



Najboljše iz Laškega za praznično mizo in darila z lokalnimi zgodbami

www.lasko.info

Božično-novoletni prazniki poleg številnih ostalih lepih običajev s seboj prinašajo tudi obdarovanje. Najboljša darila so vedno tista, ki izražajo ljubezen in spoštovanje do naše skupne dediščine in njenih sodobnih interpretacij. Povabljeni, da za praznično mizo in darila z lokalnimi zgodbami izberete iz zakladnice kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško.



Potica s pregreto smetano, orehova in potratna potica, medenjaki in drobno pecivo, božični kruh ali poprtnik ... dajejo prazničnim dnevom poseben čar.

Presenetite svoje najbližje
z lokalnimi dobrotami
s certifikatom kakovosti znamke
Okusiti Laško.

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** (T: 031 567 994) in **na kmetiji Krokarc** (T: 041 704 544). **Praznične potice – tudi tisto s pregreto smetano** – lahko naročite pri omenjenih dveh kmetijah ter **v Thermani Laško** (T: 03/7345 252) in **v Društvu ROSA** (T: 040 554 677), kjer vam pripravijo tudi praznične prsjače. **Raznotere piškote** Okusi Laškega lahko kupite **v Thermani** (T: 3/423 2000), **v Rimskih termah** (T: 03/574 2002) in **na kmetiji Pirc** (T: 031 704 930), **praznične medenjake** pa **v Čebelarstvu, lektarstvu in apiterapiji Šolar** (T: 040759 357) ter **na kmetiji Pertinač** (T: 040 361 449).

Tiste, ki se boste praznične peke lotili sami, vabimo k nakupu različnih vrst moke s certifikatom kakovosti. Na ekološki kmetiji Zahrastrnik (T: 041 389 173) se lahko oskrbite z eko ajdovo in eko pirino moko, **na kmetiji Sinkovič** (031 803 084) z moko iz tatarske ajde, **na turistični kmetiji Pirc** (031 704 930) s pšenično in pirino moko, **na kmetiji Knez** (T: 041 763 763) pa s polnozrnat, krušno in ajdovo moko ter koruzno moko iz bele koruze. Na voljo so vam tudi koruzni, pšenični in pirin zdrob.

Certifikat kakovosti imajo tudi številni mlečni izdelki, med njimi skuta, kisla smetana in pregreta smetana, ki so pogoste sestavine praznične peke na našem območju. Kupite jih lahko **na kmetiji Knez** (T: 070 390 102), **na kmetiji Korbar** (T: 041 533 896), kjer se lahko oskrbite tudi z že pripravljenimi pehtranovimi štrukelji s pregreto smetano, in **na kmetiji Hrastnik** (T: 031 699 406), kjer so vam na voljo tudi mladi siri. Kozjo skuto, mlade sire in namaze lahko kupite **na kmetiji Na hribu** (T: 041 382 103).



Tudi v prazničnih decembrskih dneh je priporočljivo, da približno polovico krožnika zasedejo zelenjava, gobe in sadje, ki predstavljajo vir zaščitnih snovi in podpirajo naš imunski sistem. Odlična dopolnitev so raznotere lokalne testenine in zeliščne soli ter seveda ribe iz lokalnih ribogojnic in meso ter mesni izdelki iz Kmetijske zadruge Laško.

Certificirano svežo zelenjavo s polj lahko naročite na ekološki kmetiji Očko (T: 070 419 094), na kmetiji Belej (T: 031 474 071), na kmetiji Sinkovič (T: 031 803 084), na kmetiji Pertinač (T: 040 361 44), česen pa tudi na kmetiji Pri Klezin (031 576 458) in na ekološki kmetiji Kapl (T: 03/5738 226).

Certificirane gojene gobe Bukov ostrigar, ki so bogate z vlakninami in raznovrstnimi zdravilnimi učinkovinami, lahko kupite na kmetiji Slapšak (T: 031 336 431) in na kmetiji Zeme (T: 031 789 073).

Certificirane testenine in široki rezanci s kmetije Pertinač (T: 040 361 44) so vam na voljo v različnih okusih, barvah in oblikah. Kupite lahko tudi hišne jušne rezance.

V Ribogojnici P.A. (T: 040 326 205) lahko kupite certificirano dimljeno postrv, **v Ribogojnici Ferlič** (T: 041 207 371) pa svežo postrv, dimljeno postrv ter namaza iz postrvi z maskarpone sirom ter iz dimljene postrvi.

Kmetijska zadruga Laško (T: 03/734 43 50) poleg široke ponudbe mesa in mesnih izdelkov nudi tudi certificirano mlado goveje meso Izbrana kakovost Slovenija ter certificirane mesne izdelke: Laško domačo špileno krvavico, goveji pršut in Laško BBQ klobaso.

Certificirane zeliščne soli dajejo vsaki jedi specifičen pečat. Z njimi slastno začinimo vse vrste jedi – od juh in enolončnic do vseh vrst mesa, solat, nadevov, omak, namazov, slanega zeliščnega peciva ipd. Pripravljajo jih **v Virin, zeliščna darila** (T: 041 792 452).

Certificirano sadje je na voljo tudi v zimskem času. V sadjarstvu Aškerc (T: 031 344 866) so vam na voljo različne vrste jabolk, jabolčni sok in jabolčni kis, na ekološki kmetiji Tomič (T: 041 527 507) sibirska borovnica in izdelki iz nje (marmelada, sokovi), na kmetiji Lapornik (T: 040 524 780) celi orehi in orehova jedrca, v Medenem butiku in čokoladnici Škorja lešniki, na kmetiji Pr Kofetl (T: 040 611 252) marmelade iz sadja okoliških visokodebelnih sadovnjakov, na kmetiji Klinar (T: 031 650 139) slivova marmelada, na turistični kmetiji Pirc (T: 031 704 930) Pirčeve marmelade (breskev, malina, mešana) ter jabolčni sok in kis, na kmetiji Dimec (T: 041 505 338) pa bio sok aronije in bio ekstra domača marmelada aronije.

Žele iz Aškerčeve damaščanske vrtnice, ki ga pripravljajo na Aškerčevi domačiji (T: 070 380 616, 031 207 291) je vrhunski izdelek, ki bo razveselil tudi najzahtevnejše dobrojedce.

Čokolada velja za eno najbolj priljubljenih živil. Po zaslugi Medenega butika in čokoladnice Škorja (T: 041 604 050) lahko izbiramo med naslednjimi certificiranimi izdelki: temna čokolada s cvetnim prahom in propolisom, temna čokolada z medom in temna čokolada s pivom.



Žlahtne zgodbe lokalnega okolja lahko
okušamo tudi v slastnih in zdravih
čebeljih pridelkih
ter inovativnih medenih izdelkih
ter v zeliščih in zeliščnih izdelkih.

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

V okviru znamke Okusiti Laško so vam na voljo različne vrste vrstnih medov, kremni med, cvetni prah in lectova srca. V Čebelarstvu Krivec (T: 041 722 860) so vam na voljo sušen cvetni prah ter cvetlični in gozdni med, v Čebelarstvu Hren (T: 041 994 387) lipov, cvetlični, gozdni in kostanjev med, v Medenem butiku in čokoladnici Škorja (T: 041 604 050) cvetni prah ter cvetlični, kostanjev, lipov in kremni med, v Čebelarstvu Pertinač (T: 041 763 700) cvetlični, kostanjev in gozdni med, v Čebelarstvu Lešek (T: 031 652 829) cvetlični med, v Čebelarstvu Blagotinšek (T: 031 323 200) cvetlični, lipov, kostanjev in gozdni med, v Čebelarstvu, lectarstvu in apiturizmu Šolar (T: 040 759 357) pa cvetlični med iz sheme kakovosti SMGO, gozdni emd iz sheme kakovosti SMGO ter kremni med Drzna borovnica. Certificiran je tudi njihov lectov srček, ki ga lahko po vaših željah personalizirajo.

Certificirane blagodejne zeliščne izdelke vam nudijo: Boža Herek (T: 040 146 101) – Krpanov čaj za moč in lepe misli, Kunigundin čaj, Čaj Laščan - čaj za sladke sanje, Čaj za uživače Valetuda, Katkin čaj – zeliščna mešanica za delo in učenje; Plahtica d.o.o. (T: 051 693 464) – Eko zeliščni mistični čaj; Kmetija Kozmus (T: 051 312 173) – Čaj popotnega meniha, Zvezdni čaj za spokojni počitek, zeliščni čaj Opoj ljubezni Friderika in Veronike; Kmetija Pr Kofetl (T: 040 611 252) – Konopljin čaj, Melisa, Kopriva, Bezeg, Meta, Pljučnik, Črna detelja – cvetovi za čaj, Ajda – cvetovi za čaj, Lučnik – cvetovi za čaj, Lipa – cvetovi za čaj, Materina dušica, Dobra misel, Breza – mladi listi za čaj, Potrošnik ter Hišne čajne mešanice Kofetlc: Pomirjen želodec, Vedno dobre misli, Naj bo danes tvoj dan, Zadihaj s polnimi pljuči, Vonj pomladi, Sladke sanje, Bezgova Metka, Teta Pehta, Anča Pomaranča in Razstruparka; Virin (T: 041 792 452) – Pesnikov čaj, Čaj dobre misli, Popoldanski čaj, Rimski čaj, Čaj vodnih nimf, Slezov čaj, Rmanov čaj, Šolski čaj, Čaj ajda, Čaj gozdnih nimf, Čaj citronka, Čaj Plahtica, Gozdni čaj, Njen čaj, Zimski čaj, Čaj ožepka, Čaj krvenke. V ponudbi imajo tudi sivkin in melisin sirup.

Certificirana žganja lahko izbirate v Žganjekuhi Kneja (T: 041 794 006) – Jabolčno žganje z vonjem starodavnih šmohorskih lip, Jabolčno žganje, Naravno slivovo žganje in naravno hruškovo žganje; v Žganjarstvu Zajec (T: 031 871 423) – Zeliščni liker, Zeliščno žganje, Hruškovo žganje, Nešpljevo žganje, Žganje brinje na jabolčni osnovi, Borovničev, Jabolčno žganje, Čilijevo žganje, Aronijino žganje, Jabolčno žganje z aromo melise, Borovničevo žganje, Bezgovo žganje, Slivovka, Kutinovo žganje; v Medenem butiku in čokoladnici Škorja (T: 041 604 050) – Medeni liker; v Čebelarstvu, lectarstvu in apiterapiji Šolar (T: 040 759 357) – Medeni liker in Medeno žganje; v Plahtica d.o.o. (T: 051 693 464) Eko eliksir dolgega življenja in v Virin (T: 041 762 452) – žajbljev liker, Teranov liker s sivko, Metin liker Citronkin liker, Bazilikin liker, Borovničev liker, Smrekov liker, Žganje s tavžentrožo, Žganje s pelinom, Žganje z meto, Žganje s komarčkom, Žganje s citronko in Žganje z baziliko.

Nekateri od navedenih certificiranih pridelkov in izdelkov so vam na voljo v TIC Laško in Rimske Toplice, v Trgovini Katka, na Laškem sejmu, na sredinih prazničnih Domačih kotičkih, v prodajnem avtomatu Kmetijske zadruge Laško in na stojnicah božično-novoletnih sejmov v Prazničnem Laškem in Pravljličnih Rimskih Toplicah. Ne zamudite tudi prazničnih dogodkov, ki jih najdete na <https://lasko.info/praznicno-lasko-2023/>.

Želimo vam miren božič in sr(e)čno prihajajoče leto 2024!