

E-KNJIŽICA O ZGODBAH IN RECEPTIH FESTIVALA LaškoVec FEST

Občina Laško in STIK Laško sta v okviru programa Interreg Slovenija – Hrvatska sodelovala v čezmejnem projektu LaškoVec fest, katerega vodilni partner je mesto Vrbovec. Cilj projekta je bil krepitev čezmejnega sodelovanja in obnavljanje prijateljskih vezi med obema destinacijama ter ustvarjanje novih oblik sodelovanja med institucijami, društvi, podjetji in prebivalci obeh območij.



V okviru projekta se je v soboto, 31. maja, v mestnem parku Vrbovca odvijala prva od prireditev. Dogodek je povezoval glasbeno, plesno, likovno in kulinarčno tradicijo obeh destinacij. Udeleženci in obiskovalci srečanja so lahko uživali v nastopih Pihalne godbe in mažoretke Vrbovec, Pihalnega orkestra in mažoretke Nedelišče ter Laške pihalne godbe in Laških mažoretke. Nastopili so tudi Bobnarska skupina Laško, Kulturno društvo Anton Tanc iz Marija Gradca in Kulturno društvo Petar Zrinski.





Po kulturno-umetniškem programu se je druženje nadaljevalo s tekmovanjem v kuhanju kotlovine, kulinarčne specialitete destinacije Vrbovec. Prav vse ekipe, ki so jo pripravile, so po mnenju okuševalcev svoje delo opravile odlično.



Predstavljeni z zgodbo in ponujeni v okušanje sta bili tudi tradicionalni pogači obeh destinacij – Vrbovečka pera, ki je bila na prireditvi obiskovalcem na voljo na stojnici Udruge Pera in Laška prsjača, ki jo je za prireditev spekla Marjanca Deželak iz Društva kmečkih žena ROSA. Recepte za pripravo obeh tradicionalnih pogač si lahko ogledate na FB Okusiti Laško, na spletni strani <https://lasko.info/program-interreg-slovenija-hrvatska/> in na zadnjih straneh pričujoče e-knjižice.



Znamka Okusiti Laško je bila obiskovalcem dogodka predstavljena s kulinaričnimi in rokodelskimi izdelki in promocijskim gradivom. S slednjim je bila predstavljena tudi širša turistična ponudba celotne destinacije Laško. Likovno društvo Laško je v parku razstavilo umetniška dela, ki so jih člani in članice društva ustvarili na tematiko laških zgodb in tradicionalne laške kuhinje.



Obiskovalcem dogodka so bile na voljo tudi dobrote s kmetij obeh čezmejnih območij.



V nedeljo, 21. septembra 2025, se je praznik čezmejnega prijateljstva - LaškoVec fest – odvijal v Laškem. Dogodek je še utrdil prijateljstvo in sodelovanje med obema destinacijama ter dokazal, da so skupni glasbeni, plesni in kulinarčni projekti najboljši most med kulturami.



Festivalski dan se je začel s krajšo degustacijo lokalnih dobrot pred Kulturnim centrom Laško, v katerem ima svoj sedež STIK Laško.

Nato je sledil voden ogled treh lokacij starega mestnega jedra Laškega, ki so povezane s tremi prepoznavnimi gastronomskimi dediščinskimi vsebinami območja in blagovne znamke Okusiti Laško – pivovarske, čebelarske in zeliščarske.



V Laški hiši se je medtem odvijala delavnica priprave in peke laške prsjače in vrbovečke pere, tradicionalnih pogač, na kateri sta sodelovali predsednica Društva kmečkih žena ROSA, Marjanca Deželak, in predsednica Udruge PERA, Gordana Rajtar.

Delavnica je bila posneta, video prispevek pa si lahko ogledate na spletni strani: <https://lasko.info/program-interreg-slovenija-hrvatska/>. Članice obeh društev s svojim znanjem in predanostjo skrbijo za ohranjanje kulinarčne dediščine ter prenos tradicionalnega znanja na mlajše generacije. Društvo kmečki žena ROSA v Laški hiši vodi tudi kulinarčne delavnice in izobraževanja.



Osrednji program na Aškerčevem trgu je bil posvečen glasbeni kulturni dediščini. Občinstvo so navdušili nastopi Laške pihalne godbe z mažoretami, Bobnarske skupine Laško in Limene glazbe Vrbovec z mažoretkami, ki so pripravili tudi skupne nastope.



Poseben pečat so dogodku dodale folklorne skupine iz Vrbovca in Laškega, ki so s plesom in petjem obudile bogato tradicijo obeh krajev.



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



Dogodek je dosegel svoj vrhunec s slavnostnim podpisom listine o nadaljnjem sodelovanju, ki simbolizira obnovljene vezi in prijateljstvo med Laškim in Vrbovcem. Listino so podpisali župan Občine Laško Marko Šantej, župan Mesta Vrbovec Denis Kralj ter direktor STIK-a Laško Miha Mirt. S tem sta destinaciji znova postavili temelje za prihodnje kulturne in družbene projekte, ki bodo presegali meje in povezovali obe skupnosti.



Posebno mesto na prireditvi so imeli tudi gasilci PGD Laško, ki so ob svoji 155-letnici pripravili otroški gasilski poligon, predstavitev opreme in obiskovalce pogostili s 155 porcijami domačega golaža.



LaškoVec fest je bil zasnovan v duhu trajnosti – z uporabo kozarcev za večkratno uporabo, ločevalnimi otoki in tesnim sodelovanjem lokalnih društev. Dogodek je tako pokazal, da je mogoče kulturno dediščino in sodobno druženje združiti na odgovoren način.

Prisrčno vzdušje, skupni nastopi godb, mažoret in folkloristov ter bogata kulinarčna ponudba so obiskovalcem pričarali dan, ki bo ostal v spominu kot praznik prijateljstva, sodelovanja in skupne prihodnosti.

Interreg  Sofinancirano
Evropska unija
Sofinancirano
Evropska unija
Slovenija – Hrvatska
LaškoVec fest




KULTURNO DRUŠTVO
LAŠKA PIHALNA GODBA

stik
STIK - CENTER ZA ŠPORT, TURIZEM,
INFORMIRANJE IN KULTURO LAŠKO



Priloga: recepta za pripravo Laške prsjače in Vrbovečke pere



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.



ZDRUŽENJE PERA

Združenje PERA je izdelovalka tradicionalnega prehranskega izdelka Vrbovečka pera, za katerega je prejela zaščitni znak v kategoriji zajamčene tradicionalne posebnosti, in sicer 28. junija 2024. S tem je bila ta tradicionalna pogača zaščitena na območju celotne Evropske unije. EU znak za zajamčeno tradicionalno specialiteto, ki se nahaja na embalaži izdelka, potrošniku zagotavlja avtentičen izdelek.

Recept za Vrbovečko pero:

Testo: 16 g kvasa, 300 g pšenične moke, 30 g masla, malo soli in sladkorja, 20 ml mleka, 16 g svinjske masti

Nadev: 400 g skute, 12 g koruznega zdroba, 140 g sladke smetane, 1 celo jajce in en beljak

Preliv: 50 g kisle smetane, 1 jajce

Priprava: V mlačno mleko dodajte sladkor, eno žlico moke od natehtane količine in kvas. Premešajte in postavite na toplo mesto, da vzhaja. V preostalo moko vmešajte sol, svinjsko mast i dodajte vzhajano maso. Oblikujte testo in ga pustite, da vzhaja, dokler njegov volumen ni podvojen.

Za nadev v drugo posodo dodamo skuto, smetano 1 jajce 1 beljak (rumenjak pustimo za preliv), koruzni zдроб in sol. Sestavine pomešamo. Skuta ne sme biti v celoti in enakomerno razdrobljena, vključevati mora tudi večje dele skute.

Za preliv v tretjo posodo dodamo kisko smetano in rumenjak ter ju pomešajte. Pregnetite vzhajano testo, razvaljajte ga v obliko kroga s premerom cca 45 cm in približno 1 cm na debelo. Nadev po razvaljanem testu razporedite tako, da robovi ostanejo nedotaknjeni, saj jih kasneje zavijemo preko nadeva. Dodajte še preliv in na 200 °C pecite pogačo cca 20 do 30 minut, v konvekcijski pečici pa od 12 do 17 minuta. **Tudi Vrbovečka pera je odlična tako topla kot hladna. Želimo vam dober tek.**