

Mešane školjke na buzaro Conchiglie alla busara

- 4 žlice olivnega olja / 4 cucchiari di olio di oliva
- 3-5 strokov česna / 3-5 spicchi di aglio
- 2-3 žlice drobtin / 2-3 cucchiari di pangrattato
- 0,5 šopka peteršilja / 0,5 del mazzetto di prezzemolo
- 2 dl belega vina / 2 dl di vino bianco
- 1 kg svežih (mešanih) školjk, npr. pedoči, ostrige, vongole, mušule / 1 kg di cozze fresche, es. cozze nostrane, ostriche, vongole, arche di Noè (mussoli)

Školjke najprej očistimo in operemo. Ko so oščetkane jih za nekaj časa namočimo v vodo, da se izloči umazanija. Olupimo česen in ga na drobno sesekljamo. Vejice peteršilja osmukamo in sesekljamo. V širokem loncu segrejemo olivno olje na katerem med mešanjem prepražimo česen, a le toliko, da zadiši. Dodamo žlico drobtin, polovico sesekljanega peteršilja in belo vino. Dobro premešamo in zavremo. Ko vino zavre, v lonec stresemo očiščene školjke in jih potrosimo s preostalim peteršiljem. Lonec pokrijemo in školjke pri visoki temperaturi kuhamo 10 minut. Lonec med kuhanjem večkrat dobro potresemo. Ko končamo s kuhanjem, školjke, ki se niso odprle, zavrzemo, odprte pa poberemo iz lonca in serviramo. V lonec z omako stresemo preostale drobtine. Dobro premešamo in po potrebi začini s soljo. Omako kuhamo še 1 do 2 minuti, potem pa jo polijemo po školjkah. Jed postrežemo s svežim, po možnosti domačim kruhom.

Come prima cosa pulite e lavate le cozze. Una volta spazzolate, lasciatele in acqua per un po' in modo che sia rimosso lo sporco. Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente, poi tritate anche il prezzemolo. In una larga pentola scaldate l'olio, nel quale avete aggiunto l'aglio, lasciandolo soffriggere soltanto fino al punto di sentirne l'aroma. Aggiungete un cucchiario di pangrattato, metà del prezzemolo tritato e sfumate con il vino bianco. Mescolate per bene e fatte bollire. Versate le cozze pulite nella pentola e spargete con il prezzemolo. Coprite la pentola e cuocete per 10 minuti ad alta temperatura. Ogni tanto agitate la pentola durante la cottura. Dopo la cottura eliminate le cozze ancora chiuse. Prendete le cozze aperte dalla pentola e servitele. Aggiungete il resto del pangrattato nella pentola contenente il sugo. Mescolate per bene e condite con sale, se necessario. Cuocete il sugo per altri 1-2 minuti e dopo versatelo sulle cozze. Servite il piatto con pane fresco, preferibilmente fatto in casa.

Družba **PROSUB d.o.o.** je specializirana na področju marikulture-školjkarstva. Svoje pridelke prodaja pod uveljavljeno blagovno znamko »OKUS MORJA«. Gojišča klapavic ter ostalih školjk so locirana v Krajinskih parkih Seča, Strunjan in Debeli rtič. Družba poseduje po evropskih standardih najsodobnejši depuracijsko-odpremi center za školjke. Školjke se v kontrolirani atmosferi, poleg mehanskega čiščenja, še dodatno bakteriološko očistijo, po naravnem procesu, brez temperaturnih nihanj. Družba ima uveden notranji in zunanji nadzor, po normah HACCP sistema sledljivosti nad celotnim pridelkom, od vzreje semena do končnega produkta. Tako zagotavljajo kupcem dnevno sveže in neoporečne školjke.

L'azienda PROSUB s.r.l. è specializzata in campo ittico – mitilicoltura. Il suo prodotto di mercato è posto sotto il noto marchio commerciale »OKUS MORJA«. I vivai di mitili si trovano nei parchi protetti di Sicciole, Strugnano e Punta Grossa. L'azienda possiede il più moderno centro di depurazione e spedizione ammessa dalla direttiva dell'UE di standard HACCP per i prodotti ittici. I mitili, oltre ad essere sottoposti alla pulizia meccanica, vengono anche depurati dai batteri con un processo naturale, senza sbalzi di temperature (tutto in atmosfera controllata). L'azienda ha un sistema di controllo interno ed esterno. Così garantisce al consumatore la certezza e la qualità di un prodotto fresco e sicuro.

Za ekipo **MYTILUS - Mitja Petrič s.p.** stoji družina, ki živi z morjem od nekdaj. Jadransko morje je zaradi svoje slanosti in čistosti idealno za gojenje školjk, zato se na školjčičih podjetja te vzreja od mladice pa do zrele školjke. Eden izmed ciljev celotne ekipe je dosegati najvišjo možno kakovost in varnost proizvoda, zato so tudi uvedli certificiran standard proizvodnega procesa, ki med drugim vključuje zagotavljanje sledljivosti vseh deležnikov proizvodnega procesa: od mladice do školjke prodajne velikosti. Ker je postopek odpreme s pomočjo plovila izvršen že na samem gojišču, sveže školjke prav dišijo po morju. Na ta način se prav tako zagotavlja najkrajši možni čas iz morja do potrošnika, ki se šteje v urah.

Il collettivo MYTILUS - Mitja Petrič i.a. , continua la tradizione familiare, vivendo e lavorando con il mare. Grazie al suo grado di salinità e alla purezza, il mare Adriatico è ideale per la mitilicoltura. Uno degli obiettivi del team è quello di raggiungere la massima qualità e sicurezza possibile del prodotto per cui hanno introdotto un processo di produzione standardizzato, che tra l'altro garantisce la tracciabilità di tutti gli elementi del processo di produzione dei mitili, dalla coltivazione alla raccolta. Grazie al processo di spedizione (pulizia e imballaggio) eseguito sull'imbarcazione, le cozze appena raccolte mantengono il piacevole profumo di mare. In questo modo, il tempo dal mare al cliente si conta in ore, non in giorni.

IZOLA
ISOLA



**DNEVI
DOMAČIH
ŠKOLJK
GIORNATE DELLE
CONCHIGLIE NOSTRANE**

22. 10. - 4. 11. 2018



DNEVI DOMAČIH ŠKOLJK GIORNATE DELLE CONCHIGLIE NOSTRANE

Restavracije in gostilne Ristoranti e trattorie

ARCOBALENO RESTAURANT

Tomažičeva ulica 4a – Via Pinko Tomažič 4a
M: +386 59 903 939

CASA DELLA PIZZA MOBY DICK

Dantejeva ulica 4 – Via Dante Alighieri 4
M: +386 51 646 565, E: mobydickizola@gmail.com

FAST FOOD VENI IZOLA

Postojnska ulica 11 – Via Postumia 11
M: +386 41 684 333
E: info@venicatering.com

GOSTILNA BUJOL – TRATTORIA BUJOL

Verdijeva ulica 10 – Via Giuseppe Verdi 10
M: +386 41 799 490, E: bujolzola@gmail.com

GOSTILNA DORO – TRATTORIA DORO

Trg padlih za svobodo 3 – Piazza Caduti per la libertà 3
T: +386 5 641 74 96, E: gostilnadoro@gmail.com

GOSTILNA ISTRRA – TRATTORIA ISTRIA

Trg republike 1 – Piazza della Repubblica 1
M: +386 31 384 243, M: +386 31 765 673
E: krajcar.erik@gmail.com

GOSTILNA JASNA – TRATTORIA JASNA

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

GOSTILNA KORTE – TRATTORIA KORTE

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

GOSTILNA MANJADA – TRATTORIA MANJADA

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

Ali ste vedeli, da klapavice vsebujejo selen, železo, folno kislino, vitamin A, vitamine B skupine, jod in cink?

Lo sapevate che le cozze sono ricche di selenio, ferro, acido folico, vitamina A, vitamine del gruppo B, iodio e zinco?

GOSTILNA RIBIČ – TRATTORIA RIBIČ

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

GOSTILNA SIDRO – TRATTORIA SIDRO

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

GOSTILNA SONJA – TRATTORIA SONJA

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

PIZZERIA VILA RAINERI

Tomažičeva ulica 10 – Via Pinko Tomažič 10
T: +386 5 660 74 26, E: prodaja@hotel-delfin.si

RESTAVRACIJA HOTELA MARINA – RISTORANTE HOTEL MARINA

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

RESTAVRACIJA KAMIN – RISTORANTE KAMIN, BELVEDERE

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

RESTAVRACIJA KORAL – RISTORANTE KORAL

Allietova ulica 3 – Via Allieto 3
M: +386 40 205 928, E: info@koral.si

RESTAVRACIJA PARANGAL – RISTORANTE PARANGAL

Sončno nabrežje 20 – Riva del sole 20
T: +386 5 641 74 40, M: +386 41 673 846
E: alff.piran@gmail.com

Pestrost in bogastvo mediteransko-istrske kuhinje smo v Izoli obogatili z idejo in ponudbo »Kilometer nič«. S tem zagotavljamo v izbranih izolskih lokalih avtohtono in avtentično ponudbo okolja. Raznolikost jedi lahko obiskovalci spoznajo v ponudbi morskih jedi »Zjutraj v morju, opoldne na krožniku«, kjer se srečamo s sezonsko ponudbo: ciplji, pedoči, sardoni, menole, sardele, kalamari in bela riba.

A Isola abbiamo pensato di impreziosire ulteriormente la ricca e svariata cucina mediterranea istriana con l'iniziativa intitolata »Chilometro Zero«. L'idea consiste nell'offrire ai visitatori di Isola, in alcuni locali selezionati, cibi autoctoni ed autentici della nostra regione. Gli ospiti hanno l'occasione di assaporare i piatti tipici della cucina marinara nostrana nell'ambito dell'iniziativa »Il mare in tavola«, con l'ottima offerta di pesce di stagione: lotregani, cozze, alici, menole, sardine, calamari e pesce bianco.



MYTILUS



www.visitizola.com

