



SPOROČILO ZA MEDIJE

Štanjel, 10. junij 2021

Na Krasu in Brkinih celo poletje KrasPass degustacije in doživetja

60 vinarjev, gostincev, kmetij in čudes se povezuje v gastronomsko družino in vabi k okušanju vsak dan v tednu.

Območna razvojna agencija Krasa in Brkinov, kot krovna organizacija za razvoj in pospešitev turizma na Krasu in Brkinih ponovno združuje turistične ponudnike, z namenom pospešitve turizma na destinaciji.

Na Krasu in Brkinih bo obiskovalce že drugo leto zapored, **od 11. junija do 31. avgusta 2021** gostila velika gastronomska družina KRASPASS GOURMET. **Vse dni v tednu** bodo vrata odprli in polnili mize priznani kraški vinarji, vrhunski kuharski mojstri, gostinci s tradicijo in gostoljubne turistične kmetije. Obiskovalci se bodo lahko razvajali z izvirnimi jedmi, izjemnimi vini in na burji sušenimi mesninami **po enotnih cenah**: 12 €, 18 € in 24 €, ter 45 € za vrhunsko kulinariko. Dan si bodo razigrali na kreativni delavnici kamna ali vodenem doživetju čudes Krasa in Brkinov.

Na KrasPass popotovanju se bodo kot kamnita ogrlica nizala doživetja, ki bodo, letos prvič, obiskovalcu poleg gostoljubnih Kraševcev in Brkincev, prinesla kamenčke spominov. Pet doživetij, pet kamenčkov, s katerimi bodo obiskovalci sestavili čisto **svoj obesek za ključe**.

Degustacija vin

Kraški vinarji morajo znati ukrotiti kamnito naravo. Z zemljo imajo strasten odnos, ki se preliva v vrhunskih vinih in peninah. Ob krajši degustaciji bodo obiskovalcem postregli lokalne sire ali sušene mesnine, v slabi uri bodo razkazali še klet, najmočnejša energija pa se pretaka na gourmet doživetju s staranimi in nagrajenimi vini.

Degustacija suhih mesnin

Gostoljubne turistične kmetije so oaze nostalgije. Okušanje butičnih mesnin, sušenih na kraški burji, je tu res pristno. Lokalni siri in hišno vino ne smejo manjkati. Ob daljši

degustaciji si bodo obiskovalci ogledali še posestvo, na gourmet doživetju pa se jim bodo v ustih topile mesnine in siri, ki so zreli s še več potrpjenja in ljubezni.

Večeri vrhunske kulinarike

Kraška in brkinska kulinarika skrivata toliko presenečenj kot narava. Razvajanje s petimi hodi je popotovanje med travniki, polji, gozdovi in kletmi. Najboljši kuharski mojstri so z inovativnostjo in zvestobo lokalnim sestavinam svoje restavracije uvrstili v prestižne kulinarčne vodnike, kot sta Michelin ali Gault & Millau.

Degustacija lokalnih dobrot

Domačije na Krasu in Brkinih vabijo na avtentična sirarska, zeliščarska, čebelarska in sadjarska doživetja. V vseh se čutita ljubezen do narave in tradicije. Lokalne dobrote postrežejo v idiličnem okolju, poleg degustacije pa bodo obiskovalce popeljali tudi na ogled posestva ali jim zaupali, kako nastajajo zakladi zdravja.

Čudesna Krasa in Brkinov

Obiskovalci bodo raziskovali očarljive kraške vasice, brkinske griče in lepote podzemlja, ki jim v Evropi ni para. Umirili bodo tok misli ob občudovanju plemenitih lipicancev in zelenih razgledov. Voden ogled znamenitosti lahko traja do dve uri in vključuje kulinarčno presenečenje - napitek, poslastico ali vrečko zelišč. Vstopnica je vključena v doživetje.

Doživetja kamna

Kamnoseški mojstri Krasa imajo izjemen občutek za detajle. S kamnom rokujejo toliko časa, da iz ostre gmote ustvarijo mehko obliko uporabnih ali okrasnih izdelkov. V krajšem ali daljšem doživetju kamna bodo obiskovalci spoznali njegovo sodobno oblikovanje, ustvarili svoj unikatni izdelek in za konec nazdravili v sosednjem vinotoču.

Več informacij na www.visitkras.info/kraspass.

Katja Kralj

Strokovni vodja destinacije Kras in Brkini

ORA Krasa in Brkinov d. o. o.

T 051 674 888

E katja@visitkras.info