

Portal Województwa Lubuskiego



Posmakuj lubuskich rarytasów



Kategoria - Rolnictwo

Data publikacji -14 czerwca 2021 godz. 12:22

„Rarytas Lubuski w kuchni” - to kolejna akcja Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego, której celem jest promocja produktów regionalnych

- Rarytas Lubuski w kuchni to cykl ośmiu spotkań, podczas których odbędą się pokazy gotowania na bazie produktów regionalnych od lubuskich producentów.

Spotkania zorganizowane zostaną w różnych powiatach, na terenie województwa lubuskiego. Wczoraj na Targu Śniadaniowym w Żarach (13.06) odbyło się pierwsze takie spotkanie, podczas którego przygotowano bigos łżycki, którego rozdano 400 porcji. Chcemy, aby mieszkańcy, turyści, goście, spróbowali potraw, a zainteresowani mogą zabrać przepis i wykonać danie samodzielnie w domu, oczywiście na bazie regionalnych produktów – mówił dziś (14.06) podczas konferencji prasowej **wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn**.

W zależności od pokazu gotować będą znani kucharze z lubuskiego, producenci produktów regionalnych lub Koła Gospodyń Wiejskich. „Rarytas lubuski w kuchni” będzie gościł w gospodarstwach producentów, w tym agroturystycznych i podczas wydarzeń plenerowych. Temat przewodni każdego spotkania jest inny i promuje różnorodną paletę produktową. Na spotkaniach prowadzona będzie degustacja, a uczestnikom będą rozdawane przepisy na wykonanie poszczególnych dań, co ułatwi im możliwość powtórzenia potrawy w domu.

Jak dodaje **Jacek Urbański – Dyrektor Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego**, celem projektu jest zachęcanie do kupowania lokalnie, po sąsiedzku i tym samym wsparcie lubuskich producentów, jak również propagowanie zdrowego jedzenia, zwracania uwagi na to, co jeść i jak przygotowywać potrawy.

Na każdym spotkaniu obecnych będzie kilku producentów lokalnych, którzy będą opowiadać o walorach produktów, które zostały użyte w trakcie pokazu. - Z każdego pokazu gotowania powstanie krótki filmik, który również będzie propagował gotowanie na bazie produktów regionalnych, co umożliwi powtórzenie potrawy we własnej kuchni w dowolnej chwili – mówił dyrektor LCPR. Powstanie także niewielka książka kucharska z przepisami. Jak zapowiada dyrektor Jacek Urbański, na jesień planowana jest kontynuacja akcji.

Akcja ma także na celu promocję ciekawych miejsc w regionie. 23 czerwca spotkanie odbędzie się w Gospodarstwie Malinówka. Jak określa właścicielka **Magdalena Świderska** będzie prosto i blisko natury. – To co nas otacza to są chwasty, na początku z tym walczyliśmy, ale natura nas pokonała i zaczęliśmy przetwarzać, to co rośnie wokół nas. Będą przetwory z pokrzywy i podagrycznika i podstawowych ziół, które każdy jest w stanie po krótkim instruktażu rozpoznać i bezpiecznie używać. Na ich bazie będzie przygotowywane pesto – mówiła Magdalena Świderska z „Malinówki”.

Irena Szron – Sad Solniki – Słoneczny Sad zaprosiła na spotkanie, które odbędzie się 18 sierpnia. Będzie to spotkanie w Pałacu w Solnikach przy sadach. - Swoją obecnością zaszczyci nasz kucharz Paweł Salamon, który przygotuje potrawy na bazie produktów od lubuskich producentów. Powstaną potrawy na bazie mięsa jak i z wykorzystaniem owoców i warzyw. Motywem przewodnim spotkania będzie kaczka oraz soki tłoczone. Zapraszamy serdecznie – mówiła Irena Szron.

Zachęcała również do udziału w konkursie, który w lipcu ogłosi Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego. Nagrodą będzie 5 podwójnych wejściówek na przyjazd do Solnik i udział w kosztowaniu menu.

Przypomnijmy, że zarówno Gospodarstwo Malinówka jak i Sad Solniki należą do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

Terminy najbliższych spotkań:

16.06.2021 - Agroturystyka MAYA, Gorzyca, powiat międzyrzecki, godz. 12:00-15:00, spotkanie z dziczyzną i rybą.

Podczas tego spotkania królować będą dania z dziczyzny i ryb z lubuskich lasów i jezior. Przygotowywane będą m.in. gulasz z dzika, tatar z kozła i karp po żydowsku.

Dodatkowo w spotkaniu udział weźmie koło łowczych i odbędzie się prelekcja „O roli zdrowej żywności z polskich lasów oraz działalności myśliwych na rzecz lasów i zwierzyny tam żyjącej”.

Agroturystyka MAYA to miejsce położone nad rzeką Obrą, 6 km od Międzyrzecza. Pośród pięknych lasów i jezior czeka regionalna kuchnia, miejsca noclegowe, pole biwakowe, spanie na sianie oraz moc atrakcji, m.in.: rekreacja konna, spływy kajakowe, trasy piesze i rowerowe.

Więcej informacji - <http://agroturmaya.pl/>

23.06.2021r. - Malinówka, Drągowina, powiat zielonogórski, godz. 16:00-19:00, spotkanie pn. „Chwasty w kuchni”

Spotkanie w gospodarstwie w Malinówce będzie poświęcone kuchni wegetariańskiej, na bazie ekologicznych produktów. Gospodyni, Pani Magdalena Świderska zaprezentuje jak można użyć chwasty w kuchni i przygotuje lemoniadę pokrzywową oraz pesto z chwastów. Dodatkowo przedstawi tajniki kiszonek.

Gospodarstwo Malinówka jest położone we wsi Drągowina nad malowniczą rzeczką Brzeźniczanką. Malinówka to przede wszystkim pasieka, którą jest prowadzona w taki sposób, aby jak najmniej przeszkadzać pszczołom. Państwo Świderscy w swoim gospodarstwie prowadzą także warsztaty pszczelarskie dla dzieci i dorosłych z użyciem odpowiednich strojów, na których można zobaczyć z bardzo bliska życie rodziny pszczelej.

Malinówka to też mała leśna piekarenka, w której czarują się prawdziwe chleby żytnie na zakwasie, bez jakichkolwiek dodatków i wiele innych smacznych i o wyjątkowym smaku wyrobów.

Więcej informacji - [FB](#) Malinówka

Na temat kolejnych spotkań i szczegółów Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego

będzie informować bliżej terminów.

Więcej informacji: [FB](#) Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego, www.lcpr.pl

Osobą do kontaktu w projekcie „Rarytas Lubuski w kuchni” jest Pani Katarzyna Jaworska
tel. 501 045 876, k.jaworska@lcpr.pl.

Dzień Produktu Regionalnego - Żary

W niedzielę, 13 czerwca podczas Folwarku Zamkowego – Targu Śniadaniowego w Żarach odbył się Dzień Produktu Regionalnego zorganizowany przez Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego oraz Stowarzyszenie Łowcy Smaków. Wydarzenie, które odbyło się na Folwarku było inauguracyjnym spotkaniem w ramach cyklu organizowanego przez Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego - Rarytas Lubuski w kuchni. Targ Śniadaniowy odwiedzili między innymi Pan Stanisław Tomczyszyn - Wicemarszałek Województwa Lubuskiego, Pani Danuta Madej - Burmistrz Miasta Żary oraz Pan Jacek Urbański - Dyrektor Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego, którzy w ramach zorganizowanego pokazu kulinarnego zachęcali do skosztowania dania kuchni łużyckiej – bigosu tradycyjnego. Potrawa została wykonana na bazie lubuskich produktów regionalnych i cieszyła się ogromnym uznaniem. Wszyscy uczestnicy wydarzenia, którzy wyrazili chęć przygotowania bigosu u siebie w domu mieli możliwość zabrania ze sobą przepisu na wykonanie tego wymagającego czasu dania.

Oprócz pokazu kulinarnego uczestnicy Dnia Produktu Regionalnego mieli możliwość zakupu produktów od regionalnych producentów oraz wzięcia udziału w konkursach z nagrodami. Na najmłodszych czekały warsztaty z dekorowania pierników oraz warsztaty z malowania figurek gipsowych. (Relacja foto. w galerii zdjęć).