

# NATEČAJ ZA PRIPRAVO JEDI IN PREHRANSKIH IZDELKOV Z LAŠKIMI PIVI

## Namen natečaja

**Z natečajem želimo prepoznavnost destinacije Laško po skoraj 200-letni tradiciji varjenja piva nadgraditi z razvojem in oblikovanjem prepoznavne ponudbe jedi z laškimi pivi.** Ob tem želimo širše promovirati manj znano dejstvo, da lahko pivo kot sestavino uporabljamo pri skoraj vseh vrstah jedi in pri tem uporabljamo različne postopke za njihovo pripravo. Z osveščanjem in izobraževanjem želimo predstaviti možnosti, ki jih laška piva ob pravilni uporabi omogočajo za pripravo izjemnih kulinaričnih doživetij. **Cilj natečaja je spodbuditi gostinske ponudnike in ponudnike prehranskih izdelkov na območju LAS Raznolikost podeželja (občine Laško, Celje, Štore in Vojnik) k razvoju in oblikovanju prepoznavne ponudbe jedi postreženih na gostinski način in prehranskih izdelkov, ki kot sestavino vključujejo laška piva, ter s tem izboljšanje gastronomske ponudbe območja.**

## Predmet natečaja in pogoji sodelovanja

V okviru razpisanega natečaja se bo izvedla strokovna delavnica za namen oblikovanja receptov in pripravo jedi pripravljenih na gostinski način ter prehranskih izdelkov z laškimi pivi.

**Delavnica bo potekala v sredo, 15. marca 2023, od 10. do 12. ure, v Kongresnem centru Thermana Laško. Vodil jo bo dr. Janez Bogataj.** Na njej bodo zbranim slušateljem predstavljene prednosti in posebnosti uporabe piva kot sestavine v jedeh in prehranskih izdelkih ter podana priporočila za:

- uporabo različnih načinov priprave jedi in prehranskih izdelkov s pivi,
- kreativnost in izvirnost pri pripravi jedi in prehranskih izdelkov s pivi,
- vključevanje ostalih lokalnih in sezonskih sestavin v recepte za natečaj prijavljenih jedi postreženih na gostinski način in prehranskih izdelkov, s posebnim poudarkom na čebeljih pridelkih in medenih izdelkih, prepoznavnih lokalnih zeliščih in pregreti smetani.

**Recepti za natečaj se bodo zbirali do vključno 29. marca 2023. Prijavljeni recepti morajo vsebovati:**

- seznam sestavin,
- v primeru jedi postreženih na gostinski način opredelitev vrste jedi (hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed, sladica ...),
- opis priprave jedi ali prehranskega izdelka in fotografijo jedi oz. prehranskega izdelka.



- v receptih, oddanih na natečaj, mora biti poleg laških piv vključenih vsaj 50% sestavin lokalnega (območje LAS Raznolikost podeželja, če pa registriranih sestavin na tem območju ni, se upošteva širše območje Slovenije) porekla.

**Na natečaju lahko sodelujejo gostinski ponudniki ter ponudniki prehranskih izdelkov, ki so registrirani na območju LAS Raznolikost podeželja.** Vsak prijavitelj lahko prijavi do tri recepte za jedi, postrežene na gostinski način, in do tri prehranske izdelke. Po oddaji receptov bo gostincem in prehranskim ponudnikom zagotovljena pomoč pri pripravi zgodb in izbiri izvornih poimenovanj jedi oz. prehranskih izdelkov.

Strokovna komisija si pridržuje pravico do dovršitve receptur za kvalitetno pripravo jedi, postreženih na gostinski način in prehranskih izdelkov. Vse jedi postrežene na gostinski način in prehranski izdelki, ki bodo izpolnjevali zapisane pogoje, se bodo lahko prijavi na ocenjevanje za pridobitev pravice do uporabe logotipa certifikata kakovosti KBZ Okusiti Laško\*, ki bo potekalo v petek, 21. aprila 2023. Tega dne se bo izvedlo tudi profesionalno fotografiranje jedi postreženih na gostinski način in prehranskih izdelkov, prijavljenih in izbranih na natečaju.

**Zagotovljena bo promocija novonastale ponudbe:**

- na spletnih straneh LAS Raznolikost podeželja, lasko.info, lasko.si, na spletnih straneh in družbenih omrežjih vključenih deležnikov ter na FB strani Okusiti Laško,
- v TIC Laško in TIC Rimske Toplice

### Oddaja receptov na natečaj

Recepte lahko posredujete na različne načine:

- po elektronski pošti na naslov: [marina@stik-lasko.si](mailto:marina@stik-lasko.si)
- po navadni pošti na naslov: STIK Laško, Trg svobode 6, 3270 Laško, s pripisom: NATEČAJ ZA PRIPRAVO JEDI IN PREHRANSKIH IZDELKOV Z LAŠKIMI PIVI

Za vse dodatne informacije lahko pokličete na tel. št.: 03 733 89 52 ali 041 983 123.

### Rok za oddajo gradiv na natečaj

Natečaj je odprt od 7. marca 2023 do vključno 29. marca 2023.

### Vabljeni k sodelovanju.

\*ocenjevanje za pridobitev pravice do uporabe logotipa certifikata kakovosti KBZ Okusiti Laško ni predmet tega projekta

