

Šurlice na vrbnièkim stolovima

Ovogodišnje izdanje popularnih ljetnih priredbi "Popi i pojedi" nastavlja se u Vrbniku programom Dani šurlica. Praznici autohtone domaæe tjestenine trajat æe od nedjelje 14. srpnja pa sve do nedjelje 21. srpnja, kad æe se posjetitelji moæi uvjeriti u kvalitetu tjestenine koju karakterizira ruèna priprema prema starim vrbnièkim receptima.

U dvije udarne nedjelje, na poèetku i na kraju Dana šurlica, na trima lokacijama u Vrbniku (Trg kujica, Placa Vrbnièkog statuta i Ribarnica) od 18,00 sati mogu se degustirati šurlice s raznim prilozima uz vina vrbnièkih vinara, a na kujici se moæe pogledati prezentacija izrade šurlica te posjetiti mali sajam autohtonih proizvoda poput sireva, ulja, meda, tjestenine, eko sirupa i pekmeza. Gastro doživljaj upotpunit æe raznovrsan glazbeni program poput jazza, tamburaša i koncerta polaznika glazbenog teæaja, a završetak tjedna šurlica obiljeæit æe se Vrbenskim uæancama - uprizorenjem starih obiæaja kroz pjesmu, ples i igru.

Tijekom èitavog tjedna jela od cijenjene tjestenine po promotivnim cijenama nudit æe svi vrbnièki restorani i konobe, a ugostitelji æe ih spravljati prema stoljetnim receptima. Jamac je to brojnih zadovoljnih posjetitelja i daljnjeg etabliranja ove jedinstvene gastronomske manifestacije koja je postala zaštitni znak krèke turistièke i ugostiteljske ponude.