

Aneta Mazurek, prezes Lubuskiego Stowarzyszenia Gospodarstw Agroturystycznych



Jaką rolę pełnią produkty regionalne w działalności Waszego stowarzyszenia?

Dosyć fundamentalną. Każda agroturystyka w Polsce, ale i na całym świecie ma cechy wspólne a to co ją między sobą odróżnia, to właśnie są między innymi produkty regionalne. To jest coś co pozwala czynić ją inną od pozostałej. Nasza lubuska jest o tyle ciekawa, że jest to mieszanka dziedzictwa kulturowego wynikającego głównie z migracji ludzi z różnych regionów. Została tu przywieziona kuchnia kresowa, ale trafiła na tradycje i warunki miejscowe związane z tym co niesie ze sobą las, czyli dziczyznę, jagody, grzyby. Znajdziemy tu znakomite potrawy mączne, różne makarony, czy też chleb na zakwasie.

Jak chronić produkty regionalne i co jest dziś potrzebne aby były one lepiej znane?

One chronią się same poprzez fakt, że cały czas są używane i spożywane przez mieszkańców regionu. Nawet powracają do dyskontów. Wraca moda na produkty regionalne. Ale aby były lepiej znane to właśnie takie imprezy, jak ta w Lubomyślu służą ich promocji. Warto by było wprowadzić je także do szkół, bo są zdrowsze. Organizując spotkania z gośćmi spoza naszego regionu, także warto proponować im te nasze smaki, a kiedy je spróbują to na pewno się w nich zakochają.

Czy gospodarstwa agroturystyczne na pograniczu polsko-niemieckim posiadają w ofercie produkty regionalne?

Oczywiście. Nie sposób teraz wymienić które i jakie, ale każde gospodarstwo ma takie produkty i swoje specjały. Najlepiej skorzystać z wydanego przez nasze stowarzyszenie katalogu. Tam można znaleźć obok sieci gospodarstw i atrakcji turystycznych - przepisy na chleb na zakwasie, „kociołek gospodarza” (potrawa z mięs i warzyw), pierogi, potrawy z grzybów i wiele innych.