

Portal Województwa Lubuskiego



Smaczne Lubuskie nad Odrą

CIGACICE 9 LIPCA 2021

PROGRAM

godz. 14:00
Rozpoczęcie - BAZAR RZEKA
godz. 15:00
Pokaz kulinarny RARYTAS LUBUSKI W KUCHNI
godz. 15:45
Prelekcja na temat ziół i ziołolecznictwa
godz. 16:00
Pokazy kulinarne RARYTAS LUBUSKI W KUCHNI
godz. 17:00
Oficjalne powitanie FLISU ODRZAŃSKIEGO
- odśpiewanie Hymnu Flisu
godz. 19:00
Koncert Michała Zygmunta DŹWIĘKI ODRY
godz. 20:30
Koncert Orkiestry Tanecznej WIHAJSTER
godz. 21:30
DJ ŻABA

Zapraszamy

JUBILEUSZOWY www.flisodrzanski.pl
XXV FLIS ODRZAŃSKI
ŚCINAWA- SZCZECIN
1.07-17.07.2021

POPŁYŃ Z NAMI!
DOŁĄCZ NA DOWOLNYM ODCINKU


ORGANIZATOR
www.cechflis.pl





Kategoria - Kultura i dziedzictwo

Data publikacji -6 lipca 2021 godz. 15:17

W piątek (9 lipca) w Cigacicach odbędzie się czwarte już spotkanie w ramach cyklu Rarytas Lubuski w kuchni. Tym razem pod nazwą Rarytas nad Odrą.

Miejszem najbliższej imprezy kulinarnej, której organizatorem jest Lubuskie

Centrum Produktu Regionalnego, będzie **„Przystań TU” w Cigacicach**. Spotkanie będzie połączone z Bazarem Rzeka i Flisem Odrzańskim. Motywem przewodnim będą tym razem: warzywa, zioła i wołowina. Gościem imprezy będzie Wicemarszałek Województwa Lubuskiego, **Stanisław Tomczyszyn**.

Podczas imprezy będzie można poznać tajniki zastosowania ziół oraz wołowiny w przygotowaniu regionalnych produktów. Będzie można skosztować m. in. naparu z tataraku, wołowiny szarpanej w bułce maślanej i bakłażana z kozim serem. Zainteresowani będą mogli degustować przygotowane dania, a otrzymane przepisy pomogą im odwzorować potrawę we własnej kuchni.

Ponadto w trakcie spotkania będzie zorganizowana Strefa Produktu Regionalnego pn. Bazar Rzeka, gdzie będzie można zaopatrzyć się w produkty od lubuskich producentów.

Dodatkową atrakcją podczas wydarzenia będzie **wpłynięcie Flisu Odrzańskiego do Przystani w Cigacicach**. Flis Odrzański skupia miłośników żeglugi po Odrze i w tym roku obchodzi 25-lecie.

Rarytas Lubuski w kuchni

Rarytas Lubuski w kuchni to cykl ośmiu spotkań, podczas których odbywają się pokazy gotowania na bazie produktów regionalnych od lubuskich producentów. Spotkania odbywają się w różnych powiatach, na terenie województwa lubuskiego. „Rarytas lubuski w kuchni” gości w gospodarstwach producentów, w tym agroturystycznych i wydarzeniach plenerowych. Temat przewodni każdego spotkania jest inny i promuje różnorodną paletę produktową. Na spotkaniach prowadzona jest degustacja, a uczestnikom rozdawane są przepisy na wykonanie poszczególnych dań, co ułatwi im możliwość powtórzenia potrawy w domu.

Celem projektu jest zachęcanie do kupowania lokalnie, po sąsiedzku i tym samym wsparcie lubuskich producentów jak również propagowanie zdrowego jedzenia, uczulenie na zwracanie uwagi na to, co jeść i jak przygotowywać potrawy.

Na każdym spotkaniu obecnych jest kilku producentów lokalnych, którzy opowiadają o walorach produktów, które zostały użyte w trakcie pokazu. W zależności od pokazu gotować będą znani kucharze z lubuskiego, producenci produktów regionalnych lub Koła Gospodyń Wiejskich.

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.

Trzy spotkania już za nami

Przypomnijmy, że za nami już trzy spotkania z cyklu **Rarytas Lubuski w kuchni**. Pierwsze odbyło się 13 czerwca podczas Folwarku Zamkowego – Targu Śniadaniowego w Żarach, gdzie prezentowano m.in. danie kuchni łżyckiej – bigos tradycyjny.

Drugie spotkanie - z dziczyzną i rybą - odbyło się 16 czerwca w Agroturystyce MAYA, w Gorzycy. Tam królowały dania z dziczyzny i ryb z lubuskich lasów i jezior. Przygotowywane były m.in. gulasz z dzika, tatar z koziołka i karp po gorzycku.

Ostatnie spotkanie pn. „Chwasty w kuchni” odbyło się 23 czerwca w gospodarstwie Malinówka w Drągowinie. Poświęcone było kuchni wegetariańskiej, na bazie ekologicznych produktów. Gospodyni, Pani Magdalena Świderska zaprezentowała jak można użyć chwasty w kuchni i przygotowała lemoniadę pokrzywową oraz pesto z chwastów. Dodatkowo przeprowadziła warsztaty kiszonkarskie.

- Więcej informacji na stronie Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego - www.lcpr.pl
- O terminach kolejnych wydarzeń będziemy informować na bieżąco.