

PROGRAM KURSU

PORA NA ZIOŁA - JESIEŃ

Piątek

do 16:00 – przyjazd i zakwaterowanie

16:00 – 19:00

Powitanie, przedstawienie planu zajęć, okadzenie się. Kilka słów o kadzidłach, wspólne picie naparów ziołowych. Pierwszy spacer ziołowy – rozpoznanie terenu i wykopki korzeni mniszka, następnie umycie go, pokrojenie i ułożenie w suszarce - wstęp do kawy z mniszka.

19:00

Kolacja - czas wolny

20:00

Spotkanie integracyjne

Sobota

9:00 – 10:00

Śniadanie

10:00 – 14:00

Spacer ziołowy z omówieniem oraz pozyskiwaniem dziko rosnących roślin leczniczych. Przetwarzanie ziół: inkrakt z owoców głogu, sól pokrzywowa/ziołowa.

14:00 – 16:00

Przerwa obiadowa

16:00 – 19:00

Spacer ziołowy z pozyskiwaniem dzikich roślin jadalnych. Dzika kuchnia w praktyce, czyli przygotowanie ziołowych przekąsek: koktajle, kandyzowane korzenie, frytki z łąpianu.

19:00

Kolacja – czas wolny, integracja

Niedziela

9:00-10:00

Śniadanie

10:00 – 14:00

Spacer z pozyskiwaniem kory drzew leczniczych i wspólne korowanie gałązek. Przetwarzanie ziół: kawa z mniszka lekarskiego, czyli prażenie, mielenie i zaparzanie z degustacją. Przygotowanie odwaru z kory wierzby i samodzielne stworzenie smużki ziołowej.

14:00 – 15:00

Obiad, rozdanie dyplomów i pożegnanie

Sporządzisz własnoręcznie i zabierzesz do domu:

- 200 g soli ziołowej
- 200 ml intraktu z owoców głogu
- 350 ml ustabilizowanego odwaru z wierzby
- samodzielnie stworzoną smużkę ziołową
- receptariusz ziołowy
- przede wszystkim wiedzę i doświadczenie jak wdrożyć dziką kuchnię oraz dzikie rośliny lecznicze do swojego życia

W przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych mamy plan awaryjny, aby kurs mimo to spełnił Twoje oczekiwania. Przewidujemy też niespodzianki :)