

PROGRAM KURSU

PORA NA ZIOŁA – WIOSNA

Piątek

16:00 – 19:00

Powitanie, przedstawienie planu zajęć, okadzenie się (kilka słów o kadzidłach), wspólne picie naparów ziołowych. Pierwszy spacer ziołowy – rozpoznanie terenu.

19:00

Kolacja

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: sól kurdybankowa, mus z młodych pędów świerka, skomponowanie wspólnych naparów i odwarów.

14:00 – 16:00

Przerwa obiadowa

16:00 – 19:00

Spacer ziołowy z pozyskiwaniem dzikich roślin jadalnych - warsztaty z dzikiej kuchni na wytrawnie: m.in. zupa mocy, czyli zupa z 9 ziół, ziołowe placuszki, duszone pędy chmielu z masełkiem.

19:00

Kolacja – ognisko

20:00

Sauna, gorąca balia, wieczór z gitarą :)

Niedziela

9:00 – 10:00

Śniadanie

10:00 – 14:00

Spacer ziółowy z pozyskiwaniem dzikich roślin jadalnych oraz leczniczych. Dzika kuchnia na stołko - szejki ziółowe, chipsy z pokrzywy, „sosnersy, czyli leśne snikersy”. Tworzenie ziółowej soli do kąpieli.

14:00 – 15:00

Obiad, rozdanie dyplomów i pożegnanie

Sporządzisz własnoręcznie i zabierzesz do domu:

- 100 g soli kurdybanowej,
- 100 g musu z młodych pędów świerka,
- 250 g ziółowej soli do kąpieli,
- leśne sosnersy,
- chipsy z pokrzywy,
- receptariusz ziółowy,
- wiedzę i doświadczenie jak wdrożyć dziką kuchnię do swojego życia :)

W przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych mamy plan awaryjny, aby kurs mimo to spełnił Twoje oczekiwania, ale tymczasem niech pozostanie on niespodzianką :)