

Wspieraj lubuskie środowisko łowieckie!

08 listopada przypadał Europejski dzień zdrowego żywienia i odżywiania. Zdrowe odżywianie kojarzy nam się ze zdrowymi warzywami, owocami, rybami, czy nabiałem. W niektórych rodzajach diet pojawiają się również wszelkiego rodzaju mięsa, jednak, czy w naszej codziennej diecie jest obecna dziczyzna? W celu upowszechnienia spożywania dziczyzny i podkreślenia jej walorów, a także wpłynięcia na zmianę postrzegania pracy lubuskich myśliwych często określanych jako łowczych, **Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze** we współpracy z przedstawicielami **Polskiego Związku Łowieckiego, Zarządem Okręgowym w Zielonej Górze** oraz **Zarządem Okręgowym w Gorzowie Wielkopolskim** przeprowadza **listopadową kampanię informacyjną „Wspieraj lubuskie środowisko łowieckie”** o znaczeniu pracy myśliwych dla środowiska i otaczającej nas przyrody.

Działania prowadzone przez Lubuskie Zarządy Okręgowe Polskiego Związku Łowiectwa są aktywnie wspierane przez Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego oraz jednostkę Urzędu zajmującą się lubuskim produktem regionalnym, czyli Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze. Doceniamy aktywną pracę łowczych, dlatego popularyzujemy ją poprzez wydawanie publikacji, wspieranie wydarzeń o charakterze łowieckim, udział w konwentach i konferencjach, czy organizację szkoleń dla myśliwych i łowczych – podkreśla poseł elekt Stanisław Tomczyszyn.

Tegoroczny rok jest wyjątkowy! W końcu w 2023 roku przypada 100 – lecie Polskiego Związku Łowiectwa! Biorąc pod uwagę ten okrągły jubileusz oraz jak istotna jest dziczyzna w naszym regionie Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego część swoich działań skierowała na promocję właśnie tego produktu regionalnego. Jednym z takich działań była prezentacja przedstawicieli łowiectwa w strefie LCPR podczas korowodu winobraniowego, a także nakierowanie cyklu „Rarytas Lubuski w kuchni” na dania z wykorzystaniem dziczyzny.

„Rarytas Lubuski w kuchni” to cykl pokazów kulinarnych, organizowanych przez LCPR od 3 lat. Celem jest zaprezentowanie wariacji kulinarnych z wykorzystaniem produktów wytwarzanych na terenie województwa lubuskiego. Dzięki nim mamy okazję poznać smak naszego regionu z wielu różnych perspektyw. W tym roku króluje dziczyzna, która często jest niedoceniana i uznawana za trudną do przyrządzenia. Mam nadzieję, że dzięki owym pokazom kulinarnym dziczyzna zostanie poznana od nowa, a jej popularyzacja wzrośnie – zaznacza Wicemarszałek Województwa Lubuskiego Łukasz Porycki.

Świadomość konsumencka dotycząca lubuskich produktów regionalnych nieustannie rośnie, jednak dziczyzna często jest produktem zapominanym. Wspólnie z PZŁ w Zielonej Górze i w Gorzowie Wielkopolskim chcemy sprawić, że docelowo dziczyzna stanie się produktem utożsamianym z lubuskim – dodaje dyrektor LCPR Jacek Urbański.

08 listopada w Sali Kolumnowej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego organizowana jest konferencja „Dziczyzna lubuskim skarbem kulinarnym”.

Konferencja miała na celu przybliżenie aspektów zdrowotnych, ekologicznych, kulinarnych dziczyzny a także produktów regionalnych województwa lubuskiego. Skierowana jest do szerokiego grona odbiorców tj. osób ceniących zdrowy tryb życia, branżowo powiązanych z łowiectwem (myśliwych, leśników, rolników) osób związanych z branżą gastronomiczną, szkół o profilu gastronomicznym przedstawiciele instytucji wspierających działania myśliwych, Polskiego Związku Łowieckiego, czy sportowców – zaznacza Łowczy Okręgowy Przewodniczący Polskiego Związku Łowiectwa Zarządu Okręgowego w Zielonej Górze Jacek Banaszek.

Dla odwiedzających konferencję przygotowaliśmy liczne referaty na temat zdrowego żywienia i wykorzystania produktów regionalnych, a także dania przygotowane przez Koło łowieckie Dzik w Krośnie Odrzańskim oraz zarządy okręgowe PZŁ w Zielonej Górze i Gorzowie Wlkp. – dodaje Łowczy Okręgowy Przewodniczący Polskiego Związku Łowiectwa Zarządu Okręgowego w Gorzowie Wielkopolskim Wojciech Pawliszak

Referaty zaprezentowali:

- Szymon Czerwiński (SzeF Kuchni, kucharz Dzień dobry TVN, finalista programu kulinarnego Master SzeF) – referat na temat zalet zdrowotnych dziczyzny i produktu regionalnego w kuchni
- Radosław Maciejewski (członek zespołu medialno - prasowego PZŁ w Warszawie) – omówienie filmu promocyjnego zrealizowanego przez Zarząd Główny Polskiego Związku Łowieckiego w Warszawie
- Anna Anklewicz (SzeF Kuchni, finalistka programu kulinarnego Hells Kitchen) – referat Swojskie Lokalne Zdrowe
- Jacek Banaszek (Łowczy Okręgowy Przewodniczący Polskiego Związku Łowiectwa Zarządu Okręgowego w Zielonej Górze) – referat „Dziczyzna Produktem Regionalnym woj. Lubuskiego” - działania łowczych okręgowych PZŁ w Gorzowie Wlkp. i Zielonej Górze dążące do uzyskania statusu dziczyzny jako produktu regionalnego województwa lubuskiego

Autor artykułu: Justyna Gray/Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego