

Program warsztatów zielarskich

Sobota – 30 września 2023

11:00 – 19:00	Powitanie uczestników
	Zajęcia warsztatowe <ul style="list-style-type: none"> • spacer na łąkę celem zebrania roślin, które zostaną wykorzystane do gotowania; • omówienie właściwości zdrowotnych i smakowych zebranych roślin; • wspólne przygotowanie „dzikiego obiadu” wykorzystującego zebrane rośliny; • omówienie zasad suszenia i przygotowania ziół; • omówienie naparów i wywarów ziółowych.
19:00	Kolacja

Niedziela – 1 października 2023

9:00	Śniadanie
10:00 – 13:00	Zajęcia warsztatowe <ul style="list-style-type: none"> • Przegląd siedlisk w regionie pod kątem występowania materiału roślinnego – prezentacja; • Spacer połączony z przeglądem gatunków pod kątem wykorzystania leczniczego i kulinarnego; • Lecznicze i kulinarne wykorzystanie roślin dzikorosnących w regionie – prezentacja.
14:00	Obiad
14:30 – 19:30	<ul style="list-style-type: none"> • Zbiór roślin i ich oznaczanie z zaangażowaniem wszystkich zmysłów (ćwiczenia na zebranych materiałach roślinnych); • Rośliny obecne w wierzeniach, obrzędach, symbolice, języku i szeroko pojętej kulturze – prezentacja • Podsumowanie zajęć. Podsumowanie i zakończenie warsztatów

UWAGA: Uczestnicy są zobowiązani do uiszczenia opłaty w wysokości **100 zł**, jako częściowo pokrywającej koszty uczestnictwa w warsztatach.

Opłatę należy wnieść po potwierdzeniu uczestnictwa przez Organizatora na wskazany rachunek i we wskazanym terminie.

Wyżywienie i nocleg zapewnia organizator, dojazd na koszt własny.

Warsztaty poprowadzą:

Joanna Wrzecionko – artysta rzemieślnik, zielarz -fitoterapeuta, szef i kreator kuchni Dzikie Wino. 28 lat temu przywędrowała autostopem w Beskid Niski i pokochała jeszcze dziewicze tereny. Wyremontowała starą drewnianą chałupę w przysiółku Iwla Góry z pięknym widokiem na góry i Cergową. Przez ponad 20 lat prowadziła pracownię artystyczną tworząc ziołowe anioły, dekoracje, tkaninę artystyczną i filcowe kapelusze. Jej prace wędrowały po świecie dając trochę szczęścia ludziom. Zawsze czerpałam z natury. Fascynowało ją bogactwo dziko rosnących rośliny, które królują na beskidzkich łąkach i w lasach.

Pierwszym nauczycielem i przyjacielem który opowiadał o dzikich roślinach był Łukasz Łuczaj. Później studiowała zielarstwo u dr Różańskiego na Akademii Nauk Stosowanych. Tworzyła dzikie kolacje i tak też zaczęła się historia z Dzikim Winem. Stworzyłam autorską kuchnię gdzie wykorzystuję zioła i dzikie rośliny oraz dobrej jakości produkty. Prowadzi od wielu lat warsztaty artystyczne i zielarskie.

Adam Szary – biolog z Bieszczadzkiego Parku Narodowego, specjalizujący się w fitosocjologii, ochronie przyrody i etnobotanice. W zakresie tych trzech dziedzin wydał 88 publikacji naukowych i popularno-naukowych, w tym trzy książki etnobotaniczne: „Tajemnice Bieszczadzkich roślin”, „Bieszczadzkie motywy roślinne”, „Rośliny i siedliska związane z wypasem”. Jest też autorem pozycji naukowych dotyczących całych siedlisk i ekologicznych aspektów świata roślinnego, opisanych w kontekście zbiorowisk roślinnych, w tym publikacji książkowych: „Zbiorowiska leśne Bieszczadzkiego PN”, „Obszary Natura 2000 na Podkarpaciu” (rozdział: Góry Słonne), „Flora w strefie otuliny BdPN”, „Zbiorowiska roślinne w strefie otuliny BdPN”, „Szata roślinna bieszczadzkiej krainy dolin” (w przygotowaniu).