



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

15. Fešta lošinske kuhinje – uživajte u gastro delicijama Lošinja

Tijekom travnja i svibnja na Lošinj u vas čekaju gastronomski doživljaji – 15. Fešta lošinske kuhinje.

Ljubitelji gastronomskih delicija 27. travnja 2023. godine na malološinskom trgu imaju priliku isprobati brojne specijalitete koje će lošinski restorani, vinari i učenici Srednje škole Ambroza Hara predstaviti u sklopu otvorenja ovogodišnje 15. Fešte lošinske kuhinje.

U organizaciji Turističke zajednice Grada Malog Lošinja i Grada Malog Lošinja, četrnaest lošinskih restorana od 27. travnja do 31. svibnja 2023. godine nudiće po dva jelovnika lošinske kuhinje (riblji i mesni), po atraktivnim cijenama.

Aromatično samoniklo začinsko bilje, divlje šparoge, svježije ribe i plodovi mora, otokna janjetina i divljač iz obližnjih šuma, u interpretaciji lošinskih chef-ova koji kroz okuse pričaju o svom otoku, dodatno motiviraju na posjet Lošinj.

Među atraktivnim delicijama koje se na Lošinj nude su i: Zalogaji od kozje skute i šparoga; Sir u škartocu s aromatičnim lošinskim biljem; Domaći saur od srdela i lošinskog bilja; Dimljeni file plave ribe na rukoli; Hobotnica s bobom i koromačem; Jadranski inćuni marinirani u malvaziji s mladim motarom; Krem juha od rakova; Trlje od kamena; File lokarde s mirisnom palentom u umaku od otoknog bilja; File brancina u korici od krušnih mrvica s lošinskim biljem; Brancin kuhan u maslinovom ulju i vinu žlahtini s krumpirom; Brudet od sipe s palentom; Paté od otokne janjeće jetre; Janjeći but u crnom vinu i njoki s lošinskim aromatičnim biljem; Janjeći kotlet s pireom od lošinskog boba; Otokna divljač s domaćim njokima s komoračem; Gulaš od creske divljač i s domaćim njokima; Špikovani but creskog vepra s pljukancima; Žgvacet od lošinske divljač i marinirane u začinskim travama s domaćim njokima; Torta s ružmarinom i maslinovim uljem; Krafi s umakom od šumskog voća i terana; Fantazija od mlade skute i meda; Tart od lošinskih limuna; Panna cotta s lavandom i bosiljkom.

– Fešta lošinske kuhinje je već 15 godina dio destinacijske ponude. Cilj je posjetiteljima, ali i stanovnicima prezentirati specijalnu gastro priču te im omogućiti doživljaj okusa Lošinja koji reflektira bogato gastronomsko nasljeđe u receptima i izvorne okuse lošinskih namirnica. Na ovaj način potičemo i promoviramo lokalnu gastronomiju te obogaćujemo destinacijsku ponudu, ali i stvaramo dodatni motiv dolaska, smatra direktor Turističke zajednice Grada Malog Lošinja Dalibor Cvitković.

U raznovrsnim specijalitetima, možete uživati u sljedećim restoranima: restoran Artatore, restoran Baracuda, restoran Bocca Vera, Borik Mediterranean Bar, Gastro Pub Deveron, restoran Diana, restoran Eki, Lanterna Grill, restoran Nautika Lošinj, konoba Silvana, restoran Silver Bay, restoran Televrin, restoran Veli žal te restoran Za Kantuni.

Na otvorenju, uz restorane svoju će ponudu prezentirati i vinari: Komadina s Lošinja, Valenta, Apolitico i Katunar.

Također, ove godine svi koji kušaju jela, fotografiraju ih i objave na svojim društvenim mrežama uz #LosinjFoodFestival mogu osvojiti jednu od nagrada: Dolphin Watching Tour, Tematski vidikovac Providenca, Muzej Apoksiomena i Osorski vremeplov, Romantična večera i Wellness tretman.



Pridružite nam se i isprobajte brojne specijalitete!

Izvor fotografija: Turisti ka zajednica Grada Malog Lošinja

Powered by: Maze Media

<https://www.turistickeprice.hr/15-festa-losinjske-kuhinje-uzivajte-u-brojnim-delicijama-losinja/>

KLJU NE RIJE I:

AUTOR: