

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego zaprasza na przebojowe warsztaty



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -26 kwietnia 2023 godz. 13:57

- Chcemy, żeby Lubuskie było regionem, gdzie można dobrze zjeść, kupić dobre produkty i myślę, że to będzie jedną z naszych wizytówek - podkreśla wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn.

Podczas śródowej (26 kwietnia 2023 r.) konferencji prasowej w urzędzie

marszałkowskim **Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego** ogłosiło kolejny sezon **Warsztatów z Producentami Regionalnymi**. Dotychczasowych 14 imprez (organizowanych w 2021 i 2022 r.) cieszyło się dużym zainteresowaniem. Lista chętnych na warsztaty zapełniała się w ciągu 24 godzin.

Zagłębie smacznego i zdrowego jedzenia

- Zarząd Województwa Lubuskiego poprzez swoją instytucję - Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego - stara się promować lubuskich producentów, ale też produkty, które mamy na lubuskim rynku. I dlatego w niedzielę rozpoczynamy już trzecią edycję Warsztatów z Producentami Regionalnymi - powiedział **wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn**. - Przede wszystkim są to ludzie, którzy prowadzą swoje gospodarstwa rolne i swoje firmy, a wytwarzają produkty dostępne w naszym województwie w kilku promowanych przez nas miejscach. Popularny jest Twój Zielony Targ w Zielonej Górze Ochli, ale mamy również Targ nad Jeziorem w Kłodawie czy Targ Śniadaniowy w Folwarku Zamkowym w Żarach.

- Do tej pory w warsztatach wzięło udział **ponad 450 osób**. To sporo, bo liczba uczestników jest ograniczona - dostosowana do wielkości pomieszczeń - podkreślił wicemarszałek województwa lubuskiego.

- Warto brać udział w tych warsztatach, warto spożywać i promować przetwory, produkty czy dania lubuskich producentów. Lubuskie powinno być nie tylko zagłębiem turystycznym, ale też regionem, gdzie można dobrze zjeść, kupić dobre produkty i myślę, że to będzie jedną z naszych wizytówek - dodał wicemarszałek S. Tomczyszyn, zapraszając na pierwsze w tym roku warsztaty pod hasłem „Lubuskie Grillove”, które odbędą się już w niedzielę, 30 kwietnia 2023 r.

- Podczas warsztatów można poznać producenta, produkt, poznać sposób i technologię jego wytwarzania. Z szerokiej palety produktów regionalnych wybieramy najciekawsze i takie, które uczestnicy mogą zrobić samodzielnie i zabrać do domu. To ciekawa przygoda - zachęcał **dyrektor Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego Jacek Urbański** i dodał, że najwytrwalsi, którzy wezmą udział w przynajmniej czterech warsztatach, otrzymają od LCPR nagrodę (trzeba zbierać pieczątki).

- Stawiamy na różnorodność. Każdy warsztat jest inny i poświęcony innej tematyce. I tak będzie wyglądał również ten sezon warsztatowy - **Justyna Gray z LCPR** zwróciła uwagę, że poprzez warsztaty Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego chce przekazać wiedzę merytoryczną i praktyczną wszystkich branż producentów, z którymi LCPR współpracuje i o których pisze na stronie www.lcpr.pl.
- Tam można znaleźć całą ofertę produktów, które [promuje Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego](#).

Nabór na warsztaty rozpoczęty!

Warsztaty z Producentami Regionalnymi pod hasłem „**Lubuskie Grillove**” odbędą się w **Chacie Chotków w Muzeum Etnograficznym w Zielonej Górze Ochli** już w **niedzielę, 30 kwietnia 2023 r. trzy razy - o godz. 10.00, 11.30 i o**

13.00.

Warsztaty przeznaczone dla osób dorosłych i dzieci od 10. lat (W przypadku dzieci konieczna jest obecność dorosłego opiekuna. Opiekun z dzieckiem stanowi jedno zgłoszenie)

Na warsztaty obowiązują zapisy: [ZAPISY NA WARSZTATY](#)

(Liczba miejsc ograniczona)

Warsztaty są bezpłatne!

Prosto, naturalnie, prozdrowotnie

O najbliższych warsztatach pod hasłem „Lubuskie Grillove”, które odbędą się w niedzielę, 30 kwietnia 2023 r. w Chacie Chotków na terenie Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze Ochli, opowiedział **szef kuchni Maciej Ostrowski**, związany z zielonogórskim rynkiem gastronomii od 2005 roku. M. Ostrowski zwrócił uwagę, że przed laty trzeba było samemu wyszukiwać produkty regionalne w Lubuskiem. Teraz można korzystać z oferty Twojego Zielonego Targu czy po prostu wejść na stronę LCPR. Natomiast w niedzielę daniem warsztatowym będą marynowane szaszłyki z kurczaka w stylu greckim z sałatką z sezonowych warzyw i dipem jogurtowo-ogórkowym. Użyte zostaną produkty pochodzące m.in. z farmy Lubuskie Angusowo i Gospodarstwa Rolno-Szkółkarskiego „Bio-Las”.

Tomasz Kardynia powiedział, że w prowadzonym przez niego wraz z żoną **Gospodarstwie Rolno-Szkółkarskim „Bio-Las”**, zaczynali od octu jabłkowego, ale z czasem dodawali inne owoce. Wytwarzany w naturalny, prosty sposób produkt m.in. bardzo pozytywnie wpływa na układ pokarmowy.

Z kolei **Tomasz Jakiel - właściciel farmy Lubuskie Angusowo** - podkreślił, że farma powstała w 2014 roku jako wynik pasji i chęci produkcji dobrej jakości żywności. – Jednym z produktów, który oferujemy to kurczak pastwiskowy, hodowany na pastwisku, na którym nie są dokonywane żadne opryski i używane nawozy sztuczne. Kurczak jest karmiony naturalnymi paszami i przetrzymywany w specjalnych, zaprojektowanych przeze mnie klatkach, które dwa razy dziennie przesuwamy po pastwisku. Chodzi nam o to, żeby kurczak oddychał świeżym powietrzem i miał dostęp do świeżej runi pastwiskowej, przez co uzyskujemy prozdrowotną jakość naszego kurczaka – podkreślił Tomasz Jakiel.