

Strategija gastronomije občine Laško

Prof. dr. Janez Bogataj
Januar, 2019

Strategija je del operacije Okusiti raznolikost podeželja, ki jo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST



OBČINA LAŠKO

Raznolikost podeželja



Celje • Laško • Štore • Vojnik

VSEBINA

1. Uvod	3
2. Občina Laško – dejavnosti in živila	5
3. Značilnosti jedilnih obrokov	6
Zajtrk ali <i>froštek, fruštek</i>	6
Malica, <i>mala južna</i> ali <i>kosil</i>	6
Kosilo, <i>južina</i> ali <i>južna</i>	6
Popoldanska malica.....	7
Večerja	7
4. Abecedni pregled pomembnejših (značilnih) živil, jedi in pijač	8
5. SWOT analiza	17
<i>Prednosti</i>	17
<i>Slabosti</i>	17
<i>Priložnosti</i>	18
<i>Nevarnosti</i>	18
6. Kulinarična piramida Občine Laško in slogan	19
<i>Podnožje piramide - značilne jedi Občine Laško</i>	19
<i>Sredina kulinarične piramide Občine Laško</i>	19
<i>Vrh kulinarične piramide Občine Laško</i>	19
<i>Slogan kulinarične ponudbe in gastronomske razpoznavnosti Občine Laško</i>	20
7. Strateške usmeritve in predlogi ukrepov	24
7.1. Kulinarično in gastronomsko izobraževanje.....	24
7.2. Postavitev enotne znamke za kulinarično razpoznavnost in kakovost v občini Laško.....	24
7.3. Kulinarika in gastronomija v turistični promociji občine Laško in gastronomski regiji Celje, Laško, Spodnja Savinjska in Šaleška dolina.....	25
8. Merjenje učinkovitosti strategije	27
9. Trženje	27
9.1. Proizvodi	27
9.2. Vsebine prodaje.....	28
<i>Ponudba v gostilnah in restavracijah</i>	28
<i>Ponudba v hotelskih restavracijah</i>	28
<i>Ponudba v bifejih, kioskih, na stojnicah</i>	29
<i>Ponudba v okviru pozitivne ulične prehrane</i>	29
<i>Ponudba na turističnih kmetijah</i>	29
<i>Kulinarične prireditve</i>	29
9.3. Cena	30
9.4. Tržno komuniciranje, promocija in propaganda	30
10. Viri in literatura	31
11. Seznam slik	31

1. UVOD

Leta 2006 je bila izdelana Strategija gastronomije Slovenije, ki je določila temeljni slogan "Okusiti Slovenijo" in postavila kulinarčno piramido. Slednjo sestavlja podnožje z vsemi jedmi, vseh časov in družbenih skupin, srednji del s 24 gastronomskimi regijami in vrh s štirimi skupinami izbranih jedi, ki predstavljajo gastronomsko razpoznavnost Slovenije. Območje občine Laško je uvrščeno v 12. regijo z naslovom "Spodnja Savinjska in Šaleška dolina, Celje in Laško". V prvotnem izboru so bile za to regijo izbrane naslednje značilne ali nosilne jedi:

- Češpljeva juha
- Mlečna forflcova župa s češplji
- Zabeljeni hmeljevi vršički
- Hruškova čežana s štrukeljci
- Jajčni štruklji
- Žemeljna potica
- Fige Prešernove

Po nekaterih preverjanjih in dopolnitvah so bile leta 2016 iz tega seznama izločene Fige Prešernove, saj lokacija njihovega izdelovanja ne more biti temeljni kriterij za uvrstitev v 12. regijo. Zato pa je bilo v seznam dodano pivo Laško, ki je ena od temeljnih živilskih značilnosti te regije. Do postavitve Strategije gastronomije občine Laško so bile torej v seznamu najbolj značilnih in razpoznavnih jedi 12. regije naslednje jedi in pijače:

- Češpljeva juha
- Mlečna forflcova župa s češplji
- Zabeljeni hmeljevi vršički
- Hruškova čežana s štrukeljci
- Jajčni štruklji
- Žemeljna potica
- Pivo Laško

Pri izboru jedi in pijač za občino Laško je bilo nekaj vprašanj in težav. Najprej je treba poudariti nekatere prehranske podobnosti s sosednjim Zasavjem. Vendar je koncentracija nekaterih jedi močnejša in obsežnejša v Zasavju, zato jih pri izboru za Občino Laško nismo upoštevali. To seveda ne pomeni, da nekatere "zasavske" jedi ne sooblikujejo tudi prehranske podobe občine Laško, vendar pa je njihova koncentracija in istovetnost bolj značilna za sosednje Zasavje. Poleg tega je bilo z raziskavo ugotovljeno, da območje Občine Laško nima zelo izrazitih lokalnih ali regionalnih prehranskih posebnosti. Vendar pa so tukaj nekatere inovativne sodobne jedi, ki bi jih lahko v prihodnje pripravljali s pivom. Seveda bi to zahtevalo tudi postavitve zgodb in vse ostale elemente, ki so pogoj za lokalno in regionalno razpoznavnost oziroma t.i. tipičnost.

Naslednja težava je bila razmeroma slaba preučенost prehranske kulture na območju Občine Laško. To je razvidno že iz skromnega seznama virov in literature. Prav zato je bilo predlagano izpolnjevanje vprašalnikov, ki naj bi omogočili boljši pregled prehranske kulture na tem območju. Čeprav je bila večina vprašalnikov razmeroma površno izpolnjenih, so bili podatki v veliko pomoč pri postavitvi gastronomske strategije občine. Prav tako so ti podatki lahko

dobro izhodišče morebitnim nadaljnjim raziskavam, saj ponujajo gradivo, ki celo presega temeljno uporabnost za postavitev strategije.

Sodobni način življenja se kaže tudi na področju prehranske kulture, v kateri je vedno več globalnih značilnosti. Tudi raspored dnevnih prehranskih obrokov se je močno spremenil. Marsikje je npr. edina dnevno kuhana jed ali jedilni obrok večerja, manj je tudi razlik med posameznimi letnimi časi, saj se večina živil dobi čez celo leto. Razveseljivi pa so podatki, da prebivalci občine še veliko zelenjave in tudi sadja pridelajo na svojih vrtovih ter sadovnjakih, razvijajo se nove prehranske dejavnosti (npr. sirarstvo in izdelovanje drugih mlečnih izdelkov), zelo dobro je razvito čebelarstvo, ki ima izvire v več kot 100 letih razvoja organiziranega čebelarstva. Podobno kot v številnih drugih regijah Slovenije, je tudi na območju občine Laško bogata zeliščarska dediščina, ki jo že vključujejo tudi v turistične programe in siceršnjo ponudbo.

Strategija gastronomije občine Laško je po Gorenjski, Osrednji Sloveniji z Ljubljano in Dolenjski **četrt slovenska regionalna gastronomska strategija**, in sicer za eno občino znotraj širše gastronomske regije. Njen temeljni namen je strokovna postavitev sistema kulinarične razpoznavnosti Občine Laško s kulinarično piramido. Strategija postavlja na prvo mesto kulinarično razpoznavnost občine, ki je z izjemo piva, še popolnoma kulinarično nerazpoznavna. Lokalne in regionalne jedi niso sistematično vključene v turistične vsebine in promocijo. Prav tako ni razpoznavne gostinske ponudbe v gostilnah in restavracijah. Eden od pomembnih pogojev za implementacijo strategije bodo tudi kakovostne fotografije in drugo vizualno gradivo, kar predstavlja temelj vsake kulinarične in širše gastronomske turistične promocije.

2. OBČINA LAŠKO – DEJAVNOSTI IN ŽIVILA

Živinoreja

- Govedoreja glavna živinorejska panoga
- Ovčereja in kozjereja slabo razširjeni

Poljedelstvo in hišno pridelana živila

- Mleko in mlečni izdelki (zlasti skuta in sir)
- Pregreta smetana
- Jajca
- Govedina
- Perutnina
- Svinjina
- Prekajeno meso
- Ocvirki, mast
- Ovčetina
- Moke
- Kaše
- Krompir
- Fižol
- Bob
- Grah
- Čebula, česen
- Solata
- Reprat
- Buče
- Ohrovt
- Cvetača
- Zelena
- Redkev
- Redkvica
- Por
- Bezeg
- Koprive – od pomladi do jeseni
- Pšenica, tudi pira, ajda, tatarska ajda, ječmen, oves idr.
- Koruza
- Korenje
- Kumare
- Zelje, repa
- Gobe in gozdni sadeži
- Zelišča (Pridelovalcev in ponudnikov zelišč je več.)
- Čemaž
- Sadje (jabolka, hruške, slive, nešplje ...)
- Grozdje
- Jabolčnik
- Pivo Laško

3. ZNAČILNOSTI JEDILNIH OBROKOV

ZAJTRK ALI FROŠTEK, FRUŠTEK

Kruh in bela kava.

Čez celo leto jedli *prsilen zele*.

Zabeljeni žganci in kislo zelje, žganci in mleko.

Kosci so imeli za zajtrk obvezno gobovo juho. Ob drugih delih tudi gobova juha in žganci.

Za moške čaj z žganjem ali *šnopsov čaj*.

Prežganka. Tudi prežganka z jajci.

Polenta – Za polento se uporablja izraz *žganci*.

MALICA, MALA JUŽNA ALI KOSIL

Kruh, ki so ga namakali v jabolčnik ali vino.

Kruh, klobasa.

Kruh z medom.

Kislo mleko, kruh.

Kruh namazan z mastjo in česnom, špeh, čebula, mrzle kumare.

Kruh, jabolčnik ali vino.

V jesenskem času kuhan ali pečen kostanj. Zraven pili jabolčnik.

Za malico na kolinah pečena jetra s krompirjem in zeljem. Zraven pili izabelo in/ali jabolčnik.

Ponekod je bil za malico tudi *pečejak* ali *krivn pečejak* iz pečene svinjske krvi.

Pečen krompir z olupkom in posoljen.

Okroglo razvaljano kvašeno zapečeno krušno testo, potreseno z ocvirki ali *mlinc*. Za malico pri obsežnejših delih.

Mlinc namazan s pregreto smetano.

Mlada čebula, surovo kislo zelje s čebulo, fižol v zrnju in kruh.

Jabolka, hruške.

KOSILO, JUŽINA ALI JUŽNA

Kislo zelje.

Sladko zelje ali *prsilen zelje* pogosto za kosilo čez celo leto.

Čez celo leto pogosto na jedilniku *prsilen zele*.

Pogoste so bile krompirjeve jedi čez celo leto (npr. krompirjev golaž s krompirjevimi svaljki je veljal za boljše kosilo).

Krompirjeva juha.

Mlad krompir in stročji fižol.

Kisel krompir, vodni žličniki, repne cime.

Pražen krompir, kruhove šnite.

Žličniki, zabeljen krompir, zabeljen fižol.

Špinača iz kopriv, zmečkan (*zmučkan*) krompir.

Goveja juha, kos govedine, pražen krompir, zeljna solata ob nedeljah.

Svinjska juha z mesom, krompir, solata. Za kosilo v času kolin je bila svinjska *kisla juha*.

Juha, pečena kokoš, solata.

Ob obsežnejših poljskih delih so jedli ocvirkovko, prekajeno svinjsko meso, kuhana jajca in pili jabolčnik.

Jeseni so jedli redkvice, čebulo, špeh, kruh in jabolka. V sladek jabolčnik so nadrobili kruh. Pogosto so jedli: krompir in solato, repo, zelje in zabeljen fižol, kruhove rezine in solato, zelenjavne juhe in smetanovo potico, mrzel fižol, krompir in podmetene buče. Boljša nedeljska kosila so sestavljali: goveja ali kokošja juha, svinjska juha z zakuho, goveje ali svinjsko meso, *restan* krompir, zabeljeni mlinci, solata, štrudl ali zdrobov narastek ter šarkelj ali ocvirkovo potico. Tople kumare. Fižol v zrnju z ocvirki. Matevž. Ješprenj ali ričet. Pečena prosena kaša. Pečen smetanov štrukelj, narezan in prelit z vrelim mlekom. Črešnjevc (močnik s češnjami), v *šnitah krompir*, zabeljen stročji fižol, tople kumare, zmečkan krompir, mlečne buče, glavnata solata s krompirjem. Makaroni, tudi zabeljeni z ocvirki. Segedinar, boranija, pasulj (Postopoma so se uvajali v jedilne obroke kosila od konca druge svetovne vojne).

POPOLDANSKA MALICA

Zelo redek jedilni obrok. Marsikje je sploh niso poznali. Bila pa je obvezen obrok, kadar so na kmetiji imeli pomožno delovno silo ali t.i. *tavrharje*. Kruh, slanina s kumino. Kruh in česen. Regrat, češnje, kruh s čebulo in drugo sezonsko sadje. Poleti so jedli eno od solat, zraven še suho meso ali klobase in špeh. Jabolčnik, ocvirkova ali smetanova potica.

VEČERJA

Za večerjo so najbolj značilne solate. Fižolova solata (fižol v zrnju) s čebulo ali naribano črno redkvijo ter krompirjem. Pogoste so bile krompirjeve jedi čez celo leto. Med njimi še posebej krompir v oblicah. Za večerje so kuhali tudi sadne močnike, slivovega, jabolčnega ali hruškovega. Kuhan kruh zabeljen z ocvirki. Mlečne jedi (prosena kaša, kisl mleko ali sirotka, mlečne buče, mlečni zdrob, mlečna juha). Prežganka, krompir v oblicah, zabeljen s prepraženo čebulo ali ocvirki. V jesenskem času kuhan ali pečen kostanj. Zraven pili jabolčnik. Za večerjo ali *furož*, tudi *furež* v času kolin je značilnih več jedi: svinjska kisl juha, nadev za krvavice ali *mažl*, svinjska pečenka s praženim krompirjem, zelje in nariban jabolčni hren. Nato orehova potica, krofi. Z ocvirki zabeljeni koruzni ali ajdovi žganci, z mlekom, kavo ali solato. Jedi na žlico (gobova juha, *štrklavka*, zabeljen krompir, krompir v oblicah, solata, bela kava s kruhom). Koruzna juha (juha iz koruzne moke, kuhana na mleku). Šmorn ali cesarski praženec.

4. ABECEDNI PREGLED POMEMBNEJŠIH (ZNAČILNIH) ŽIVIL, JEDI IN PIJAČ

Ajmohc – Kokošja obara

Bezgov šmorn – testo za palačinke, vanj pomočimo bezgove cvetove (*bezgove tačke*) in jih ocvremo na masti. K jedi solata ali kompot. Značilno kosilo.

Bob – Kuhan in zabeljen.

Borovnice – Borovnice so nabirali vsi družinski člani po prvi košnji. Jedli sveže ali posušene. Slednje za čaje (ob driski). Tudi namočili v žganje. Kuhali borovničev kompot. Čez puding prelili vodo, v kateri so kuhali borovnice. Žanjice so pile za odžejanje zmečkane borovnice, prelite z vodo.

Borovničev liker

Borovničevo žganje

Božični kruh ali **poprtnik** – Kruh iz bele moke, jajc, mleka. Na sredini hlebca testeni križ in premazan z jajcem.

Buhtlji – značilna praznična, tudi nedeljska poslastica.

Burova – Manj mastna hrana.

Čežana – kuhano pretlačeno sadje s podmetom.

Dimljena postrv – tudi v ponudbi Thermane in ribogojnice Aleksič v Zidanem mostu.

Domači prijatelj – poleg janeževih upognjencev zelo popularni piškoti.

Drocke – Tropine topljenega masla.

Filan piščanec – Pečen piščanec nadevan z nadevom iz kruha, jajc in jeter. Izrazitejša praznična jed.

Fižol – Stročji fižol poleti in zabeljen s smetano z mleka.

- Fižolova solata s čebulo, naribano črno redkvijo ali fižol in krompir.

- Fižolova juha

- Fižolova omaka

Flancati – imenovani tudi *štravbe*. Iz kvašenega ali nekvašenega testa. Značilna praznična poslastica.

Furuž – Večerja ob kolinah: sladka svinjska juha z rezanci, *fila* (nadev za krvavice brez krvi in zaviti v pečico, krvavice, jabolčni hren, pražen krompir, zeljnata solata, pečenice, pečenka, tudi praženo zelje in zmečkan krompir, krvava potica, kuhane suhe češplje, polite z žganjem in potresene s sladkorjem.

Gobe – Sveže in posušene. Gobani (*golobaji*), *dečki*, sivke, štorovke, ajdovčki (*ajdovke*), mavlji (*mavlčki*), *turčki*, *dejdk*i, lisičke. Cenjene pohane dežnikarice.

Gobice – značilna zakuha za juho, zlasti za poročno gostijo. Izdelali jih iz rezančnega testa, ki so ga razdelili na dva dela. V en del so vgneti nastrgana jetra ali vranico in oblikovali v obliko gobjih klobukov. Iz drugega dela testa so oblikovali bete. Oba dela so spojili in počasi ocvrli na vroči masti ter potem zakuhali v juho.

Golaž – Značilna gostilniška jed.

Govedina – najbolj pogosto uporabljano meso, zlasti za nedeljska kosila. Govedino so pogosto tudi kupovali pri mesarju.

Jabček – Jabolčnik. Iz hrušk so stisnili *hrušev*ec, iz divjih hrušk *lesnikovec* in iz tepk *tepkovec*. Iz starega jabolčnika so delali kis.

Jagenjček – značilna sladica na poroki.

Janeževi upognjenci – Značilni piškoti. Sicer v vaseh pripravljali piškote le za praznike.

Jogurtova strjenka – Sladica iz jogurta, jabolk in pregrete smetane. V ponudbi Thermane in v Rimskih termah.

Juhe – več vrst juh

- *Foliš juha* – Kruh narezan na kocke, povaljan v jajcu in skuhan na vodi s peteršiljem.
- *Ajmohc* – obara
- *Škrklavka* – juha iz bele moke
- *Prežgana župa* – prežganka, tudi z jajcem
- Gobova juha je bila vsakdanja in sicer iz svežih ali posušenih gob.
- Zelenjavne juhe – tudi vsakdanje. To so bile npr. grahova, fižolova, kumarična, korenjeva, cvetačna (*karfijolna*), porova, repna (*runklova*) idr.
- Goveja juha z rezanci ob nedeljah
- Svinjska(tudi *napovojena*) juha ob nedeljah in po kolinah. Zakuhali testenino oz. ribano kašo iz moke in jajc ali *obrosenje*.
- Svinjska kisl juha iz poreznin in kosti. Imenovana tudi *hrtiščna juha*, če so v njej kuhali predvsem kosti hrbtiščnega dela.
- Kurja juha ob nedeljah in del slovesnega kosila za godovnika.
- Zajčja obara.
- Vinska juha – Na kocke narezan kruh namočili v jajcu in mleku in malo popekli na masti. V vrelo vodo dodali vino in polili po ocvrtih krušnih kockah. Jed zlasti pripravljali porodnicam.
- Lahka juha – Kruh namočili v jajce, popekli na masti, zalili z vodo, dodali še nekaj janeža in kuhali. Juha je veljala za zdravilno.
- Mlečna juha s suhimi slivami.
- Bela juha ali *obrešenka*.
- *Železna župa* (ocvirki kuhani v slanem kropu).
- Češpljeva ali slivova juha

Kaše – Najpogostejše so prosena, ječmenova, manj pa ajdova kaša. Za martinovo ješprenjeva kaša z gobami. Ječmenova kaša s fižolom. Zelo pogosta češpljeva kaša (Kuhane češplje, zakuhane z *obrosenjem*). Ajdovo kašo so ponekod jedli z gobami. Poznani sta tudi krompirjeva kaša in mlečna kaša, ki ji dodajo krompir v oblicah.

Kava – Najbolj pogosta kava iz kavnih nadomestkov. Priljubljenost prave kave začela naraščati po prvi svetovni vojni, množično pa po drugi. Na območju deluje ekskluzivni ponudnik kave iz tatarske ajde.

Kisla juha – Značilna gostilniška jed. Tudi jed na kolinah (*kisla juha iz hrtišune z obrosenjem*).

Kolač – imenovan tudi *šarkelj*. Na mizi vse večje praznike.

Koline, tudi svinjski ali domači praznik:

- *Kašnate* ali *obarne* klobase. Te vrste klobas so v ponudbi tudi Kmetijske zadruga Laško kot *Laške domače špilene krvavice*.
- *Jetrne* klobase. Tudi v ponudbi Kmetijske zadruga Laško.
- *Pečenice, mesenke* ali *mesene klobase*
- *Suhe klobase* – Kmetijska zadruga Laško ima v ponudbi *klobase suhe špiljene*. To so sušene klobase, izdelane iz kakovostnega svinjskega in govejega mesa z dodano hrbtno slanino. Značilen okus jima dajejo začimbe (sol, poper, česen) in bukov dim.
- *Mastanica* – posebna vrsta salame v danki za veliko noč
- *Želodec* – značilna jed za binkošti
- *Mehur (mehir)* – z vratovino v kosu (manj mleto) nadevan svinjski mehur, ki ga obtežijo in dimijo.
- *Kranjske klobase* – suhe mesne klobase
- *Suho meso – prekajeno meso* – dimljeni kosi mesa. Kmetijska zadruga Laško ima v ponudbi naslednje kose prekajenega mesa: pleče s kostjo, krača, rebra in šunka s kožo.
- *Tunka* – Pečeni kosi boljšega svinjskega mesa, zaliti z mastjo.
- *Špeh* – slanina
- *Ocvirki*
- *Pečejak*, tudi *krivn pečejak* – *svinjska kri, mleko, moka, jajca, sol, kumina, ocvirki*
- *Svinjska kisla juha* – Juha iz svinjskih kosti in poreznin
- *Salama* – razvojno mlajši izdelek, tako kot tudi drugod po Sloveniji. Kmetijska zadruga Laško ima v ponudbi Laško domačo salamo, ki je sušena mesnina, izdelana iz kakovostnega svinjskega in govejega mesa z dodano hrbtno slanino. Značilen okus jima dajejo začimbe (sol, poper, česen) in bukov dim.
- **Konjski golaž** – Značilna gostilniška jed.

Koprive – Že Kelti in Rimljani so uporabljali divje rastoča zelišča, med katerimi je tudi kopriva. Koprive uporabljajo še danes za prilogo ali glavno jed (špinača), primerne so tudi za razne enolončnice, npr. laški lonec z lečo in koprivami. K tej enolončnici se postreže nekvašen kruh v obliki hlebčka. (Vir: Janko Rode in Branko Podmenik v okviru operacije ITP zeliščarske dediščine, prireditvev Zeliščno-kulinarično popotovanje skozi čas.)

Kostanj – V jesenskem času vsakdanja prehrana. Jedli kuhanega ali pečenega. Ob kostanju pili jabolčnik ali *jabček*. Nekatere gospodinje pekle kostanjevo potico.

Kozletina – Pečen ali ocvrt kozliček bolj redko na jedilniku. Značilna nedeljska ali praznična jed.

Krofi – značilna pustna jed. Premožnejši dali v krofe marmelado, nekateri pa ocvirke.

Krompir – Uporabljan na več načinov in za pripravo več jedi:

- *Krompir v kosih* ali v *šnitah*, *začejen*(=zabeljen) z ocvirki ali maslom
- *Restan* (=pražen) krompir
- Kisel krompir na *ajnpreni* (=prežganje iz moke na masti, okisano)
- *Podmeten krompir* (=krompir kuhan v kosih, pretlačen, podmeten z moko in zabeljen z ocvirki ali *špehom*.
- *Krompir v oblicah* – kuhan z olupkom, prerezan na pol in premazan z maslom ali ocvirki. Zraven jedili solato ali zelje.
- *Krompir, pečen v žerjavici*
- *Krompirjeva juha* – s peteršiljem ali drobnjakom (*šnitlah*)
- Krompirjevi svaljki ali *pipči* – npr. k vinski omaki
- *Češpljeni knedeljci*
- *Krompirjevi cmoki*
- *Krompirjev golaž*
- *Krompir v zosu*
- *Krompirjeva solata* (hladna)
- *Ajnprenan krompir z makaroni*
- *Krompirjevi žganci*
- *Krompirjevi rogljiči* – Rogljički z marmelado.

Kropec – Jed iz zabeljenih žgancev in krompirja ter malo čebule.

Kruh – Bel pšenični, ječmenov, iz bele koruze, ajdov, ržen v manjši meri. Zelo cenjen je bil beli kruh. Ob večjih delih so pekli pisani kruh iz bele in črne moke. V časih slabih letin so pekli tudi ovsen kruh.

Kruhove šnite – V jajcu namočene in ocvrte rezine kruha.

Kržola – Lončena majolika za vino.

Kumare – *Tople kumare* (kumare kuhane s krompirjem), kumare v solati idr.

Lesnačevc – Pijača oz. kompot iz hrušk *lesnač*.

Lešnikov kolač – novejša sladica.

Maline – za malinov sok oz. *malinovec*

Matevž s suhim mesom – Pirejasta jed iz fižola, krompirja, ocvirkov, čebule, česna in suhega svinjskega mesa. Značilna jed za zimsko kosilo.

Mažl - nadev za krvavice, tudi kot samostojna jed.

Medena rezina (Medena pita s pregreto smetano) – Odlična sladica s pregreto smetano, ki jo pripravljajo v Hotelu Thermana. Svetujemo novo ime **Laška medenka**, ki lahko postane osrednja sladica Laškega.

Medeni keksi in medenjaki

Mlinc, prsjača ali puhla – Okroglo razvaljano kvašeno zapečeno krušno testo, potreseno z ocvirki in premazano s skuto ali pregreto smetano, tudi z zelišči, kot npr. meta, pehtran Za malico.

Mlinci – Za malico na košnji, ob klobasi in zaseki.

Močnik – imenovan tudi *štrklavka* ali *pržganka*. Vanj so zakuhali ribano kašo ali *obrosenje* iz jajca in moke ter zabelili z ocvirki. Močnike, podmetene z mlekom, so kuhali tudi iz sadja in sicer slivov, jabolčni ali hruškov močnik. V sadne močnike so zakuhali *obrosenje* in nekaj zrn fižola. Pogosto kuhali tudi jabolčni močnik oz. jabolčno čežano, ki so ji dodali moko in mleko.

Moke – pšenična, pirina, koruzna, ajdova in moka iz tatarske ajde.

Morentum – Iz sira (skute), oljčnega olja, koprca, koriandra in vinske rutice so izdelovali v času Rimljanov jed *morentum*, ki so jo uživali v času pomladnega enakonočja. Takrat so slavili Kibelo, mater vseh bogov in je bila simbol rodovitnosti in zavetnica kmetijstva. Jed je primerna kot namaz na kruhu in bi bila lahko posebnost v ponudbi Rimskih Term. (Vir: Janko Rode in Branko Podmenik v okviru operacije ITP zeliščarske dediščine, prireditev Zeliščno-kulinarično popotovanje skozi čas).

Obrosenje – Jušna zakuha.

Ocvirki – Pogosta zabela.

Olje – redko v uporabi pred drugo svetovno vojno. Zlasti bučno in sončnično.

Ovčji / kozji golaž – Značilna jed za likof ob večjih kmečkih delih (žetev, mlačev). Ovco (*brevko*) so zaklali tudi ob posebnih priložnostih. Sicer je bila ovčereja in kozjereja značilna le za višje predele občine.

Ovseni poljubi – vrsta piškotov.

Palačinke – Palačinke nadevane s skuto, premazane s pregreto smetano in zapečene so bile prava poslastica.

Paprika – množično v uporabi šele po koncu druge svetovne vojne. Najpogostejše rumena, rdeča in zelena paprika. Kot začimbo so suho mleto papriko kupovali v trgovinah.

Paradižnik – množično v uporabi šele po koncu druge svetovne vojne.

Pečeni sir/skuta – iz pregretega in kislega mleka. Narezan kruh ali žemlje zmešali z mlekom, dodali jajce in pekli v glinasti posodi.

Perutnina – Za juhe, pečenje in cvrtje. Najpogosteje kokoši in piščanci, petelini za posebne, praznične priložnosti, purani izjemno.

Piškoti z mastjo – Star recept za izdelavo piškotov s svinjsko mastjo. Po dva piškota sta zlepljena z marmelado in povaljana v sladkorni moki.

Pivo Laško in jedi s pivom – V Thermani Laško imajo t.i. pivovski menu, ki pa ne izpostavlja v prvi plan piva ampak jedi, ki se pripravljajo tudi s pivom ali brez njega. To je največji potencial gastronomske ponudbe in razpoznavnosti Laškega. Zato bo potrebno to kulinarično področje sistematično razvijati. Od obstoječih jedi s pivom v pivovskem meniju Thermane pridejo v poštev: Gambrinusov napitek, mafin (=kipnik) s pivom, goveji hrbet v pivovski omaki, pivov cmok s slanino, torta s temnim pivom Laško in sladoled s svetlim pivom Laško. Vse naštete jedi potrebujejo tudi bolj izvirna imena(!). Jed s pivom imajo stalno na jedilniku tudi v restavraciji Pavus na gradu Tabor.

Podlito meso – Svinjsko meso zalito v masti.

Pogača h krstu – Botra prinesla pogačo, ko je prišla v *botrijo*.

Pogača za godce – V kvašeno testo so zamesili veliko kurjih nog in spekli v okroglem modelu. Godci so morali na poroki to pogačo razrezati, kar je bilo zaradi velikega števila kurjih nog zelo težko. Ob tem so se svati zelo zabavali.

Pohan piščanec – Ocvrt piščanec v panadi.

Polenta – Razširi se zlasti po koncu druge svetovne vojne. Kuhajo iz koruznega zdroba ali moke. Pogosta jed ob golažu.

Poprtnik – Okrašen božični kruh.

Poročna gostija – Gostija po poroki se je začela z juho (pol goveje, pol kurje ali samo goveja s knedeljci ali rezanci), potem so sledile *rihte*:

- Prva rihta je bila kuhana govedina ali kuretina s prilogo: Pražen krompir, riž, dušeno zelje, zelena solata, tudi hren z jabolki ali v vinski omaki.
- Druga rihta: svinjska pečenka ali svinjska ribica, pečena v testu, pohano meso, riž, solata, kompot in pečena jabolka. Tudi kurje meso, divjačina in ovčetina
- Tretja rihta: Kokošja ali petelinova pečenka, mrzel krompir, trijet ali kuhane *češpe*.
- Četrta rihta: Pečena kokoš.
- Peta rihta: obara ali *ajmohc*, kislja juha; suhe češplje v kompotu so bile znamenje za konec gostije.

Poleg teh so bile na gostiji številne pogače, potice in druge sladice.

Potice – Najpogostejši orehova potica in potica z nadevom iz pregrete smetane. Poleg teh še lešnikova, ocvirkovka, špehovka, rožičeva, ajdova z nadevom iz pregrete smetane in orehov, metina (nadev iz poprove mete in kisle smetane), ocvirkova presna, smetanova presna z nadevom iz pregrete smetane, kruhova, krompirjeva. Pri slednji je bilo krompirjevo testo. V okolici Rimskih Toplic in Jurkloštra je poznana **kolinska potica**, ki je nadevana z nadevom za krvavice.

Prata – Gostilniška jed, svinjska ribica, zlasti še za jajčarice.

Pregreta smetana – Smetana, ki se nabere na surovem mleku in se zapeče (pregreva) v krušni peči ali pečici. Popularna za nadev potic, štrukljev, zavitkov, tudi sodobne medene rezine oz. pite Thermane in raviolov z jurčkovim sladoledom, ki jih pripravlja restavracija Pavus.

Prekajeni želodec – Značilna jed za binkošti in sicer kuhan. Za binkoštno kosilo pa kuhan in pečen petelin in potica.

Presnc, presenc – Zapečeno mleziivo. Nekatere gospodinje dodajale tudi kumino.

Pustne jedi – Za debeli četrtek ali *mali pust*: Kuhana dimljena spodnja svinjska čeljust, juha z obrosenjem. Za pustni torek: Kuhana dimljena zgornja svinjska čeljust, juha z obrosenjem, flancati ali *štravbe*, krofi ali *krafeljci*, smetanova ali ocvirkova potica, svinjska pečenka.

Puter – Surovo maslo.

Regrat – Pomladna solata z ocvirki, imenovana tudi *špehov regrat*. Tudi regrat s krompirjem in slanino. Regrat navajajo vsi sogovorniki.

Repa – Repa s fižolom, zabeljena repa. *Repne cime* za solato, kadar ni bilo solate.

Ribja marinada – Na olju popečene postrvi ali kleni, ohlajene, dodana čebula in rožmarin. Ribe naložene v kozarec in prelite z maščobo in kisom za dva do tri dni.

Sadje – Sadjarstvo je bilo v Laškem zelo razvito. Sadno drevje je raslo ob hišah, poljih in na travnikih, značilni so tudi visokodebelni travniški sadovnjaki. Sadje tudi sušili v sadnih sušilnicah ali *frjačah*. Suho sadje imenujejo *režnji* ali *rejžni*. Kuhanje sadnih marmelad se je razširilo po koncu druge svetovne vojne. Sadje so uporabljali za kuhanje kompotov.

Sadni kruh – Zlasti za božič.

Sirovi napihnjenčki – novejša pecivo (recept Miha Gotar, Debro).

Skuta ali sir – Izdelovali iz kislega ali sladkega mleka.

Sladke koreninice – Otroci nabirali za posladkanje. Imele so okus po saharinu.

Smetana – Smetana iz svežega ali kuhanega mleka. Zlasti veliko so uporabljali t.i. *pregreto smetano* iz kuhanega mleka za pripravo štrukljev, potic idr.

Smetanov hren – Priloga h kuhani govedini, zlasti na poročnih gostijah.

Sokovi – Predvsem iz malin, češenj, borovnic, bezgovih jagod. Sokovi so bili praznični priboljšek

Solate – Jedli od pomladi do jeseni. Več vrst solat: berivka, majniška, endivija, radič, motovilec idr. Pomladi regrat, ki je bil prva pomladna solata. Pripravljali ga zabeljenega s *špehom*, dodali tudi kuhan krompir in/ali jajca. Solate zabelili z bučnim ali jedilnim oljem, kisom, česnom, tudi s slanino in kisom. Solate so značilne jedi za večerjo.

Stročji fižol s kisló smetano – Tudi v ponudbi Thermane.

Sušena govedina – Trajni suhomesnati izdelek, kjer nasoljene kose govedine (pogosto mišice stegna, hrbta, vratu, redkeje tudi plečeta) sušimo brez kože, slanine in kosti. Predhodno se odstrani medmišično maščoba. Izdelke sušijo v mrežicah in so primerni kot dietetična beljakovinska živila ter živila za vse tiste, ki ne uživajo svinjskega mesa zaradi zdravstvenih težav ali verskega prepričanja. Živila so v ponudbi kmetije Lapornik in Kmetijske zadruge Laško. V ponudbi KZ Laško se ta izdelek imenuje *goveji pršut*, kar pa ni najbolj ustrezno.

Suho sadje – Način konzerviranja jabolk, hrušk, sliv. Marsikatera kmetija je imela lastno sadno sušilnico. Na začetku 20. stoletja so v Zgornji Rečici imeli skupno zadružno sadno sušilnico.

Svatovska pogača – Boljša vrsta kruha, velikosti dveh hlebcev, z jajcem in testenim okrasjem, med katerim je tudi monogram IHS. Darilo starešine nevesti. Danes jo izdeluje Milena Kozmus.

Šarkl – Kolač, zlasti za poročno gostijo.

Šmorn – Praženec. Posebej cenjen je bil ocvrt bezek ali *bezgov šmorn*.

Šnite – Ocvrte kruhove rezine.

Šnops – Žganje, ki so ga kuhali iz sliv, starega jabolčnika, jabolk in hrušk, jabolčnih tropin ali slabega sadja.

Špeh – Slanina.

Špinača – tudi iz kopriv. Kuhali za kosilo in jedli z zmečkanim krompirjem. Koprive navaja večina sogovornikov.

Štruklji – Najbolj pogosti štruklji iz nekvašenega rezančnega testa, z nadevom iz pregrete smetane in drobnjaka, kuhani v vodi oz. juhi. Uživali so jih tudi skupaj z juho. Poznajo tudi štruklje iz testa za palačinke, ki so jih z zličko polagale v vrelo vodo in dodajale še smetano. V nadevu je bila tudi pregreta smetana. Poleg teh poznajo še sirove ali skutne štruklje, ki so jih zavite v cunjko pekle na zeljnih listih v peči. Pečene smetanove štruklje, na tanko narezane in prelite z vselim mlekom so pripravili ob večjih opravilih.

Štrklavka, štrkljovka – Močnik ali prežganka, tudi mlečna juha.

Taččice – Krompirjevo testo razvaljajo 1 cm debelo, izrežejo v kroge, na sredino položijo marmelado, preganejo in robove stisnejo. Nato kuhajo v kropu in zabelijo z drobtinami.

Telečji rajzlc – Značilna gostilniška jed.

Trijet, trired – Popečene krušne rezine, prelite z vinom.

Vampi s krompirjem – Značilna gostilniška jed.

Vaseršpacelni – Vodni žličniki.

Vino – Poleg jabolčnika najpomembnejša pijača. Po pogrebu ali na poroki so pili *šentjanževca*. Vino pili tudi ob godovanjih in na likofih ter drugih obsežnejših delih. Pred stoletji je bilo v Laškem in okolici veliko vinogradov. Ob koncu 19. stoletja prizadene vinograde trtna uš in potem se ne obnovijo. Grozdje pridelujejo sicer le še na brajdah, kjer rastejo različne sorte: *šmarnica, izabela, bakuž, črnina, rizling, lipuvšna, kvinton*.

Začimbe – Uporabljajo peteršilj, česen, čebulo, drobnjak (*šnitlih*), kumino, poper, majaron, zeleno, baziliko, rožmarin, šetraj (*četrajka*), janež, klinčke, pražiljko (*pržulka, paržolka*), baziliko, luštrek idr.

Zafrkjača, tudi zafrkječa, zavihnjača – Sladka ali slana pogača z oblogo iz skute, jajc, orehov in kisle smetane ali pregrete smetane. Ime pogače je po zafrknjenem (=zavihanem) robu testa. Ponekod je nadevana tudi z ocvirki.

Zajec – Najpogostejša zajčja obara. Tudi ocvrt oz. *pohan zajec* ali nadevan s kruhom, jajci, začimbami in peteršiljem. Okusen tudi pečen zajec s krompirjem. **Zajec** jer tudi ime za zvito sušeno slanino, ki je posebnost v okolici Laškega. To je svinjski prsni del pod vratom, ki ga izrežejo v obliki zajca.

Zajec je značilna jed na praznik vnebohoda.

Zakuhe – Najbolj množični so rezanci ali *nudlci*. Delajo tudi bleke ali *flekrle*. Bleki značilna zakuha v juhi, obarah (*ajmohc*) ali zabeljeni z drobtinami. Poznajo tudi ribano kašo ali *obrosenje* (najbolj značilna zakuha v svinjski juhi), razne cmoke in žličnike iz pšeničnega zdroba, jetrne in vranične žličnike.

Zarebrnice – V okolici Laškega so posebnost pečene zarebrnice, ki jih hranijo zalite v masti.

Zavitek – ali *štrudl*, iz vlečenega testa, nadevajo s skuto, pregreto smetano, sezonskim sadjem, borovnicami. Zavitek s pregreto smetano imenujejo tudi *presna potica*.

Zelišča, začimbe – Za čaje uporabljajo bezgovo cvetje in bezeg, lipovo cvetje (*lipovc*), kamilice, meta, šipek, tavžentroža (za pomirjenje želodca), gozdne jagode, dobra misel, trpotec, jagodovo listje, šentjanževka, lapuhovo cvetje (*lapušček*, proti kašlju), pljučnik, materina dušica (*volfmajster*, za pomiritev živcev), janež, lovorovo listje, kumina, brusnice, smrekovi vršički (sirup proti kašlju), rman, bela omela, *pleševc* (uravnavanje tlaka), borovnice.

Zeliščna dediščina se navezuje na keltske, rimske in poznejše, zlasti kartuzijske sestavine. Zato se ob jedeh z nekaterimi starejšimi zelišči lahko razvijejo odlične zgodbe in predvsem kulinarčna ponudba. Kelti in Rimljani so uporabljali divje rastoča zelišča, med katerimi je tudi kopriva. V času Rimljanov je bila popularna jed *morentum*, ki so jo uživali v času pomladnega enakonočja. Tudi kartuzijani v Jurkloštru so uporabljali številna zelišča in začimbe, kot npr. cimet, poper, nageljnovе žbice, žafran, pehtran idr.

Zelje – Kislo ali zabeljeno z ocvirki k žgancem ali krompirju. *Prsilen zele* – kuhano zelje, podmeteno z moko in okisano ali pa narezano zelje, dušena na maščobi in s sladkorjem. Zelje tudi dušeno h krompirjevem pireju, sveže zelje v zelenjavne juhe in za zelnate solate. *Restano zele* je dušeno kislo zelje.

Zidana potica – vrsta zloženke, ki ima ime po potici. Sladico so zložili iz več plasti testa in nadeva.

Žemeljna potica – To ni potica ampak zloženka iz žemelj ali belega kruha (zato tudi izraz *kruhova potica*) ter s prelivom iz pregrete smetane, jajc in sladkorja. Vse to zavijejo v kvašeno testo in spečejo. Značilna poročna sladica.

Žganci – Ječmenovi, žganci iz bele koruze, ajdovi, pšenični, krompirjevi. Za boljše je veljal pšenični zdrob ali *gris*. Koruzno moko so mešali tudi z belo, kar je žgance izboljšalo. Krompirjevim žgancem so dodajali tudi pšenično ali koruzno moko.

Žulca – Tlačenka. Živilo je v ponudbi Kmetijske zadruga Laško).

5. SWOT ANALIZA

PREDNOSTI

- Dobra prometna povezanost in dostopnost.
- Središče občine z Laškim in kraji v dolini ter slikoviti hribovski svet. Pestro naravno okolje, ki omogoča razmeroma široko paleto živil.
- Rimske Toplice prvič omenjene že v 15.stol. Sicer najstarejši turistični kraj od 1840. Tu rojen Anton Aškerc; odlični siri in mlečni izdelki ter drobnica.
- 120-letna tradicija čebelarstva, lectarstvo, rudarstvo od 2. pol.18.stol., močna zastopanost industrije. Na podeželju najbolj pomembna živinoreja (govedoreja, konjereja), sledijo sadjarstvo, gozdarstvo in poljedelstvo, nato pa še prašičereja, kokošjereja, zajčjereja, račjereja, ovce, koze, purani. V mestu v delavskih družinah so imeli kokoši, zajce, tudi kakšnega prašiča.
- 1825 natočili v Laškem prvi vrček piva. 1854 zdravilišče, od 2008 Thermana. 1963 razstava cvetja in degustacija piva v pivovarni. Pozneje prireditev *Pivo in cvetje*, ki je ena največjih prireditev v Sloveniji.
- Vodovod že od 1928, sicer pa so še vedno boljšo vodo zajemali iz dobrih izvirov.
- Tri močna kulinarčna središča: Thermana, Rimske terme in grad Tabor, Restavracija Pavus.
- Zavedanje zeliščarske (npr. zeliščna kmetija Plahtica), čebelarske in lectarske dediščine. Posebej velja podčrtati projekt doživljajskih zeliščnih vrtov, v okviru katerih so postavljene vsebine štirih zeliščnih prireditev.
- Dediščina kartuzijskega samostana v Jurkloštru. Na to se navezuje tudi znamka Jurkloštrski izviri zdravja, ki že vključujejo nekatere izdelke (zeliščni liker, eko jabolčni kis, soli z zelišči, zeliščne čaje, pecivo s samostanskimi začimbami, med s satjem in svežo sezonsko zelenjavo).
- Razmeroma dobro razvita govedoreja.
- Obstoječe tematske poti.
- Dolina Gračnice in Šmidov mlin.
- Primerno število turističnih kmetij.
- Ribnik Marof.

SLABOSTI

- Občina Laško še ni poznana tudi kot kulinarčna in gastronomska destinacija.
- Slabo poznavanje zgodb o jedeh in jedilnih obrokih.
- Malo dobrih (družinskih) gostiln.
- Slaba raziskanost prehranske kulturne dediščine.
- Neprimerno interpretiranje kartuzijske prehrane v okviru tematske poti.
- Zelo slabe predstavitve gostiln, drugih gostinskih lokalov, turističnih kmetij in jedi na spletnih straneh.
- V gostinski ponudbi manjkajo jedi s pivom Laško in seveda z ustreznimi zgodbami.
- Neenakomerna zastopanost nekaterih kmetijskih dejavnosti.

- Negativno razumevanje prehranske dediščine, njeno povezovanje s preteklo nerazvitostjo in revščino ter nezmožnost njene interpretacije oz. nadgrajevanja v sodobne jedilne obroke.
- Šmidov mlin prikazuje mletje moke le za najavljene skupine. Poleg prikaza mletja bi morali urediti tudi trgovino z različnimi mokami ter kašami iz tega mlina.
- Ena sama, čeprav največja, (tudi) kulinarčna prireditev "Pivo in cvetje", ki ima predvsem množični veseliščni značaj.

PRILOŽNOSTI

- Povezati nosilce kmetijskih dejavnosti z gostinci in tako zagotoviti lokalne dobavne verige.
- Jurklošter: nesmiselno vnašati samostanske jedi, ker se kartuzija ni ohranila. Edino možnost predstavlja sodoben info center v okviru nekdanjega samostanskega oz. grajskega kompleksa s predstavitvijo kartuzije in postrežbo značilnega jedilnega obroka. V to smer se v prihodnje lahko razvije kartuzijska pristava, ki že ima večnamenski prostor. Ohranjeni so tudi ribniki na Marofu z restavracijo.
- Tematske gastronomske poti.
- Kulinarčni spominki.
- Ponuditi jedi s pivom Laško in jih povezati z zgodbami.
- Povezati odlično razvite ljubiteljske dejavnosti (kulturna dediščina, turizem idr.) s strokovnostjo.
- Postavitev enotne znamke in logotipa za živila, jedi in pijače, gostinsko ponudbo, nastanitvene možnosti, turistične programe, prireditve idr.
- Izkoristiti članstvo v mreži European Destination of Excellency.
- Dvig vsebinske kakovosti prireditve "Pivo in cvetje".
- Organizacija še 4 kulinarčnih prireditev v različnih okoljih občine in sicer po ena za vsak letni čas.
- Animiranje mladih glede možnosti zaposlovanja in ustvarjanja dohodka tudi v gostinskih in turističnih dejavnostih.
- Ponudba lokalnih jedi in pijač v bifejih, kioskih, na stojnicah in v okviru pozitivne ulične prehrane.
- Ni razvita popularna, množična in značilna jed s pivom, ki mora imeti zgodbo (Npr. Gambrinusov....?).

NEVARNOSTI

- Preveč poudarka na promociji ponudbe obeh zdravilišč.
- Prehitro kopiranje in prevzemanje globalnih kulinarčnih vzorov.
- Nestrokovno načrtovanje opreme in ponudbe na turističnih kmetijah ter v gostinskih lokalih.
- Načrtovanje kulinarčnih prireditev brez dolgoročnih in strokovno argumentiranih zasnov ter prehitro sprejemanje veseliščnih modelov.
- Delovanje raznih agencij s področja marketinga in promocije, ki nimajo ustreznih strokovnih referenc za področji kulinarike in gastronomije.

6. KULINARIČNA PIRAMIDA OBČINE LAŠKO IN SLOGAN

PODNOŽJE PIRAMIDE - ZNAČILNE JEDI OBČINE LAŠKO

Glej poglavje št. 4, Abecedni seznam

SREDINA KULINARIČNE PIRAMIDE OBČINE LAŠKO

- Govedina (sveža in sušena)
- *Zajec* (zvita sušena slanina)
- RIBE (sladkovodne; dimljena postrv že v ponudbi Thermane in Ribogojnice Aleksič. Zelo poznana jed tudi postrv na jurkloštrski način, ki jo pripravljajo na Marofu.)
- Jedi s pregreto smetano (potice, štruklji, *puhla*)
- Jogurtova strjenka (Thermana, Rimske terme)
- Med in čebelji izdelki
- Lect in medicarski izdelki
- Sadje (sveže in suho ali *režnji*, *rejžni*, marmelade, kompoti, vloženo sadje, sokovi, *lesnačevc* ali kompot in pijača iz hrušk *lesnač*)
- Jabolčnik ali *jabček*
- Samostanski meni (npr. enolončnica + medeni štrukelj)
- Juha z *gobicami* iz rezančnega testa
- Jed(i) iz kopriv (Laški lonec z lečo in koprivami)
- Bezgov šmorn
- *Štrklavka* ali močnik
- *Mažl* – jed iz nadeva za krvavice (mavželj)
- *Pečejak* ali *krivn pečejak*
- Kolinska ali furežna potica (nadev kot v krvavicah)
- Lokalne in regionalne začimbe in zelišča (zelišča iz okvirov projekta Jurkloštrski izviri zdravja), čaji
- Jurkloštarska grenčica (Elikvir dolgega življenja, Zeliščni liker iz 52 zelišč)
- Pivo Laško

VRH KULINARIČNE PIRAMIDE OBČINE LAŠKO

- Svatovska pogača (Kozmus idr.) z moko iz Šmidovega mlina
- Jed s pivom Laško in pregreto smetano (Jed bo potrebno razviti, in sicer iz navedb živil in jedi v sredini kulinarične piramide)
- Laška medenka (Thermana idr.)
- Zeliščni liker iz 52 zelišč, grenčica Elikvir dolgega življenja in/ali čaj zelišč iz projekta Jurkloštrski izviri zdravja
- Pivo Laško

Kratko pojasnilo glede jedi s pivom Laško: Pivo lahko uporabljamo za pripravo jedi na različne načine. Zelo razširjena je uporaba pri pripravi testa, pivo se zlasti v zimskem času tudi kuha in ponuja kot topla pijača. Vendar pa za vrh kulinarične piramide občine Laško potrebujemo neko izvirno jed. Po možnosti ne nekaj izjemno posebnega, dolgotrajnega ali težavnega za pripravo ampak jed, ki bo zaslovela kot "množična" oz. si jo bo vsak zaželel, ki bo prišel v Laško. Takih primerov za druge jedi imamo v številnih mestih in državah, kjer jih ponujajo po načelu: Če nisi te jedi okusil, nisi bil v tem mestu ali državi!

S pivom pripravljajo jedi v številnih državah, kjer je tudi sicer razvita kultura piva. Tako npr. v Nemčiji, Belgiji, na Češkem idr. Pripravljajo mesne, zelenjavne in tudi sladke jedi. Pri uporabi piva za pripravo jedi alkohol v glavnem izhlapi, ostanejo pa arome in okusi. Zelo veliko možnosti je za pripravo enolončnic, tudi perutnine, močnatih jedi, juh, pečenk, celo rib idr. Kako priti do značilne jedi s pivom Laško? Menim, da bi morala občina skupaj s Pivovarno Laško (in morda z Delovo prilogo Odprta kuhinja) pripraviti nagradni natečaj in potem izbrati najbolj primerno jed. Med pogoji natečaja bi morali navesti tudi uporabo pregrete smetane, ki je značilno živilo v tem delu Slovenije. V nadaljevanju bi morali izbrani jedi dodati še kar najbolj izvirno ime in seveda postaviti tudi njeno zgodbo. Natečaj bi se lahko izvedel za poklicne kuharje, uspešno bi lahko sodelovali kulinarični blogerji, ki so v Sloveniji zelo številni in dejavni. Z vsemi jedmi, ki bi prispele na natečaj, se lahko pripravi in izda knjiga "Kuhajmo s pivom Laško".

SLOGAN KULINARIČNE PONUDBE IN GASTRONOMSKE RAZPOZNAVNOSTI OBČINE LAŠKO

Navajamo nekaj možnosti:

Laško - sotočje okusov

Okusi Laškega

Okusiti Laško

Kratko pojasnilo: Prvi primer se navezuje na slogan "Laško – sotočje dobrega". Vendar ta v prevodu, npr. v angleški jezik, ne deluje najbolje. Naslednja dva primera izhajata iz sloganov, ki jih tudi za Slovenijo določa Strategija gastronomije Slovenije od leta 2006.

LAŠKO - SOTOČJE OKUSOV



Slika 1: Svatovska pogača (Milena Kozmus)

Foto: Tomo Jeseničnik



Slika 2: Jed iz piva – postrv v pivu (Gostinstvo Pavus, Marko Pavčnik)

Foto: Rok Deželak



Slika 3: Laška medenka (Thermana Laško)
Foto: Tomo Jeseničnik



Slika 4: Zeliščni liker iz 52 zelišč
(žganjarstvo Simon Zajec)
Foto: Grafika Zlatečan



Slika 5: Elikir dolgega življenja
(zeliščna kmetija Plahtica)
Foto: Matjaž Jambriško, Jamma



Slika 6: Zeliščni čaji iz kmetije Kozmus
Foto: Matjaž Jambriško



Slika 7: Pivo Laško
Foto: Domen Grögl

7. STRATEŠKE USMERITVE IN PREDLOGI UKREPOV

7.1. KULINARIČNO IN GASTRONOMSKO IZOBRAŽEVANJE

Za uresničitev ciljev in namenov Strategije gastronomije Občine Laško je velikega pomena predvsem izobraževanje. To naj vključuje temeljito poznavanje izbranih jedi v Strategiji, predvsem pa tudi njihovo inovativno interpretiranje za potrebe sodobne in razpoznavne prehranske kulture Laškega. V občini sta dva velika gostinska in turistična obrata (Thermana, Rimske Toplice), kar še toliko bolj poudarja zahtevo po takem izobraževanju. Sodobni turist in zdraviliški gost ne išče več le kakovostne zdravstvene storitve in lepo naravno okolje ampak tudi značilno lokalno in regionalno prehrano. Na daljši rok bo potrebno sistematično graditi temelj sodobne prehranske razpoznavnosti Laškega, ki bo izhajal iz prehranske dediščine Laškega in lokalnih ter regionalnih živil.

Predlogi ukrepov:

- Na gostinskih šolah, iz katerih prihajajo kadri tudi v občino Laško, naj bi v prihodnje namenili več pozornosti spoznavanju jedi in pijač na območju občine Laško. Dijakom naj se omogoči izdelava čim večjega števila praktičnih nalog iz tega območja.
- V sistem izobraževanja je treba dosledno vključevati tudi gostince in vse ostale, ki delujejo v turizmu občine Laško. Po zaključenih izobraževanjih, tudi le delavnicah, je potrebno izvajati meritve pridobljenih znanj in stopnje njihovih vključenosti v gostinsko ponudbo. Ugotoviti je potrebno, če se je gostinska ponudba začela spreminjati in tudi zakaj se ni?
- Posebno pozornost je treba nameniti kulinarčni vzgoji mladine. V vseh šolah naj bi vsako leto izvedli npr. Dan okusov Laškega.
- V kulinarčno izobraževanje je treba vključiti tudi občinske medije s posebnimi oddajami, raznimi stalnimi rubrikami, raznimi nagradnimi natečaji idr.
- S pomočjo medijev je potrebno izpostavljati dobre prakse in druge pozitivne dosežke na področju kulinarike in gastronomije občine Laško.

7.2. POSTAVITEV ENOTNE ZNAMKE ZA KULINARIČNO RAZPOZNAVOST IN KAKOVOST V OBČINI LAŠKO

Po vzoru nekaterih vsebinsko in tržno uspešnih primerov znamk v drugih občinah in regijah (npr. Bohinjsko – From Bohinj, Dobrote Dolenjske, Geopark Idrija, Okusi Rogle, Jeruzalem) bi morali tudi za občino Laško razviti enotno znamko za označevanje živil, jedi, gostinske ponudbe, rokodelskih izdelkov (spominkov), turističnih programov in nastanitvenih obratov. Znamka mora temeljiti na certifikatnem sistemu s strokovnim ocenjevanjem in cikličnim preverjanjem kakovosti. Za področje kulinarike in gastronomije naj vključuje pridelovalce in

izdelovalce živil, gostince, nosilce dejavnosti na turističnih kmetijah, ponudnike na stojnicah, izdelovalce pijač idr.

Predlogi ukrepov:

- Postavitev sistema znamke kakovosti, njeno poimenovanje in celostna podoba.
- Postavitev sistema dokumentacije izdelkov in storitev z znamko.
- Zagon in izvajanje sistema za pridobitev znamke.
- Svečano podeljevanje znamk.
- Dosledno uvajanje pridelkov, živil, izdelkov in storitev v turistično ponudbo občine Laško. Postavitev sistema prodajnih mest.
- Sodelovanje med prejemniki znamke, medsebojna promocija in prodajna povezanost.
- Predstavljanje izdelkov in storitev z znamko na izbranih turističnih sejmih in borzah v Evropi in svetu. Sodelovanje s Slovensko turistično organizacijo.

7.3. KULINARIKA IN GASTRONOMIJA V TURISTIČNI PROMOCIJI OBČINE LAŠKO IN GASTRONOMSKI REGIJI CELJE, LAŠKO, SPODNJA SAVINJSKA IN ŠALEŠKA DOLINA

Kulinarika in gastronomija občine Laško morata biti dosledno vključeni v vse oblike turistične promocije občine in tudi gastronomske regije Celje, Laško, Spodnja Savinjska in Šaleška dolina. Načrtovalci promocije (pa naj gre tudi zgolj za prospekt neke gostilne!) morajo dosledno upoštevati izbrane jedi v kulinarični piramidi. Lokalne in regionalne kulinarične prireditve in prireditve, ki imajo v zasnovah tudi kulinarične vsebine, morajo presegati "veseliščarske" okvire in temeljiti na načinih, ki omogočajo učinkovito promocijo po celotnem območju občine in tudi zunaj nje.

Predlogi ukrepov:

- TIC Laško je osrednji informacijski turistični center občine, ki se že sedaj ponaša z dobro ponudbo izdelkov s področja kulinarike. V prihodnje je potrebno to ponudbo še obogatiti, predvsem pa dopolniti s krajšimi video promocijskimi predstavitvami jedi in pijač iz piramide. To bo obiskovalce TIC spodbudilo k obisku in nakupih.
- V posameznih turističnih gradivih je zaslediti razmeroma velik poudarek kartuziji Jurklošter, kar je vsekakor pozitivno, tudi z vidika mednarodnega turističnega zanimanja za take vsebine. Programi Jurkloštra, zlasti še kulinarična ponudba, imajo smisel le v konkretnem okolju. Za izvajanje programov v zvezi z Jurkloštrom so težave, saj se večina nekdanjega samostana ni ohranila. Ostanke razvalin in cerkev so seveda premalo in omogočajo le verbalne navedbe. Prav tako ni možnosti za izvajanje raznih vsebin s področja samostanske kulinarike in na njo povezanih vsebin. V ta namen bi bil nujen arhitekturno atraktiven (leseni!) objekt za približno 1-2 avtobusa gostov, ki bi bil info center Jurkloštra, v katerem bi gostom ponudili npr. samostanski jedilni obrok ali posamezno jed za skupno mizo. Tako rešujejo turistične vsebine v nekdanjih samostanih tudi drugod po Evropi. Vsebinsko je treba povezati to potencialno zanimivo jurkloštersko vsebino z ribniki. Torej ogled ribnikov in degustacije samostanskih jedi. Nabor jedi v obroku izvira iz naslednjih živil: zelenjava, kruh, močnate jedi (npr. štruklji), ribe, sadje, med, tudi kartuzijanska enolončnica (olla potrida), vino in

jabolčnik. Izdelati bi bilo potrebno samostanski obrok s pogrinjkom. Ta vključuje npr. pleten set, hlebček kruha, skodelico za enolončnico, krožnik za glavno jed in manjšo plitvo skodelico za zapečen štrukelj z medom. Na mizi naj bi bila jabolka in v času sezone tudi drugo lokalno sadje. Skodelica, krožnik, set bi bili na voljo tudi v trgovini s spominki.

Navajamo možne (turistične) samostanske jedilnike za 4 letne čase:

Pomladni jedilnik

Krajši

- Hlebček kruha, fižolova juha z zakuho, štrukelj s pregreto smetano

Daljši

- Hlebček kruha, fižolova juha, ribji file, zelenjavna priloga, štrukelj s pregreto smetano

Poletni jedilnik

Krajši

- Hlebček kruha, ribja (ali mesna) enolončnica, skutni štrukelj

Daljši

- Hlebček kruha, ribja (ali mesna) enolončnica, pečena riba (postrv, ščuka, krap), grah, skutni štrukelj

Jesenski jedilnik

Krajši

- Hlebček kruha, juha s ponvičnikom ali enolončnica (olla potrida ali "leni lonec" z ribami in zelenjavo), medeni štrukelj

Daljši

- Hlebček kruha, juha s ponvičnikom ali enolončnica (olla potrida z ribami in zelenjavo), ščukin file s hrenom, medeni štrukelj

Zimski jedilnik

Krajši

- Hlebček kruha, ješprenj z mesom, ocvrte miške

Daljši

- Hlebček kruha, zabeljen fižol v zrnju z zeljem, pečen ribji file z omako, ocvrte miške

- V starem mestnem jedru Laškega bi morali vsako soboto ali vsak dan točno ob 12. uri izvajati nek atraktiven ritual, ki bi pritegnil turiste in tudi domače prebivalstvo. Izjemno pozitivne izkušnje s takim kratkim dogodkom so v Ljubljani, kjer se vsako uro prikaže Martin Krpan na pročelju Lutkovnega gledališča. Tudi v drugih krajih po Evropi so temu namenjene razne ure, menjave straž, dviganja zastav, streljanja s topovi, dogajanja ob vodnjakih idr. V Laškem bi moral tak ritual temeljiti na pivu Laško, njegovi dediščini in morebitni "mitologiji". Vsekakor je zadeva vredna premisleka o vsebini, izvedbi, kraju ponavljajočega se dogodka, ki lahko vnese v utrip Laškega popolnoma novo razsežnost.
- Kljub predlogu jedi s pivom za vrh kulinarične piramide, bi morali v Laškem izvesti nekaj natečajev za izvirne jedi s pivom Laško. To bi lahko bil tudi mednarodni natečaj (vrsta festivala) in prvovrsten kulinarični dogodek, kakršnega v Sloveniji še nimamo.

8. MERJENJE UČINKOVITOSTI STRATEGIJE

Strategija gastronomije Laškega postavlja temelj za bodočo kulinarčno in gastronomsko razpoznavnost občine in njeno mesto v gastronomski regiji. Za uresničitev je pomembno, da se predlagani ukrepi in predlogi začnejo izvajati čim prej. Prvo fazo merjenja učinkovitosti bo zato predstavljalo ugotavljanje, kateri ukrepi in predlogi so se začeli izvajati in kakšni so njihovi dolgoročni modeli. Menimo, da bi morali čim prej začeti s postavitvijo enotne razpoznavne znamke ter s pripravami izdelovalcev in pridelovalcev na ocenjevanje. Glede na izkušnje s takimi znamkami v drugih občinah, bi ta del strategije lahko začeli izvajati že v letu 2019.

Ostala merjenja učinkovitosti (gibanje turističnega prometa, vključenost lokalnih in regionalnih dobaviteljev, gibanje dohodkov v povezavi s spremembami kulinarčne ponudbe idr.) se lahko začnejo šele po izpolnitvi temeljnih usmeritev. To pa je lahko šele po letu 2020.

9. TRŽENJE

9.1. PROIZVODI

Živila, jedi in pijače Laškega

Značilna živila, jedi in pijače občine Laško so temeljni proizvodi v trženjskem spletu. Seveda to ne pomeni, da se bo treba odpovedati vsem globalnim novostim in kulinarčnim izumom sodobnosti. S Strategijo postavljamo uravnotežen sistem, v katerem imajo značilna živila, jedi in pijače, značilne za občino Laško, poudarjeno mesto. Proizvod je torej določen in predstavljen v kulinarčni piramidi občine Laško. To pomeni, da ga moramo dosledno vključevati gostinsko ponudbo ter v vse promocijske aktivnosti občine. Tako poudarjanje značilnega proizvoda potrjujejo številni primeri iz tujine. Tako so npr. v vrhu kulinarčne piramide Dunaja Sacherjeva torta in dunajski zrezek, francosko kulinarčno piramido določajo terina, siri, štruca kruha, šampanjec, Italijo in njeno piramido opredeljujejo pica, testenine, pršut in vino itn.

Kulinarčni spominki

Občina Laško ima kulinarčne spominke (zlasti v okviru projekta Jurkloštrski izviri zdravja), ki so lahko tudi spominska, osebna ali protokolarna darila. V primerjavi z mnogimi drugimi občinami ima nekaj uspešnih in kakovostnih posameznih kulinarčnih spominkov. Tako npr. Elikvir življenja, liker 52 zelišč, razne vrste medu, čaje in čajne mešanice, sire in pivo. V prihodnje mora občina Laško ponuditi paleta certificiranih izdelkov in sicer pod skupno blagovno znamko. Čeprav bi bila morda smiselna skupna znamka za gastronomsko regijo Celje, Laško, Savinjska in Šaleška dolina menimo, da je samostojna znamka za občino Laško upravičena tudi zato, ker ima občina razmeroma obsežen turistični termalni potencial. Ta pa potrebuje tudi ustrezne razpoznavne in značilne spominke.

Kulinarčne poti

Občina Laško že ima nekaj poti s kulinarčnimi vsebinami. To so Okušanje (jur)kloštrskih skrivnosti, Ponovno odkriti zakladi, Zeliščarska dediščina in pot, na kateri obiskovalci

spoznavajo čebelarstvo. V prihodnje bi bila zanimiva Pot piva, ki ne bi vključevala le pivovarne ampak tudi obisk izvirov pitne vode, degustacijo jedi s pivom idr. Navedene poti so dober temelj za to zvrst turistične ponudbe, vendar jih je potrebno še vsebinsko dopolniti. Poleg pohodniških poti jer pomembno, da že sedaj ponujajo tudi možnosti kolesarskih poti. Posebno zvrst poti predstavljajo poti v okviru dostopnega turizma, za katerega ima Laško že urejeno mestno infrastrukturo. Vanjo se lahko v prihodnje močnejše vključijo še kulinarčne vsebine.

9.2. VSEBINE PRODAJE

Lokacije in vsebine prodaje so povezane s turistično informacijskim centrom, gostilnami in restavracijami, hoteli, bifeji, turističnimi kmetijami in drugimi mesti, kjer ponujajo jedi in pijače. Vendar še tako razdelan sistem prodajnih mest ne bo uspešen, če ne bo imel za oporo stalno in kakovostno promocijo.

PONUDBA V GOSTILNAH IN RESTAVRACIJAH

Ponudbo v gostilnah in restavracijah lahko razdelimo na tri temeljne skupine:

- Vrhunska sodobna kulinarčna ponudba z vključevanjem lokalnih in regionalnih živil ter jedi. Ta vključuje tudi lokalne in regionalne dobavitelje ter upošteva spremembe glede letnih časov.
- Klasična ali tradicionalna ponudba t.i. "domače hrane", za katero pogosto ni znan izvor. Postrežena je v velikih jedilnih obrokih in z neustreznimi prilogami. Ponudniki pogosto ne poznajo zgodb o jedeh ali navajajo njihove stereotipe.
- Mednarodna ali globalna ponudba jedi, ki se usmerja glede na prehransko modo (npr. burgerji) ali prehranski avtomatizem (npr. pica, testenine). Kakovost jedi je pogosto vprašljiva, na področju njihovega poznavanja prevladujejo stereotipi.

Menimo, da bo v prihodnje potrebno nameniti več pozornosti strokovnemu sestavljanju jedilnih listov in menijskih kart. Znamenje napredka bodo predstavljali že tisti jedilni listi in meniji, ki bodo značilne "hišne" (NE "domače"), lokalne in regionalne jedi, v njihovi sodobni ali tradicionalni izvedbi, ponujali ločeno na posebnih straneh ali vložnih listih. Te jedi ne smejo biti pomešane med siceršnjo, pretežno globalno ali mednarodno ponudbo. Zelo pomembne so zgodbe o živilih, jedeh in pijačah, ki jih mora v prihodnje obvladati strežno osebje. V jedilnikih in menijih je potrebno dosledno navajati tudi izvirnost živil in njihove dobavitelje.

PONUDBA V HOTELSKIH RESTAVRACIJAH

- Veliko pozornosti je treba posvetiti hotelskim zajtrkom, ki so najboljši način seznanjanja gostov z lokalnimi in regionalnimi pridelovalci ter predelovalci živil. Izkušnje iz tujine nakazujejo smer ponudbe, ki je oddeljena od mednarodne ponudbe zajtrkov.
- Strežno osebje mora dobro poznati zgodbe o živilih in jedeh ter naj navezuje bolj temeljite komunikacije z gosti. Vsekakor več kot le vprašanje: Boste kavo ali čaj in koliko je številka vaše sobe.

- Posebej treba paziti na videz in okus jedi, ki morajo biti tudi pravilno navedene (tudi v tujih jezikih) v jedilnih listih in dnevnikih menijih. Pri navajanju jedi je potrebno navesti tudi izvornost temeljnih živil in njihove pridelovalce oz. dobavitelje.
- Solatni bifeji so preteklost v načinih ponudbe solat.
- Potrebna je večja prisotnost kuharjev med gosti v času jedilnih obrokov. Najbolj temeljni način je pozdrav, seveda pa so nujne tudi druge oblike in načini (npr. več neposredne priprave ali dokončanja jedi v živo pred gosti idr.)

PONUDBA V BIFEJIH, KIOSKIH, NA STOJNICAH

Ponudba v bifejih, kioskih in na stojnicah je eno najbolj problematičnih področij kulinarčne ponudbe v Sloveniji nasploh. Vsebinsko te ponudbe, ki sega v okvire negativne hitre prehrane, označujejo nizke cene, slaba kakovost in porabniki, ki so povečini mladi in delno tudi zaposleni. V turističnih krajih segajo po tej ponudbi predvsem tisti, ki si zaželi prigrizkov ali spremljave k pijačam. Uspešnost prodajnih poti je na tem področju zelo velika. Vzrok je v neposrednem stiku kupcev s prodajalci in pripravo jedi. Razmah te ponudbe lahko omili le številčno enakovredna ponudba v okviru t.i. pozitivne ulične prehrane.

PONUDBA V OKVIRU POZITIVNE ULIČNE PREHRANE

Pozitivna ulična prehrana (angl.: Positive Street Food) je značilnost sodobnega gastronomskega razvoja predvsem v urbanih okoljih. Ta način prihaja torej v poštev predvsem v mestu Laško. Bistvo te prehrane je v pripravi in ponudbi kakovostnih, posebnih in vrhunskih jedi pred ljudmi na ulici ali na trgu, oz. na nekem drugem javnem prostoru v urbanem okolju. Gostje opazujejo pripravo jedi in komunicirajo z gostinskim osebjem. Uživanje jedi in tudi pijač poteka prav tako na prostem in pogosto se razvije dinamično izmenjavanje mnenj. Ta oblika je lahko odlična vsebina na (turističnih) prireditvah. Primerna je tudi kot občasna popestritev dogajanja pred hoteli idr.

PONUDBA NA TURISTIČNIH KMETIJAH

Ta vrsta kulinarčne ponudbe mora biti najbolj dosledno usmerjena v hišne in lokalne jedilne obroke. Turistične kmetije predstavljajo posebno zvrst turistične ponudbe tudi na kulinarčnem področju. Zato si bo potrebno goste za to vrsto ponudbe šele vzgojiti(!). Predvsem se ta zvrst turizma ne sme razviti v množično obliko z obiski polnih avtobusov. Ponudba jedi in pijač na turističnih kmetijah se ne sme razlikovati od vsakdanjih in prazničnih jedilnih obrokov družin, ki se ukvarjajo s turistično dejavnostjo na kmetijah.

KULINARIČNE PRIREDITVE

Pestrost lokalnih in regionalnih jedi na območju občine Laško je odlična priložnost za organizacijo kulinarčnih prireditev. Te predstavljajo eno od možnosti za prodajo živil, jedi in pijač. S kulinarčnimi vsebinami je že sedaj povezana prireditev Pivo in cvetje, ki ima značaj ene največjih v Sloveniji. V prihodnje bo potrebno prav kulinarčne vsebine te prireditve še bolj povezati z ugotovitvami pričujoče strategije in tudi s pivom. V strategiji navajamo vrsto jedi ali njihovih skupin, ki v prihodnje lahko postanejo nove prireditve. Zlasti velja to za jedi in živila,

ki predstavljajo srednji del in vrh kulinarčne piramide občine Laško. Navajamo nekaj možnih primerov:

- Pogrejte se s smetano! *Dan pregrete smetane v Laškem*
- Dan za samostansko mizo – *Pogled v jedilnike slovenskih samostanov*
- Jabček v Laškem - *Praznik jabolčnika*
- Kuhamo s pivom Laško – *Od juh do tort s pivom Laško*
- V koprive po...? *Koprive na naših krožnikih*

9.3. CENA

Pomembni sestavini trženjskega spleta sta tudi ekonomska vrednost in cena posameznih živil, jedi in pijač. Če se bo v prihodnje izvajalo certificiranje živil, jedi in pijač za pridobitev skupne blagovne znamke, se bo v okvirih strokovnega ocenjevanja ocenjevalo tudi ekonomsko vrednost proizvodov, poleg tega bo strokovna komisija podala mnenje tudi o proizvodnih ter prodajnih cenah posameznih proizvodov. Drugod po Sloveniji, kjer se je tak sistem že uveljavil, posamezni pridelovalci in izdelovalci pogosto pretiravajo tako s previsokimi in tudi prenizkimi cenami.

9.4. TRŽNO KOMUNICIRANJE, PROMOCIJA IN PROPAGANDA

V kulinarčnem tržnem komuniciranju, promociji in propagandi občine Laško je potrebno dosledno upoštevati naslednje:

- Čim prej je potrebno izdelati celostno grafično podobo, temelječo na vrhu kulinarčne piramide Laškega in z izbranim sloganom.
- Pri sestavljanju jedilnikov je potrebno vključevati tudi jedi iz Strategije.
- Vedno je treba z vizualnim gradivom (fotografije, video) predstavljati dejansko oz. realno stanje in ne izvajati aranžiranih prizorov z "manekenkami in manekeni" v gostinskih lokalih idr. okoljih, ki so povezana s kulinarčno ponudbo.
- Predstavitve značilnih živil, jedi in pijač naj dosledno spremljajo njihove zgodbe. V prihodnje bi morala občina Laško razmisliti vsaj o brošuri, v kateri bodo predstavljeni vsa živila, jedi in pijače.
- V vizualnih medijih se naj poskrbi za kratke, atraktiven, poučne prikaze pridelave in izdelave živil, priprave jedi in pijač.
- V tržnem komuniciranju, promociji in propagandi je potrebno izpostavljati predvsem vse tisto, kar je značilno za občino Laško. Torej prehranske posebnosti, ki jih drugod na poznajo ali so zastopane le v spremenjeni obliki in omejenem obsegu. To velja še posebej za jedi z vrha kulinarčne piramide.
- Vizualne kulinarčne informacije naj bodo (vsaj občasno) prisotne tudi na svetovnem spletu (npr. kratek video, kako se naredi Laška medenka a You Tube) in na svetovnih TV programih (npr. 24 Hour Kitchen).
- Ob obeh glavnih vstopih v občino Laško je potrebno postaviti informacijske table s celostno podobo vrha kulinarčne piramide Laškega z izbranim sloganom.

10. VIRI IN LITERATURA

- Odgovori na vprašanja v Vprašalniku, ki so ga izpolnili nekateri občani, gostinci (Thermana, Rimske terme), Društvo kmečkih žena Rosa, učenci in učenke Osnovne šole Primoža Trubarja Laško in Osnovne šole Antona Aškerca Rimske Toplice.
- Bogataj Janez, Okusiti Slovenijo. Rokus Klett, Ljubljana 2012, 467 s., il.
- Bogataj Janez, Potice iz Slovenije. Rokus Klett, Ljubljana 2013, 239 s.,il.
- Bogataj Janez, Ni ga tiča čez prašiča. Rokus Klett, Ljubljana 2017, 335 s., il.
- Izpolnjeni vprašalniki Popisa prehranske kulturne dediščine Občine Laško, Laško 2018.
- Krašovec Jure, Ohcet po stari šegi. NT&RC, Celje 1998, 118 s., il.
- Kuhar Boris, Mlinarič Jože, Samostanska kuhinja. Kmečki glas, Ljubljana 2002, 205 s., il.
- Kuhar Boris, Štajerska kuhinja. Kmečki glas, Ljubljana 2003, 154 s.,il.
- Lapornik Alenka, Kultura prehranjevanja na območju Laškega od tridesetih do petdesetih let 20. stoletja, Diplomsko delo, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, Laško 2010, 115 s., il.
- Prazn'čne jedi v otroški preobleki. 27. festival Turizmu pomaga lastna glava, Osnovna šola Primoža Trubarja, Laško, januar 2013, 45 s., il.
- Šlibar Vladimir, Kuharca ali kako so kuhale gospodinje na Celjskem v drugi polovici 19. in prvi polovici 20. stoletja. Pokrajinski muzej, Celje 2003, 119 s., il.

11. SEZNAM SLIK

- Naslovna slika: Pokrajina; Foto: Boris Vrabec.
- Slika 1: Svatovska pogača (Milena Kozmus); Foto: Tomo Jeseničnik.
- Slika 2: Jed iz piva - postrv v pivu (Gostinstvo Pavus, Marko Pavčnik); Foto: Rok Deželak.
- Slika 3: Laška medenka (Thermana Laško); Foto: Tomo Jeseničnik.
- Slika 4: Zeliščni liker iz 52 zelišč (žganjarstvo Simon Zajec); Foto: Grafika Zlatečan.
- Slika 5: Elikvir dolgega življenja (zeliščna kmetija Plahtica); Foto: Matjaž Jambriško, Jamma.
- Slika 6: Zeliščni čaji iz kmetija Kozmus; Foto: Matjaž Jambriško.
- Slika 7: Pivo Laško; Foto: Domen Grögl.