Sortie/Balade

Apéro sauvage ! Cueillette et cuisine

- Nature
- Alimentation
- Consommation et production

- 27/06/2020
- Le goût du sauvage
  43130 Solignac sous Roche
  France

- Organisé par :
  Structures référencées sur le site
  Le goût du sauvage
- legoutdusauvage@gmail.com · 07 82 27 31 82
- Réservation
  facebook
- Public :
  Maternels/ Enfants de moins de 6 ans • Cycles 2 et 3 / Enfants de 6 à 10 ans • Collégiens et lycéens/ Adolescents de 11 à 18 ans • Étudiants • Adultes • Élus • Animateurs occasionnels (BAFA BAFD) • Animateurs professionnels (BAPAAT, BPJEPS, BTSGPN…) • Enseignants • Salariés • Autres •
- Accessibilité :

Article déposé par Le goût du sauvage le sam 09/05/2020 - 05:59

Sortie découverte des plantes sauvages comestibles à Solignac sous Roche
Lieu : "le goût du sauvage"

Horaire : 15h-19h
Plein tarif : 25€
6 à 12ans accompagnés : 5€
0 à 5 ans : gratuit

RÉSERVATION et informations par SMS : 07 82 27 31 82 ou par mail : legoutdusauvage@gmail.com
ou directement via notre billetterie en ligne :
https://legoutdusauvage.blogspot.com/2019/05/agenda-des-sorties.html

Cet atelier vise à confectionner un apéritif convivial avec les plantes environnantes, dont je vous ferai découvrir les saveurs avec des recettes délicieuses et simples à réaliser (canapés, chips, cocktails avec et sans alcool).

Tout d'abord, nous irons d'abord trouver de quoi cueillir puis nous préparerons notre apéritif ensemble.
On abordera quelques règles élémentaires de cueillette, quelques notions de botanique pour s'y repérer parmi les plantes et éviter les confusions avec celles éventuellement toxiques. Prévoyez des habits pour la pluie, la balade est maintenue quelque soit le temps !

Vous pouvez aussi prendre de quoi noter, prendre des photos, de quoi réaliser un petit herbier.
Pour cueillir, sacs en coton et sachets en papier sont bienvenus.
Atelier présenté par Charlie Braesch, animateur nature.

CONSULTEZ AUSSI