

PROGRAM KURSU

PORA NA ZIOŁA – LATO

Piątek

16:00 – 19:00

Powitanie, przedstawienie planu zajęć, okadzenie się (kilka słów o kadzidłach, wspólne picie naparów ziołowych. Pierwszy spacer ziołowy – rozpoznanie terenu i samodzielne wykonanie smużki ziołowej.

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: macerat z dziurawca, spray przeciw komarom i kleszczom, sorbet ziołowy, czyli lody domowe.

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.

19:00

Kolacja – ognisko

20:00

Sauna, gorąca balia, wieczór z gitarą

Niedziela

9:00 – 10:00

Śniadanie

10:00 – 14:00

Spacer ziołowy z pozyskiwaniem dzikich roślin leczniczych. Przetwarzanie ziół: nalewka z zielonych orzechów włoskich, nalewka z kwiatów lipy.

14:00 – 15:00

Obiad, rozdanie dyplomów i pożegnanie

Sporządzisz własnoręcznie i zabierzesz do domu:

- 100 ml maceratu z dziurawca,
- 250 ml nalewki z zielonych orzechów włoskich,
- 250 ml nalewki z kwiatów lipy,
- spray przeciw komarom i kleszczom,
- własnoręcznie uplecione kadzidło, czyli smużka ziołowa,
- 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, ale tymczasem niech pozostanie on niespodzianką :)