

Fuzija lokalnih okusov

V prenovljenem Vstopnem središču Vintgar vam bodo poleg koristnih informacij postregli z gurmanskimi poslasticami, ki sledijo sodobnim trendom lokalne fuzije. Središče vključuje tudi ustvarjalno prodajalno spominkov in prostor za počitek z edinstveno alpsko streho.

Vstopno središče Vintgar združuje tradicionalno alpsko arhitekturo in sodobno oblikovano zasnovano, ki sledi osnovnim načelom Turističnega društva Gorje: **varovanje narave in človeka, zmanjševanje onesnaževanja ter uporabo naravnih materialov in tehnik.**

Zadnji del stavbe s prodajno vsebino je popolnoma zastekljen, kar omogoča veličasten pogled na reko Radovno. Tu je na voljo pester nabor daril in spominkov, ki so jih ustvarili lokalni mojstri in obrtniki. V trajen spomin na obisk Vintgarja si lahko kupite razglednice, okrasne magnetne, bidone za vodo, lončke, uhane, verižice in zapestnice, majice, kape, rute, nahrbtnike in še marsikaj. Večina spominkov je opremljena z njihovim sloganom **Praznujmo naravo.**

V sprednjem delu je manjši bistro s teraso in prostorom za počitek. Gostinska ponudba vključuje jedi, ki vas bodo okrepčale za večurno doživetje soteske Vintgar in povratnih tematskih poti. V neposredni bližini je tudi **unikaten pitnik v obliki kamnitega spomenika**, kjer si lahko natočite svežo pitno vodo.

Sočni sendviči Uroša Štefelina

Kulinarična posebnost soteske Vintgar so prigrizki

Hiše Linhart s podpisom enega najboljših in do lokalne skupnosti najbolj odgovornih kuharskih mojstrov Slovenije **Uroša Štefelina**, ki je prejemnik Michelinove zvezdice in zelene zvezdice za trajnost. Ustvaril je štiri različice sendviča iz kakovostnih sestavin, ki so zasnovane kot samostojni obroki: fokača s pršutom, alpski piščanec v lepinji, kranjski hot dog in zelenjavna fokača. Vsi temeljijo na zelenjavni osnovi, kar zagotavlja svežino in sočnost obroka. Posebnost teh sendvičev je, da jih zaužijete tople, saj jih na licu mesta pogrejejo. Zaveza trajnosti se odraža v ekološki embalaži, v kateri so sendviči postreženi.

Lahek obrok v »flaški«

Moči za Vintgarjenje si lahko naberete s t. i. obrokom v flaški **Njamito**, ki ga sestavljajo rastlinske in ekološke sestavine. En obrok vsebuje 390 gramov goste tekočine z vsemi ključnimi hranilnimi snovmi in predstavlja lahek obrok, ki lakoto prežene za do 3 ure. S skeniranjem QR kode na etiketi omogoča tudi dostop do informacij o poreklu sestavin, embalaži, proizvodnih postopkih in odštevalnika, ki odšteva čas do roka uporabe za dotični izdelek. Njamito je namenjen vsem, ki nimajo časa ali energije, da bi si pripravili



Z letošnjim letom je zaživelo novo Vstopno središče Vintgar z informacijsko točko, lokalno gostinsko ponudbo, ustvarjalno prodajalno spominkov in prostorom za počitek. / Foto: Tina Dokl



Unikatni pitnik v obliki kamnitega spomenika, kjer si lahko natočite svežo pitno vodo. / Foto: Tina Dokl

polnovredni obrok, se pa zavedajo pomena zdrave in naravne prehrane. Privoščite si ga lahko na poti, med delom ali priložnostno dejavnostmi, kot je obisk soteske Vintgar. Na voljo je v petih okusih: špinačna bovla, jagodna granola, jabolčna pita, jaffa kolač, pred kratkim so dodali še okus, ki so ga poimenovali borovničev štrudl.

Sladke dobrote

Za sladkosnede so na voljo dobrote **podjetja Conditus**, kjer ročno izdelujejo slaščice po tradicionalnih postopkih iz vrhunskih naravnih sestavin. Njihova najbolj znana poslastica je izvorna blejska kremšnita, ki že več kot pol stoletja predstavlja simbol blejske kulinarike. Poleg tega se lahko posladkate z njihovimi klasičnimi šamrolami, šamrolami z ribezom,

tortcami na palčki, grmado, indijančki ter višnjem ali jabolčnim štrudljem. V Vstopnem središču Vintgar si lahko privoščite okusne piškote, medenjake in vetrce iz družinske **pekarnice Resman**, zapakirane v lične 150-gramske vrečke. Ob izhodu iz soteske pri slapu Šum pa so vam na voljo njihove 100-gramske potice z različnimi nadevi: orehovim, pehtranovim, makovim in kokosovim.

V vročih dneh se lahko osvežite s sladoledom iz kozjega mleka, ki ga izdelujejo in ročno polnijo na **kmetiji Pr' Ferčej**. Kozje mleko je nizko alergeno in primerno za ljudi z laktozno intoleranco, saj je lahko prebavljivo in bogato s kalcijem in jodom. Sladoledi so različnih okusov: vanilja, čokolada, štrudelj, piškotek in gozdni sadeži.



Posladkate se lahko s šamrolami, ki jih izdelujejo v podjetju Conditus. / Foto: Tina Dokl

Okrepili vozni park

Turistično društvo Gorje bo svoj vozni park okrepilo še z enim električnim avtobusom, ki bo obiskovalce od 10. junija dalje vozil s **parkirišča Vintgar Blejska Dobrava** do Vstopnega središča Vintgar. Brezplačni Vintgar shuttle od tu pelje vsako polno uro. Na parkirišču bodite vsaj 45 minut pred rezerviranim terminom vstopa. Vožnja do Vstopnega središča Vintgar traja približno 20 minut. Parkirnine v višini 5 evrov na avtomobil poravnate na samem parkirišču. Poleg tega lahko parkirajte na **centralnem parkirišču Vintgar LIP**, ki je najbližje Vstopnemu središču Vintgar. Brezplačni Vintgar shuttle od tu pelje vsakih 20 minut (vsako polno uro in nato na 20 minut).



S parkirišča do Vstopnega središča Vintgar se lahko brezplačno peljete z električnim avtobusom. / Foto: Tina Dokl

Nedeljske matineeje z Godbo Gorje

V nedeljo, 23. junija, se bodo pred Vstopnim središčem Vintgar ponovno začeli promenadni nastopi Godbe Gorje. Te priljubljene glasbene prireditve bodo potekale **vsako drugo nedeljo ob 11. uri** do konca avgusta, z zadnjim nastopom 25. avgusta. Godba Gorje bo obiskovalce navduševala s svojim širokim repertoarjem domače glasbe. Vsak enourni nastop bo odlična priložnost za vse, ki želijo uživati v glasbi na prostem, saj bo udeležba na dogodkih brezplačna tako za turiste kot domačine. Promenadni nastopi so prvič zaživeli lani, ko so iz občasnih dogodkov postali redna poletna prireditve. Pred tem so namreč zabeležili le en do dva nastopa na sezono. Zaradi pozitivnih odzivov in velikega zanimanja sta se Turistično društvo Gorje in Godba Gorje odločila nadaljevati tradicijo in še naprej bogatiti poletne nedeljske dopoldneve z glasbo.

Živa narava v soteski

Povodni kos je ena najbolj prepoznavnih ptic v soteski Vintgar, ki očara vsakega pozornega opazovalca. Ta majhna ptica s svojim značilnim ščebetom nizko preletava vodo, se zaletava vanjo za plenom in se vratolomno potaplja v mrzli in deroči Radovni. Po potopu zopet izplava, poprhuta s krilci, nato pa hitro odleti na rob brežine, kjer ima najverjetneje svoje gnezdo.



Povodnega kosa v soteski Vintgar je v fotografski objektiv ujel fotograf Nejc Ferjan. / Foto: Nejc Ferjan



Njamito je v celoti plod slovenskega znanja. V primerjavi s smutijem vsebuje precej več proteinov, kompleksnih ogljikovih hidratov in zdravih maščob. / Foto: Tina Dokl



V družinski pekarni Resman pečejo potice, ki so vam na voljo ob izhodu iz soteske pri slapu Šum. / Foto: arhiv pekarnice Resman