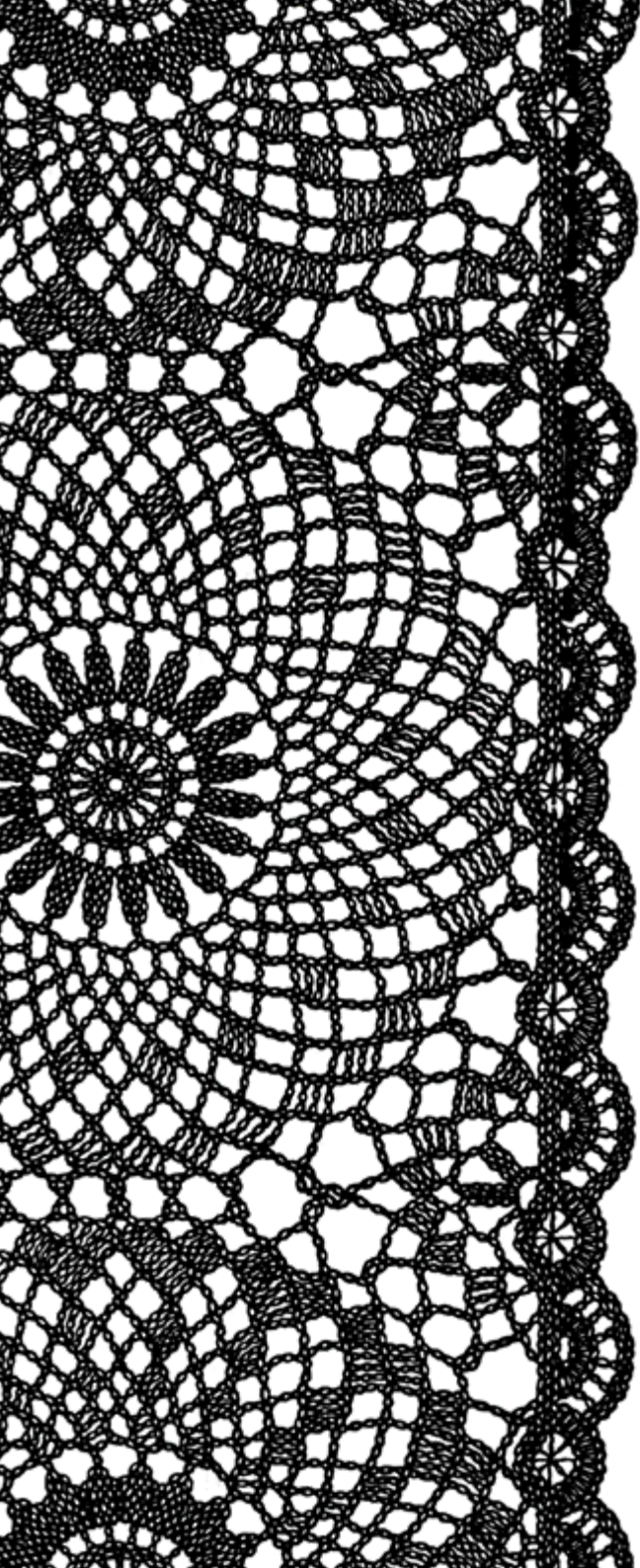


OKUSI NOVO MESTO



PRISTNI OKUSI LOKALNIH USTVARJALCEV



OKUSI, KI PRIPOVEDUJEJO ZGODBO

V srcu Dolenjske, kjer se tradicija prepleta z ustvarjalnostjo in domačnostjo, se na pobudo Zavoda Novo mesto in Dolenjskega muzeja novembra povezujejo lokalni gostinci, vinarji, ljubiteljska društva in zagnani posamezniki z namenom predstaviti bogato kulinarično zapuščino tega prostora. Skupaj obujamo pristne domače recepte in jim s sodobnimi pristopi dajemo nov pomen.

Predstavljamo 13 ponudnikov iz Mestne občine Novo mesto, njihove zgodbe in jedi, ki temeljijo na izročilu domačih kuhinj. Vsaka jed pripoveduje zgodbo o skupnosti, družinskih vrednotah in bogastvu lokalnih okusov, ki presejajo čas in modne trende.

Okusite Novo mesto in se prepustite kulinaričnim doživetjem, ki ohranjajo spomin, hkrati pa soustvarjajo novo gastronomsko prihodnost našega prostora.

OKUSI NOVOMEŠKIH GOSPODINJ IN KULINARIČNA DEDIŠČINA DOLENJSKE

**Alenka Stražišar Lamovšek, kustosinja za
etnologijo, Dolenjski muzej Novo mesto**

Kulinarična dediščina Dolenjske je tesno povezana z vsakdanjim življenjem, prazniki in družinskimi obredi. Prehrana na podeželju je bila sicer skromna in omejena, vendar so znale gospodinje s svojo kreativnostjo in iznajdljivostjo oblikovati okusne in močne jedi. Seveda je bilo vse odvisno od gmotnega položaja gospodinjstva in kmetije. Več sogovornikov je na terenu kot okus otroštva omenjalo *»pregreto smetano in velike hlebce kruha iz krušne peči«* in drugi poudarjajo skromno prehrano: *»Za kosilo je bil fižol pa krompir, za večerjo pa krompir pa fižol.«*

Na oblikovanje jedi so poleg razpoložljivih sestavin, letnega časa, praznikov in vsakdanjih navad vplivala različna kulturna okolja, saj ležimo na stičišču sredozemskega, alpskega in

panonskega sveta. Izbor in priprava jedi v mestih sta bila bolj pod vplivom tujih dežel. Tako se je skozi stoletja ustvarila bogata paleta posebnosti. V Novem mestu in njegovi okolici so se oblikovali številni hišni recepti, ki so se prenašali iz roda v rod in danes predstavljajo dragocen del nesnovne kulturne dediščine. Hrana je eden najmočnejših simbolov domačnosti, saj združuje druženje, okus, spomin in pripadnost.

Značilne jedi in jesenski praznični obredi

Med najbolj značilnimi jedmi novomeških gospodinj so različne oblike štrukljev: skutni, orehovi, ajdovi in krompirjevi. Izstopajo dolenski štruklji, pripravljene z jajčnim cvrtjem in domačo smetano, ki jih je že v 19. stoletju opisal Janez Trdina, prav tako jih najdemo v arhivu Zgodovinskega arhiva Ljubljana, Enota Novo mesto, pri zapisih Tite Kovač Artemis. Trdina je ob martinovanjih omenjal tudi fižolove štruklje in klobase, kuhane v cvičku, kar poudarja tesno povezanost kulinarike z vinogradiško tradicijo.

Martinovanje je na Dolenjskem še danes eden najpomembnejših kulinaričnih praznikov. Ob njem se na mize postavljajo pečena gos ali raca, mlinci, rdeče zelje z jabolki ter potice z različnimi nadevi. Martinova pojedina ni le praznik vina, temveč tudi praznik skupnosti, saj združuje družino, sosede in prijatelje.

Poleg štrukljev in martinovih jedi so v novomeških gospodinjstvih pomembne tudi mesne jedi, povezane s kolinami. Pečence, krvavice, ocvirki in pražena jetrca so bile jedi, pripravljene v zimskem času ob delu in druženju. Koline so pomenile enega največjih praznikov kmečkega leta, saj so združevale delo, veselje in obilje.

Podeželje, tehnike in ustvarjalnost v gospodinjstvu

Podeželje je prispevalo surovinsko osnovo in tehnike konzerviranja, med njimi že omenjene koline, sušenje mesa, dimljenje in vlaganje, ki so bile osnova zimske prehrane. Recepti, kot so

močnik, »kumare u zos«, žingrafi, »asikel« zelje in koleraba v »burkelcah«, različne vrste kaš, juh, kažejo na ustvarjalno rabo razpoložljivih pridelkov in na sposobnost gospodinj, da z minimalnimi sredstvi pripravijo nasitne in okusne obroke.

Lokalne tehnološke rešitve razkrivajo vsakdanjo iznajdljivost, med zanimivejšimi so mletje žita v žrmljah, uporaba domačega kvasa, sušenje presežkov testa ter izdelava kravajca iz prose ne moke in mošta za vzhajanje kruha. Kruh in izdelki iz moke so bili tudi nosilci ritualov. Dolgo vzhajanje testa z domačim kvasom, priprava v krušnih pečeh ter peka pogač, poprtnikov in potic so bili družinski obredi, ki so zahtevali tehnično znanje o pripravi peči, ognju in pravilnem času uporabe. Potica in pletenica še danes ostajata močan simbol prazničnosti in družinske identitete.

Lokalna raznovrstnost, pridelki in prakse doživetij

Dolenjska izstopa tudi zaradi avtohtonih sestavin, ki omogočajo prepoznavno lokalno, večkrat slišimo izraz tudi domačo, ponudbo. Kulturne prireditve, festivali ter prakse pušenšankov in zidanic ne le predstavljajo dolenjsko kulinariko, temveč gradijo doživetja in izkušnjo prostora. Gostinska ponudba in vinogradništvo dopolnjujeta gastronomsko identiteto. Cviček ter lokalne prakse in znanje vinogradništva so sestavni del območnega okusa in praznovanj. Vsekakor ne moremo mimo sadja in njegove uporabe v različnih jedeh, pijačah pa tudi konzerviranju.

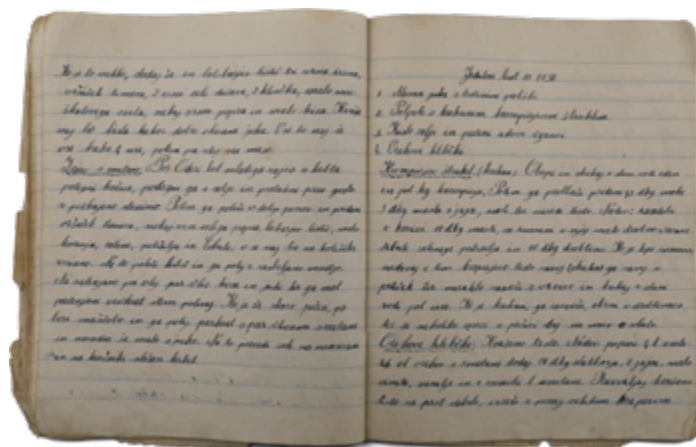
Zbiranje, hramba in vloga muzeja

Dolenjski muzej ima osrednjo vlogo pri dokumentiranju, zbiranju in varovanju kulinarične dediščine. Muzejske zbirke v prvi vrsti obsegajo predmete, povezane s pripravo, postrežbo ter uživanjem jedi in pijač, rokopisne zvezke, fotografije, prepise ustnih virov in kopije zbirk receptov iz zasebnih arhivov. Recepti dolenjskih družin danes predstavljajo arhiv znanja in živo prakso. Ohranjanje zahteva večplasten pristop, ki spoštuje avtohtonost sestavin, sezonsko logiko in družbeni pomen jedi ter omogoča modernejšo interpretacije, ki jih obiskovalci in

občani doživljajo kot del svoje kulturne krajine.

Gradivo dejavno iščemo tudi v drugih ustanovah in lokalnih arhivih ter prek sodelovanj z zasebnimi lastniki in skupnostmi. Med zbranimi viri navajamo tudi gradiva iz enote Zgodovinskega arhiva Ljubljana, Enota za Dolenjsko in Belo krajino, ter gradivo, ki ga hrani Knjižnica Mirana Jarca Novo mesto. Zbiralna prizadevanja vključujejo javne pozive, terensko dokumentiranje, digitalizacijo in sistematično katalogizacijo, kar zagotavlja rast, vzdrževanje in dostopnost zbirk za raziskovalce, ustvarjalce in prebivalce ter omogoča uporabo gradiva pri interpretaciji, izobraževanju in lokalni promociji.

Hišni recepti so več kot le hrana, so živi pričevalci identitete regije. S skrbnim zbiranjem, premišljenim prenosom znanj in ustvarjalnimi interpretacijami ohranjamo te zgodbe ter jih preoblikujemo v nove, relevantne gastronomske pripovedi. Tako dediščina ostaja živa, obiskovalcem ponuja pristna doživetja, prebivalcem pa priložnost, da s ponosom soustvarjajo svojo kulturno krajino.



Sken dveh strani rokopisnega zvezka Ane Perše (roj. Bojanc), 1930, original v zasebni lasti, sken hrani Dolenjski muzej Novo mesto.





Vinotoč pod vejjo (pušensank) na Trški gori, začetek 20. stoletja, hrani Dolenjski muzej Novo mesto.

- 6-7 **Bistro Situla**
- 8-9 **Dobrote Dolenjske**
- 10-11 **Društvo vinogradnikov Trška gora - Novo mesto**
- 12-13 **Gostilna Vovko**
- 14-15 **Gostilnica Don Bobi**
- 16-17 **Gostišče na trgu**
- 18-19 **Hiša Fink**
- 20-21 **Hotel pri Belokranjcu**
- 22-23 **Koča pri Gospodični**
- 24-25 **Matjaževa domačija**
- 26-27 **Turistično kulturno društvo Trškogorsko srce**
- 28-29 **Vinska klet Colnar**
- 30-31 **Zavod Čebela**



BISTRO SITULA

Mestni bistro, kjer vsak dan ponudijo sveže pripravljene jedi in prijetno vzdušje za druženje ob kavi ali kozarcu vina.

Bistro Situla

Dilančeva ulica 1, 8000 Novo mesto

+386 (0)40 601 900 • situla@situla.si • www.situla.si

Bistro Situla, ki domuje v stavbi nekdanje priznane ribje restavracije, še danes velja za eno najbolj priljubljenih družabnih točk v središču mesta. V objemu zgodovinske stavbe s tematsko zasnovanimi prostori v slogu situlske umetnosti se obiskovalci od blizu in daleč radi ustavijo zaradi cenovno dostopnih in kakovostnih malic in kosil, ki jih zaznamuje preproste, okusne in hitro pripravljene jedi, ki temeljijo na svežih sestavinah.

Ob večerih in koncih tedna prostor zaživi v duhu starih časov s tematskimi dogodki, ki povezujejo različne generacije obiskovalcev ter ohranjajo sproščeno ozračje, po katerem je ta prostor že dolgo znan.



KULINARIČNI NOVEMBER

Dogodek

Koline meščanom

Bistro Situla (Dilančeva ulica 1), 21. 11. 2025, 18.00

Kulinaričen večer z glasbeno dobrodošlico (Gašper Kavšek) in slovesom od lanskih kolin (degustacija domačih sušenih mesnin, domač kruh). Kuharska delavnica izdelave pečenic in priprave svinjskih jetrc in/ali štirihodna večerja s pijačo dobrodošlice.

Mesečna ponudba

Kročnik s kolin - kranjska klobasa, pražen krompir in kislo zelje

Kosilo s kolin - domača zelenjavna juha, pečenica, pražen krompir in kislo zelje, domač jabolčni zavitek

Kmečka pojedina - mešane domače suhe mesnine, siri Gorišek in domač kruh; pražena svinjska jetrca; pečenica, pražen krompir z ocvirki in kislo zelje; domač jabolčni zavitek



Recept

Bistro Situla bo recepte za jedi razkril in delil na kulinaričnem večeru Koline v mestu.

Zanimivost

Koline so bile v preteklosti na Dolenjskem pravi praznik za vso družino, ki je združeval ljudi pri tem pomembnem opravilu in okušanju tradicionalnih dobrot, kot so pražena jetrca, pečenice, krvavice, prosenice, tlačenka in druge. Dobrote, značilne za domače koline, ter suhomesnatni izdelki so priljubljeni še danes, saj zavzemajo pomembno mesto tako pri domači samooskrbi kot v gostinski ponudbi.



DOBROTE DOLENJSKE

Trgovina, ki združuje najboljše lokalne proizvajalce ter obiskovalcem omogoča, da pristne dolenjske okuse odnesete s seboj domov.

Dobrote Dolenjske, PE Novo mesto

Glavni trg 2, 8000 Novo mesto

+386 (0)8 20 17 998 • nm@dobrote-dolenjske.si • www.dobrote-dolenjske.si

V srcu Novega mesta vas pričakuje trgovina dobrot, prostor pristnih okusov, toplih nasmehov in domačnosti. Dobrote Dolenjske pod svojo kolektivno blagovno znamko združujejo lokalne kmetije, rokodelce in druge ustvarjalce, ki z ljubeznijo do tradicije in narave ohranjajo dediščino dolenjskega podeželja. Prek 100 lokalnih ponudnikov ponuja več kot 600 kulinarčnih in rokodelskih izdelkov, ki nosijo pečat kakovosti, trajnosti in avtentičnosti. Med njimi lahko najdete medene izdelke, butična vina, domače mesnine in sire, sokove, žganja, likerje, zeliščne čaje, piškote, izbrane delikatese, darilne pakete in še mnogo več.

V Dobrotah Dolenjske je vsak obisk posebno doživetje, saj vam skozi različne degustacije in vodena kulinarčna doživetja za manjše in večje skupine predstavijo bogastvo dolenjske gastronomije.

KULINARIČNI NOVEMBER

Dogodek

Okusi Dolenjske z Robertom Gregorčičem – predstavitev kuharske knjige in pogovor o kulinarčni dediščini Dolenjske

TIC Novo mesto (Glavni trg 11), 11. 11. 2025, 18.00

Kulinarčnoizobraževalni večer s kuharskim mojstrom Robertom Gregorčičem iz Oštarije v Dolenjskih Toplicah, ki je v sodelovanju z Dobrotami Dolenjske zasnoval kuharsko knjigo z 20 tradicionalnimi dolenjskimi jedmi, narejenimi na sodoben način. Vstop prost.

Ko se zelišča srečajo z EKO medom – naravna moč iz čebelnjaka

TIC Novo mesto (Glavni trg 11), 19. 11. 2025, 18.00

Predavanje čebelarja Romana Košaleta nas bo popeljalo v čaroben svet čebel in narave. Z nami bo delil svojo navdihujočo zgodbo o ekološkem čebelarjenju in predstavil bogastvo medenih dobrot od pristnega slovenskega medu do inovativnih pripravkov, obogatjenih z izbranimi zelišči. Vstop prost.

Okusi Dolenjsko! – 1. konferenca štrukljev, mednarodna strokovna konferenca na temo gastronomskega turizma in kulinarčne dediščine v turistični ponudbi

Kulturni center Janeza Trdine (Novi trg 5), 26. 11. 2025, 9.00–15.00

Konferenca je namenjena gostinskim in turističnim ponudnikom, razvijalcem, menedžmentu in odločevalcem s področja turizma. Vstop prost, obvezne prijave.

Mesečna ponudba

Ruska torta – novost v ponudbi

Recept

Ruska torta

12 rumenjakov, 42 dkg sladkorja in limonino lupinico mešamo pol ure. Nato primešamo trd sneg šestih beljakov in s tem vred 21 dkg mletih mandljev ter sedem dkg drobtin. Zmes denemo v tri enake modele ter pečemo počasi od pol ure do tričetrt ure. Lahko pečemo torto tudi v enem modelu, toda tedaj jo moramo peči dlje časa. Ohlajeno dvakrat prerežemo ter jo nadevamo z nadevom: vmešamo 14 dkg surovega masla in 14 dkg sladkorja z vaniljo. Ko naraste, primešamo 14 dkg fino stolčenih, s par žlicami mleka poparjenih in ohlajenih lešnikov in žlizo ruma. S tem namažemo dva kolobarja torte. Vse tri kolobarje zložimo in oblijemo z limonovim ledom.

(dobesedni prepis recepta družinske gospodinje iz rokopisnega zvezka Milke Picek z začetka 20. stoletja. Hrani Dolenjski muzej Novo mesto.)

Zanimivost

Ruska torta

Ali ima ta torta razen imena res kakšno povezavo z ruskimi sladicami, boste lahko v trgovini poklepetali s prodajalko Julijo, ki prav tako prihaja iz Rusije in bo z vami z veseljem poklepetala o ruski kulinariki ter vam pripravila kakšno tipično rusko sladico za degustacijo.





DRUŠTVO VINOGRADNIKOV TRŠKA GORA – NOVO MESTO

**Priložnost za srečanje z vinogradniki in
spoznavanje dolenske tradicije pridelave vina
med trtami Trške gore.**

Društvo vinogradnikov Trška gora – Novo mesto povezuje srčne ljudi, ki z ljubeznijo ohranjajo vinogradniško tradicijo ene najlepših dolenskih vinskih gor. Vrata svojih vinskih hramov odprejo vsak vikend v sklopu doživetja Odprte zidanice. Obiskovalci lahko poskusijo pristna dolenska vina od cvička do penin ter poklepetajo z domačini v objemu čudovitih razgledov. Obisk zidanic je tudi sprehod skozi vinarsko dediščino Dolenjske, kjer so nekdanje vinske kleti postale središča druženja, okušanja in pripovedovanja zgodb. Vinsko pot spremlja kartica zvestobe, ki prinaša priložne nagrade. Doživetje je pristno in sproščeno, navdušilo bo tako pohodnike kot ljubitelje vina.

Društvo vinogradnikov Trška Gora – Novo mesto

Sevno 13, 8000 Novo mesto

+386 (0)40 650 051 • dv.trskagora@gmail.com • www.trskagora.si

KULINARIČNI NOVEMBER

Dogodek

Pohod po obronkih Trške gore

Grm Novo mesto (Sevno 13), 8. 11. 2025, 8.30

Pohod po obronkih Trške gore je priljubljen tradicionalni dogodek. Na postojankah udeleženci uživajo v toplih napitkih, domačih dobrotah in degustacijah vin, kar omogoča spoznavanje lokalne kulinarike in vinogradniške tradicije. Ob koncu pohoda se izvede krst mošta, kar simbolizira začetek nove vinske sezone.

Martinovo v Novem mestu

Grad Grm (Skalickega ulica 1), 14. 11. 2025, 16.00

Martinovanje v Novem mestu je prireditev, kjer ob glasbi, plesu, kulinariki in vrhunskih vinih obeležimo čas, ko se mošt spremeni v vino. Dogajanje bogati raznovrsten kulturni in glasbeni program z mestno godbo, mažoretkami, folklornimi nastopi in zabavnimi glasbenimi skupinami. Ne manjka pestre martinove kulinarične ponudbe, pečenega kostanja in najboljših dolajnskih vin.

Mesečna ponudba

Odpрте zidanice

Konec tedna gostoljubni vinogradniki Trške gore odprejo vrata svojih zidanic in obiskovalcem ponudijo priložnost, da okusijo cviček in druge vrhunske lokalne sorte, kot so žametna črnina, modra frankinja, kraljevina, laški rizling in penine. Aktualen seznam odprtih zidanic je na voljo na spletni strani [visittrskagora.si](#) in na digitalni tabli ob vstopni točki Trška goro pod vnožjem Trške gore v kraju Sevno.

Zanimivost

Trška gora je glede na površino vinska gorica z največ zidanicami na svetu, katere vrh na 428 metrih nadmorske višine krasita leta 1623 zgrajena romarska cerkev Marijinega rojstva in več kot 400 let stare trškogorske lipe, najdebelejše dolajnske lipe. Poleg vinogradniškega je na pobočju močno prisoten tudi poetični duh, ki je navdihoval številne glasbene ustvarjalce, kot sta skladatelj Marjan Kozina in virtuoz na diatonični harmoniki Lojze Slak.





GOSTILNA VOVKO

Družinska gostilna z dolgoletno tradicijo, znana po sodobni dolenjski kuhinji in kakovosti, ki jo potrjuje Michelinov vodič.

Gostilna s prenočišči Vovko

Ratež 48, 8321 Brusnice

+386 (0)41 832 190 • rok.vovko1@gmail.com • www.gostilna-vovko.si

Zgodba Gostilne Vovko se je začela leta 1977 v objemu dolenjskih gričev, kjer sta Anton in Marina Vovko iz preproste domačije ustvarila toplo, gostoljubno postojanko z izvrstno hrano. Danes tradicijo z enako predanostjo in vizijo nadaljujeta sin Rok in njegova žena Manca, ki skrbno negujeta družinsko poslanstvo in ga nadgrajujeta z dovršenimi kulinaričnimi prijemmi. V jedi vnašata spoštovanje do lokalnega okolja, sezonske sestavine, preverjeni domači recepti in ustvarjalnost kuharskega mojstra se zlivajo v prepoznavne okuse. Prostori gostilne so preplet zgodovine in elegance, od kamnitega portala do lesenih miz s pridihom grajske preteklosti.

Vsak obisk v gostilni Vovko je doživetje – z okusom, vonjem in toplino, ki ostane z vami še dolgo po zadnjem grizljaju. Gostilna, ki jo gastronomski kritiki redno uvrščajo med najboljše na Dolenjskem in v Sloveniji, ponuja kakovostne vinske izbire, prijetne nastanitvene zmogljivosti in osebni pristop, ki nam da občutek, da smo prišli k prijateljem.

KULINARIČNI NOVEMBER

Mesečna ponudba

Vovkotovi sladki pehtranovi štruklji – hišna jed v stalni ponudbi

Recept

Vovkotovi sladki pehtranovi štruklji z vaniljevo kremo in kompotom iz jabolk in sliv

Sestavine: Testo za štruklje: 300 g mehke moke, 1 jajce, 1 žlica olja, ščepec soli, približno 1 dl mlačne vode (po potrebi). Nadev: 400 g polnomastne, dobro odcejene skute, 2 jajci, 80 g sladkorja, 1 zavitek vaniljevega sladkorja, 3 žlice kisle smetane, 2–3 žlice drobtin, popečenih na maslu, šopek svežega, drobno nasekljanega pehtrana. Vaniljeva krema: 5 dl mleka, 1 vaniljev strok ali vaniljeva pasta, 4 rumenjaki, 80 g sladkorja, 40 g jedilnega škroba, 50 g masla. Kompot iz jabolk in sliv: 2 jabolki (narezani na kocke), 6 sliv (razpolovljene, brez koščic), 2 žlici sladkorja, 1 cimetova palčka, malo limoninega soka, 1 dl belega vina ali jabolčnega soka.

Postopek: Iz mehke moke, jajca, olja, ščepca soli in mlačne vode zamesimo gladko testo, ki naj počiva 30 minut. Medtem pripravimo nadev iz skute, jajc, sladkorja, vaniljevega sladkorja, kisle smetane, popečenih drobtin in nasekljanega pehtrana. Testo razvaljamo, premažemo z nadevom, zvijemo v štrukelj, ovijemo v kuhinjsko krpo in kuhamo v rahlo osoljeni vodi 30 minut. Ohlajen štrukelj narežemo na rezine. Za vaniljevo kremo zavremo mleko z vaniljo, posebej zmešamo rumenjake, sladkor in škrob, zakuhamo v kremo, dodamo maslo in ohladimo. Za kompot na hitro pokuhamo jabolka in slive s sladkorjem, cimetovo palčko, limoninim sokom in vinom ali jabolčnim sokom.

Postrežba: Rezine štruklja prelijemo z žlico vaniljeve kreme in sadnim kompotom, potresemo s sladkorjem v prahu in okrasimo s svežim pehtranom.

Zanimivost

Pehtran v dolenski kuhinji

Pehtran je že dolgo del dolenske domače kuhinje, kjer ga tradicionalno uporabljajo predvsem v sladkih jedeh, kot so potice in štruklji. Njegov značilen, nežno sladkast okus lepo dopolnjuje mlečne nadeve, kar je ena od prepoznavnih kulinarčnih posebnosti tega območja. Pehtranove sladice so že dolgo del prazničnih miz na Dolenjskem, danes pa z njim radi ustvarjajo tudi sodobni kuharski mojstri.





GOSTILNICA DON BOBI

Gostilna treh generacij, kjer prijazen ambient in domača energija dopolnjujeta okusno kombinacijo slovenskih jedi in italijanskih specialitet.

Gostilnica Don Bobi

Kandijska cesta 14, 8000 Novo mesto

+386 (0)7 338 24 00; +386 (0)41 885 532 • info@don-bobi.si • www.don-bobi.si

Na bregu reke Krke v Novem mestu že več kot štiri desetletja deluje družinska gostilna Don Bobi, prva dolenska gostilna z italijanskim pridihom. Njene korenine segajo v leto 1978, ko je Ivan kupil hišo ob Krki z idejo, da bo nekega dne gostilna. Začelo se je leta 1983 z domačo kavo, žganjem in kranjsko klobaso, danes pa tukaj zadiši po sveže pripravljenih testeninah, domačih njokih in vrhunskih morskih jedeh. V kuhinji zdaj ustvarja že tretja generacija, ki z veliko mero ljubezni prepleta tradicijo in sodobne okuse.

Ozračje gostilnice Don Bobi je toplo in domačno, postrežba prijazna, lokacija ob Krki v bližini starega mestnega jedra pa idealna za kulinaričen postanek med raziskovanjem Novega mesta. Poseben čar gostilni daje družinska zgodba, ki jo čutimo ob vsakem obisku, od prvega pozdrava do zadnjega grizljaja slastne sladice.

KULINARIČNI NOVEMBER

Mesečna ponudba

Špageti šefa kuhinje – hišna jed v stalni ponudbi

Recept

Špageti šefa kuhinje

Sestavine: 200 g gamberov, 4 kosi škampov, 120 g vongol, 4 dl pelatov, 6 dl sladke smetane za kuhanje, sveža bazilika, 4 stroki česna, 1 čebula, 0,3 dl konjaka, 1 dl belega vina, nekaj mini paradižnikov, 500 g špagetov, oljčno olje, sol in poper po okusu.

Postopek: Na oljčnem olju na srednjem ognju popražimo drobno sesekljano čebulo, da postekleni. Dodamo vongole, škampe in gambre ter pražimo, dokler se školjke ne odprejo. Primesamo sesekljan česen, nato prilijemo 0,3 dl konjaka in 1 dl belega vina ter pustimo, da alkohol izpari. Dodamo pelate in mini paradižnike ter kuhamo, dokler se omaka nekoliko ne zgosti. Nato prilijemo smetano in dobro premešamo. V omako stresemo al dente kuhane špagete in po potrebi dodamo malo vode, v kateri so se kuhali, da se sestavine lepo povežejo. Takoj postrežemo.

Zanimivost

Gostilnico Don Bobi mnogi še danes poznajo kot eno prvih, ki je v Novo mesto prinesla testenine. Gostje se še vedno radi vračajo na domače njoke z jurčki, špagete šefa kuhinje in rižoto z morskimi sadeži za dve osebi, ki si jo najraje delijo zaljubljenici. Recepti so skoraj nespremenjeni že desetletja, v kuhinji pa še danes listajo po Vlastini knjigi, v katero je skrbno zapisala vsako jed.





GOSTIŠČE NA TRGU

Urejeno gostišče v središču mesta, idealno za sproščen postanek ob kavi, sladici ali kosilu s pridihom tradicionalne dolenske kuhinje.

Gostišče na trgu

Glavni trg 30, 8000 Novo mesto

+386 (0)5 907 61 52 • hisa.kulinarike@gmail.com • gostisce.grm-nm.si

Gostišče na trgu v središču Novega mesta povezuje bogato kulinarično dediščino z vsakdanjo dostopnostjo in kakovostjo. Ponuja raznovrstne dnevne malice, skrbno pripravljena kosila in jedi, navdihnjene z lokalnimi sestavinami in dolensko tradicijo. Sladkosnedi bodo navdušeni nad hišno slaščičarno, kjer nastajajo ročno izdelane sladice, dopolnjuje pa jih trgovinica z izbranimi lokalnimi izdelki in darilnim programom. Okolje je prijetno in domače, storitev pa prijazna in profesionalna, primerna tako za hiter postanek kot sproščeno druženje.



KULINARIČNI NOVEMBER

Dogodek

Jesenski meni z dolenjskimi štruklji

Gostišče na trgu (Glavni trg 30), 20. 11. 2025, 18.00

Vinsko-kulinarični večer s pethodnim menijem z vinsko spremljavo in dolenjskimi štruklji.

Mesečna ponudba

Okus jeseni v Gostišču na trgu

Dolenjski štruklji – mesečna ponudba v sklopu malic

Martinova pojedina – meni s sladico in vinsko spremljavo na voljo 14. in 16. 11. 2025

Kettejeva torta – novost v ponudbi slaščičarne

Recept

Dolenjski štruklji

Sestavine: Vlečeno testo, 500 g

Nadev: 200 g masti, 200 g naribanega belega kruha, 4 jajca, 0,5 litra pogrejte smetane

Postopek: Razvlečeno testo namažemo s smetano, potresemo z na masti prepraženimi drobtinami, v katere smo umešali stepena jajca, da so zakrknila. Zvijemo in kuhamo 30 minut.

(recept Tite Kovač Artemis, vir: Dunja Mušič. 2019. Kuharski zapiski iz zapuščine Tite Kovač Artemis. V: Arhivski kuharski rokovnik, Dunja Mušič, ur. Ljubljana: Zgodovinski arhiv Ljubljana, zanj mag. Mitja Sadek.)

Zanimivost

Štruklji – srce dolenjske tradicije

Štruklji so tradicionalna slovenska jed iz testa, nadevanega s sladkimi ali slanimi polnili, ki se kuhajo, pečejo ali celo cvrejo. Na Dolenjskem so še posebej priljubljeni skutni, orehovi, fižolovi, pehtranovi in dolenjski štruklji, ki pogosto zaokrožijo praznično kosilo ali nedeljsko mizo. Njihova priprava združuje preprostost in ustvarjalnost domače kuhinje. Štruklji so več kot jed, so simbol topline, gostoljubja in spoštovanja do kulinarične dediščine. Na Dolenjskem veljajo za enega najbolj pristnih okusov domačnosti.

Kettejeva torta – ko zgodba postane okus

Kettejeva torta je bila ustvarjena sočasno z opernim muzikalom Kette v produkciji Kulturnega centra Janeza Trdine. Navdihnjena z življenjem in delom pesnika Dragotina Ketteja prinaša sladico, ki združuje umetnost, čustva in prefinjene okuse. Krema iz bele čokolade simbolizira nežnost, ki se je kot meglica vila skozi njegove verze. Breskov pire prinese sončni žarek upanja neizpolnjene ljubezni, tiste, ki je grela srce, a pustila senco v Kettejevem verzu. Vaniljev biskvit je temelj, topel, domač, preprost, a brezčasno eleganten kot mesto, v katerem je bival. Marmoriran videz pa je umetniški podpis torte, kot da bi se barve in okusi prepletli v ples besed in glasbe.



HIŠA FINK

Ena najboljših restavracij v regiji, kjer iz lokalnih sestavin nastajajo sodobne interpretacije dolenske kuhinarike.

Hiša Fink

Irča vas 13, 8000 Novo mesto

+386 (0)41 601 540 • info@hisafink.si • www.hisafink.si

Hiša Fink stoji v Irči vasi, le ovinek od središča Novega mesta, a vseeno v miru podeželja, obdana z zelenjem, gozdovi in reko Krko. Vrhunska kulinarična postojanka povezuje tradicijo z ustvarjalno sodobno kuhinjo chefov Damjana in Tanje Fink.

Z globokim spoštovanjem do dediščine in iskreno ljubeznijo do kuhanja ter vsega lepega, kar kuhanje prinaša, sledi Hiša Fink jasni viziji in dolgi tradiciji, z vključevanjem lokalnih pridelovalcev pa krepi lokalno kmetijstvo, spodbuja samooskrbo in varuje okolje. Tu vas pričakujejo toplina domačega ozračja, izvrstne jedi, pripravljene iz sezonskih in lokalnih sestavin, ter prostor, kjer lahko ob okusih doživite pristno dolensko gostoljubje. Vsak obisk je doživetje, ki združuje okus in eleganco, za sproščene trenutke z družino, prijatelji ali poslovnimi partnerji.



KULINARIČNI NOVEMBER

Mesečna ponudba

Poklon gozdu in reki – poseben novembrski meni:

postrv iz Luknje, marinirana v lovorju, fermentirana kolerabica, luštek in ohrovt / jelenov tatar, jurčkova krema, krompirjeva majoneza, emulzija brinja in robidnice

pečen prašiček, gomoljčnice, mustarda suhega sadja in začimb / dolenski štruklji, omaka kruha in zelišč, čatni iz grozdja

kostanj, slive in grozdje v vinski redukciji z dišavnicami



💡 Zanimivost

Novinarka Vesna Šteblaj o Hiši Fink

Gurmansko doživetje nikoli ni samo stvar okusa, je preplet vseh čutil, vonjev, pogledov, dotikov, zvokov. In več, je še vtis, ki ga pustí v nas in ga besede težko opišejo. Vtis, prepojen tudi z odnosom, pristopom, toplino, ki jo čutimo v prostoru, pa ne zaradi prostora. Seveda pa osnova vsega ostaja okus, brez tega je vse ostalo nično. Vse te elemente že vrsto let spretno prepletata v zgodbo o uspehu Tanja in Damjan Fink, partnerja v zasebnem in poslovnem odnosu.



HOTEL PRI BELOKRANJCU

Družinski hotel z dolgoletno tradicijo, ki združuje udobje podeželja, odličan zajtrk in toplino osebnega pristopa do vsakega gosta.

Hotel pri Belokranjcu

Kandijska cesta 63, 8000 Novo mesto

+386 (0)7 302 84 44 • hotel@pribelokranjcu.si • www.pribelokranjcu.si

Hotel pri Belokranjcu je prijeten družinski hotel z restavracijo in več kot 40-letno tradicijo, ki je le nekaj minut hoje od mestnega jedra Novega mesta. Družina Vrbetič se z gostinstvom ukvarja že od leta 1985, danes pa v delo dejavno vključuje že tretjo generacijo. Restavracija, ki deluje na lokaciji s tradicijo gostilništva vse od leta 1898, ko je bila prvič omenjena kot gostilna pri Amerikancu, ponuja pristne dolenjske jedi in belokranjske pogače, pripravljene po tradicionalnih receptih.

Hotel nudi udobne sobe in koristne lokalne namige, zaradi česar je odlično izhodišče za raziskovanje Dolenjske. Gostoljubnost, domačnost in skrb za vsakega gosta so tukaj več kot le obljuba – so način življenja.



PLANINSKA KOČA PRI GOSPODIČNI

Najvišje ležeča gostilna na Gorjancih, znana po domači hrani, razgledih in sproščenem planinskem vzdušju.

Planinska koča pri Gosposdični

Gospodična 10, 8321 Brusnice

+386 (0)51 661 903, +386 (0)41 682 469 • gostinstvo.mrhar@siol.net •

gospodična.si

Koča pri Gosposdični na Gorjancih je pravo zatočišče za vse ljubitelje narave in pristnih okusov. Obkrožena z mogočnimi gozdovi in čudovitimi razgledi na novomeško kotlino vabi, da se prepustimo toplini domačnosti in bogastvu lokalne kulinarike. Posebnost koče je divjačinski golaž, ki ga postrežejo v kruhovi skodelici, gobova mineštra z ajdovimi žganci in ocvirki za povrh, ričet s prekajenim mesom, gorjanski fižol in nepogrešljiva jota s prekajenim mesom, vse pripravljeno z ljubeznijo in spoštovanjem do tradicije. Za pripravo jedi in napitkov uporabljajo bistro, pomlajevalno studenčnico iz izvira Gosposdična, ki dodaja svežino vsakemu grizljaju in požirku. Ob jedi vas bodo razvajali z domačimi žganji in osvežilnimi pijačami iz lokalnih vinorodnih okolišev, kar skupaj ustvari nepozabno doživetje gorjanske kulinarike.



KULINARIČNI NOVEMBER

Mesečna ponudba

Divjačinski golaž v kruhovi skodelici – jed v stalni ponudbi

Zanimivost

Okusi neokrnjenih gorjanskih gozdov

Na Gorjancih narava piše svoj meni, iz tedna v teden drugačen, vedno navdihujoč. Ob koncih tedna v Koči pri Gospodični pripravljajo izbrane jedi iz sezonskih darov neokrnjene narave: od pomladnega čemaža, trobentic, regrata in smrekovih vršičkov do poletnih jurčkov, lisičk, gozdnih jagod, malin in bezgovega cvetja. Jeseni zadiši po kostanju, dežnikaricah, bukovih ostrigarjih in štorovkah. Vsa kušinarika pa ima skupno skrivnost – pripravljena je z bistro studenčnico iz srca Gorjancev, ki naj bi imela po ljudskem izročilu čudežno moč pomlajevanja, saj naj bi vsak, ki jo pije, ohranil svojo mladost in vitalnost.





MATJAŽEVA DOMAČIJA

Dolenjska domačija, kjer se lahko spoznate s pridelavo cvička, okušate lokalne jedi in začutite mir ter spokojnost podeželja.

Matjaževa domačija

Paha 3, 8222 Otočec

+386 (0)41 880 813 • matjaz@matjazeva-domacija.si •

www.matjazeva-domacija.si

Na gričih ob reki Krki, nedaleč od Otočca, stoji Matjaževa domačija, več kot 150 let stara kmečka hiša, ki je ponosno vključena v evropsko mrežo Hiše s tradicijo. Ta izjemna lokacija ponuja edinstveno potovanje v čas naših prednikov in priložnost, da spoznate pristno življenje na Dolenjskem. Ob obisku spoznate značilnosti dolenjske hiše, obiščete zidanico, okušate domač kruh, vino in druge dobrote. Edinstvenost ponudbe je cviček za s sabo, cviček to-go, steklenica vina, ki si jo lahko zmešate po svojem okusu. Domačija ponuja tudi prenočišča v zidanih v slikoviti vinski gorici Grčevje in sprostitev na Princesini terasi z razgledi na slikovito dolenjsko pokrajino. Matjaževa domačija je živa vez med preteklostjo in sedanjostjo, ki obiskovalcem ponuja vpogled v bogato kulturno dediščino Dolenjske skozi zgodbe, okuse in tradicijo vina cviček.



KULINARIČNI NOVEMBER

Mesečna ponudba

Matjaževa domačija in cviček to-go – izvedba doživetja v stalni ponudbi

Spoznajte življenje na dolenskem podeželju nekoč in danes. V pristnem domačem okolju prisluhnite zgodbi o cvičku, tega pa nato po tradicionalni recepturi vinogradnikov tudi napolnite v svojo steklenico, ki jo odnesete domov. Doživetje vsebuje degustacijo sestavin cvička (dolenjsko belo, žametna črnina, frankinja), iz katerih si zmešate svoj lasten cviček to-go. Izvedba doživetja po dogovoru.

Recept

Ajdov kruh z orehi

Sestavine: 30 dag ajdove moke, 60 dag polbele moke, 4 dag kvasa, cca. 6 dl vode, 18 g soli, 0,5 dcl olja, cca. 15 dag grobo narezanih orehov.

Postopek: Ajdovo moko popari, postavi kvas. Ko se moka malo ohladi, dodaj cca. 60 dag pšenične polbele moke (T 850), sol, hladno vodo, olje in kvas in na koncu orehe. Vmesi testo. Ko vzhaja, ga še enkrat premesi, nato naj ponovno vzhaja še 30 minut. Pečico predhodno ogrej na 240 stopinj, po 10 minutah peke zmanjšaj na 200 stopinj in peci še 40 minut.

(recept Matjaževe domačije)

Zanimivost

Cviček, znamenitost Dolenjske

Posebnost Dolenjske je cviček, ki je mlado, suho, sveže, rubinasto rdeče vino z nizko alkoholno stopnjo (do 10 odstotkov vol. alk.). Zaradi svoje prijetne kisline in lahкотnosti se odlično prilega vsem jedem, še posebej pa lokalnim specialitetam in suhim mesninam. Pravimo mu tudi vinski posebnež, saj je eno redkih vin na svetu iz rdečih in belih sort grozdja. Cviček ni le gastronomska, ampak tudi turistična znamenitost Dolenjske.



TURISTIČNO KULTURNO DRUŠTVO TRŠKOGORSKO SRCE

Društvo, ki z dogodki in delavnicami ohranja živ spomin na življenje, delo in tradicijo Trške gore.

Turistično kulturno društvo Trškogorsko srce in Zidanica Verček
Trška Gora 186, 8000 Novo mesto
+386 (0)41 293 497 • trskogorsko.srce@gmail.com • www.trskogorskosrce.si

Turistično kulturno društvo Trškogorsko srce oživlja dediščino Trške gore skozi kulinarčne in kulturne dogodke. V Zidanici Verček pripravljajo edinstveno doživetje Pušelšank pri botri Jožefini, kjer se prepletajo domače jedi, vino in zgodbe. Med specialitetami, ki jih pripravlja botra Jožefina, se vedno najde vsaj kaj od naštetega: zidaniški krmpač za v roke (domač kruh, nadevan z mesnimi ali brezmesnimi dobrotami), trgača (slana pogača iz zmesne moke ali iz bele moke s čebulo in obložena s slanino), kletarjeva malca (trgača obložena s sezonskimi sestavinami), krompirjeva župa z dolensjkimi štruklji ter različne vrste potic in druge lokalne dobrote.

Društvo združuje lokalne ponudnike, pevce in ustvarjalce, obiskovalcem pa ponuja pristno izkušnjo vinorodnega podeželja. Dogodki potekajo v objemu vinogradov, z razgledom in toplim sprejemom domačinov.

KULINARIČNI NOVEMBER

Dogodek

Martinovanje

Zidanica Verček (Trška Gora 186), 8. 11. 2025, 12.00

Okušanje martinovih jedi in pijač: gos in raca, pečen piščanec, klobase, mlinci, dolenski štruklji, kisel zelje z ocvirki, rdeče zelje z jabolki, ocvirkova potica, pehtranova potica, cviček.

Martinova kuharska delavnica

Zidanica Verček (Trška Gora 186), 10. 11. 2025, 17.00

Pripravljali boste dolenske štruklje in ocvirkovo potico ter pridobili znanje za pripravo martinove pojedine. Obvezne prijave.

Rezinice pojemo s prijatelji

Dvorana OŠ Otočec, Šolska cesta 20, Otočec, 22. 11. 2025, 17.00

Koncert ljudskih pevk TKD Trškogorsko srce in gostujočih skupin. Po koncertu se bodo društvene kuharice predstavile s trškogorskimi dobrotami.

Recept

Dolenski štruklji

Dolenski štruklji so narejeni iz vlečenega testa ter nadevani z domačim sirčkom, domačo smetano in jajčnim cvrtjem.

Sestavine: Vlečeno testo: 1/2 kg bele moke, 2–3 dcl soljene mlačne vode, 3 žlice olja, 1–2 jajca.

Nadev: maslo za cvrtje, 5 jajc, 1/2 kg domačega sirčka oz. skute, 250 g domače sladke ali pregrete smetane.

Postopek: Za vlečeno testo zmešamo vse sestavine, ročno ali približno 15 minut v mešalniku (robot). Testu oblikujemo v hlebček, damo na krožnik ali v posodo, namažemo z oljem ter neprodušno zapremo (s pokrovom ali folijo). Testu naj počiva vsaj pol ure.

Za nadev razžvrkljamo jajca ter jih ocvremo v olju. Jajčno cvrtje naj bo zlato rumene do svetlo rjave barve. Cvtetje poberemo iz olja ter še toplo zmešamo z domačo smetano. Če nimamo domače smetane, lahko damo malo masla.

Testo razvlečemo po mizi, odrežemo rob, nanj damo cvrtje s smetano ter skuto. Nadev razporedimo po celi površini testa ter zvijemo v štrukelj. Narežemo na poljubno velike kose ter damo za 20 minut kuhat v slan krop.

(recept TKD Trškogorsko srce)

Zanimivost

Martinova pojedina na Dolenskem

Martinove jedi so del bogate kulinarične dediščine Dolenske in so pogosto postrežene ob praznovanju martinovega, ko se praznuje zaključek dela v vinogradu, in ko mošt postane vino. Te jedi so pečena gos ali raca, ki je pogosto postrežena z dušenim rdečim zeljem in mlinci ali ajdovo kašo. Rdeče zelje se lahko pripravi z dodatkom jabolk ali kostonja. Pisatelj Janez Trdina je poleg mlincev omenjal tudi ajdove ali fižolove štruklje ter klobase, kuhane v cvičku. Kot sladico pa se danes pogosto poleg postreže jabolčni štrudelj.





VINSKA KLET COLNAR

Sodobna vinska klet, kjer družina Colnar s spoštovanjem do tradicije in inovacij ustvarja prepoznavna vina in prijetno izkušnjo okušanja.

Vinska klet Colnar

Lešnica 8, 8222 Otočec

+386 (0)41 871 425 • info@colnar.si • www.colnar.si

Vinska klet Colnar je družinska vinska klet z bogato tradicijo že od začetka 15. stoletja, ko so se prvi zapisi družine pojavili okoli leta 1408. Družina Colnar je skozi stoletja ohranila močno povezavo z zemljo in pridelavo grozdja, danes pa obdelujejo več kot 10 hektarjev vinogradov na štirih legah, med njimi tudi na slikoviti Trški gori. V njihovi sodobni vinski kleti, odprti leta 2022, s pomočjo napredne tehnologije združujejo znanje minulih rodov in inovativne trajnostne pristope.

Zidanica Colnar na Trški gori sprejema obiskovalce skozi projekt Odprte zidanice, kjer v prijetnem okolju nudijo degustacije in lokalne dobrote. Poleg vina je mogoče poskusiti tudi olje iz grozdnih pečk in pekovske izdelke iz tovrstne moke. Svoja vina ponujajo tudi v novi vinoteki v nakupovalnem središču Supernova Qlandia Novo mesto.

Vina pridelujejo izključno iz grozdja, pridelanega v lastnih vinogradih. Cviček vinske kleti Colnar je nekajkrat osvojil naziv kralj cvička, kar potrjuje njegovo kakovost in spoštovanje tradicije. Ogled in degustacije v moderni vinski kleti so pravo doživetje.

KULINARIČNI NOVEMBER

Dogodek

Colnarjeva butična martinovanja

November je pri Colnarjevih čas, ko se z martinovanjem proslavi preobrazbo mošta v vino. Colnarjeva butična martinovanja so namenjena pristnemu doživetju vina in tradicije. Martinovanje poteka v Vinski kleti Colnar in Zidanici Colnar. Osrednjo vlogo imajo štruklji, pripravljene iz lokalnih sestavin, kot predjed, glavna jed in sladica.

Martinovanje v vinski kleti Colnar

Vinska klet Colnar (Lešnica 8, Otočec), 14. 11. 2025, 18.00

Skrbno izbrana vinska spremljava ter štruklji, pripravljene iz lokalnih sestavin. Obvezne prijave.

Martinovanje v Zidanici Colnar

Zidanica Colnar (Črešnjice 124, Otočec), 15. 11. 2025, 17.00

Skrbno izbrana vinska spremljava, štruklji ter druge tradicionalne dolenske martinove dobrote. Obvezne prijave.



Zanimivost

Kralj cvička

Kralj cvička je častni naziv, ki ga vsako leto podelijo v okviru Festivala cvička. To najvišje priznanje za kakovost cvička prejme tisti vinar, katerega cviček je najbolje ocenjen. Podelitev tega naziva je pomemben dogodek v vinogradniški skupnosti, saj spodbuja kakovost, tradicijo in razvoj vinogradništva na Dolenjskem.





ZAVOD ČEBELA

Zgodba pete generacije čebelark, ki povezuje apiterapijo, naravne izdelke in doživetje čebelarstva v miru narave.

Zavod Čebela

Šmarješka cesta 44, 8000 Novo mesto

+386 (0)41 697 907 • andreja@stankovic.si • www.zavod-cebela.si

Ob robu novomeškega mestnega gozda Portoval je pri Irči vasi Medeni vrt z apiterapevtskim čebelnjakom – kotiček naravnega zdravja in sprostitve. Tu deluje Zavod Čebela, ki ga vodita biologinja in čebelarka Andreja Stankovič in njena hči apiterapevtka Tjaša. To je edinstven prostor za doživetje narave, čebelarstva in zdravilne moči medovitih rastlin, čisto blizu mesta, toda umaknjen pred vrvežem, ob robu gozda. V apiterapevtskem čebelnjaku, ki ima najvišjo oceno Top Bee, ter na Medenem vrtu z več kot 100 vrstami rastlin potekajo vodeni ogledi, apiterapevtski programi ter sprostitvene dejavnosti, kot so medene masaže, apiterapije in gozdno sproščanje. Poseben poudarek je namenjen zdravilnim učinkom čebeljega aerosola, ki pozitivno vpliva na dihala in splošno počutje. Z veseljem vam odprejo svoje panje in predstavijo skrivno življenje čebel.

Zavod Čebela ponuja tudi butično kulinarčno izkušnjo, degustacije medu, medicine, zeliščnih napitkov ter prigrizkov iz cvetov in zelišč, ki odražajo bogastvo naravnega okolja. Razkrijejo vam skrivnost, kako narediti najboljše slovenske medenjake, saj so prejemniki zlatega medenjaka 2011. Lahko vam pripravijo tudi medeni piknik ali ustvarjalno delavnico z voskom ali glino. Vsak obisk je priložnost za stik z naravo, znanjem in pristnimi lokalnimi okusi.



KULINARIČNI NOVEMBER

Mesečna ponudba

Medena doživetja - izvedba doživetja v stalni ponudbi

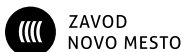
Doživetje vsebuje ogled api čebelnjaka z degustacijo medov in medicine ter predstavitev zlatega medenjaka iz čebelnjaka, tinktur in mazil iz Medenega vrta. Izvedba doživetja po dogovoru.



Zanimivost

Čebelarstva tradicija na Dolenjskem

Dolenjska se ponaša z bogato čebelarstvo tradicijo, ki sega v 18. stoletje, ko je Peter Pavel Glavar ustanovil eno prvih čebelarških šol na Slovenskem. Zaradi raznovrstnega rastlinja in neokrnjene narave pridelujejo visokokakovosten med, od nežnega akacijevega do izrazitega kostanjevega in gozdnega. Številni lokalni čebelarji še danes ohranjajo tradicionalne metode pridelave. Med z Dolenjske ni le sladilo, temveč pristna sestavina z zgodbo in značajem pokrajine.



ZAVOD
NOVO MESTO

Izdajatelj: Zavod Novo mesto

Izdajo omogočila: Mestna občina Novo mesto

Besedila: Mojca Ramovš (Zavod Novo mesto), Alenka Stražišar Lamovšek (Dolenjski muzej), posamezni ponudniki

Lektoriranje: Nina Štampohar

Oblikovanje: Miha Hrenk

Slikovno gradivo: AKLIH, Blaž Mrhar, Das Erste, Davorin Pavlenič, Dean Dubokovič, Dolenjski muzej Novo mesto, Janez Pukšič, Jure Lenarčič, Katja Špoljar, Monika Žur, Peter Zakrajšek, STO, Tomo Jeseničnik, arhiv Bistroja Situla, arhiv Gostilne Vovko, arhiv Gostilnice Don Bobi, arhiv Gostišča na trgu, arhiv Hotela pri Belokranjcu, arhiv Koče pri Gospodični, arhiv Matjaževe domačije, arhiv Zavoda Čebela.

Tisk: OKO my MEDIA

Naklada 1000 izvodov

Novo mesto, 2025

