



Dél-Dunántúli Ökoturisztikai Klaszter ✨ Gyeregyalog.hu Egyesület
7477 Patca, Fő út 9. ✨ 7625 Pécs, Vince u. 9/2.
Adószám: 18786538-1-14
E-Mail: okoklaszter@gmail.com
www.gyeregyalog.hu



Felhívás

A Gyeregyalog.hu Egyesület az Interreg V-A Magyarország-Horvátország Együttműködési Program 2014-2020 támogatásával, az Eat Green c., HUHR/1601/2.1.3/0022 azonosító számú projekt keretében

„Helyi termékek és az öko-gasztronómia alapjai” címmel
6 alkalomból álló workshop sorozatot szervez.

A sorozat tematikai egységei, időpontjai és helyszínei:

- 1) A tavasz első ízei – a vadon termő növények gyűjtésének alapjai, a tavasz első ehető vadnövényei és felhasználásuk lehetőségei, ételkészítéssel.
Időpont: 2018. március 22. (14:20 órától növénygyűjtő séta, majd 15:00 órától workshop)
Helyszín: Medvehagyma Ház, Orfű
- 2) Lokális értékek: a medvehagyma. Medvehagyma gyűjtés, tartósítás (sóban és olajban eltevés) és feldolgozás (pl. medvehagymás pesto).
Időpont: 2018. április 7. 10:00 órától
Helyszín: Medvehagyma Ház, Orfű
- 3) Helyi termékek piacra jutásának lehetőségei jó gyakorlatokon keresztül. Előadás, valamint piacképes helyi termékeket előállító sikeres vállalkozások, mint jó gyakorlatok bemutatkozása.
Időpont: 2018. április 21. 10:00 órától
Helyszín: Garat, Malommúzeum, Orfű
- 4) Erdőkóstoló – növénygyűjtő és növényismereti túra, majd előadás + workshop: Szezonális és fenntartható asztal / a természet adta táplálék évszakok szerint.
Időpont: 2018. április 28. 10:00 órától
Helyszín: Medvehagyma Ház, Orfű
- 5) Erdők-mezők ízei a friss kenyéren és kenyérben. Kenyérsütés (vadnövényekkel ízesített péksütemények és kenyerek); vadnövényekből szendvicsre valók készítése.
Időpont: 2018. május 12. 10:00 órától
Helyszín: Malommúzeum, Orfű
- 6) ÉDEN Ízei Orfűn. Az orfői turisztikai desztináció kreatív helyi termék előállítóinak bemutatkozása ételkóstolóval és workshoppal.
Időpont: 2018. május 19.
Helyszín: szervezés alatt

Jelentkezés:

A részvétel ingyenes, de előzetes regisztrációhoz kötött. Egy alkalommal maximum 20 fő jelentkezését tudjuk fogadni, a jelentkezések sorrendjében. Regisztrálni a baranyazoldut@gmail.com e-mail címen lehet.

Szeretettel várunk minden érdeklődőt!