



WARSZTATY DZIKIEJ KUCHNI BUSHCRAFT & SURVIVAL



Warsztaty dzikiej kuchni to doskonała okazja, aby nauczyć się rozpoznawania i wykorzystywania jadalnych zasobów natury. Wiedza z tego zakresu przyda się nie tylko w sytuacjach awaryjnych (survivalowych), ale też na co dzień. Znajomość wielu gatunków dzikich roślin jadalnych, grzybów i zwierząt przyda się każdemu, a zastosowanie tej wiedzy w bushcrafcie, survivalu, kuchni outdoorowej czy domowej wprowadzi w Wasze życie nowe doznania kulinarne.

Warsztaty dzikiej kuchni to dla Was także początek drogi do samowystarczalności, przygody na resztę życia. Istnieją tysiące gatunków zwierząt, grzybów i roślin do poznania, które przedstawiają dla nas wartość w wielu aspektach. Wykorzystanie grzybów i roślin w celach kulinarnych lub leczniczych to tylko czubek góry lodowej możliwości jakie oferuje natura.

Warsztaty dzikiej kuchni odbywają się niezależnie od pory roku, ponieważ natura oferuje nam swoje dobra przez cały czas. Z biegiem pór roku zmienia się tylko asortyment gatunków do pozyskania.



WARSZTATY DZIKIEJ KUCHNI BUSHCRAFT & SURVIVAL



Wariant pierwszy warsztatów (wersja długa – 7h)

Pierwsza część obejmuje wyjście w teren w celu poszukiwania i identyfikowania jadalnych grzybów i roślin występujących o danej porze roku. Omawiane są także niejadalne lub trujące sobowtóry grzybów i roślin oraz zasady jakimi powinni kierować się zbieracze. Zbieramy składniki do dania, które przygotujemy na ognisku.

Druga część obejmuje wspólne gotowanie dania jednogarnkowego w kociołku. W skład posiłku wejdą zebrane dary natury, oraz wszystkim znane warzywa, mięso i wędliny. Po posiłku przystąpimy do dalszych prac.

Trzecia część poświęcona jest pracy w drewnie i obejmuje BHP podczas obsługi narzędzi tnących. Ćwiczeniem na opanowanie kilku technik pracy nożem będzie własnoręczne wykonanie drewnianej łyżki.

Do przeprowadzenia warsztatów potrzebne jest legalne miejsce z możliwością rozpalenia ogniska i zapas drewna na czas gotowania. W pobliżu miejsca warsztatów powinien znajdować się teren leśny lub łąki, pola, park, nieużytki, zarośla. Możliwe są modyfikacje programu na życzenie klienta.



WARSZTATY DZIKIEJ KUCHNI BUSHCRAFT & SURVIVAL



Wariant drugi warsztatów (wersja krótka - 4h)

Jest to wyjście w teren w celu poszukiwania i identyfikowania jadalnych grzybów i roślin występujących o danej porze roku. Omawiane są także niejadalne lub trujące sobowtóry grzybów i roślin oraz zasady jakimi powinni kierować się zbieracze. Uczestnicy dowiadują się jakimi dzikimi gatunkami roślin można zastąpić znane w naszej kuchni gatunki warzyw zielonych używanych na co dzień. Ten wariant nie obejmuje gotowania na ognisku i przygotowywania posiłku.

W pobliżu miejsca warsztatów powinien znajdować się teren leśny lub łąki, pola, park, nieużytki, zarośla. Możliwe są modyfikacje programu na życzenie klienta.

