice kluba Gastronavti, katerega člani so lastniki najboljših hrvaških gostinskih lokalov in številni drugi dobrojerci iz sosednje države, sem se vendarle udeležil gastronomskega izleta na Cres, na katerem smo odkrivali številne avtohtone creške jedi v visoki kulinariki. Čeprav sem nekaj let v Osorju na Cre-

su preživel počitnice, nisem vedel, da otok skriva pravi ekološki kulinarčni zaklad. Tako kot je Pag znan po vrhunskem ovčjem siru, je Cres znan po vrhunski jagnjetini, ki jo pripravljajo na različne načine. Po tej otoški specialiteti najbolj ohranjen jadranski otok. Tako se ponaša z veliko biološko raznovrstnostjo, saj na njem raste kar 1300 vrst rastlin. In prav ekološko ohranjenost želijo izkoristiti za razvoj turizma, predvsem v vrhunski ekogastronomiji.

Creško jagnjetino so zaradi izjemne kakovosti zaščitili kot hrvaški ekološki prehranski proizvod. S pomočjo Kmetijske zadruge Cres na otoku redijo kar 3500 ovac, imajo pa tudi svojo klavnico. Tam raste tudi približno 300.000 oljk samo dveh avtohtonih sort plominke in slivarice, ki dajeta izjemno kakovostno olje.

Jeleni med orli

Cres je ob vseh presežnikih znan tudi kot otok z najbolj ohranjeno populacijo beloglavih orlov pa tudi kot otok z največ drugih divjačin. Zaradi nepremišljenega posega lovcev je zdaj tam le še nekaj sto jelenov lopatarjev in divjih prašičev, ki so odlična osnova za številne jedi iz divjačine, kar je tamkajšnja posebnost. Za to vrsto kulinarike so

se specializirali v restavraciji Tramontana v slikovitem kraju Beli na severni obali Cresa. Tam vam postrežejo tako z jelenovim pršutom kot tudi z jelenovo pečenko v šopku divjih špargljev in omaki granatnega jabolka. Pojedino lahko sklenete s sladoledom iz ovčje skute.

V slikovitem naselju Lubenice so se izkazali s hobotnico, pečeno s krompirjem pod črepnjo (peko), v restavraciji Santa Lucija pa so nas razvajali tako z izvirnimi ribjimi jedmi kot tudi z ekološko jagnjetino na najrazličnejše načine. Vse smo morali zalivati z vinom, ki ga sicer niso stisnili na Cresu, saj otok ne premore niti enega vinograda.

Na zadnjem zajtrku v frančiškanskem samostanu, kjer smo tudi prenočevali, pa so nam prijazni gostitelji priredili še pokušino marmelad, med katerimi nas je najbolj presenetila tista iz črnih oliv.

Vsem dobrojercem odkrivanje ekološke gastronomije na otoku Cres toplo priporočamo prav v tem času, ko je jagnjetina z vsem tistim, kar gre zraven, najokusnejša.

DRAGO BULC



Cres na Cresu