

Program warsztatów kulinarnych „dzika kuchnia”

Sobota – 14 października 2023

11:00 -19:00	<p>Powitanie uczestników</p> <p>Zajęcia warsztatowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • spacer na łąkę celem zebrania roślin, które zostaną wykorzystane do gotowania • omówienie właściwości zdrowotnych i smakowych zebranych roślin <p>Obiad przygotowany wspólnie przez uczestników</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wspólne przygotowanie „dzikiej kolacji” <p>W trakcie tworzenia kolacji omawianie właściwości roślin i ich wykorzystywanie w kuchni (wartości odżywcze i zdrowotne)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustacja zrobionych przez Prowadzącą przysmaków, m.in.: konfitury z ziołami, kiszony łąpany, chleb na liściach klonowych, marynowane topinambury, pesto z czosnku niedźwiedziego, syropy ziołowe
19:00	„Dzika kolacja”

Niedziela – 15 października 2023

9:00	Śniadanie
10:00 – 18:00	<p>Zajęcia warsztatowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spacer na łąkę w celu zebrania roślin, które zostaną wykorzystane do przygotowania naparu, maceratów olejowych i octowych • Przygotowanie naparu ziołowego • Omówienie zasad przechowywania i suszenia ziół • Wspólne przygotowanie obiadu <ul style="list-style-type: none"> • Przygotowanie maceratów ziołowych i olejowych, owocowych octów ziołowych • Omówienie naparów i wywarów ziołowych • Komponowanie ziołowych herbat <ul style="list-style-type: none"> • Omówienie: <ul style="list-style-type: none"> - kwiatów jadalnych, owoców, korzeni i ziół przyprawowych wykorzystywanych w kuchni - jak robimy przekąski ziołowe - kiszonki, jak zrobić i ich znaczenie w kuchni <p>Podsumowanie i zakończenie warsztatów</p>

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.

Warsztaty poprowadzi:

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.