

## Essbare Wildpflanzen und Bäume - unsere Superfoods vor der Haustür Workshop mit wilder Verkostung und Herstellung Fichtennadelsalz

Freuen Sie sich auf spannende Erlebnisse mit essbaren Wildpflanzen und Bäumen. Wildpflanzen enthalten ein vielfaches, manchmal sogar zigfaches an Vitalstoffen im Vergleich zu unserem Kulturgemüse.

Stauen Sie z.B. aktuell über bunte essbare Blüten sowie den sehr aromatischen Wurzelgeschmack von einer der ältesten bei uns als Würzpflanze verwendeten wilden Grünen. Verkosten Sie frische Lindenknospen und kitzeln Sie Ihren Gaumen mit weiteren wilden kulinarischen Überraschungen.



Zum mit nach Hause nehmen stellen Sie sich ein aromatisches Fichtennadelsalz her.

Damit das Erlebte sowie die Erkennungs- und Sammeltipps nachgelesen werden können, stellt die Kursleiterin online-Unterlagen mit Pflanzenfotos und den Rezepten der Verkostung zur Verfügung.

Freitag, 17. Februar 2023, 15.00 - 18.30 Uhr

Ort: Cafe Sellawie, [www.sellawie.de](http://www.sellawie.de), Hambrücker Str. 36, 76694 Forst

Preis: Euro 45,00 (Euro 28,00 Workshop + Euro 17,00 für wilde Verkostung, Materialkosten, online-Unterlagen, 1 Heißgetränk sowie 1 Kuchen/Gebäck)

Bitte der Witterung angepasste Kleidung mitbringen, wir werden uns im Freien (je nach Witterung) und im Seminarraum Cafe Sellawie aufhalten.

Anmeldung: Wilde Karde Naturschule, Daniela Schneider, Tel. 07243 949444. [info@wildekarde-naturschule.de](mailto:info@wildekarde-naturschule.de), [www.wildekarde-naturschule.de](http://www.wildekarde-naturschule.de)

