



Od 20. januarja do 20. februarja Mesec kuhinje z goriškim radičem - Od predjedi do sladice

Radič, ki je prava umetnina

Goriški radič je poznan kot zimsko vrtnica. Pravijo, da je tako lep kot rdeča kraljica rož, le da nima vonja. Ima pa zato izjemen okus. V času, ki gostinstvu ni najbolj naklonjen, so se goriški gostinci povezali in od 20. januarja do 20. februarja skupaj z drugimi pozornost namenjajo posebnemu goriškemu radiču - suksenskem regutu.

ALENKA OŽBOT

V zimskem času domači kuharji nestrpno pričakujejo suksenski regut, da lahko iz njega pripravijo različne specialitete, ki jih cenijo gostje od blizu in daleč. Zadnjih deset let to zelenjavo v lokalnem okolju dobro promovirajo, kar se se kaže tudi v odzivu potrošnikov. Pred desetimi leti, ko je bil suksenski regut poznan le na italijanski strani meje, je Turistična zveza (TZ) Nova Gorica začela s projektom Od vrtnine do umetnine, nastala je tudi knjiga o goriškem radiču, ki jo je spisal **Toni Gomišček**, in goriški radič si je utrl pot tudi do domačih gostincev in potrošnikov. "Zelo smo veseli, da je letos to akcijo prevzela sekcija za gostinstvo, živilstvo in turizem pri **OOZ** Nova Gorica, ki je v projektu sodelovala vseh deset let," pravi **Dejana Baša** iz TZ Nova Gorica.

Pridelava je zahtevna

Tradicionalna vrtnina, ki jo gojijo že poldrugo stoletje, je zahtevna za pridelavo, ki traja kar devet mesecev, v tem času pa gre vsaj tolikokrat tudi skozi kmetove roke, tako na polju kot kasneje v kleti.

"Nadaljujemo tradicijo, ki se je začela že pred mnogo leti, s tem so se ukvarjali že starši in stari starši mo-

jega moža. Poskušamo ohraniti tako seme kot način pridelave. Z možem se že deset, 20 let intenzivno ukvarjava s tem, ta radič pa je vsako leto bolj prepoznaven," pravi pridelovalka **Teja Koršič** iz Solkana, kjer je približno deset pridelovalcev.

Na njihovi domačiji letno pridelajo približno tona suksenskega reguta, prodajajo ga po 15 evrov na kilogram. "Cena je odraz dela, ki ga vložimo. Ne moremo reči, da je previsoka, ker je z njim ogromno dela. Pobiranje radiča je fizično zahtevno, potem ga je treba pospraviti. Ko ga pripeljemo v štaljo, pa je treba paziti, da lepo rase. Nato sledi zamudno čiščenje, približno tri kilograme ga očistimo na uro," razlaga **Teja Koršič**. Pred leti so ves pridelek vozili v Italijo, zdaj pa ga lokalni gostinci in zasebniki iz vse Slovenije hitro razgrabijo.

Rdeče glavice spominjajo na vrtnice

Goriški radič zahteva prodnato obsoško zemljo, skrben izbor semen, veliko znanja in ljubezen do te vrtnine, saj vsa dela potekajo ročno. Rdeče glavice radiča spominjajo na vrtnice in prinašajo na mizo posebno razkošje. Goriški radič je uporaben v klasični solati s krompirjem, fižolom, jajcem in ocvirki, kot tudi v hladnih in toplih jedeh. Odlično se ujema z mesom, testeninami, rižem, ribami. Z radičem pripravljajo tudi sladice.

V gostilni **Patricije Furlan** v Braniku ga ponujajo z vipavsko klobaso in ječmenom na parmezanovi posteljici, in to je njihova najbolj priljubljena jed s to zelenjavo. Posebej zanimiv pa je njihov čokoladni mousse z radičem s kremo iz maskarponeja, sladke smetane, čokolade in radičeve marmelade. Zraven je še čokoladni biskvit in za malo svežine še sveže maline, pristavlja **Furlanova**, ki je tudi predsednica sekcije za gostinstvo, živilstvo in turizem pri **OOZ** Nova Gorica. V sekciji so se letos odločili, da skupaj s pridelovalcem mesnin in cvetličarko v skupni akciji Mesec kuhinje z goriškim radičem

predstavijo razne jedi in šopke iz goriškega radiča. Kaj lahko gostje v tem mesecu pričakujejo, so skupaj predstavili v solkanskem Bistruju Marjo Šeše.

"Zelo smo veseli, da vsako leto zanimanje raste. Tudi lani, ko smo imeli gostilne in restavracije zaprte, so nas gostje klicali in spraševali, tako da smo jih napotili direktno do ponudnikov. Tudi letos smo se bali, da nas bodo zaprli, a že v novembru smo se začeli pogovarjati, kako bomo ta radič prinesli v gostilne. Seveda sodelujemo z vsemi lokalnimi pridelovalci. Vsi smo se bali, ker imamo velik upad gostov, ampak vztrajati je treba, tako da bodo imeli tudi zagon za naprej in da ohranimo naše goste s tem, da jim ponudimo to prekrasno vrtnino, ki jo pripravljamo od hladnih predjedi do sladice," pravi **Patricija Furlan**.

"Vemo, s kakšnimi izgubami in izizi se soočajo gostinci v teh časih, in še posebej pomembno se mi zdi, da smo v naši sekciji podprli to akcijo in da so se številni gostinci in tudi drugi naši člani, ki so kakorkoli povezani z goriškim radičem, odzvali nanjo," je poudarila direktorica **OOZ** Nova Gorica **Roberta Fortuna**. • **Kdo sodeluje v akciji**

V akciji Mesec kuhinje z goriškim radičem sodelujejo Bistro Marjo Šeše, Ošterija Branik, Gostilna pri Hrastu, Gostilna Štirna, Ošterija Žogica, Gostilna Winkler, Mesnine Peloz in Cvetličarna Nataša.

Goriška vrtnica

Na Goriškem in v Vipavski dolini so ta poseben radič začeli pridelovati v drugi polovici 19. stoletja, ko so v te kraje prinesli znanje o siljenju radiča. Pridelovalci vse od takrat sami vzgajajo seme in s strogo selekcijo so ustvarili edinstveni goriški radič, prepoznaven po lepih glavica v obliki vrtnice. Ta tip radiča v Italiji imenujejo La rosa di Gorizia, goriška vrtnica.



Teja in Boštjan Koršič nadaljujeta dolgoletno tradicijo pridelave suksenskega reguta - solkanskega radiča.



Regutovi njoki po solkansko - njoki polnjeni s solkanskim regutom in skuto na sirovi kremi (Ošterija Žogica)



Štruklji, napolnjeni s skuto in radičem, v omaki iz terana in kraškega pršuta (Gostilna Štirna)