

PROGRAM KURSU

WIOSENNE PRZEBUDZENIE

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 kopanie korzeni mniszka, oczyszczenie i przygotowanie do suszenia na kawę.

19:00

Kolacja i czas wolny

Sobota

9:00 – 10:00

Śniadanie

10:00 – 14:00

Spacer ziołowy z omówieniem oraz pozyskiwaniem dziko rosnących roślin leczniczych.

Przetwarzanie ziół: sól kurdybankowa, tinktura ziołowa, skomponowanie wspólnych naparów i odwarów.

14:00 – 15:30

Przerwa obiadowa

15:30 – 19:00

Warsztaty kosmetyczne: szampon do włosów, balsam do ust, pralinki do kąpieli, maselka do ciała.

19:00

Kolacja

20:00

Sauna, gorąca balia - czas wolny

Niedziela

9:00 – 10:00

Śniadanie

10:00 – 14:00

Spacer ziołowy z pozyskiwaniem dzikich roślin jadalnych.

Warsztaty z dzikiej kuchni - ziołowe placuszki, szejki ziołowe, duszone pędy chmielu z masełkiem, „sosnersy, czyli leśne snikersy”, kawa z mniszka.

14:00 – 15:00

Obiad, rozdanie dyplomów i pożegnanie

Sporządzisz własnoręcznie i zabierzesz do domu:

- 200 g soli kurdybankowej,
- 200 g tinktury (nalewki) ziołowej,
- 250 ml szamponu do włosów,
- 2 sztuki balsamu do ust (po 15 ml),
- 2 sztuki masełek do ciała (po 40 ml),
- kilka sztuk pralinek do kąpieli,
- receptariusz ziołowy,
- 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 :)