

Portal Województwa Lubuskiego



Rarytas Lubuski w Dąbiu, czyli leśne opowieści na talerzu



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -15 czerwca 2022 godz. 15:51

- Projekt „Rarytas Lubuski w kuchni” ukazuje, jak różnorodny smak mają potrawy wytwarzane na terenie naszego województwa - mówi wicemarszałek województwa lubuskiego Stanisław Tomczyszyn.

Trwa projekt kulinarny Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego, którego celem jest przybliżenie walorów smakowych województwa lubuskiego oraz przedstawienie bliżej producentów, wytwarzających produkty na terenie naszego regionu. W środę, 15 czerwca 2022 r. "Rarytas Lubuski w kuchni" gościł w Kompleksie Wypoczynkowym Temar w Dąbiu.

Gości zaproszonych na "Rarytas w Dąbiu. Leśne opowieści" **szeftowa kuchni Małgorzata Sadowska** zabrała w leśną podróż wśród smaków kulinarnych na bazie dziczyzny, kiszonek, warzyw i ziół. Goście uraczeni zostali pasztetem z bażanta na galaretkę z pędów sosny, kremem z topinamburu z pesto z mniszka lekarskiego, zrazem z jelenia w sosie jałowcowo – porterowym oraz akacją pannacottą.

- Moc kulinarnych smaków w pełni koresponduje z otaczającą przyrodą. Projekt "Rarytas Lubuski w kuchni" ukazuje, jak różnorodny smak mają potrawy wytwarzane na terenie naszego województwa. Prezentacja szerokiej palety produktów pokazuje, że każdy konsument znajdzie to, co odpowiada jego preferencjom – mówi **wicemarszałek Województwa Lubuskiego Stanisław Tomczyszyn**.

Świadomość konsumentów na temat dóbr, wytwarzanych lokalnie nieustannie wzrasta. - Staramy się poszerzać ich wiedzę poprzez wyjątkowe kompozycje kulinarne, prezentowane podczas "Rarytasu Lubuskiego w kuchni", które udostępniane są w mediach, prowadzonych przez LCPR oraz drukowane w postaci przepisów – dodaje **dyrektor Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego Jacek Urbański**.

Temar w Dąbiu od ponad 20 lat jest właścicielem ośrodków wypoczynkowych w Dąbiu i Kołatce. Oferuje blisko 350 miejsc noclegowych w wygodnych całorocznych domkach położonych w sosnowym lesie, nad pięknymi i czystymi jeziorami.

Po więcej informacji zapraszamy na Facebooka Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego oraz stronę internetową www.lcpr.pl