

Portal Województwa Lubuskiego



Spotkanie z dziczyzną i rybą



Kategoria - Rolnictwo

Data publikacji -16 czerwca 2021 godz. 13:43

W Agroturystyce MAYA odbyło się drugie spotkanie w ramach akcji „Rarytas lubuski w kuchni”, w którym uczestniczył wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.

Podczas tego spotkania królowały dania z dziczyzny i ryb. W spotkaniu udział wzięło koło łowczych i odbyła 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.

Jak podkreśla wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn „Rarytas lubuski w kuchni” to cykl ośmiu spotkań, podczas których odbywają się pokazy gotowania na bazie produktów regionalnych od lubuskich producentów. Spotkania zorganizowane zostaną w różnych powiatach, na terenie województwa lubuskiego.

- Celem akcji jest promocja lubuskich produktów. Chcemy, aby mieszkańcy, turyści, goście, spróbowali potraw, a zainteresowani mogą zabrać przepis i wykonać danie samodzielnie w domu, oczywiście na bazie regionalnych produktów od lubuskich producentów – mówi wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.

Przypomnijmy, pierwsze spotkanie odbyło się 13 czerwca podczas Folwarku Zamkowego – Targu Śniadaniowego w Żarach. Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego oraz Stowarzyszenie Łowcy Smaków zorganizowali wówczas Dzień Produktu Regionalnego. Wydarzenie był inauguracyjnym spotkaniem w ramach cyklu organizowanego przez Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego - Rarytas Lubuski w kuchni. Targ Śniadaniowy odwiedzili między innymi wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn, Danuta Madej - Burmistrz Miasta Żary oraz 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.

Czym jest Rarytas Lubuski w kuchni?

Rarytas Lubuski w kuchni to projekt organizowany przez Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego, który ma na celu zaprezentować walory smakowe Województwa Lubuskiego oraz przedstawić bliżej Producentów, wytwarzających produkty na terenie naszego Województwa. LCPR chce propagować zdrowe jedzenie oraz zwracanie uwagi na wybór produktów regionalnych i kupowanie lokalnie. Paleta smaków naszego województwa jest naprawdę szeroka i różnorodna, dlatego motywem przewodnim każdego spotkania jest inny produkt.

Aby dotrzeć do jak największej grupy odbiorców projekt odbywa się w różnych powiatach województwa lubuskiego. Odwiedzane są gospodarstwa producentów,

miejsca agroturystyczne oraz organizowane są wydarzenia plenerowe.

Na spotkaniach Uczestnicy mają możliwość poznania tajników kuchni regionalnej i zobaczenia procesu przygotowywania potrawy jak również spróbowania smaków kuchni regionalnej. Chętni mogą zabrać ze sobą przepis, dzięki, któremu istnieje możliwość przygotowania potrawy samodzielnie w domu.

Na spotkaniach obecni są Producenci Regionalni, którzy opowiadają o walorach swoich produktów, znani kucharze z województwa lubuskiego lub Koła Gospodyń Wiejskich.