



Laška prsjača

DRUŠTVO KMEČKIH ŽENA LAŠKO – ROSA

Društvo kmečkih žena ROSA povezuje kmečke ženske laške občine. Namen društva je medsebojno druženje, povezovanje, izobraževanje, ohranjanje kulturne dediščine in prenašanje znanja na mlajše generacije. Ob prijetnih druženjih skrbijo za izmenjavo izkušenj ter pridobivanje novih znanj na področju kulinarike in tradicionalnih obrti. V okviru projekta LaškoVec fest so predstavile tradicionalno jed – laško prsjačo, ki so jo nekoč – pa tudi še danes – pripravljali za malico ob obsežnejših poljskih opravilih. Poleg krepčilnega pomena za poljske delavce je bila ta pogača iz kvašenega testa priljubljena za potešitev lakote ob tedenski peki kruha.

Recept za laško prsjačo s pregreto smetano:

Kvašeno testo: 50 dag moke (pol ostre, pol mehke), 3 dag kvasa, 1 dag soli, 1 žlica sladkorja, 1 – 2 jajci, 4 dag surovega masla, 3,5 dl mleka.

Obloga: 15 dag pregrete smetane, 30 dag skute, 1 jajce, malce cvetličnega medu, nekaj listov mete

Priprava: Iz navedenih sestavin za testo zamesimo kvašeno testo, ga dobro pregnetemo in oblikujemo v hlebec, ki naj pokrit vzhaja pol ure. Testo lahko znova pregnetemo in ponovno pustimo pokrito počivati 15 minut. Nato testo razvaljamo na primerno velikost za pekač, na debelino približno 1,5 cm.

Iz navedenih sestavin za oblogo umešamo gladko maso ter jo namažemo na površino testa. Pripravljeno damo v naprej segreto pečico na 200 °C in pogačo pečemo približno 30 minut oz. dokler se zlato-rjavo ne zapeče.

Odlična je topla, a se prileže tudi hladna. Želimo vam dober tek.

Projekt LaškoVec fest je sofinanciran iz sredstev ESRR prek programa Interreg Slovenija–Hrvaška.



UDRUGA PERA

Udruga PERA je proizvođača tradicijskog proizvoda Vrbovečka pera, koja je znak zaštite u kategoriji zajamčenog tradicionalnog specijaliteta dobila 28. lipnja 2024. godine. Time je ovaj naziv proizvoda upisan u registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta te zaštićen na području cijele Europske unije. EU znak za zajamčeno tradicionalni specijalitet, koji se nalazi na ambalaži, potrošaču jamči kupnju autentičnog proizvoda.

Recept za Vrbovečko pero:

Tijesto: 16 g kvasca, 300 g pšeničnog brašna, 30 g maslaca, malo soli i šećera, 20 ml mleka, 16 g svinjske masti

Nadjev: 400 g svježeg kravljeg sira, 12 g kukuruzne krupice, 140 g kiselog vrhnja, 1 jaje i jedan bjelanjak

Preljev: 50 g kiselog vrhnja, 1 jaje

Priprema: U mlako mlijeko dodajte šećer, jednu žlicu brašna od izvagane količine i kvasac. Pomiješajte i stavite na toplo mjesto da uzađe. U brašno umiješajte sol, svinjsku mast i ulijte uzdignuti kvasac. Umijesite tijesto i stavite ga na dizanje do trenutka kad mu je volumen udvostručen.

Za nadjev, u zasebnu posudu dodajte svježi kravljji sir, vrhnje, 1 jaje, 1 bjelanjak (žumanjce ostavite za preljev), kukuruzno krupicu i sol. Sastojke sjedinite i miješajte. Sir ne smije biti potpuno jednolično usitnjen, odnosno nadjev mora sadržavati i krupnije komadiće sira. Za preljev, u treću posudu dodajte kiselo vrhnje i žumanjak pa umutite. Premijesite dignuto tijesto, razvaljajte ga ukruć na debljinu od cca 1 cm (promjer cca 45 cm). Po sredini tijesta rasporedite nadjev tako da rub ostane netaknut, pa ga onda presavijte preko nadjeva. Na 200 °C pečenje pere traje 20 do 30 minuta, a u konvekcijskoj pećnici od 12 do 17 minuta.

Projekt LaškoVec fest je sofinanciran iz sredstev ESRR prek programa Interreg Slovenija–Hrvaška.