

Informacje szczegółowe na temat kursu

Zioła w kuchni, na stole i w domowej apteczce

Termin: VI - IX.2022 (dokładny termin rozpoczęcia kursu uzależniony jest od zrekrutowania grupy)

Program: 40 godz. (5 x 8 godz., weekendy):

- Zielarstwo
- Specyfika i znaczenie gospodarcze roślin zielarskich
- Bibliografia zielarza
- Rozpoznawanie gatunków, zbior roślin leczniczych, zbior roślin chronionych - przepisy prawne, elementy toksykologii substancji roślinnych
- Zasady przechowywania i suszenia ziół
- Zioła w kosmetologii i dietetyce, w tym zajęcia praktyczne dotyczące receptur (maceraty, oleje ziołowe, maści, kiszonki, odwary, napary, octy, herbatki itp.), tworzenie naturalnych kosmetyków i preparatów zdrowotnych, wspólne przygotowanie dzikiego obiadu (przystawka, zupa, danie główne, deser z wykorzystaniem dzikich roślin)
- Przetwory spożywcze na bazie ziół
- Aspekty formalno-prawne skupu, produkcji i dystrybucji przetworów ziołowych
- Zajęcia w terenie - tereny łąk, ogrodów, sadów, lasu, zarośla i torfowisk

Miejsca realizacji kursu: Orelec 35 (siedziba LGD "Zielone Bieszczady") i działka nr 291 w Orele oraz Moczary 39 (Inkubator przetwórstwa lokalnego)

Prosimy o zgłaszanie chęci uczestnictwa w kursie do dnia **27.05.2022** do godz. 12.00, telefonicznie: 513 852 200 lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (lgdzielonebieszczady@wp.pl).

Ilość miejsc ograniczona! (grupy 12-16 osobowe)

Prowadzący: dr niż. Anna Bugno, Agata Chmura, Michał Przepióra

Udział w kursie jest bezpłatny. Uczestnicy otrzymają certyfikat i pakiet sadzonek ziół.

Kurs realizowany jest w ramach projektu pt. *Rozwój Bieszczadzkiego UL'a – Bieszczadzkiego Uniwersytetu Ludowego*

Projekt realizuje Bieszczadzki Uniwersytet Ludowy (Lider zadania) w partnerstwie z naszą Lokalną Grupą Działania "Zielone Bieszczady" (Partner zadania) w ramach Programu Wspierania Rozwoju Uniwersytetów Ludowych na lata 2020-2030, edycja 2020.