

Gdzie spędzicie najbliższe wakacje? W kraju? Za granicą? Nad morzem? W górach? A może warto spędzić kilka letnich chwil na miejscu – lokalnie? Odpowiadając na wszystkie mogące pojawić się pytania rzędu:

- Tutaj już wszystko znam,
- Chcę zmienić otoczenie,
- Chcę skosztować czegoś nowego,

To wszystko znaleźć można również w Lubuskim!

Chcemy, by lubuskie przestało nie tylko utożsamiać się, jako mniejsze Mazury zarówno w świadomości lokalsów, jak i turystów, ale również by przyciągało swoją bogatą ofertą produktów regionalnych. W tym celu powstał projekt szlaków turystyczno – kulinarnych „Rarytas Lubuski w podróży”, realizowany przez Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze przy współpracy z lubuskimi producentami. Projekt oprócz promocji lubuskich producentów ma za zadanie pokazać, że województwo lubuskie jest bogate w różnorodny produkt regionalny – nie tylko spożywczy, ale również rękodzielniczy, czy agroturystykę. Ma również na celu promocję coraz szerzej rozwijającej się turystyki kulinarnej. Turystyka kulinarna obecnie jest coraz bardziej rozwijającym się rodzajem podróżowania skupiającym się na poznawaniu nowych smaków, potraw, czy kulinarnych zwyczajów danego regionu. W końcu gołąbki, czy pierogi mogą mieć zupełnie inny smak w zależności od tego w jakiej części Polski się znajdujemy. Dzięki łączeniu turystyki kulinarnej z „typowym” zwiedzaniem miejsc głównych zabytków danej okolicy poznajemy szerzej kulturę danego miejsca, poszerzamy swoje horyzonty o aspekty kulinarne, ale także pozostawiamy w sobie nie tylko pamiątkę w postaci widoków, czy zakupionych pamiątek, ale również niezapomnianego smaku.

Wszystkie aspekty turystyki kulinarnej mamy nadzieję uda się zawrzeć, dzięki szlakom turystyczno – kulinarnym, które obecnie rozwijane są w województwie lubuskim. Lubuskiemu Centrum Produktu Regionalnemu w Zielonej Górze udało się zaangażować do projektu blisko 50 podmiotów, będących producentami produktów regionalnych, rękodzielnikami, agroturystykami, czy instytucjami, działającymi na rzecz promocji turystyki, dzięki czemu powstała oferta 18 różnych szlaków turystyczno – kulinarnych. Oferta jest różnorodna, tak, aby dostosować ją do jak największej oferty turystów. Znajdziemy w niej zarówno szlaki, które możemy zrealizować w 2-3 godziny, ale także te które wypełnią nam atrakcjami cały dzień,

czy zaoferują możliwość noclegu, dzięki czemu realizację programu będzie można rozłożyć na kilka dni. Szlaki dedykowane są dla różnego rodzaju grupy odbiorców, a dopasowanie odpowiedniego szlaku do naszych preferencji ułatwią nam znajdujące się na publikacji piktogramy, opisujące m.in. czy w danym miejscu będziemy mogli coś zjeść, skorzystać z atrakcji skierowanych dla dzieci, czy z oferowanej oferty warsztatowej.

Czy jest możliwe stworzenie 18 szlaków gdzie każdy z nich będzie inny? Zobaczcie sami!

Szlak 1 – Szlak smaków i aromatów (Gospodarstwo Rolno – Agroturystyczne Dereniówka + Anielskie Ogrody)

Wyrusz w podróż pełną smaków, aromatów i kulinarnych odkryć do powiatów krośnieńskiego i ślubickiego! Gospodarze otworzą przed Tobą drzwi do świata jadalnych kwiatów, pachnących ziół i permakultury, gdzie natura staje się kuchnią, spiżarnią i apteką w jednym. W agroturystyce zanurzysz się z kolei w smakach tradycji – domowe przetwory i aromatyczne regionalne specjały przeniosą Cię do czasów, gdy jedzenie było sztuką celebracji. Wyrusz w kulinarną podróż, która rozpieszcza zmysły i karmi duszę!

Szlak 2 - Podróż z kieliszkiem wina – Winnica pod lipą, Winnica „Stara Winna Góra” Winny Dworek, Dom Mody Kulinarnej Rosmarino, Przystań Tu:

Szlak obejmuje zwiedzanie dwóch winnic znajdujących się w powiecie zielonogórskim. Udacie się wówczas na spacer z przewodnikiem, który opowie o historii miejsca i regionu, procesie produkcji wina i rodzajach uprawianych winorośli. Podczas degustacji win serwowane będzie menu degustacyjne dobrane do selekcji degustowanych win, a w nim lokalne przekąski i produkty regionalne, a to wszystko w urokliwej scenerii winorośli. Szlak umożliwia także rejs galarami po rzece Odrze.

Szlak 3 – Fresh wine, soul food, slow life – zatracić się w lubuskim – Salcum – Fixum, Winnica pod Winną Górą, Nasze Wolne Życie:

Podczas wizyty na szlaku będziecie mieli możliwość poznać bliżej działalność lubuskich winiarzy, mięsiarzy i agroturystyki. Producenci zlokalizowani są w powiecie zielonogórskim. Skosztujecie lubuskie wina, specjały lubuskiej kuchni, opartej m.in. na wyrobach mięsnych i odpoczniecie w agroturystyce z dala od zgiełku miasta.

Zakończycie szlak w agroturystyce kolacją i opcjonalnie śniadaniem na bazie produktów regionalnych, ponieważ agroturystyka ma opcję noclegu.

Szlak 4 – Rarytas Lubuski w filiżance i na talerzu - Dereniówka i Progusta:

Odwiedźcie producentów z powiatu słubickiego i sulęcińskiego. Znajdziecie tam agroturystykę, działającą od 1947 roku oraz palarnię kawy. Odwiedzając szlak czeka na Was degustacja produktów regionalnych, warsztaty, zwiedzanie ogrodu dendrologicznego położonego na Bobrowym Szlaku, a także możliwość zwiedzenia palarni kawy na terenie przypałacowego parku. Na tym szlaku z pewnością nie zaśnieć, ponieważ aromatyczna kawa i tajniki jej powstawania postawią Was na nogi.

Szlak 5 – Szlak tradycji i smaków - Żabi Dwór Resort&Spa, Winnica Milsko

Zapraszamy na szlak producentów z powiatu zielonogórskiego i świebodzińskiego – agroturystyki, będącej odrestaurowanym dworkiem z XVIII wieku i rodzinnej winnicy. Odwiedzając agroturystykę będziecie mieli możliwość nie tylko zwiedzić dworek, ale również udać się na spacer po zabytkowym parku, czy skosztować dań na bazie produktów regionalnych. Na winnicy czeka na Was z kolei możliwość zwiedzenia winnej okolicy oraz degustacja licznie nagradzanych win.

Szlak 6 - Lubuski Szlak Witalnej Harmonii Smaki, Historia, Joga i Konie – Agroturystyka Skotopaska, Pętla Boryszyńska MRU, Stajnia Decyma, Winnica Mozów, Joga Świebodzin:

Na szlaku znajdują się producenci, działający w powiecie świebodzińskim oraz w zielonogórskim. Odwiedzający go będą mieli możliwość spędzić czas pełen atrakcji i relaksu – wziąć udział w degustacji win i zwiedzić lokalną winnicę, skosztować dań na bazie produktów regionalnych, zwiedzić z przewodnikiem poniemieckie, podziemne fortyfikacje, skorzystać z nauki jazdy konnej, czy z lekcji jogi. Szlak jest aktywny i zapewnia nocleg w agroturystyce.

Szlak 7 – Uczta w naturze (Anielskie Ogrody, Leśny Klub Kolacyjny, Winnica Mozów)

Szlak Uczta w Naturze to okazja na niepowtarzalne doświadczenie dla zmysłów, bezcenna wiedza i dobra zabawa. Wejdziecie do świata jadalnych kwiatów, pachnących ziół i permakultury. Właśnie te dary ziemi, w formie dań degustacyjnych skosztujecie na Waszym kolejnym przystanku. Otoczeni dziką przyrodą Puszczy Rzepińskiej, będziecie ucztować przy wspólnym stole. Następnie traficie do rodzinnej winnicy, gdzie spróbowujecie lokalnych win w towarzystwie serów, wędlin i pieczywa przygotowanych przez gospodarzy.

Szlak 8 – Lubuskie opowieści (Gospodarstwo naturalne Malinówka, Winnica pod Wieżą, Visit Zielona Góra, Fundacja Tłocznia)

Lubuskie opowieści czyli dzień pełen przygód wokół Zielonej Góry! Przed południem zapoznacie się w bezpieczny sposób z życiem pszczół, pooddychacie powietrzem prosto z ula, spróbowujecie miodu z ramki. Później zwiedzicie urokliwą winnicę, na której gospodarze poczęstują Was lokalnym winem i produktami regionalnymi. Po południu poznacie bliżej Zieloną Górę i jej najważniejsze atrakcje. Jeżeli będziecie mieć jeszcze siłę zapraszamy na zwiedzanie zabytkowych piwnic winiarskich lub nocny spacer po mieście z lampami naftowymi.

Szlak 9 – Szlak trzech światów – piekarnicze sekrety, kłujące rośliny i historyczna wędrówka – Piekarnia – Cukiernia Anters, Kaktusiarnia, Muzeum Obozów Jenieckich

Udajcie się na szlak, znajdujący się na południu województwa, w powiecie żagańskim. Tam poznacie trzy różne światy, które jednak łączy jedno – pasja. Będziecie mieli możliwość wzięcia udziału w warsztatach piekarsko – cukierniczych i poznania tajników pracy piekarza i cukiernika, zwiedzicie największą kaktusiarnię w Europie i dowiecie się, jak dbać i pielęgnować kłujące rośliny, a także odwiedzić muzeum, w którym dowiecie się więcej o tematyce jenieckiej.

Szlak 10 – Słodko – kwaśna i nie-winna przygoda lubuska (Winnica Julia, BIO-LAS + Pszczelarnia Słodnik)

Przygodę w okolicy Zielonej Góry rozpoczynamy w pięknej winnicy, która zaprasza na degustację i opowieść winiarską w otoczeniu parku miniatur. Następnie zapraszamy na kwaśne smaki w gospodarstwie, gdzie właściciele pokażą Wam jak wytwarzają nagradzane octy, a także zdradzą tajniki ich zastosowania w kuchni,

medycynie i kosmetologii. Na koniec, gospodarze pasieki zaproszą Was na niezwykłą opowieść pszczelarską i degustację produktów pszczelich, a to wszystko w miejscu przyjaznym zapylaczom.

Szlak 11 – Szlak Winorośli i Regionalnych Pyszności (Winnica na Leśnej Polanie, PW Sezam, Progress)

Wyruszając w tę niesamowitą podróż trafisz do gminy Zabór, serca polskiego winiarstwa, gdzie podczas spaceru z przewodnikiem poznasz jego barwną historię. Następnie, w winnicy poznasz smak lokalnych trunków i najważniejsze zasady kultury winiarskiej. Zadba o Ciebie również specjalistka od produktów regionalnych, która przygotuje degustację lokalnych pyszności, których nie znajdziesz nigdzie indziej. Wszędzie ugościmy Ciebie w strojach z epoki, byś poczuł klimat tego wyjątkowego miejsca.

Szlak 12 – Od dyni do lodów – jesienna uczta (Dyniowe Pole Rokitno, Czyste Lody Tradycyjne):

Udacie się wówczas do producentów działających w powiecie międzyrzeckim. Ten szlak to idealna propozycja dla grup zorganizowanych, które chcą poczuć magię jesieni, spacerując po malowniczym polu dyniowym i delektując się naturalnymi smakami rzemieślniczych lodów oraz wypieków inspirowanych lokalnymi produktami.

Szlak 13 – Santocki Szlak Wina i Ziół (Urszula (Urszula Szadyko Art. Viki, Karczma pod łosiem, Pole lawenda i zioła, Winnica Bergkolonie):

Szlak wina i ziół znajduje się w północnej części województwa w okolicach Santoka. Odwiedzicie wówczas plantację lawendy, karczmę, mającą w swojej ofercie dania na bazie produktów regionalnych z bogatą infrastrukturą z mini zoo na czele oraz winnicę. Będziecie mieli możliwość wzięcia udziału w warsztatach rękodzielniczych, w warsztatach z zastosowaniem lawendy i ziół, skosztowania dań na bazie produktów regionalnych oraz degustacji lokalnych win.

Szlak 14 – Lubuski Stół (Pałac Solniki, Winnica Kinga, Gościniec u Deców)

Zapraszamy na wyjątkową podróż kulinarną po powiatach nowosolskim i zielonogórskim, która odkryje przed Tobą smaki lokalnych tradycji i pasji. Ścieżka rozpoczyna się w urokliwym pałacu otoczonym sadami. To tu będziesz miał okazję skosztować świeżo zebranych owoców i przetworów. Kolejnym punktem będzie

winnica, która słynie z nagradzanych trunków, gdzie degustacja lokalnych win stanie się prawdziwą uczcą dla koneserów. Na finał zatrzymasz się w gościńcu, gdzie króluje dziczyzna. Przyrządzone dania, oczarują Twoje podniebienie.

Szlak 15 – Jagnięcina lubuska – spróbuj (Smaki Przylasek, Zielony Baranek)

Niezwykła podróż do powiatu żagańskiego, która jest mieszanką, tradycji, historii i teraźniejszości. Wyjątkowe smaki, inspirowane kuchnią Górali Czadeckich. Symfonia smaków, barw, zapachów, za którymi będziesz tęsknił i chciał do nich wracać.

Warsztaty kulinarne, na których poznasz sposoby na proste, tradycyjne, zdrowe potrawy i przetwory, które nie tylko sycą, ale także leczą. A wszystko w otoczeniu wspaniałej przyrody i życzliwych ludzi, którzy zamienili miasto na wieś, żeby żyć wolniej i zdrowiej.

Szlak 16 – Wino i pierniki – Smakowa podróż (Biały Tulipan, Winnica Łukasz)

Podczas smakowej podróży w powiecie świebodzińskim skosztujesz na terenie XIX-wiecznego Folwarku w winnicy pysznych i nagradzanych win, a zabierając dzieci, pokażesz im zwierzyniec: lamy, alpaki, konie, osły, a także stado danieli. Z kolei w samym sercu Zielonej Góry rodzinna firma podzieli się swoją pasją podczas warsztatów lukrowania lubuskich znaczków pocztowych z piernika, a także poczęstuje Was swoimi słodkimi wyrobami.

Szlak 17 – Swojski Trzecielski Szlak Turystyczno-Kulinarny (Gościniec Pod Dębem, Plantacja Borówki)

Trzecielski Szlak gwarantuje smaczne lokalne produkty, a także dobrą i przyjazną atmosferę oraz niezapomniane chwile w każdym naszym miejscu. Na samym początku zapraszamy do wielokrotnie nagradzanego gościńca na tradycyjną kuchnię oraz warsztaty kulinarne. Następnie zaprosimy Was na spacer i relaks na plantacji borówki, gdzie będziecie mogli skosztować tych pysznych owoców i dowiedzieć się o nich więcej.

Szlak 18 – Lubuskie winem i miodem słynące (Gospodarstwo naturalne Malinówka + Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze-Ochli + Jefferson's Catering + Winnica Julia + Fundacja Tłocznia)

Czyli dzień wypełniony po brzegi lubuską przygodą wokół Zielonej Góry! Pierwszy przystanek to dzika pasieka, gdzie możecie poznać z bliska życie pszczoł, spróbować miodu prosto z ula oraz przygotować własnoręczną pamiątkę. Następnie odwiedźcie skansen, gdzie zjecie ponadto przepyszny obiad. Kolejny przystanek to mała, rodzinna winnica. Gospodarze oprowadzą Was po niej, oraz parku miniatur. Na koniec zapraszamy na zwiedzanie miasta z uwzględnieniem jego winiarskich zabytków i piwnic.

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 te działania podstronie internetowej: <https://lcpr.pl/zg/rarytas-lubuski-w-podrozy/>

Wszystkich zainteresowanych zwiedzaniem i odkrywaniem szlaków turystyczno – kulinarnych zapraszamy do kontaktu z koordynatorem podanym w publikacji i na podstronach internetowych.

Korzystajcie i do zobaczenia na „szlaku”!