

Portal Województwa Lubuskiego



Karszyn - stolica lubuskiej dziczyzny. Próbujmy regionalnych specjałów!



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji - 7 października 2022 godz. 12:56

Karszyn w gminie Kargowa to ważny punkt na kulinarnej mapie województwa lubuskiego. To tu promowane są regionalne produkty, a szczególnie - wyroby z dziczyzny.

Wicemarszałek województwa lubuskiego Stanisław Tomczyszyn podkreśla,

że lubuskie specjały są doceniane również poza regionem. Zdobywają wyróżnienia na Międzynarodowych Targach Poznańskich, znajdują się również na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. – Mamy też Europejską Sieć Dziedzictwa Kulinarne. Jesteśmy wśród 11 regionów Polski, które do niej należą. Symbolem tej sieci jest czapka kucharska. Ten znak otrzymali również państwo Magdalena i Mirosław Decowie – powiedział wicemarszałek.

– Łączy nas pasja do jedzenia, do smakowania. Stawiamy na jakość. To, co robimy, zostało docenione, dostaliśmy wiele nagród, za co jesteśmy wdzięczni – mówiła o produkcji regionalnych wyrobów **Magdalena Dec, współwłaścicielka Gościńca u Deców i Decowej Manufaktury**.

Jerzy Fabiś, burmistrz Kargowej wspomniał, że gościniec w Karszynie jest kolejnym miejscem, gdzie można spróbować regionalnej kuchni: – Gościniec powstał w starej poniemieckiej restauracji. Myślę, że gmina Kargowa będzie słynęła z produktu regionalnego, bowiem w Wojnowie jest już Rybacka Chata i ten gościniec w Karszynie jest drugim miejscem, gdzie można skosztować różnych potraw – mówił burmistrz.

Dziczyzna coraz częściej zostaje w Polsce

Jedzenie dziczyzny staje się w Polsce coraz bardziej popularne, na co zwrócił uwagę **Jacek Banaszek, łowczy okręgowy, przedstawiciel zielonogórskiego oddziału Polskiego Związku Łowieckiego**: – Moim zdaniem i zdaniem tych, którzy mają możliwość konsumpcji dziczyzny, jest to mięso najzdrowsze. Pochodzi z hodowli otwartej, dzisiaj chyba najbardziej humanitarnej z tych, z którymi mamy do czynienia. Cieszę się niezmiernie, że zmienia się pewien trend: nasza dziczyzna w coraz mniejszych ilościach opuszcza nasz kraj, a coraz częściej (między innymi za pośrednictwem takich obiektów jak ten gościniec) trafia do naszych żołądków. Dzikizna jest kapitałnym wyrobem i „materiałem” kulinarnym – powiedział reprezentant PZŁ.

Regionalni producenci mogą liczyć na wsparcie

Promocją lokalnej kuchni, także poza granicami województwa, zajmuje się **Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego**, które prowadzi akcję „Wspieraj lubuskich producentów”. – Chciałbym przypomnieć, że lubuscy producenci są w różnych miejscach naszego regionu: na Zielonym Targu, Targu Nad Jeziorem, w sklepach z produktami regionalnymi. Teraz mamy kolejne miejsce, w którym możecie państwo próbować tych produktów – mówił **Jacek Urbański, dyrektor Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego**.

W Karszynie planowane jest otwarcie punktu sprzedaży produktów regionalnych.

Zobacz też: [Rybacka Chata w Wojnowie i „Skarbiec Lubuskich Smaków” stoją otworem! Spróbuj regionalnych produktów](#)

