

BRKINI SO ZNANI PO PRIDELAVI KAKOVOSTNEGA SADJA, PREDVSEM JABOLK IN ČEŠP.

Brkini so znani po pridelavi kakovostnega sadja, predvsem jabolk in češp. Na podnebje odločilno vpliva lega hribovite pokrajine na prehodu med mediteranskim svetom in celinskim delom Slovenije. Prve zemetke sadjarstva zasledimo v 18. in 19. stoletju. Brkinska jabolka so bila znana daleč naokoli, prodajala so se tudi na Dunaju, v Parizu in Londonu. Poleg plantaznih sadovnjakov tipično podobo Brkinov ustvarjajo travniški sadovnjaki po terasah in posamično drevice ob njivah.

Danes so sadjarske kmetije vključene v Brkinsko sadno cesto. **Okoli 100 sadjarjev ima zasajenih 120 ha sadovnjakov** jablan, hrušk, češpelj, lesk, višenj in češenj. Vsaka kmetija ima svojo ponudbo žganj, sušenega sadja in domač jabolčni kis ali sok.

Festival Brkinske sadne ceste želi ohraniti okuse in vonje lokalnih prebivalcev. Vključene turistične in sadjarske kmetije ter gostilne vam bodo v tem času bodisi postregle s katero od brkinskih jedi s poudarkom na jabolku, češpi in drugih brkinskih pridelkih bodisi povabile k aktivnemu doživetju v brkinskem sadovnjaku ali ponudile brkinske dobrote na degustaciji.



Festival vam ponuja bogato dogajanje za dušo in telo. Posezite po katerem od dogodkov ali si preprosto privoščite nekaj okusnega za svoje brbončice in pridite v naše kraje!

Za KULINARIČNE UŽITKE



Ustavite se na slastnih češpovih njokih, štrudlu in drugih brkinskih dobrotah na naših turističnih kmetijah in v gostilnah!

Za OTROKE



Sadjarska delavnica za otroke s Tamaro Urbančič: spoznavanje različnih semen in žit. Otroci bodo spoznali 30 različnih semen, njihovo zgradbo ter obliko ter tudi njihovimi klasi. Na Prazniku češp v Slivju, 15. 9., ob 16h, v okviru programa praznika.



Sadjarska delavnica za otroke s Tamaro Urbančič: stiskanje soka iz jabolk. Otroci si sami stisnejo jabolčni sok na priročni preši za sadje. Na Kmečki tržnici v Ilirski Bistrici, 22. 9., ob 15h.

NEDELJA V SADOVNJAKU je namenjena tako družinam kot posameznikom, ki želijo preživeti povsem sproščeno dan v neokrnjeni naravi in se zraven kaj novega naučiti. **29.9., 6.10. in 13.10. 2019**, vam bo kmetija Miše iz Sabonj odprla svoja vrata. Dodatne informacije in obvezne predprijave na **+386 (0)30 345 221**

Delavnica za vse: Kako iz češp ustvariti najboljše jedi in shranke?

Iz češp bomo pripravili sadne lističe – bombone, gosti sok, sladoled, kolač – češpovo rožo, hiter sadni kruh, suhe češpe v medu in sveče z medeno koščico. Delavnico vodi: **Mateja Reš.**

Zadružni dom v Slivju, 19. 9., od 17h do 20h.

Prijave zbiramo do **13. 9. 2019** na: romina.poles@hrpelje.si ali **05 / 620 53 90**

STROKOVNO PREDAVANJE: Tolerantne in odporne sorte sliv, Davor Mrzlič, KGZ Nova Gorica, sadjarski center Bilje. Zadružni dom v Slivju, 14. 9., ob 18h. Razstava različnih sort sliv.

V SKUPNI ORGANIZACIJI:



Občine Divača, Hrpelje - Kozina, Pivka in Ilirska Bistrica, Društvo brkinskih sadjarjev, Društvo za razvoj podeželja med Snežnikom in Nanosom, KGZ Nova Gorica, TIC Ilirska Bistrica in OOZ Sežana

Koordinator:

+386 (0)5 6800 150 / +386 (0)51 677 017
ester.mihalic@hrpelje.si

www.divaca.si
www.hrpelje-kozina.si
www.pivka.si
www.ilirska-bistrica.si
www.sadjarji.eu
www.razvoj-podezelja.si
www.kmetijskizavod-ng.si
www.ooz-sezana.si

Foto: Jaka Ivančič, Dajana Čok in Ester Mihalič
Oblikovanje: Nena Veber, Tisk: VEK



PRIREDITVE

ČEŠPOV PRAZNIK V SLIVJU IN X-TEK SKOZI JAMO DIMNICE, 15. 9.

Tradicionalna prireditev v Slivju s kulinarčno zgodbo. V programu je bogata ponudba na stojnicah, kulinarčna ponudba s poudarkom na slivah (njokov ne bo zmanjkalo!) ter pester zabavni in kulturni program za vse generacije.

Organizator: **TD Dimnice Slivje**

Več na: www.slivje.si, Tine: **+386 (0)40 595 636**

Tek poteka po edinstveni progi, speljani skozi kraško podzemlje. Posvečen je kraški lepotici Dimnice, varovanju kraškega podzemlja (del startnine je namenjen čiščenju kraških jam), Brkinom in Brkincem. Legenda pripoveduje, da v Dimnicah, iz katerih se pozimi »kadi«, hudič prekajuje meso grešnikov.

Organizira: **Agrarna skupnost Slivje, ŠD Kraški tekači, JD Dimnice Koper in spletni portal Ljudstvo tekačev. Pokrovitelj teka je Občina Hrpelje - Kozina.**

Več na: www.ljudstvotekacev.si

KMETIJSKA TRŽNICA ILIRSKA BISTRICA, 21. in 22. 9.

Konec septembra že vrsto let poteka dvodnevna sejemska prireditev, namenjena predstavitvi kmetijskih pridelovalcev in predelovalcev s področja občine Ilirska Bistrica in širše. Letošnja Kmetijska tržnica je posvečena povezovanju kmetijstva in turizma preko gastronomije. V strokovnem delu želimo strokovni in širši javnosti predstaviti priložnosti in izzive za sektorje kmetijstva, gastronomije in turizma, ki



nam jih prinaša naziv Evropska regija gastronomije 2021. Predvsem pa želimo poudariti pomen lokalnih živil, kot priložnost za vrhunsko gastronomijo ob pogoju povezovanja med sektorji. V sklopu letošnje Kmetijske tržnice bomo obeležili tudi Dan biosfernih območij v sodelovanju s Parkom Škocjanske jame.

Organizator: **Občina Ilirska Bistrica, Turistično informacijski center Ilirska Bistrica v sodelovanju s Parkom Škocjanske jame, Slovenija**
Več na www.ilirska-bistrica.si, +386 (0)30 345 221

DNEVI EVROPSKE KULTURNE DEDIŠČINE, GRAD PREM, SOBOTA, 28. 9. ob 15h
Ohranjanje dediščine izdelovanja rož iz krep papirja.

KOSTANJEV PRAZNIK V RODIKU, 13. 10.

Tradicionalna prireditev v osrčju vasi Rodik. Bogata ponudba na stojnicah. Poudarek je na kuhanju jedi v bakrenih kotlih, pri čemer sodelujejo različna društva, ter na slastnem kostanjevem pecivu domačih gospodinj. Rekreativci se lahko udeležijo organiziranega kolesarjenja ali teka ali pa posežejo po stari igri »na škrabe«. Za zabavo je poskrbljeno. Kostanja ne bo zmanjkalo!

Organizator: **TD Rodik**
Več na: www.rodik.si

POHOD SUHORJE-ZALESJE, 5.10. ob 10h, start v Suhorju.

Organizator: **Turistično informacijski center Ilirska Bistrica, vaški skupnosti Suhorje in Ostrožno Brdo**
Več na www.ilirska-bistrica.si, +386 (0)30 345 221

V skupni organizaciji:

Občine Divača, Hrpelje - Kozina, Pivka in Ilirska Bistrica, Društvo brkinskih sadjarjev, Društvo za razvoj podeželja med Snežnikom in Nanosom, KGZ Nova Gorica in OOZ Sežana

visit-brkini.com

Koordinator: +386 (0)5 6800 150 / +386 (0)51 677 017 / ester.mihalic@hrpelje.si

OKUSI VREMSKO-BRKINSKIH SADNIH DOBROT

ŠPORTNI CENTER VREME: FAMLJE, 22. 9. 2019

POHOD Vremska dolina-Brkini

Ob **9.30h** – Start in cilj pohoda v Športnem centru Vreme v Famljah. Pohod traja cca. 4 ure in ima en kulinarični postanek na poti. Pohod je voden in nizke težavnosti. Na cilju sledi malica in čaj. Startnina 4 EUR.

KOLESARSKI IZLET Vremska dolina-Brkini

Ob **9.00h** – Start izleta iz sprejemnega centra Parka Škocjanske jame v Matavunu. Izlet je voden in je srednje težavnosti. Na poti sledita 2 kulinarična postanka. Udeleženci naj imajo s sabo 20€ gotovine za kulinarične postanke po poti. Za udeležbo na kolesarskem izletu se je potrebno prijaviti na razvojni.center@divaca.si, saj je število udeležencev omejeno. Udeleženci imajo možnost brezplačne izposoje e-koles. Udeleženci so deležni tudi malice in čaja v Športnem centru Vreme. Cilj izleta sprejemni center Parka Škocjanske jame v Matavunu. Startnina 4 EUR.

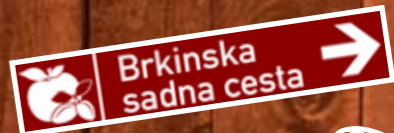


POKUŠINA VREMSKO-BRKINSKIH SADNIH DOBROT S KULTURNIM PROGRAMOM

Od **14 h dalje** - Pokušina vremsko-brkinskih sadnih dobrot na stojnicah. Sodelujejo aktivni žene in ponudniki iz Vremske doline, Senožec, Suhorja ter drugih krajev Krasa in Brkinov.

Kulturni program: harmonikarski orkester Nika Polesa, pevska skupina Brkinci iz Ostrožnega brda in pevci iz Suhorja, Škwfljšči trio, dramska sekcija TKŠD Urbanščica, Osnovna šola dr. B. Magajne Divača podružnična Vreme.

Vse informacije dostopne na razvojni.center@divaca.si, spletna stran www.visitkras.info, telefon **00 386 41 550 205**. Organizatorji: **Občina Divača, Razvojni center Divača, Park Škocjanske jame, TKŠD Urbanščica**
Udeležba na kolesarskem izletu in pohodu je na lastno odgovornost. V primeru slabega vremena prireditve odpade. Organizator si pridržuje pravico do spremembe programa.



**festival
BRKINSKE SADNE
CESTE** 15.9.-13.10.2019