

**Szanowni Państwo,**

niniejszym mamy przyjemność zaprosić do udziału w warsztatach botaniczno-kulinarnych pn.: **DZIKA KUCHNIA**, których celem jest nabycie umiejętności rozpoznawania roślin jadalnych i trujących rosnących na wskazanym terenie oraz zdobycie wiedzy na temat sposobu wykorzystania dzikich roślin jadalnych, okresu zbioru różnych części rośliny, metod przygotowania posiłków z dzikich roślin.

Szkolenie poprowadzi dla **Państwa Małgorzata Kalemba-Drożdż** – autorka książek o tematyce przyrodniczo-kulinarnej: „Pyszne chwasty”, „Jadalne kwiaty”, „Smakowite drzewa”, „Różane przepisy”, „Kwiatowa uczta” i innych. Laureatka nagrody AIG PRIX Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej, autorka bloga „Trochę Inna Cukiernia”, doktor biochemii, wykładowca akademicki. Pani Małgorzata posiada wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu spacerów roślino-znawczych oraz warsztatów kulinarnych.

Szkolenie odbędzie się w dniu 8 października w godzinach od 10.00 do 15.15 w siedzibie Stowarzyszenia, w Krwonach 32 w Brudzewie. Szczegółowy program wraz z rozkładem zajęć przedkładamy w załączeniu.

Osoby zainteresowane udziałem w szkoleniu prosimy o dokonywanie zgłoszeń na załączonych Kartach Zgłoszenia najpóźniej do dnia 5 października 2021 r. O zakwalifikowaniu na liście obecności decydować będzie kolejność zgłoszeń. .

Uwaga! Liczba miejsc jest ograniczona.

Osoba odpowiedzialna za przygotowanie i realizację szkolenia Magdalena Ciołek, tel. Kontaktowy 62 289 36 57, e-mail [magdalena.ciolek@lgd-tur.org.pl](mailto:magdalena.ciolek@lgd-tur.org.pl)

**Z poważaniem**



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich

