

E-KNJIŽICA S PRIČAMA I RECEPTIMA FESTIVALA LaškoVec FEST

Občina Laško i STIK Laško su unutar programa Interreg Slovenija – Hrvatska sudjelovali u prekograničnom projektu LaškoVec fest, kojeg vodeći partner bio je grad Vrbovec. Cilj projekta bio je ojačati prekograničnu suradnju i obnoviti prijateljske veze između obje destinacije i stvaranje novih oblika suradnje između institucija, društava, tvrtki i stanovnika oba područja.



Prvi događaj projekta održao se u gradskom parku Vrbovec u subotu, 31. svibnja. Događaj je povezao glazbene, plesne, umjetničke i kulinarske tradicije obje destinacije. Sudionici i posjetitelji susreta mogli su uživati u nastupima Limene glazbe i mažoretkinja Vrbovec, Limenog orkestra i mažoretkinja Nedelišće te Limene glazbe i mažoretkinja iz Laškog. Nastupili su i Bubnjarska skupina Laško, KUD Anton Tanc iz Marija Gradca i KUD Petar Zrinski.





Nakon kulturno-umjetničkog programa, druženje je nastavljeno natjecanjem u kuhanju kotlovine, kulinarskog specijaliteta destinacije Vrbovec. Prema riječima kušača, sve ekipe koje su ga pripremale odradile su izvrstan posao.



Tradicionalni kolači s obje destinacije također su predstavljani s pričom i ponuđeni na kušanje – Vrbovečka pera, koja je bila dostupna posjetiteljima na događaju na štandu Udruge Pera in Laška prsjača, koju je za događaj ispekla Marjanca Deželak iz Udruge poljoprivrednica iz Laškog - ROSA. Pripremu oba tradicionalna kolača možete pogledati na FB Okusiti Laško, na web stranici: <https://lasko.info/program-interreg-slovenija-hrvatska/> i na zadnjim stranicama ove e-knjižice.



Posjetiteljima događaja predstavljen je brend Okusiti Laško s kulinariskim i rukotvorinskim proizvodima te promotivnim materijalima destinacije. Likovno društvo Laško izložilo je u parku umjetnička djela koja su članovi društva stvarali na temu laških priča i tradicionalne laške kuhinje.



Posjetiteljima događaja ponuđene su i delicije s farmi, pčelarstva i drugih seoskih dobavljača hrane i rukotvorina iz obje strane prekogranične destinacije – iz občine Laško i šire okoline Vrbovca.



U nedjelju, 21. rujna 2025, u Laškom se održao drugi prekogranični festival prijateljstva - LaškoVec fest. Događaj je dodatno ojačao prijateljstvo i suradnju između dviju destinacija te dokazao da su zajednički glazbeni, plesni i kulinarski projekti najbolji most između kultura.



Festivalski dan započeo je kratkom degustacijom lokalnih delicija ispred Kulturnog centra Laško, gdje je sjedište STIK-a Laško.

Nakon toga uslijedio je vođeni obilazak triju lokacija u staroj gradskoj jezgri Laškog, koje su povezane s tri prepoznatljiva gastronomska sadržaja baštine tog područja i brendom Okusiti Laško - pivarstvom, pčelarstvom i travarstvom.



U međuvremenu, u Laški kući održavala se radionica o pripremi i pečenju laške prsjače i vrbovečke pere, tradicionalnih kolača, kojoj su prisustvovali i koju su vodile predsjednica Udruge poljoprivrednica ROSA Marjanca Deželak i predsjednica Udruge PERA Gordana Rajtar.

Radionica je snimljena, a video prilog možete pogledati na web stranici: <https://lasko.info/program-interreg-slovenija-hrvatska/>.

Članovi obje udruge koriste svoje znanje i predanost kako bi očuvali kulinarsku baštinu i prenijeli tradicionalna znanja mlađim generacijama. Udruga ROSA također organizira kulinarske radionice i tečajeve u Laškoj kući tekom cijele godine.



Glavni program na Aškerčevom trgu bio je posvećen glazbenoj kulturnoj baštini. Publiku su oduševili nastupi Limene glazbe Laško s mažoretkinjama, Bubnjarske skupine Laško i Limene glazbe Vrbovec s mažoretkinjama, koji su pripremili i zajedničke nastupe.



Događaj su uljepšale folklorne skupine iz Vrbovca i Laškog, koje su plesom i pjesmom oživjele bogate tradicije obje destinacije.



Program je povezovala tudi likovna razstava Likovnega društva Laško, obiskovalce pa so razveselili ponudniki znamke Okusiti Laško s kulinaričnimi in rokodelskimi izdelki.

Program je pratila i izložba umjetnina Likovnog društva Laško, a posjetitelje su oduševili prodavači robne marke Okusiti Laško s kulinariskim i rukotvorinskim proizvodima.



Događaj je kulminirao svečanim potpisivanjem povelje o daljnjoj suradnji, koja simbolizira obnovljene veze i prijateljstvo između Laškog i Vrbovca. Povelju su potpisali gradonačelnik Općine Laško Marko Šantej, gradonačelnik Grada Vrbovca Denis Kralj i direktor STIK-a Laško Miha Mirt. Na taj su način dvije destinacije još jednom postavile temelje za buduće kulturne i društvene projekte.



Posebno mjesto na događaju zauzeli su i vatrogasci Vatrogasne postrojbe Laško, koji su na svoju 155. obljetnicu pripremili dječji vatrogasni poligon, predstavili opremu, a posjetitelje počastili sa 155 porcija domaćeg gulaša.



LaškoVec fest osmišljen je u duhu održivosti – uz korištenje višekratnih čaša, otoka za razdvajanje i blisku suradnju lokalnih udruga. Događaj je tako pokazao da se kulturna baština i moderno druženje mogu spojiti na odgovoran način. Topla atmosfera, zajednički nastupi bendova, mažoretkinja i folkloraša te bogata kulinarska ponuda pružili su posjetiteljima dan koji će im ostati u sjećanju kao proslava prijateljstva, suradnje i zajedničke budućnosti.



Laška prsjača

UDRUGA ROSA

Udruga poljoprivrednica ROSA povezuje poljoprivrednice s područja Općine Laško. Svrha udruge je druženje, povezivanje, edukacija, očuvanje kulturne baštine i prenošenje znanja mlađim generacijama. Tijekom ugodnih druženja osiguravaju razmjenu iskustava i stjecanje novih znanja iz područja kulinarstva i tradicionalnih obrta. U sklopu projekta LaškoVec fest predstavile su tradicionalni kolač - lašku pršjaču, koja se nekada - a i danas se - pripremala za međuobrok tijekom opsežnih poljskih radova. Osim što je imala okrepljujuću vrijednost za poljske radnike, ovaj kolač od kvasnog tijesta bio je popularan za utaživanje gladi tijekom pečenja kruha.

Recept za laško prsjačo s grijanim vrhnjem:

Tijesto: 50 grama brašna, 3 grama kvasca, 1 gram soli, 1 žlica šećera, 1 - 2 jaja, 4 grama sirovog maslaca, 3,5 dl mlijeka.

Preljev: 15 dag grijanog vrhnja, 30 dag svježeg sira, 1 jaje, malo cvjetnog meda, nekoliko listova mente

Priprema: Od navedenih sastojaka za tijesto umijesite tijesto s kvascem, dobro ga premijesite i oblikujte u štrucu koju treba ostaviti da se diže pokriveno pola sata. Tijesto se može ponovno premijesiti i ostaviti da odstoji pokriveno još 15 minuta. Zatim tijesto razvaljajte na odgovarajuću veličinu za lim za pečenje, na debljinu od otprilike 1,5 cm.

Sastojke za preljev pomiješajte u glatku smjesu i rasporedite je po površini tijesta. Pripremljenu smjesu stavite u prethodno zagrijanu pećnicu na 200 °C i pecite kolač otprilike 30 minuta ili dok ne porumeni.

Jelo je odlično toplo, ali je odlično i hladno. Želimo vam dobar tek.



ZDRUŽENJE 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 kravlji 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 ukug 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. **Jelo je odlično toplo, ali je odlično i hladno. Želimo vam dobar tek.**