**Program warsztatów**

**„Warsztaty zielarskie”**

**realizowanego w ramach operacji *„Innowacyjne podejście do ziół uprawnych i dziko rosnących”***

Miejsce szkolenia: **Folwark Walencja w Kazimierzu Dolnym, Góry 16, 24-120 Kazimierz Dolny**

Termin: **19.06 – 20.06 2023 r.**

Ramowy program szkolenia:

Dzień I

10.00 – Rozpoczęcie szkolenia

10.00 – 14.00 część teoretyczna połączona z przerwą kawową

* Wstęp i BHP zbioru roślin ze stanu naturalnego 30 min
* Spacer z rozpoznawaniem ziół 1 - 1,5 h
* Zbiór wskazanych ziół ( podczas spaceru)
* Przygotowanie zielnika warsztatowego ( 1 sztuka każdej rośliny, opisy po polsku i łacinie - w celu sfotografowania przez uczestników)
* Przygotowanie ziół do przerobienia

14.00 – 15.00 Przerwa obiadowa

15.00 – 18.30 część praktyczna połączona z przerwą kawową

* Wykład na temat właściwości zebranych ziół
* Podzielenie zbiorów na różne cele
* Przygotowanie ziół do suszenia ( będę miała suszarkę - tutaj ilość nie będzie duża, chodzi o zasady suszenia)
* Przygotowanie ziół  do przyrządzenia nalewki - 100 ml, najlepiej jeżeli uczestnicy będą mieli swój alkohol - lub zaleją w domu, a my razem przyrządzimy bazę).
* W planie 2 - 3 nalewki, w zależności od zbioru ziół - np. z glistnika jaskółcze ziele
* Przygotowanie syropu z liści babki

Dzień II

8.30 - 9.00 śniadanie

9.00 – 10.30

Spacer z rozpoznawaniem ziół

* Zbiór dzikich warzyw ( najczęściej zbieramy 5 - 10 gatunków)
* Przygotowanie roślin do warsztatów kulinarnych

10.30 - 11.00 Przerwa kawowa

11.00 – 15.00

* Warsztaty kulinarne - przygotowanie 5 - 8 potraw - zupa, zielenina a"la szpinak, omlet, gołąbki w liściach podbiału, pesto, liście  w cieście, deser)
* Przygotowanie nastawu na ocet ziołowy - dla każdego uczestnika - do zabrania do domu
* Przygotowanie soli ziołowej - również do zabrania, w słoiczkach.
* Przygotowanie bazy do herbatki fermentowanej - do wysuszenia już w domu.

15.00 -16.00 Podsumowanie warsztatów. Obiad

Szkolenie będzie prowadziła p. Justyna Pargieła autorka bloga DziczeJemy oraz autorka książki „Dzieczejmy w kuchni”.