

MASTERCCLASS

Zaterdag 21 september 2024
9:30 - 19:00 uur

CULINAIR VERWERKEN VAN WILDPLUK



Unieke dag

Beleef met ons een unieke dag die helemaal in het teken staat van culinaire wilde kruiden. Onze jarenlange wildplukervaring en wilde paddenstoelen- en kruidenkennis gecombineerd met culinair talent levert veel mooie nieuwe recepten en ideeën op die we graag willen delen.



Denk aan...

- zeewier en zilte planten
- gedroogde en verse paddenstoelen
- wilde kruidenzouten en -azijn
- gefermenteerde wilde kruiden
- siropen en shrubs van wilde bloesem en bessen
- kappertjes van inheemse wilde planten
- gedroogde kruiden- en paddenstoelenpoeders
- geroosterde wortels en zaden
- wilde theemengsels



Wat kan je verwachten

Wildplukwandeling in permacultuurtuin en voedselbos
Workshops verwerken van wildpluk
Uitgebreide wilde lunch
Wilde specerijen kabinet
Wilde smaken- en geursafari
Wilde cocktails en mocktails
Wilde borrelplank en -tapas met veel wildpluk
Proeverij van zoete wildernijen

AANMELDEN



Locatie: Open Kas in Haren



Kosten: € 195,- per persoon



M: info@gekruid-en-geroerd.nl / info@greendreamster.nl



Whatsapp: Janet (06-10029518) Sanne (06-44020165)



<https://greendreamster.nl/masterclass/>



Masterclass 2025
Datum nog niet bekend