

Blütenworkshop

Essbare Blüten kennen lernen, Blütenküche, Sammel- und Verarbeitungstipps

Der Sommer zaubert Blütenschätze mit wunderbaren Düften und leuchtenden Farben, die unser Herz erfreuen. Viele Blüten sind sogar essbar, aromatisch und enthalten gesundheitsfördernde Vitalstoffe. Tauche ein in die bunte Welt der Blüten und erlebe diese als essbare Schönheiten. Bereite u.a. Blütenbrote, Blütentorte sowie gefüllte Taglilien zu und erlebe das spannende, meist unbekannte, Liebesleben der Pflanzen sowie weitere sehr erstaunliche Blütengeheimnisse.



Termin: Sa 28. Juni, 10.00 - 14.00 Uhr

Ort: Karlsruhe-Durlach, im wilden Garten von Anna Klohr

Preis: Euro 59,00 inkl. wilde Blütenverkostung, ergänzenden Bio-Lebensmitteln
sowie ausführlichen online-Unterlagen

Anmeldung: Wilde Karde Naturschule, Tel. 07243 949444

info@wildekarde-naturschule.de, www.wildekarde-naturschule.de

