



## Mesec kuhinje z goriškim radičem

Na Območni **obrotno-podjetniški zbornici** Nova Gorica se zavedajo, kako pomembna sta v tem gostinski dejavnosti nenaklonjenem času medsebojno povezovanje gostincev in sodelovanje z lokalnimi pridelovalci.

V zimskem času kuharji, pa tudi jedci, nestrpno pričakujejo predvsem goriški radič, sukenski regut, ki mu nekateri pravijo tudi goriška vrtnica. Gre za posebneža, za vzgojo katerega so potrebni prodnata obsoška

zemlja, skrben izbor semen ter veliko znanja in ljubezen do te vrtnine, saj vsa dela potekajo ročno. Iz njega tudi najboljši kuharski mojstri pripravljajo različne specialitete, ki zadovoljijo tudi goste z najzahtevnejšim okusom. Novogoriška zbornica je tako za popestritev turistično-gostinske ponudbe na svojem območju organizirala mesec kuhinje z goriškim radičem. Začel se je 20. januarja in bo trajal do 20. februarja, sodelujejo pa Bistro Marjo Šeše Ošterija Branik, Gostilna pri Hrastu, Gostilna Štirna, Ošterija Žogica, Gostilna Winkler, Mesnine Peloz in Cvetličarna Nataša.