



CZYLI  
**KULINARIA MYŚLIWSKIE**  
— I NIE TYLKO —  
**W SKANSENIE W OCHLI**

**W niedzielę 25 czerwca w skansenie w pod zielonogórskiej Ochli odbyło się plenerowe wydarzenie „Dobre, smaczne, bo lubuskie”.**

To już kolejne wydarzenie z tego cyklu. W związku z 100-leciem zjednoczonego łowiectwa, myśliwi lubuscy zorganizowali zakątek myśliwski pod nazwą „Myśliwskie smaczki”, mogliśmy się tam spotkać z wieloma aspektami kultury łowieckiej.

Festiwal rozpoczął koncert Zespołu Sygnalistów Myśliwskich „Nadobrzezańskie Echo”. Widowisko uświetniło wprowadzenie do tematu kol. Ryszarda Króla oraz pięknie zagrane sygnały myśliwskie i wykonania wokalne tych sygnałów.

Swoje stoisko z eksponatami myśliwskimi oraz literaturą łowiecką prezentował Zielonogórski Oddział Klubu Kolekcjonera i Kultury Łowieckiej, na czele z prezesem kol. Markiem Buszem. Jak zawsze można było zapoznać się z historią łowiectwa oraz obejrzyć ciekawe pamiątki myśliwskie. W ramach klubu kolekcjonera swoje pamiątki myśliwskie oraz ciekawe kolekcje eksponatów łowieckich przedstawił kol. Ryszard Król.

Jednym z niemniej ważnych w tym dniu elementem kultury łowieckiej była degustacja potraw z dziczyzny. Cieszyła się one wielkim zainteresowaniem. Można było posmakować wielu potraw przygotowanych z dziczyzny z lubuskiej kniei, takich jak grochówka na dziku, ugotowana na kuchni polowej czy bigos z sarny. Całość okrasily smaczne wędliny z dziczyzny.

Dziczyzna to mięso pochodzące od zwierzyny łownej, czyli od zwierząt dziko żyjących, między innymi na terenach ziemi lubuskiej. Takie mięso jest zdrowsze niż mięso zwierząt hodowlanych, a poza tym jest cenione ze względu na swój wyjątkowy smak.

Dziczyzna jest ceniona w wielu krajach, w Polsce od wieków jest uważana za mięso szlachetne i wyjątkowe, a dania z dziczyzny są zaliczane do specjalności polskiej kuchni. Uważa się, że najlepsze i najbardziej delikatne jest mięso zwierząt, które zostały upolowane jesienią albo wczesną zimą, i to właśnie wtedy najłatwiej można nabyć dziczyznę, w punktach sprzedaży bezpośredniej w kołach łowieckich. Takie mięso ma wyjątkowy zapach i smak, które zawdzięcza temu, że zwierzę w okresie swojego życia żywiło się naturalnym pokarmem, takim jak grzyby, jagody, młode pędy, pąki drzew, zioła, kora, zboża, owady.

Mięso zwierzyny łownej jest cenione między innymi ze względu na swoje wartości odżywcze. Takie mięso jest zdrowsze niż mięso zwierząt hodowlanych ze względu na to, że nie zawiera żadnych konserwantów, antybiotyków, a dzikie zwierzęta spożywają jedynie naturalne pożywienie bez hormonów wzrostu czy innych wspomagaczy. Nie bez znaczenia jest to, że zwierzęta żyją na wolności i mają nieograniczone możliwości ruchu, w przeciwieństwie do zwierząt hodowlanych, które trzymane są na małych przestrzeniach i nie mogą się wybiegać. Dziczyzna jest mniej kaloryczna niż popularna wieprzowina, ma z reguły niższą zawartość tłuszczu, jest mocno ukrwiona i bogata w cenne składniki.

Najważniejsze składniki odżywcze zawarte w mięsie tego typu to: witaminy z grupy B, pełnowartościowe białko bogate w aminokwasy, składniki mineralne, w tym wapń, fosfor, magnez oraz żelazo. Poza tym, mięso z dzika, sarny czy innej dzikiej zwierzyny jest lekkostrawne i odpowiednie dla osób, które są na diecie odchudzającej.

Jak wcześniej wspominałem dziczyznę dziś najłatwiej zakupić w kołach łowieckich, które prowadzą sprzedaż bezpośrednią, wystarczy odwiedzić stronę <https://zielonagora.pzlow.pl/dziczyzna-dostepna-w-kołach-łowieckich/> gdzie znaleźć można spis kół łowieckich dane kontaktowe jak i lokalizacje punktów sprzedaży bezpośredniej.

## ORGANIZATORZY



**Zielonogórski Oddział  
Klubu Kolekcjonera  
i Kultury Łowieckiej**



**WOJSKOWE KOŁO ŁOWIECKIE  
„Diana” Sulechów**



**Komisja  
Promocji i Edukacji  
Łowieckiej**