

4. Kulinaryny Festiwal Kwiatów Jadalnych w Ogrodach Hortulus w Dobrzycy

IV Kulinaryny Festiwal Kwiatów Jadalnych

Kwiaty w smaku lila-róż

13-14.07.2019

Ogrody Hortulus Spectabilis w Dobrzycy



13-14 lipca 2019

Ogrody Hortulus Spectabilis

Już po raz kolejny połączymy świat kuchni ze światem ogrodów.

IV festiwal odbędzie się pod hasłem: Kwiaty w smaku lila-róż. Oznacza to, że na Waszych talerzach zagospodzą m.in.: lawendy, pyszności, róże, fuksje oraz inne kwiaty występujące w tej kolorystyce... i nie tylko. Podczas festiwalu poznacie pełną gamę kwiatów jadalnych: od delikatnych smaków kwiatów dyni, po intensywne i pikantne smaki np. nasturcji.

Za sterami kwiatowej kuchni ponownie stanie Mariusz Siwak. W tegorocznym menu nie zabraknie: risotta, zup, sałatek czy serków, oczywiście z kwiatami jadalnymi. Dania serwowane przez Szefa Mariusza, będzie można degustować. Przepisy na wybrane potrawy „w smaku lila-róż” będziecie mogli zabrać ze sobą do domu.

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

DATY WYDARZENIA

13 - 14.07.2019:

»Ogrody Tematyczne Hortulus i Hortulus Spectabilis

Dobrzyca

Każda edycja inspiruje nas do powstania nowego ogrodu. Do tej pory mogliście już zobaczyć Warzywnik Kwiatowy i Ogród Lawendowy w stylu prowansalskim. Teraz przyszedł czas na Ogród w smaku lila-róż. Ten romantyczny zakątek nie tylko pokaże Wam, jakie kwiaty w kolorach lila-róż są jadalne, ale również pozwoli odpocząć wśród ich słodkich zapachów.

Podczas festiwalu o poszerzenie wiedzy ogrodniczej zadba Krakowska Hodowla i Nasiennictwo Ogrodnicze Polan. W czasie pokazów i wykładów opowiedzą o tym, jak hodować i pielęgnować kwiaty jadalne. Możecie również liczyć na porady ogrodnicze. Specjaliści z firmy Polan rozwieją Wasze ogrodnicze wątpliwości i odpowiedzą na wszystkie pytania.

Plenerowe prelekcje w Warzywniku Kwiatowym, Ogrodzie Lawendowym oraz Ogrodzie w Smaku lila-róż poprowadzi dr hab. Agnieszka Krzemińska – kierownik Katedry Roślin Ozdobnych Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Dr Agnieszka Krzemińska jest międzynarodowym sędzią florystyki, swoją wiedzą uświetni również pokazy florystyczne. Tematyka florystyki kulinarnej będzie towarzyszyła nam podczas całego festiwalu w dekoracjach stołów czy talerzy. Dodatkowo dla pasjonatów i miłośników florystyki przygotujemy warsztaty z plecenia wianków.

Festiwal to również okazja do spotkania z Małgorzatą Kalembą-Drożdż, autorką książek Pyszne Chwasty czy Kwiaty Jadalne. Dr biochemii tradycyjnie będzie czuwała nad tym, aby zjedzone zostały tylko kwiaty jadalne. Dodatkowo poprowadzi wykłady o kwiatach jadalnych - ich właściwościach, czy sposobach wykorzystania.

Katarzyna Majewska razem ze swoją Kuchnią Kosmetyczną pokaże Wam jak przygotować naturalne kosmetyki, które Uwaga! Można też zjeść!

Do tegorocznych prelegentów dołączy Grażyna Uścińska - pasjonatka kwiatów jadalnych, autorka książki Zdrowie w Smaku. Niezwykłe dania z niezwykłych roślin. Podczas pokazów kulinarnych zaprezentuje, jakie zwykłe i niezwykłe dania można wyczarować z kwiatów jadalnych.

To nie koniec kulinarnych przygód z kwiatami jadalnymi. Podczas festiwalu odbędzie się III edycja konkursu Cały ogród na talerzu! Cztery drużyny wezmą udział w kulinarnym boju o kwiatowy widelec i łyżkę. Pierwszego dnia festiwalu przystawkę, danie główne i deser oceni jury. Drugiego dnia drużyny przygotowują jedno wybrane danie do masowej degustacji. Ten z

zespołów, który otrzyma najwięcej Waszych głosów zdobędzie Nagrodę Publiczności.

Festiwal to również niezwykli wystawcy. W tym roku ponad 40 wystawców zaprezentuje swoje specjały. Lokalni producenci pochwalą się najlepszymi sokami, marynatami, konfiturami, octami czy miodami. W gronie wystawców nie zabraknie również producentów naturalnych kosmetyków czy kwiatów i ziół. Na najmłodszych gości festiwalu czekają kąciki z animacjami.

Zapraszamy.

Źródło: <https://hortulus.com.pl/aktualnosci/92-wydarzenia/aktualnosci/282-iv-kulinary-festiwal-kwiatow-jadalnych>

Media



KOMENTARZE

Zaloguj się, aby dodać komentarz.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2007 - 2013.