

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuscy producenci pokazują siebie od kuchni na spacerach szlakiem produktów regionalnych



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -10 lipca 2024 godz. 10:58

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego zrzesza ponad 400 producentów. Nową formą promocji ich specjałów - spacerów do miejsc, w których te produkty są wytwarzane - chwali członek Zarządu Województwa Lubuskiego Zbigniew Kołodziej.

Wakacje to czas wędrówek, również tych kulinarnych. W trakcie spacerów do producentów regionalnych można nie tylko posmakować gotowych wyrobów, ale też dowiedzieć się, jak powstają. – Przystępujemy do nowego działania – spacerów do producentów regionalnych, aby można było zobaczyć bezpośrednio u producentów, jak te produkty są wytwarzane i poznać ich historię – mówił podczas śródowej (10 lipca 2024 r.) konferencji prasowej **Zbigniew Kołodziej, członek Zarządu Województwa Lubuskiego**.

Pierwszy spacer śladami producentów regionalnych odbył się w czerwcu 2024 r. Uczestnicy mieli okazję odwiedzić m.in. Gospodarstwo Rolno-Szkółkarskie „Bio-Las” w Łazie.

Smaczna i zdrowa kuchnia

– Dzięki temu, że uczestnicy mogli dotknąć i skosztować naszych produktów, mogli dowiedzieć się o naszym gospodarstwie i produktach więcej niż z jakiegokolwiek książki. Rozmawialiśmy o prozdrowotnych właściwościach produktów, samej produkcji. Było dużo pytań, na które mogliśmy odpowiedzieć – opowiedział **Tomasz Kardynia, właściciel gospodarstwa**. – Naszym flagowym produktem jest ocet jabłkowy, którego produkujemy najwięcej. Na tej bazie produkujemy także ocet jabłkowy z kwiatami czarnego bzu, owocami rokitnika i inne octy owocowe. Ostatnie nasze „dziecko” to oksymel – ocet, który powstaje z macerowania warzyw. Ma antybiotyczne właściwości. Chodzi nam nie tylko o to, aby nasze produkty były wykorzystywane kulinarnie – jest też aspekt prozdrowotny – dodaje T. Kardynia.

Na konferencję prasową promującą spacerów gospodarstwo Bio-Las przygotowało do degustacji pesto z podagrycznika oraz carpaccio z buraka – dania, do których wykorzystano wspomniane produkty.

Miód, pyłek i podstuchiwanie ula

Kolejny spacer odbędzie się w najbliższą sobotę, 13 lipca 2024 r. o godzinie 14.00. Będzie to wędrówka do Winnicy Międzypole i Pszczelarni Słodnik w Zaborze. – Z miejsca zbiórki poprowadzimy państwa polną drogą do naszej pasieki. Na pasiece będzie można zobaczyć nasze rodziny pszczele, podglądać je przez specjalny szklany ul. Pokażemy pracownię pszczelarską. Potem zaprosimy wszystkich gości na prelekcję pszczelarską. Opowiemy o pszczołach, rozwiemy mity nt. miodu i jego produkcji, zorganizujemy również degustację miodów i pyłku pszczelego. Moja mama przygotowuje ciasto, więc na pewno nikt nie wyjdzie głodny. Będzie można również zobaczyć ogród z roślinami miododajnymi i pyłkodajnymi, w którym uprawiamy także zioła. Atrakcją będą domki do inhalacji powietrzem z ula. Wyglądają jak sauny, a pod spodem słychać i czuć to, co dzieje się w ulu – zachęcała do wizyty **Marta Słodnik, właścicielka pszczelarni**.

– Nigdy nie spodziewałam się, że będę zajmować się pszczelarstwem. Ale życie tak się potoczyło, że odziedziczyłam pasiekę po moim dziadku, który miał 40 rodzin pszczelich. Udało nam się ją podwoić. Prowadzimy pasiekę wędrowną. Razem z rozwojem pasieki naszedł nas pomysł, abyśmy poszli w apiturystykę, czyli turystykę pszczelą. Udało się nam przy zaangażowaniu środków z Unii Europejskiej i Urzędu

Marszałkowskiego stworzyć miejsce do goszczenia turystów. Mamy swoje wiaty, ścieżkę edukacyjną o owadach zapylających, plac zabaw dla dzieci, a także ścieżkę sensoryczną – mówi M. Słodnik.

O regionalnych producentach dowiesz się też z bloga

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego poszerzyło swoją działalność nie tylko o organizację spacerów do regionalnych producentów. Na stronie internetowej LCPR-u działa blog „Opowieści o lubuskich producentach”.

– Jest to podstrona naszej strony lcpr.pl. Znajdują się tam historie producentów regionalnych. Wpisy pojawiają się co 2 tygodnie. To wpisy dotyczące głównie branży spożywczej, ale pojawiają się również historie rękodzielników i agroturystyk województwa lubuskiego. Kolejne nasze działanie to „Lubuskie trendy na regionalne weekendy”, czyli także podstrona, która umożliwia spędzenie weekendów z producentami regionalnymi – wyjaśnia **Justyna Gray z Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego**.

Centrum to szersza promocja naszych produktów

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego funkcjonuje od 5 lat. Zostało powołane przez Sejmik Województwa Lubuskiego. – Z perspektywy czasu uważam, że była to dobra decyzja. Dzięki temu, że centrum powstało, mogli się zrzeszać producenci artykułów działający na terenie województwa lubuskiego. Z drugiej strony jest też możliwość lepszej promocji produktów. Dzięki działaniom LCPR powstał też Nawigator Lubuski, który pokazuje, gdzie i jakie produkty można nabyć w województwie lubuskim. To też bardzo dobre działanie, jeśli chodzi o promocję produktów województwa – podkreślał członek Zarządu Województwa Lubuskiego Zbigniew Kołodziej.