

Portal Województwa Lubuskiego



Na tropie smaków regionu z Lubuskim Centrum Produktu Regionalnego



Kategoria - Lubuski Produkt Regionalny

Data publikacji -24 lipca 2025 godz. 09:42

Czy kiedykolwiek zastanawiałeś się, skąd pochodzi sok z tłoczonych jabłek, który pijesz do śniadania? Albo kto stoi za pysznym chlebem z

pobliskiej piekarni? W Lubuskiem odpowiedzi na te pytania znajdziesz na wyciągnięcie ręki - wystarczy wyruszyć w drogę i odwiedzić lokalnych producentów.

Województwo lubuskie od lat słynie z wysokiej jakości produktów lokalnych – poczynając od rzemieślniczych serów przez ekologiczne przetwory, wyroby mięsne aż po wyborne wina. Coraz więcej mieszkańców i turystów chce nie tylko spróbować tych smaków, ale i zobaczyć, jak powstają. Przykładem na to jest rosnąca popularność „Spacerów do producentów” – krótkich, lokalnych wycieczek pełnych autentycznych doświadczeń. Czas podsumować ich tegoroczną edycję.

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze zorganizowało spacer dla turystów pragnących zwiedzić i poznać bliżej województwo lubuskie również w aspekcie kulinarnym. Choć działanie realizowane było już w roku ubiegłym, to w tym roku wyglądało zupełnie inaczej. W ramach tegorocznych spacerów można było odwiedzić szlaki turystyczno-kulinarne „Rarytas Lubuski w podróży”, czyli nowego działania jednostki, umożliwiające bliższe poznanie województwa lubuskiego również w kontekście turystyki kulinarnej.

Spacer do lubuskich producentów - podsumowanie

3 wyjątkowe szlaki turystyczno-kulinarne, 10 producentów regionalnych, 9 odwiedzonych miejscowości – tak właśnie w liczbach można podsumować tegoroczne spacer. W słowach to dziesiątki pozytywnych zadowolonych uczestników, którzy aby uczestniczyć w spacerach, musieli wypełnić formularz zgłoszeniowy i udzielić kreatywnej odpowiedzi na pytanie, dlaczego chce się wziąć udział w spacerze.

Każdy ze spacerów był inny – uczestnicy brali udział w spacerze w deszczu, a także w pełnym słońcu i upale. Nie ma co ukrywać – warunki atmosferyczne nie były sprzyjające, jednak przygotowanie producentów, ich kompetencja i dania przygotowane na najwyższym poziomie sprawiły, że każdy zapominał o kapryśkach pogody. To tylko poświadcza fakt, że szlaki turystyczno-kulinarne warto odwiedzić, nie zważając na aurę. Szlaki turystyczno-kulinarne to nie tylko trasy między punktami na mapie. To opowieść o regionie – jego smakach, ludziach i tradycjach. Łączą lokalnych producentów, restauracje i miejsca warte odwiedzenia w jedną tematyczną podróż, która angażuje wszystkie zmysły.

Jak dokładnie wyglądały poszczególne spacer?

Spacer na szlak „Fresh wine soul food, slow life - zatracić się w Lubuskiem” składał się z wizyty w [Salcum-Fixum](#), [Winnicy Pod Winną Górą](#) oraz gospodarstwie agroturystycznym „[Nasze Wolne Życie](#)”. Uczestnicy mieli możliwość poznać bliżej działalność lubuskiego winiarza, masarza i agroturystyki. Producenci zlokalizowani są w powiecie zielonogórskim. Na stołach królowały lubuskie wina, specjały lubuskiej kuchni opartej m.in. na wyrobach mięsnych i produktach naturalnych. Po wspaniałej uczcie spacer zakończył się odpoczynkiem w agroturystyce z dala od zgiełku miasta.

Na spacerze „Santocki szlak wina i ziół” uczestnicy mieli okazję odwiedzić pole lawendy – [POLE lawenda i zioła](#), wziąć udział w warsztatach rękodzielniczych z robienia biżuterii z [Urszulą Szadyko](#), odwiedzić Karczmę pod Łosiem mającą w swojej ofercie dania na bazie produktów regionalnych z bogatą infrastrukturą z minizoo na czele, a także zobaczyć Winnicę Bergkolonie. Szlak wina i ziół znajduje się w północnej części województwa w okolicach Santoka.

Spacer na szlak „Lubuski stół”, tworzony przez Pałac Solniki, Winnicę Kinga oraz Gościniec u Deców, to wyjątkowa podróż kulinarna po powiecie nowosolskim i zielonogórskim, która odkryła przed uczestnikami smaki lokalnych tradycji i pasji. Ścieżka rozpoczęła się w urokliwym pałacu otoczonym sadami, gdzie uczestnicy mieli możliwość zjedzenia śniadania na bazie produktów z Sadu Solniki. Kolejnym punktem była winnica, gdzie degustacja lokalnych win była prawdziwą ucztą dla koneserów, a finałem obiad w gościńcu, gdzie królowała dziczyzna.

Więcej o szlakach możecie dowiedzieć się m.in. z publikacji wydanych przez Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze, a także na specjalnie stworzonej pod to działanie podstronie internetowej: <https://lcpr.pl/zg/rarytas-lubuski-w-podrozy/>.