

Portal Województwa Lubuskiego



Dlaczego warto znać lubuskie produkty regionalne? Szkolenie dla kadry UMWL



Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -26 listopada 2025 godz. 13:32

Upowszechnienie wiedzy nt. produktów regionalnych województwa lubuskiego, zachęta do ich promocji oraz korzystania z usług lokalnych producentów to cele szkolenia zorganizowanego dla kadry Urzędu Marszałkowskiego przez Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego.

– Spotykamy się w Sali Kolumnowej Urzędu Marszałkowskiego, żeby wyruszyć w podróż po smakach tego województwa – smakach produktów lokalnych, regionalnych, tradycyjnych. Zachęcam do częstowania się naszymi produktami. LCPR istnieje już od 7 lat. Współpracuje z nami około 500 producentów. Najwięcej jest pszczelarzy – ok. 140. Druga najliczniejsza branża, którą promujemy, to rękodzieło. Ogółem reprezentujemy 14 różnych branż. Przy LCPR-ze działa Rada Programowa, która jest naszym głosem doradczym, w który staramy się wsłuchiwać. Najważniejsze dla nas podczas tego spotkania jest przekazanie państwu, że warto promować naszych lokalnych producentów i produkt, który stąd pochodzi. Jesteśmy po to, żeby w tym pomóc – mówiła podczas otwarcia szkolenia **Marta Forszpaniak, pełniąca obowiązki dyrektora LCPR.**

W spotkaniu uczestniczył także **członek Zarządu Województwa Lubuskiego Łukasz Porycki.**

Ekspertami, którzy wypowiedzieli się o walorach lubuskich produktów, byli **dr Bogdan Gałązka - szef kuchni i restaurator** oraz **Tomasz Proc - promotor produktu regionalnego i szef kuchni.**

– Produkt regionalny jest ważny nie tylko dla naszego województwa i naszej gospodarki, ale przede wszystkim dla naszego zdrowia. Poza tym, że jestem kucharzem od 30 lat, ja zajmuję się zdrowym odżywianiem i dietetyką oraz sportem. Nie miałem w ogóle pojęcia, jak wielu producentów lokalnych istnieje na naszym rynku. Mamy ogrom wybitnych produktów, których nie kupimy poza województwem lubuskim. Z Lubuskiego pochodzi np. najlepszy miód, naturalne soki, pierniki, herbaty i napary ziołowe, syropy i sery. Często słyszę zarzut, że produkt regionalny jest drogi, ale drogie mogą się okazać w przyszłości nasze wizyty u lekarza, jeśli regularnie będziemy spożywać produkty, które mają dodatki chemiczne. A produkt regionalny jest wytwarzany bez konserwantów – wskazywał Tomasz Proc. Mówił także o innych zaletach lokalnych wyrobów: ich niepowtarzalności, znaczeniu dla regionalnej kultury i dziedzictwa oraz możliwości wykorzystania ich jako gadżetu promocyjnego.

Dr Bogdan Gałązka przywołał mity nt. polskiej kuchni. Nieprawdziwe są przekonania, że opiera się na tłustych, ciężkostrawnych i mało zróżnicowanych potrawach. Jednymi z wielu jej atutów są m.in. rozmaite rodzaje zup, marynaty, kiszonki czy ryby. W kontekście produktów lokalnych podkreślał ich unikalny charakter, związek z konkretnym regionem i jego kulturą. Wskazał również, że wpisują się one w gastronomiczne trendy: comfort food (znany smak, który przywołuje dobre wspomnienia), slow food (przygotowywanie jedzenia pomału i w jak najmniej przetworzonym stopniu), super food (gotowanie ze zdrowych produktów) czy zero waste (niemarnowanie żywności).

W trakcie szkolenia były prezentowane wyroby od lokalnych dostawców – nie tylko produkty spożywcze (np. miody, sery, wędliny), ale również rękodzieło (ceramika, maskotki czy świece z pszczelego wosku).

