

Briška kuhinja je zelo bogata s pecivom. Od češnjevega štrudlja do raznih briških piškotov si zaslužijo posebno pohvalo naše babice, ki so to ohranile do danes, in briške žene bodo to tudi ohranile. K pecivom spada tudi sadje, ki je zelo pomembno za brda. Fige, češnje, češplje, breskve itd. so posebne sestavine za briško pecivo.



BRIŠKA ČEŠNJEVA PITA

K vsemu temu pa ne smemo pozabiti žganje. Med žganja je najbolj znano tropinovec in methano, ki mu dodajo želišča.

Vsem briškim jedem pa napravi pravi okus briško oljčno olje. Zanimivo je, da so se v Brda spet pojavile oljke, ki so bile do pozebe v tridesetih letih tu precej razširjene.

Trenutno sta najbolj razširjeni belica in briška črnica.



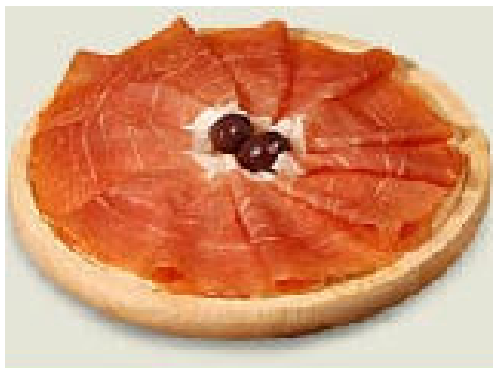
BRIŠKA VEJICA OLJKE



KULINARIKA V GORIŠKIH BRDIH

Briška kuhinja je zelo raznolika. Goriška Brda so obrnjena proti morju in proti Alpam, zato je v njej veliko mediteranske kuhinje. Danes lahko v Brdih srečamo briške jedi, pripravljene na sodoben način, skrbno ponujene z izbranimi vini.

Stalnica ostajajo pršut in različne briške salame pa tudi krodegine in markande, pripravljene po receptih starih brik in bricev



OKUSNI BRIŠKI PRŠUT

V briški kuhinji se uporablja veliko zelenjave, oljčno olje, juhe, mineštre, polenta...Na briškem tondu (križnik) se velikokrat znajdejo ribe, toč s polento in golaž s pršutom. Toč se največkrat pomaka s polento (belo ali rumeno). Briško polento se najpogosteje deli kar s nitjo.



BELA BRIŠKA POLENTA PRIPRAVLJENA NA SODOBEN NAČIN

Brici in brike imamo zelo radi frtaljo z različnimi zelišči in klobasami. Pri vseh teh jedeh pa spada kakovostno briško vino ki je po vsem svetu znano.

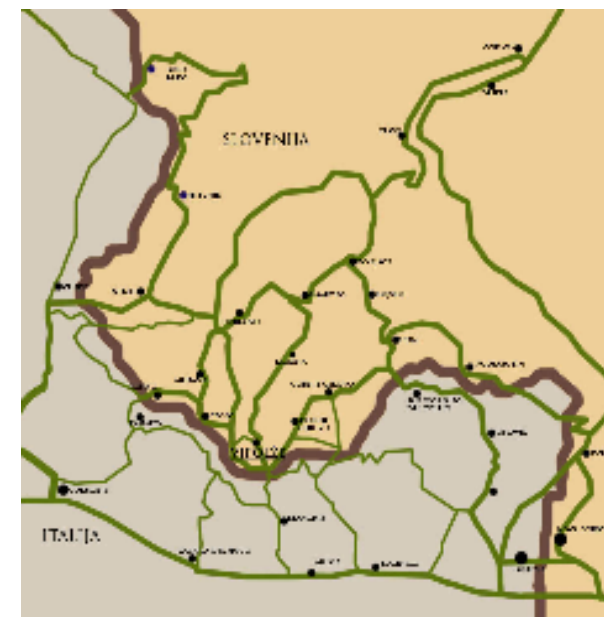
VEČ INFORMACIJ O ZEMLJEVIDU IN O BRDIH DOBITE V TIC IN JOTI.

TEL. TICA JE +386 5 395 9594

E-MAIL NASLOV: TIC@OBCINA-BRDA.SI

WWW.BRDA.SI

AVTOR:Boštjan Koncut 9. A



ZEMLJEVID GORIŠKIH BRD