

Ta teden bodo znani zmagovalci natečajev 10. Sladke Istre

od TOK - 11. 9. 2018



Konec tedna bodo razglasili zmagovalce strokovnega dela Sladke Istre – natečajev za Naj torto, Najizvirnejšo sladico Istre in Muškat Sladke Istre 2018.

Mednarodni festival sladic in sladkih izdelkov Sladka Istra bo vzdušje v Kopru posladkal zadnji vikend septembra, že ta konec tedna pa bodo razglasili zmagovalce natečajev za **Naj torto Sladke Istre 2018, Najizvirnejšo sladico Istre 2018 in Muškat Sladke Istre 2018.**

Spletno mesto uporablja piškotke, s katerimi izboljšujemo uporabniško izkušnjo.

[Se strinjam](#)

[Zavrni](#)

[Preberi več](#)

Prav danes strokovna komisija ocenjuje vzorce muškato, ki so prispeli na natečaj, v petek dopoldne pa bosta strokovna in novinarska komisija ocenjevali še sladice in torte, ki so jih prijavili na natečaja za **Naj torto in Najizvirnejšo sladico Istre 2018**. Zmagovalce natečajev bodo razglasili in nagradili v petek zvečer na prireditvi v Pokrajinskem muzeju, širša javnost pa bo zmagovalni muškat, sladico in torto lahko poskusila na sami prireditvi, ki bo v mestnem jedru Kopra **od petka, 28. do nedelje, 30. septembra**.

Prav tako si bodo obiskovalci zmagovalni muškat Sladke Istre 2018 lahko že v kratkem natočili na vinski fontani v Marezigah, dotlej pa bo na prvi vinski fontani v Sloveniji možno okušati aktualnega zmagovalca – prejemnika naziva Muškat Sladke Istre 2017, in sicer Sladki muškat 2008, ki so ga pridelali na Kmetiji Mahnič.

Spletno mesto uporablja piškotke, s katerimi izboljšujemo uporabniško izkušnjo.

[Se strinjam](#)

[Zavrni](#)

[Preberi več](#)

Spomnimo, da je lani na natečaju za Naj torto strokovna komisija naziv »Naj torta Sladke Istre 2017« podelila torti Geisha, ki so jo pripravili v Fetiche Patisserie, tudi srebrno odličje je šlo v roke Fetiche Patisserie, in sicer za torto z imenom Limona, medtem ko je bronasto odličje prejela koprška Čokoladnica Da Ponte za torto Sočna breskev. Naj torta Sladke Istre 2017 po izboru novinarjev pa je bila torta Limona iz Fetiche Patisserie. Naslov Najizvirnejša sladica Istre 2017 je lani prejela Gostilna Tomi za sladico Grahnit, slednjo je za najboljšo lani razglasila tudi novinarska komisija.

Spletno mesto uporablja piškotke, s katerimi izboljšujemo uporabniško izkušnjo.

[Se strinjam](#)

[Zavrni](#)

[Preberi več](#)