

# #myLaško 2020

Časopis za iskalce najboljših zgodb in doživetij Laškega | Januar 2020 | Letnik 1 | Št. 1 | [www.lasko.info](http://www.lasko.info) | #myLaško

## TOP 5 NOVOSTI

Pivocvetni potep:  
**HONEYBREW  
LAŠKO TOUR**

Blagovna znamka:  
**OKUSITI  
LAŠKO**

Dnevi odprtih vrat:  
**#MYLAŠKO  
DOŽIVETJA**

Digitalizirane novosti:  
**VIRTUALNO  
LAŠKO**

Zelena destinacija:  
**SLOVENIA  
GREEN GOLD**

Po zdravici s termalno vodo na mostu želja, po slastnih grižljajih vrhunskega chefa in izvirni pizzovki, po medenem pikniku in po spoznavanju zakulisja slovite pivovarne, boste pripravljene na mešanje pivovskih koktajlov po svoje. Spoznavajte laške skrivnosti in posebnosti v družbi izkušenega kulinaričnega vodnika. Pridite na HoneyBrew Laško Tour. Kako in kdaj?

**Preberite več >>>**

## POSTANITE MEDENI PIVOVARJI!



»Od maja do oktobra sem vaša Bar-Bee! Se srečamo nekega lepega petka in gremo skupaj na pivocvetno dogodivščino?«

Barbara Penič, vodnica



[lasko.slovenia](https://www.facebook.com/lasko.slovenia)



[lasko\\_slovenia](https://www.instagram.com/lasko_slovenia)



[Laško, Slovenia](https://www.youtube.com/Laško_Slovenia)



# HONEYBREW LAŠKO TOUR

Kaj imajo skupnega termalna voda, pivo in med? Poiščite svoj odgovor na izvirni doživljajski turi po slovitih posebnostih in skrbno čuvanih skrivnostih Laškega. Pridite na pivocvetni potep!



## OKUSITI LAŠKO



Ko iščete najboljše iz Laškega, bodite pozorni na blagovno znamko Okusiti Laško! Certificirane dobrote, rokodelski izdelki in izdelki unikatnega in industrijskega oblikovanja, ki imajo pravico do uporabe znamke, ohranjajo

značilne veščine in znanja, izdelani pa so večinoma iz lokalnih sestavin. Med in medeni izdelki, dišavnice in zelišča, krušni in mlečni izdelki, marmelade in sokovi, žganja, zelenjava in druge dobrote so del velike kulinarčne zgodbe, v katero sodi tudi certificirana hiša gastronomije. Leseni, lončarski in tekstilni izdelki, pivo in z njim povezane posebnosti ter vrsta drugih izvirnosti ponuja veliko navdihov tudi za spominke iz Laškega. Stroga komisija izdelke preverja in ocenjuje vsako leto, zato preverite ponudbo najboljšega ob prvem in vsakem naslednjem obisku Laškega! Obiščite TIC Laško. Spoznavajte ponudnike na njihovih domačijah in delavnicah.

## Laške posebnosti PREGRETA SMETANA



Smetana je pomembna sestavina v kuhinjah po vsem svetu, na območju tega predela Slovenije pa ima ta sestavina čisto samosvoj značaj in okus. Pri nas v nekaterih značilnih jedeh uporabljamo pregreto smetano. Za pripravo kilograma te posebne dobrote je potrebnih kar 12 litrov povsem nepredelanega mleka, najboljša pa je tista, ki je pripravljena v krušni peči.

Kako nastane? Iz dobro ohlajenega prevretega mleka pobereemo smetanasto plast, jo natrgamo na manjše kose in tri ure pregrevamo v pečici, ogreti na 160 stopinj. Med pregrevanjem jo večkrat premešamo, da se enakomerno zapeka in rahlo karamelizira. V Laškem je pregreta smetana med drugim sestavina priznane kulinarčne posebnosti - izvirne sladice Laške medenke, ki je prejemnica certifikata kakovosti Okusiti Laško. Pripravljajo jo predani hišni slašičarji v Thermani Laško.

**Privoščite si jo!**



**ZDRAVICA**  
s termalno vodo na  
mostu želja

**PIZZOVKA**  
s sirom in ocvirki v  
restavraciji Špica

**PIVOVARNA  
LAŠKO**  
zakulise pivnice  
Pivovarne Laško

**SLASTNI  
GRIŽLJAJI**  
vrhunskega JRE chefa  
Marka Pavčnika (Pavus)

**MEDENI  
PIKNIK**  
z degustacijo in apiterapijo  
Darje Šolar

mešanje  
**PIVOVSKIH  
KOKTAJLOV**  
v Pivnici Savinja



Ob pivu, kruhkih in medu nas pot pelje do vrelna termalne vode, do sodov slavne pivovarne, v **vrhunsko grajsko kuhinjo**, k apiterapevtskemu čebelnjaku in v pivnico.

Na pivocvetnem potepu se osvežimo s termalno vodo, ki je laške pivovarje navdihnili za izum termalnega piva. V Špici nas čakata **kozarček ciderja in hrustljava pizzovka**. Na gradu Tabor Laško ob spremljavi svetlega piva Zlatorog poskušamo **dobrote vrhunskega chefa Marka Pavčnika**. V Pivovarni Laško se v pivnici srečamo s pivovarskim starešino, njegovim pivom in **zgodbo laških pivovarjev**. Ko se naučimo laške himne, je čas za sladkosti.

Pri Čebelarstvu Šolar pokukamo v panj, nazdravimo z medico in limonado in si natočimo kozarček medu. Na pikniku na travniku se posladkamo z **Laško medenkom in Šolarjevimi medenjaki**, vmes pa začutimo še zdravilno moč vdihovanja čebeljega zraka v terapevtskem čebelnjaku. Za veliki finale se odpravimo v Pivnico Savinja. Tu postanemo medeni pivovarji in si zmešamo svoj **pivocvetni napoj**.

Izkušeni kulinarčni vodniki vabimo na pivocvetno turo **vsak petek, od maja do oktobra**. Dobimo se ob 15. uri v Thermani Laško. **Rezervirajte svoje mesto v TIC-u Laško!**

## Zlati med zelenimi

V Sloveniji je že okoli sto destinacij in ponudnikov, ki v okviru Zelene sheme slovenskega turizma prisegamo na trajnostni razvoj. Prepoznate nas lahko po znaku Slovenia Green. Le peščica jih ima certificiran zlati znak Slovenia Green destination. V Laškem ga imamo! Ocenjevalna komisija je presodila, da smo med tistimi, pri katerih je napredek na področju trajnosti največji. Izpolnujemo mednarodno primerljive kriterije Green Destinations Standard. Turizem razvijamo tako, da smo okolju in družbi prijazna destinacija. Poleg tega, da smo nosilci zlatega



znaka za zeleni turizem, se v Laškem ponašamo tudi s tem, da smo občina, prijazna čebelarjem ter da smo nosilci priznanja za dostopni turizem, ki smo ga prejeli v izboru Evropskih destinacij odličnosti (EDEN).



# EDINSTVENO VIRTUALNI

**Ko sanjamo prihodnost, se v Laškem družimo z meščani preteklih dob, z menihi izjemnega samostana Jurklošter in s pesnikom Antonom Aškercem na Aškerčevi domačiji. Sanjajte z nami in pričakujte virtualna doživetja digitalno inovirane kulturne dediščine!**

Za vas pripravljamo butična digitalna doživetja, ki bodo na sodoben način in s pomočjo obogatene resničnosti na nov način oživljala staro trško jedro Laškega z nešteti arhitekturnimi in drugimi detajli, omogočala na čisto nov način voden ogled jurklošterske kartuzije, povezane z zgodbami o ljubezni med Friderikom in Veroniko Deseniško, ter dajala nov čar Aškerčevi domačiji, kjer je mladost preživel pomemben pesnik. S pomočjo digitalnih tehnologij bomo

v sodelovanju z Ministrstvom za kulturo in Znanstveno raziskovalnim centrom Slovenske akademije znanosti in umetnosti ustvarili avtentična doživetja, ki bodo dostopna kar prek mobilnega telefona.

V Laškem smo ponosni na naše zgodbe. Z novimi pristopi jih približujemo tudi gostom. V Thermani Laško lahko na primer že vstopite v sobo VR doživetij in doživite srednji vek tako, da spremenite tok zgodovine! Poskusite.



## #MYLAŠKO DOŽIVETJA

Dnevi odprtih vrat

Od maja do oktobra številne privlačne točke Laškega odpirajo svoja vrata po vnaprej znanem urniku in tako marsikje tudi brez posebne najave omogočajo #myLaško doživetja. Poiščite svojega na spletni strani [www.lasko.info](http://www.lasko.info) in v publikaciji, dostopni v TIC-u Laško. Delite svoje vtise na družbenih omrežjih z oznako #myLaško.



## SE VIDIMO NA PIVU IN CVETJU!

Ko načrtujete obisk v Laškem, ne spreglejte terminov največje tradicionalne turistične prireditve v Sloveniji. Letos že 56. Festival Pivo in cvetje bo od 9. do 12. julija 2020. Dnevi koncertov, piva po festivalskih cenah ter številnih etnografskih prireditev v cvetoče mesto privabijo več kot 75 tisoč obiskovalcev!

**Preverite, zakaj.**  
[www.pivoincvetje.si](http://www.pivoincvetje.si)



# SPLAČA SE OBISKATI

Februar

...

**Pustna povorka**

Maske na pohodu po ulicah trškega jedra

April

...

**Jurjevanje**

Pozdrav pomladi z Zelenim Jurijem in v cvetje odetim spremstvom

Julij

...

**56. Festival Pivo in cvetje Laško**  
Vrhunec poletja z velikimi koncerti

September

...

**Guštfest**

Kulinarični potep s ščepcem nostalgije

November

...

**Martinovo v Laškem**  
Predstavitev običajev, povezanih z vinom

December

...

**Praznično Laško**  
Prireditve in praznična doživetja

Časopis turističnih novosti destinacije Laško izdaja **STIK Laško** - Center za šport, turizem, informiranje in kulturo Laško, Trg svobode 6, 3270 Laško.

Več informacij o predstavljenih novostih poiščite v TIC-u Laško, Valvasorjev trg 1, 3270 Laško.

T: 03 733 89 50, 051 305 466  
E: [info@lasko.info](mailto:info@lasko.info)  
I: [www.lasko.info](http://www.lasko.info)



Letak je izdelan iz 100% recikliranega materiala. Prispevajte k varovanju okolja - ne zavržite ga, podarite ga prijateljem.