



Pozdravljeni, prijatelji lokalno pridelane in pripravljene hrane ter rokodelskih izdelkov

Najlepše darilo, ki ga lahko sebi in bližnjim podarimo v tem prazničnem obdobju, sta ljubeča pozornost in čas. Slednjega si je dobro vzeti tudi za izbiro daril, s katerimi želimo razveseliti svoje obdarovance. **Najboljša darila so vedno tista, ki izražajo ljubezen in spoštovanje do naše skupne dediščine in njenih sedanjih ustvarjalnih interpretacij.** Povabljeni k ogledu tovrstnih zakladov s certifikatom kakovosti znamke Okusiti Laško. Kupite jih lahko pri ponudnikih: <https://lasko.info/okusiti-lasko/>, pod zavihkom Register ponudnikov, v TIC Laško in Rimske Toplice, v Trgovini Katka in nekatere na Domačih kotičkih.



V slastnih in zdravih čebeljih pridelkih ter inovativnih medenih izdelkih se skriva življenjska moč narave in bogata dediščina laškega območja.

Z medom so davke na našem območju izpričano plačevali že v 13. stoletju, laško Čebelarstvo pa je eno najstarejših v deželi in je v letošnjem septembru obeležilo 120-letnico svojega aktivnega delovanja.

Izbirate lahko med različnimi prehranskimi in rokodelskimi medenimi izdelki. Na voljo so vam cvetlični, lipov, kostanjev in gozdni med, različne vrste kremnih medov z dodatki liofiliziranega sadja, cvetni prah, medenjaki, več vrst temnih čokolad z medom, medene pijače in raznovrstni lecti ...





Tudi Laška medenka, hišna specialiteta Thermane Laško in destinacijska sladica, je lahko čudovito darilo, saj v sebi združuje vrhunske sestavine lokalnega porekla: med, skuto, pregreto smetano, orehe.

Zelišča in izdelki iz zelišč so lepo in izvirno darilo. Posežete lahko po tistih, ki svoje zgodbe črpajo iz starodavne kartuzijske dediščine in so vključeni v Jurkloštrske izvire zdravja, ali pa tiste, ki gradijo na številnih ostalih pomembnih lokalnih dediščinskih temeljih.

V okviru znamke Okusiti Laško so vam na voljo tako prehranski kot rokodelski zeliščni izdelki.



Pecivo in kruh so nepogrešljivi na decembrskih prazničnih mizah. Tudi obdarovanci jih bodo nadvse veseli.



Poprtnik ali božični kruh ima po ljudskem verovanju zdravilno moč. Na mizi je skozi vse tri božične praznike – do svetih treh kraljev. Po predhodnem dogovoru vam ga pripravijo na Kmetiji Kozmus (tel.: 031 567 94) in na Kmetiji Krokarc (tel.: 041 704 544). V okviru znamke Okusiti Laško lahko izbirate med različnimi vrstami potic, tudi tiste s pregreto smetano, in raznoterimi slastnimi piškoti.



Tiste, ki boste svoj dom napolnili z vonjem peke kruha in prazničnega peciva, vabimo k nakupu različnih vrst mok (Kmetija Zahrastnik - tel.: 041 389 173, Kmetija Sinkovič/moka iz tatarske ajde, otrobi tatarske ajde - tel.: 031 803 084). Certifikat kakovosti imajo tudi številni mlečni izdelki, med njimi skuta in pregreta smetana, ki sta pogosto sestavini praznične peke na našem območju. Kupite ju lahko na Kmetiji Knez (tel.: 070 390 102), na Kmetiji Korbar (tel.: 041 533 896) in na Kmetiji Hrastnik (031 699 406). Če se boste odločili, da štruklje raje kupite, kot pripravljate sami, vam priporočamo pehtranove štrukeljce s pregreto smetano s Kmetije Korbar.



Raznolike vrste testenin so ene najbolj priljubljenih jedi na svetu. O tem priča tudi njihov svetovni dan, ki ga vsako leto obeležujemo 25. oktobra.



V okviru znamke Okusiti Laško so vam na voljo testenine v različnih okusih, barvah in oblikah, pripravljajo pa jih na Kmetiji Pertinač (tel.: 040 361 449). Odlično se ujemajo tudi s certificirano ponudbo Ribogojnice P.A. (tel.: 040 326 205) in Ribogojnice Ferlič (tel.: 041 207 371) ter z izbranimi izdelki Kmetijske zadruge Laško.

Žlahtne zgodbe lokalnega okolja lahko okušate tudi v certificiranih likerjih in žganjih. Izbira v okviru znamke Okusiti Laško je pestra in visoke kakovosti.



Tudi v prazničnih decembrskih dneh je priporočljivo, da približno polovico krožnika zasedeta zelenjava in sadje, ki predstavljata vir zaščitnih snovi in podpirata naš imunski sistem, hkrati pa tudi energijsko in hranilno uravnotežita obroka. Certificirano svežo zelenjavo s polj lahko naročite na Ekološki kmetiji Očko (tel.: 070 419 094), na Kmetiji Belej (tel.: 031 474 071) in na Kmetiji Sinkovič (tel.: 031 803 084). V Sadjarstvu Aškerc (tel.: 031 344 866) se lahko oskrbite z različnimi sortami naravi prijazno pridelanih jabolč in s 100% bistrim jabolčnim sokom. Bio sok iz aronije in Bio ekstra domačo marmelado iz aronije pa lahko kupite na Kmetiji Dimec (tel.: 041 505 338). S slastnimi hišnimi marmeladami iz avtohtonih sort lokalnega sadja pa se lahko oskrbite na Kmetiji pr'Kofetl (tel.: 040 611 252).

Ste vedeli, da lončena posoda omogoča minimalne izgube hranil v hrani, zaradi majhne izgube vlage pa se jedem, pripravljenih v lončenih posodah, izboljšata tako okus kot tekstura? **Lončarstvo Buser** (tel.: 041 406 312) z **230-letno tradicijo** je član **Rokodelskega združenja Art&Craft Slovenija**, nekateri izdelki so pridobili tudi **certifikat kakovosti znamke Okusiti Laško**. So ročno oblikovani in izdelani iz slovenske gline. Idealni so za pripravo vsakdanjih in prazničnih jedi ter nadvse primerni za darila.



Katrushka je blagovna znamka hišnega tekstila, ki nastaja v Laškem izpod rok Barbare Penič. Predpasniki, oprijemalke, prti in ostali hišni tekstil so narejeni ročno, iz naravnih materialov in z ljubeznijo, saj Barbara želi, da se vsaka gospodinja vedno počuti udobno in lepo. S prazničnimi tekstilnimi izdelki boste navdušili goste in prijetno presenetili obdarovance (tel.: 041 974 997).



Ljubezen do ustvarjanja z lesom družijo **Jerneja Slapšaka** (tel.: 031 336 431), **Valerijo Seme (Lesem)** - tel.: 041 220 755, **Primoža Cepuša (Naravni izdelki Cepuš)** - tel.: 070 857 406 in **Alojza Kozmusa (Kmetija Kozmus)** - tel.: 070 320 027. Njihove izvirne umetnine so lahko čudovito darilo, unikaten nakit, ki ga boste radi nosili, ali dragocen pripomoček v vašem domu.



V prazničnem decembru se bo v Laškem odvila pestra paleta različnih dogodkov za vse okuse. Pridružite se nam in praznujte z nami: <https://lasko.info/praznicno-2022/>

Bodite dobro, ostanite zdravi in naj bo leto 2023 sr(e)čno!

Stik Laško