



SAMEDI 7 MAI 2022

MANGER LES MAUVAISES HERBES

Atelier collectif

Objectif : Reconnaître, cueillir et déguster quelques plantes communes de nos jardins

Produit local et de saison par définition, les plantes sauvages et les herbes dites mauvaises, sont de formidables aliments pour qui sait les reconnaître, les cueillir et les préparer.

Au début du printemps -la période dite de « soudure », quand les productions du jardin se font encore attendre- elles peuvent être utilisées pour faire la transition entre légumes d'hiver et légumes de printemps.

Elles complètent à merveille la palette des cuisiniers gourmands et offrent matière à créativité (tant visuelle que comestible).

Découverte in situ dans un jardin naturel.

Pour reconnaître les plantes que nous côtoyons tous les jours sans vraiment les voir, ni en connaître les fabuleuses ressources.

Accueil dès 9h45 avec thés d'herbes sauvages.

Dégustation en fin d'atelier.

LIEU

Neuvecelle
*adresse précisée
lors de l'inscription*



10h-12h

EQUIPEMENT

Curiosité,
yeux et papilles
accueillants

TARIF

Participation libre

Inscription

contact@lagastache74.fr

07 49 59 76 73

Un atelier proposé par

L'agastache

www.lagastache74.fr
contact@lagastache74.fr