

Portal Województwa Lubuskiego



Warsztaty LCPR z produktami regionalnymi to czas wypełniony smakiem, pasją i wiedzą



© Paweł Wańczko/Lubuskie.pl

Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -7 grudnia 2023 godz. 11:19

Ponad 700 uczestników, 20 spotkań. - Dziękuję za te lekcje zdrowego żywienia! - mówił wicemarszałek Łukasz Porycki, podsumowując warsztaty organizowane w 2023 r. przez Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego.

Warsztaty organizowane przez **Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego**

cieszyły się ogromnym zainteresowaniem, przykuwały uwagę, a nabory rozchodziły się w kilka godzin a nawet minut.

Wicemarszałek Łukasz Porycki na czwartkowej (7 grudnia 2023 r.) konferencji prasowej podkreślał, że podczas warsztatów przekrój tematyczny był niezwykle szeroki i każdy mógł znaleźć coś dla siebie. – Nabiał, warzywa, branża mięsna, rękodzieło, produkty cukiernicze i piekarnicze. Warsztaty skierowane były zarówno dla dzieci jak i dorosłych, uczestniczyły w nich rodziny. Każdy z uczestników otrzymywał przepis po to, by móc później samodzielnie się sprawdzić - mówił wicemarszałek.

O tegorocznej ofercie warsztatowej mówił **dyrektor LCPR Jacek Urbański**. - Warsztaty cieszyły się ogromnym zainteresowaniem. Projekt z roku na rok rośnie. Jest tylu chętnych, że brakuje miejsc. W związku z dużym zainteresowaniem wprowadziliśmy formułę, że można na warsztaty przyjść też jako gość. Osoby te dopingują tych, którzy próbują przygotować coś z producentami. Na ostatnie warsztaty nabór trwał 20 minut - mówił dyrektor LCPR. Już teraz zaprosił na warsztaty, które odbędą się w 2024 r. Pierwsze - ruszą wiosną.

O prozdrowotnych właściwościach ziół mówiła podczas swoich warsztatów **Joanna Kardynia z Gospodarstwa „Bio - Las”**. Warsztaty zielarskie cieszyły się dużym zainteresowaniem. - Wiedzy było sporo i ciężko było ją przekazać w tak krótkim czasie. Pokazywałam pewne rzeczy, jak podejść do ziół, jak je połączyć, jakie substancje rozpuszczają się w wodzie, jakie w occie. Każdy mógł wykonać macerat. Wiedza była skondensowana i myślę, że warto je powtórzyć - mówiła Joanna Kardynia, która podczas czwartkowej konferencji zaprezentowała krótki wykład o marynacie do mięs: - Rozmaryn, oregano, tymianek, pierz, czosnek - to z tych przypraw można zrobić świetną marynatę do mięs na bazie octu jabłkowego, który skruszy mięso i będzie ono bardziej lekkostrawne.

Wszystkie zapachy z ziół przejdą do mięsa, które będzie delikatne i kruche. To zioła, które pobudzają układ trawienny. Mięsa nie można zamarynować w samym occie, bo będzie kwaśne. Do drobiu należałoby dobrać inne zioła.

Jarosław Szlachetko z Salcum Fixum, wielokrotnie nagradzany za swoje produkty podkreślał, że warsztaty to ważny czas, który daje możliwość spotkania z konsumentem. – Podczas zakupów nie zawsze jest czas na to, by swobodnie porozmawiać o produkcji wędlin. Podczas warsztatów uczestnicy chętnie zadają pytania, czasem i my się czegoś dowiemy - mówił Jarosław Szlachetko. Kiełbasa słoikowa - to był temat ostatnich warsztatów, podczas których mówiono jak zabezpieczyć mięso na długie lata.

- Każdy warsztat to niesamowita dawka praktyki i teorii. Uczestnicy wychodzą z nich z wiedzą, samodzielnie wykonanym produktem, a także ulotką zawierającą przepis na wykonie produktu ponownie - mówiła **Justyna Grey z LCPR, odpowiedzialna za organizację warsztatów**. Potwierdzają to uczestnicy warsztatów, którzy wykazali się największą frekwencją: **Katarzyna i Dariusz Wojtkowiak** oraz **Leszek Głuszak**. Uczestnicy, którzy wzięli udział w największej ilości warsztatów, otrzymali zestawy produktów regionalnych.

Ci, którym nie udało się wziąć udziału w warsztatach, mogą korzystać z materiałów filmowych, które dostępne są na Facebooku Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego.

<https://www.facebook.com/lcprzg>