

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie słynie z lasów. Warto wykorzystać jego walory



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -8 listopada 2024 godz. 14:39

- Wierzę, że uda nam się przekonać jak najszersze grono osób, że poszanowanie przyrody i przeciwdziałanie negatywnym zmianom klimatu w żaden sposób nie stoi w opozycji do tego wszystkiego, co robią myśliwi i z czym kojarzone jest łowiectwo, bo państwa rola jest nieoceniona - mówił marszałek Marcin Jabłoński.

8 listopada 2024 r. w Urzędzie Marszałkowskim odbyło się seminarium pn. „Dobrodziejstwa kuchni myśliwskiej”. Zorganizowano je w ramach Europejskiego Dnia Zdrowego Jedzenia i Gotowania oraz cyklu łowieckich spotkań. W tym roku Polski Związek Łowiecki wraz z FACE (European Federation for Hunting and Conservation) ogłosiło w dniach 4-10.11.2024 r. Europejski Tydzień Dzikizny. Seminarium „Dobrodziejstwa kuchni myśliwskiej” wpisuje się idealnie w strategię tego działania.

Marszałek Marcin Jabłoński podkreślał, że to ważne wydarzenie zorganizowane pod auspicjami łowczych z całej Polski, myśliwych i osób, które rozumieją, jak ważne są produkty regionalne. Przypominał, że Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego powstało głównie po to, by wspierać takie inicjatywy. – Dziś usłyszeliśmy, jak wielkie i wspaniałe są możliwości z wykorzystaniem tych wartościowych produktów regionalnych. Mam nadzieję, że podobne inicjatywy będziecie państwo realizować w przyszłości, że będziemy mogli państwa skutecznie wspierać. Rozumiemy państwa wkład w utrzymanie ekosystemu w takim kształcie, w jakim on powinien funkcjonować. Mocno wpisujecie się w bezpieczeństwo tego świata przyrody, który nas otacza. W województwie lubuskim rozumiemy potrzebę funkcjonowania łowiectwa. Poszanowanie przyrody, harmonia naszego życia z przyrodą – to wszystko jest doskonale wpisane w ideę, jaką państwo propagujecie – mówił marszałek.

Wojewoda lubuski Marek Cebula podkreślał, że nasz region ma ponad 50 proc. zalesienia. – Powinniśmy wykorzystywać nasze walory. Województwo lubuskie łowiectwem i leśnikami stoi. To nasz region nadaje pewien ton, jeśli chodzi o sprawy łowieckie w całym kraju. Możemy się z tym zgodzić lub nie, ale to tutaj jest silne środowisko leśników, a leśnicy pełnią też ważne funkcje, sam jestem leśnikiem z wykształcenia. Jesteśmy tym, co jemy i warto sobie wziąć to do serca – mówił wojewoda.

Łowczy krajowy Eugeniusz Grzeszczak dziękował za spotkanie oraz postawę władz samorządowych i wojewódzkich za podejście do tematu i wsparcie, a województwo lubuskie wskazywał za wzór, jeśli chodzi o działania w tym zakresie.

Spotkanie podzielone było na dwie części referatowe. Podczas panelu pierwszego rozmawiano o prozdrowotnych właściwościach dzikizny oraz dostępności dzikizny w województwie lubuskim. Dzikizna w kuchni staropolskiej i w codziennej diecie oraz przepisy kulinarne to zagadnienia drugiego panelu.

– Konferencja miała na celu popularyzację lubuskiej dzikizny i uznanie jej za produkt regionalny województwa lubuskiego. Wydarzenie zorganizowano dokładnie 8 listopada ze względu na to, że tego dnia obchodzony jest Europejski Dzień Zdrowego Jedzenia i Gotowania – mówił **członek zarządu Województwa Lubuskiego Zbigniew Kołodziej**.

Słuchając głosu pasjonatów, praktyków i specjalistów od dzikizny można było usłyszeć wiele na temat walorów zdrowotnych i kulinarnych, jakie daje mięso z dzikizny. Zwrócono uwagę na bezpieczeństwo zdrowotne dzikizny w procesie pozyskiwania mięsa oraz pracę myśliwych w tym zakresie.

W trakcie seminarium zaprezentowano różne potrawy przygotowane na bazie dziczyzny, a ich twórcami byli uczniowie szkół gastronomicznych z województwa lubuskiego: **Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Henrykowie, Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Żarach, Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Zesłańców Sybiru w Bobowicku oraz Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Febronii Gajewskiej w Gorzowie Wlkp.** Uczniowie przygotowali gulasz z dzika, bigos myśliwski na dziczyźnie, wyroby z dziczyzny – wędliny, carpaccio z daniela, tartinki z pasztetem z dziczyzny i żurawiną, roladki z dzika ze śliwką i dzikie ptysie.

Ponadto lubuscy producenci z firm Pieczyste i Madaks przygotowali pieczonego dzika z kaszą oraz szynkę z dzika w pieczonym chlebie. Degustacje wspomnianych potraw miały na celu propagowanie zdrowej kuchni na bazie dziczyzny.

Zaangażowanie i promocja uczniów szkół gastronomicznych miała na celu m.in. edukację i praktyczną naukę obróbki mięsa z dziczyzny. Dzięki temu przedsięwzięciu uczniowie mieli możliwość poznania walorów kulinarnych i zdrowotnych tego mięsa, a przede wszystkim mieli szansę samemu przygotować potrawy, do których nie mają zazwyczaj dostępu.

Wyróżnienia i podziękowania

Nad przebiegiem prelekcji czuwał **prof. dr hab. Dariusz J. Gwiazdowicz** – laureat tytułu Osobowość Roku Polski 2023. Prof. dr hab. inż. Dariusz J. Gwiazdowicz jest autorem ponad 500 publikacji naukowych i popularnonaukowych, jakie ukazały się w ponad 100 czasopismach w 25 krajach. Marszałek województwa lubuskiego Marcin Jabłoński wręczył mu podziękowania i gratulacje.

Głównym kierunkiem aktywności naukowej profesora jest poszukiwanie kompromisu pomiędzy koniecznością prowadzenia gospodarki opartej na użytkowaniu środowiska (leśnictwo, łowiectwo, rolnictwo, rybactwo) a skutecznymi metodami ochrony przyrody. Ponadto podejmuje prace zmierzające do poznania zawiłych zależności, jakie powstały na przestrzeni wieków pomiędzy rozwojem cywilizacyjnym (krajobraz kulturowy) a zmianami przyrodniczymi (krajobraz przyrodniczy). Pełnił lub pełni szereg funkcji, m.in. jako członek Komitetu Polityki Naukowej przy Ministrze Edukacji i Nauki, ekspert Narodowego Centrum Nauki w obszarze badawczym nauk o życiu, koordynator Narodowego Programu Leśnego w panelu „Dziedzictwo”, kierownik Katedry Ochrony Lasu i Środowiska oraz przewodniczący Wydziałowej Komisji ds. Nauki na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu.

Wicemarszałek Grzegorz Potęga oraz członek Zarządu Województwa Zbigniew Kołodziej wręczyli także tytuł ambasadora Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego **Annie Ankiewicz z restauracji Nadodrzański Dwór w Nowej Soli**, finalistce programu kulinarnego Hell's Kitchen.

Organizatorami spotkania były **Zarządy Okręgowe Polskiego Związku Łowieckiego w Zielonej Górze i Gorzowie Wlkp. przy współpracy z Lubuskim Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze.**

W konferencji wzięli udział także: **wiceprzewodniczący sejmiku Edward Fedko, radna Elżbieta Olga Polak** oraz **senatorowie Mirosław Różański i Władysław Komarnicki**.