

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie smakuje wybornie! Gdzie? W skansenie w Zielonej Górze Ochli



© Paweł Wańczko/Lubuskie.pl

Kategoria - Kultura i dziedzictwo

Data publikacji -25 czerwca 2023 godz. 17:09

- Tu warto być, żeby spróbować jak smakuje Lubuskie! - zachęcała marszałek Elżbieta Anna Polak podczas niedzielnego wydarzenia „Dobre, smaczne, bo lubuskie” w Muzeum Etnograficznym w Zielonej Górze Ochli.

W niedzielę, 25 czerwca 2023 r. pogoda dopisała. Słońca było nawet trochę w nadmiarze. Tym bardziej wytchnienie można było znaleźć pośród zazielenionych traktów i malowniczych chałup **Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze Ochli**. A jeszcze ciągnęły się wzdłuż nich stoiska i stragany pełne wszelkiego dobra (miody, ciasta, wędliny, warzywa, przetwory, dziczyzna...) pod szyldem dorocznej imprezy „Dobre, smaczne, bo lubuskie”.

- Tu warto być, żeby spróbować jak smakuje Lubuskie! – zachęcała **marszałek Elżbieta Anna Polak** podczas krótkiej przerwy w koncercie wielopokoleniowego **Lubuskiego Zespołu Pieśni i Tańca**. – Mam nadzieję, że dzisiaj już państwo mogliście posmakować naszych produktów regionalnych, a mamy ich w tej chwili 84 na liście z certyfikatem. Mam nadzieję, że ta lista będzie jeszcze dużo dłuższa!

Marszałek Polak zaprosiła także na inne niedzielne wydarzenia w regionie. Do Bytomia Odrzańskiego - na Piknik Zdrowia i Profilaktyki ze Strefą Funduszy Europejskich. I do Łagowa - na inaugurację 52. Lubuskiego Lata Filmowego. – Dzieje się w Lubuskiem! – podkreśliła Elżbieta Anna Polak.

- Dzisiaj świętujemy i smakujemy nasze produkty regionalne – powiedział **wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn**. – Początek lata, dobra pogoda, więc warto do Muzeum Etnograficznego przybyć i zobaczyć, co tu się dzieje, a jest dużo atrakcji. Są różnorodne warsztaty, na przykład wyrobów z piernika, na które zaprasza Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego. Można skosztować ziemniaków z parownika. A jeszcze mamy 100 lat polskiego myślistwa i można posmakować dziczyzny.