**Bogastvo gozda na krožnikih Okusov Radol'ce**

Sedmo leto projekta Okusi Radol'ce bo **v znamenju gozda**, ki je pogosto navdih za kuharske mojstrovine chefov s tega območja.

Divjačina, gobe, kostanj, zelišča, vršički, lešniki, med, mah…, vse to boste lahko okušali v letošnjem novembru, mesecu kulinarike v **9 gostilnah in restavracijah**: v Radovljici v Gostilnah Lectar, Avguštin in Kunstelj, v Lescah v Gostišču Tulipan in Restavraciji Center, v Begunjah v Gostišču Draga in Gostilni Pr'Tavčar, v Mošnjah v Vili Podvin ter v Podbrezjah v Restavraciji Tabor.

Okusi Radol'ce so projekt, v katerega se lahko vključijo gostinski ponudniki z območja občine Radovljice, ki svoje jedi pripravljajo z lokalnimi sledljivimi sestavinami, hkrati pa jih primerno ocenita kulinarična kritika Violeta in Uroš Mencinger. Letos sta se Okusom Radol'ce pridružila **2 nova člana**: Restavracija Center iz Lesc in Restavracija Tabor iz Podbrezij. Prvič se Okusom Radol'ce pridružuje restavracija, ki ne leži na območju občine Radovljica. Gostujoča restavracija na svojem območju nima možnosti vključevanja v podobna združenja, obstoječi člani Okusov Radol'ce pa so jo povabili medse, saj s svojo ponudbo lepo dopolnjuje skupino. V letošnjem novembru pa zaradi reorganizacije delovanja in menjave lastništva ne bosta sodelovali Restavracija Lambergh in Joštov hram.

Okusi Radol'ce so se letos lotili **edinstvenega projekta v Sloveniji**, saj so pod okrilje vzeli kar **22 dijakov Srednje gostinske in turistične šole Radovljica**. S to potezo želijo poklicu vrniti dostojanstvo in vrednost ter ga bolj približati mladim. Nekaj dijakov se nam bo tako pridružilo že na otvoritveni večerji. Sicer pa bodo dijaki prvih in drugih letnikov pri članicah Okusov Radol'ce opravljali praktični pouk ter dijaško delo, v katerem bodo lahko spoznali vsa področja gostinstva: od dela natakarja, pomivalca, do kuharja, sobarja in organizatorja dela. Okusi Radol'ce bodo vključenim dijakom po opravljenem šolanju in uspešno opravljenem delu omogočili tudi zaposlitev.

**Otvoritev** letošnjega kulinaričnega dogajanja bo **v petek, 25. oktobra v Gostišču Draga**. Med 17. in 19. uro bo potekala tržnica lokalnih dobaviteljev z gostujočimi ponudniki s Krasa, ob 19. uri pa bo otvoritvena večerja z 9 kuharskimi chefi. Za glasbo bodo na tržnici in ob večerji skrbeli Veseli Begunjčani. Vstopnice za otvoritveno večerjo so po ceni 39€ na voljo v TIC Radovljica, prvič letos pa tudi na [www.radolca.si](http://www.radolca.si)

**Med 26. oktobrom in 30. decembrom** bodo Okusi Radol'ce postregli z meniji, v katerih boste lahko okušali vse kar ponuja gozd. Vsaka gostilna svojega, po enotni ceni 19€.

V novembru pa vrata ne bodo odprle le gostilne, ampak prvič letos tudi nekateri **lokalni dobavitelji**. Vsak petek bodo vrata odprli v KGZ Sava Lesce in Lokalni trgovini 18sedem3 v Radovljici, v soboto, 9. novembra Kmetija Dolenc v Vrbnjah, teden dni kasneje pa še trgovina Medeni darovi v Čebelarskem centru Gorenjske v Lescah.

**Zaključni dogodek** Okusov Radol'ce bo v nedeljo, **1. decembra na Linhartovem trgu**. Ob 16.45 bomo prižgali praznične luči, Okusi Radol'ce bodo med 17. in 20. uro postregli s street food ponudbo, med 18. in 20. uro pa bo koncert zasedbe Avtomobili. Otroci se bodo medtem lahko zabavali na pustolovski dogodivščini v Lekarniškem in alkimističnem muzeju.

Tudi letos bo Okuse Radol'ce popestrila **nagradna igra**. Vsi, ki bodo v novembru zbrali vsaj 5 žigov Okusov Radol'ce, bodo prejeli 2 bona za hrano, hkrati pa bodo sodelovali še v žrebanju za kulinarične nagrade na zaključnem dogodku.

Seveda pa tudi letos velja vabilo vsem ostalim gostincem v občini Radovljica. Okusi Radol'ce so še vedno odprti za nove člane. Ti se projektu lahko priključijo že v naslednjem letu. Pogoj je, da jih primerno ocenita kulinarična kritika Violeta in Uroš Mencinger, več informacij pa gostinci lahko dobijo na Turizmu Radovljica oz. na [www.radolca.si](http://www.radolca.si)

Vabljeni torej, da november preživite v gozdu. Ko se boste vračali, pa na Okusih Radol'ce okusite še gozd na vašem krožniku!

Nataša Mikelj, direktorica