

Portal Województwa Lubuskiego



Dobre, smaczne, bo lubuskie. Przyjedź do skansenu w Zielonej Górze Ochli, by spróbować lokalnych frykasów!



Kategoria - Kultura i dziedzictwo

Data publikacji -22 czerwca 2023 godz. 10:27

Widzimy się na najsmaczniejszej imprezie naszego regionu! - tak Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze Ochli zachęca do udziału w niedzielnym wydarzeniu „Dobre, smaczne, bo lubuskie”.

Już w najbliższą niedzielę, 25 czerwca 2023 r. w skansenie spróbujemy racuchów,

ziemniaków z parownika i podpłomyków. Będą również warsztaty pieczenia chleba, wykonywania mieszanek ziołowych czy rzeźbienia w warzywach.

A skoro to impreza pełna smaków, nie zabraknie oczywiście jarmarku z regionalnymi produktami. W Ochli swoje wyroby będą prezentować także Koła Gospodyń Wiejskich i rękodzielnicy.

Jak podkreśla **wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn**, takie wydarzenie umożliwia bliższe poznanie osób, które produkują regionalne specjały. – Producentów poznajemy w miejscach sprzedaży ich produktów. To jest okazja do zakupu i poznania zdrowych produktów, warsztatu pracy, ale też bezpośredniej rozmowy. Zarząd Województwa Lubuskiego także poprzez swoją instytucję – Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego – stara się promować lubuskich producentów, ale też produkty, które mamy na lubuskim rynku – mówi wicemarszałek.

Na scenie plenerowej wystąpi Lubuski Zespół Pieśni i Tańca im. Ludwika Figasa, zespół Sasanka, Łużycki Zespół Wokalny z Żarskiego Domu Kultury i łemkowska kapela Roztoka.

Z okazji stulecia łowiectwa swoje stoisko przygotują też myśliwi. Pokażą, jak przyrządzić dziczyznę na różne sposoby – w formie wędlin, tataru z jelenia czy grochówki myśliwskiej. W trakcie podawania potraw zagrają sygnały myśliwskie na rogu.

Wydarzenie „Dobre, smaczne, bo lubuskie” rozpocznie się w niedzielę, 25 czerwca 2023 r. o godzinie 11.00 i potrwa do 16.00. Bilety w cenie 12 złotych – dostępne w kasie Muzeum Etnograficznego i na stronie abilet.pl.