Wilde Wurzeln: Sammeln und Verwenden

Im Spätsommer und Herbst können wir zusehen, wie die meisten Pflanzen welken. Wenn die oberirdischen Teile braun und trocken werden, wandert ihre Lebenskraft in die Wurzeln. Hier speichern Pflanzen Reservestoffe ein, um Trockenheit und Frost zu überstehen und im Frühjahr wieder austreiben zu können. Jetzt ist die zweite Zeit im Jahr, neben dem Frühling, in der traditionell Wurzeln ausgegraben werden. Heilkräftig und nahrhaft gibt es für die Wurzeln zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten.

Inhalt:

- Erläuterung der Funktion von Wurzeln und verschiedener Wurzelsysteme
- Vorstellung verschiedener Pflanzen mit nutzbaren Wurzeln anhand von Anschauungsobjekten sowie Anleitung und Tipps zum Wurzelgraben und Trocknen von Wurzeln
- Ideen und Möglichkeiten der Verwendung und Verarbeitung für die Hausapotheke und in der Küche
- Herstellung von Wurzelprodukten wie: Brustsalbe und Wildes - Wurzel - Würzpulver
- Verkostung von Wurzelkaffee und Anleitung zur Herstellung

Kursmaterial ist im Preis enthalten

Information

Kursdauer: 0 Einheiten

Kursbeitrag: 69,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten,
Pflanzenbau

Verfügbare Termine