

„Komm und setz dich in die Nesseln ☺....“

## Workshop rund um die Brennnessel mit Zubereitungen



Garstig Kraut oder Wunderpflanze?

Erleben Sie den überraschend großen Facettenreichtum einer alten Bekannten/Unbekannten: von A wie Alleskönnerin bis Z wie Zwirn.

Die Brennnessel ist nicht nur eine bekannte Heilpflanze, Faserpflanze und unsere heimische Vitalstoffkönigin, sondern es lassen sich auch schmackhafte und gesundheitsfördernde Kreationen mit ihr zubereiten.

Sie stellen an diesem Nachmittag Leckereien von der allgegenwärtigen Grünen her wie z.B. Brennnesselchips und -suppe, „Waldkaviar“, Brennnesselleis und noch so manches mehr.

Foto links: Brennnesselsuppe

Termin: Sa 29. April 2023, 14.00 Uhr - 18.00 Uhr

Treffpunkt: Familienzentrums Malsch, Adolf-Kolping-Str. 45, 76316 Malsch

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

Anmeldung bis zum 24.04.2023

Bitte der Witterung angepasste Kleidung mitbringen, wir werden uns im Freien und im Familienzentrum aufhalten

Preis: Euro 45,00 (inkl. Euro 12,00 Materialkosten und ausführlicher online-Unterlagen).



Brennesselquiche



Brennnesselleis



Brennnesselbier