

Portal Województwa Lubuskiego



Dziczyzna to lubuski skarb kulinarny - przekonuje Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego



© Paweł Wańczko/Lubuskie.pl

Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -8 listopada 2023 godz. 11:06

8 listopada to Europejski Dzień Zdrowego Jedzenia i Gotowania. W tym dniu Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze skupia się na promowaniu dziczyzny.

Wraz z przedstawicielami Polskiego Związku Łowieckiego, Zarządem Okręgowym w

Zielonej Górze oraz Zarządem Okręgowym w Gorzowie Wielkopolskim, LCPR finalizuje kampanię informacyjną „Wspieraj lubuskie środowisko łowieckie”. Jej celem jest upowszechnienie spożywania dziczyzny i podkreślenie jej walorów, a także wpłynięcie na zmianę postrzegania pracy lubuskich myśliwych.

– Doceniamy aktywną pracę łowczych, dlatego popularyzujemy ją poprzez wydawanie publikacji, wspieranie wydarzeń o charakterze łowieckim, udział w konwentach i konferencjach czy organizację szkoleń dla myśliwych i łowczych. To bardzo ważna rzecz, żeby dziczyzna trafiała do lubuskiej kuchni i na lubuskie stoły – podkreśla **poseł elekt Stanisław Tomczyszyn**.

W 2023 roku przypada też 100-lecie Polskiego Związku Łowieckiego. Biorąc pod uwagę jubileusz i to, jak istotna jest dziczyzna w naszym regionie, Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego skierowało część swoich działań na promocję właśnie tego produktu. Jednym z takich działań była prezentacja przedstawicieli łowiectwa w strefie LCPR podczas korowodu winobraniowego, a także nakierowanie cyklu „Rarytas Lubuski w kuchni” na dania z wykorzystaniem dziczyzny.

Dziczyzna zagości w lubuskich restauracjach?

„Rarytas Lubuski w kuchni” to cykl pokazów kulinarnych organizowanych przez LCPR od 3 lat. Celem jest zaprezentowanie wariacji kulinarnych z wykorzystaniem produktów wytwarzanych na terenie województwa lubuskiego. Dzięki nim mamy okazję poznać smak naszego regionu z wielu różnych perspektyw. W tym roku króluje dziczyzna, która często jest niedoceniana i uznawana za trudną do przyrządzenia. – Niewiele restauracji oferuje takie dania regionalne, ale wierzę, że dzięki temu cyklowi spotkań jak i samej idei „Rarytasu Lubuskiego w kuchni” za kilka lat większość restauracji w województwie lubuskim będzie miała w menu kilka dań, gdzie głównym produktem będzie dziczyzna. To trochę inne mięso – można je dłużej dusić, więc więcej aromatów przechodzi do dania – mówi **wicemarszałek województwa lubuskiego Łukasz Porycki**.

– Myślę, że nasze działania były także nakierowane trochę na to, co naprawdę dzieje się w lesie – co robią łowczy, co robią myśliwi. Polowania i pozyskiwanie surowców z lasu jest dopiero na końcu. Najpierw ci gospodarze lasu, którymi są łowczy, myśliwi, leśnicy, muszą się napracować, żeby z tego lasu były zdrowe produkty. Potem jesteśmy my jako konsumenci i korzystamy z tej pracy – dodał **dyrektor LCPR Jacek Urbański**.

– To będzie wspaniałe, jeśli uda nam się dojść do takiego momentu, że będziemy mieli trio produktów regionalnych: wino, miód i dziczyznę, co kiedyś miało swoje odzwierciedlenie na dworach królewskich. Myślę, że to byłoby pięknym znakiem województwa lubuskiego – uważa **Jacek Banaszek, łowczy okręgowy i przewodniczący Polskiego Związku Łowiectwa Zarządu Okręgowego w Zielonej Górze**.

Szefowie kuchni i myśliwi opowiedzą o zaletach dziczyzny

8 listopada 2023 r. w Sali Kolumnowej Urzędu Marszałkowskiego Województwa

Lubuskiego została zorganizowana konferencja „Dziczyzna lubuskim skarbem kulinarnym”.

– Konferencja ma obudzić apetyty na dziczyznę. Jest to bez wątpienia produkt regionalny naszego województwa. Z pomocą naszych szefów kuchni, osób rozpoznawalnych, poprzez prelekcje, obalenie pewnych mitów i przedstawienie faktów o dziczyźnie chcemy pokazać, co ta dziczyzna ze sobą niesie. Myślę, że tą konferencją uda się nam przekonać państwa do tego, aby tę dziczyznę konsumować – wyjaśnia **Łowczy Okręgowy i przewodniczący Zarządu Okręgowego Polskiego Związku Łowiectwa w Gorzowie Wielkopolskim, Wojciech Pawliszak**.

Referaty w trakcie spotkania zaprezentowali:

- **Szymon Czerwiński** (szef kuchni, kucharz Dzień Dobry TVN, finalista programu kulinarnego Master Chef) – referat na temat zalet zdrowotnych dziczyzny i produktu regionalnego w kuchni
- **Radosław Maciejewski** (członek zespołu medialno-prasowego PZŁ w Warszawie) – omówienie filmu promocyjnego zrealizowanego przez Zarząd Główny Polskiego Związku Łowieckiego w Warszawie
- **Anna Anklewicz** (szefowa kuchni, finalistka programu kulinarnego Hell's Kitchen) – referat „Swojskie, lokalne, zdrowe”
- **Jacek Banaszek** (łowczy okręgowy i przewodniczący Polskiego Związku Łowiectwa Zarządu Okręgowego w Zielonej Górze) – referat „Dziczyzna Produktem Regionalnym woj. Lubuskiego” – działania łowczych okręgowych PZŁ w Gorzowie Wlkp. i Zielonej Górze dążące do uzyskania statusu dziczyzny jako produktu regionalnego województwa lubuskiego

Konferencja jest skierowana do szerokiego grona odbiorców, branżowo powiązanych z łowiectwem (myśliwych, leśników, rolników) osób związanych z branżą gastronomiczną, szkół o profilu gastronomicznym przedstawicieli instytucji wspierających działania myśliwych, Polskiego Związku Łowieckiego czy sportowców.



1923-2023

Zarządy Okręgowe Polskiego Związku Łowieckiego
w Gorzowie Wlkp. i Zielonej Górze
oraz
Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze
zapraszają do udziału w konferencji pt.:

„Dziczyzna lubuskim skarbem kulinarnym”

organizowaną w ramach obchodów
Europejskiego Dnia Zdrowego Jedzenia i Gotowania

8 listopada 2023

Sala Kolumnowa - Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego
ul. Podgórna 7, Zielona Góra.

HARMONOGRAM

- 11.00 Rozpoczęcie Konferencji, powitanie uczestników
- 11.10 Referat „Produkty regionalne w kuchni”
- 11.40 Referat „Dzika kuchnia”
- 12.10 Referat „Swojskie – lokalne – zdrowe”
- 12.40 Referat „Dziczyzna produktem regionalnym woj. lubuskiego”
- 13.10 Panel dyskusyjny Q & A
- 13.50 Zakończenie konferencji
- 14.00 Degustacja potraw regionalnych



**LUBUSKIE CENTRUM
PRODUKTU REGIONALNEGO**