

Plukk Vilt 2019 – Aabrekk Gard

Tidspunkt fastsett – innhald kan verte endra etter veret og andre faktorar.

Program

Kl. 17.30 – 18.00 Velkomst Aabrekk gard, innkvartering.

Kl. 18.00 – introduksjon og innleiing – samlast i kurslokalet.

Kl. 19.00 – Tesmaking og småmat – sensorikk, matoppleving. Vi smakar oss gjennom te av ville vekstar, matrettar til der ville vekstar er brukt som mat eller smak.

Kl. 20.30 – litt teori om tørking og lagring av tørre urter.

Kl. 21.00 – hovedrett vert servert

Kl. 21.30 – vi rundar av kvelden med spørsmål og småprat.

Kl. 08.00 – frukost

Kl. 09.00 – Teori, gjennomgang av plantar og hausteteknikkar. (godt tid til innleiing)

Kl. 11.00 – Vi går ein tur i terrenget.

Kl. 12.00 – tilbake for lunsj – får servert lunsjen

Kl. 13.00 – praktiske øvingar, oppskrifter og teknikkar. Sylting, uttrekk, varmebehandling, tørking m.m.

Kl. 16.00 – spørsmål og svar i gruppe – vi samlast for å oppsummere og dele erfaringar. Kaffi og ein matbit.

Kl. 17.00 - avsluttning og heimreise.