

10. Kulinaryny Festiwal Kwiatów Jadalnych - Ogrody Hortulus Spectabilis, Dobrzyca

Dodano: 26 czerwca, 2025

Autor: Agnieszka Kulesza

Adres:

<https://powiat.koszalin.pl/10-kulinaryny-festiwal-kwiatow-jadalnych-ogrody-hortulus-spectabilis-dobrzyca/>



Zapraszamy na jubileuszową, **[10. edycję Kulinarnego Festiwalu Kwiatów Jadalnych](#)** - wydarzenia, które od lat przyciąga miłośników natury, ogrodnictwa, kulinariów i zdrowego stylu życia. To jedyne takie spotkanie w Polsce, gdzie kwiaty stają się bohaterami kuchni, kosmetyki i codziennych inspiracji. Tegoroczna edycja odbędzie się w dniach **12 - 13 lipca 2025 roku** w wyjątkowej przestrzeni **[Ogrodów Hortulus Spectabilis](#)**.

PREMIERA: OGRÓD MONTE FIORI

Nowością festiwalu będzie prezentacja ogrodu pokazowego Monte Fiori – miejsca w całości poświęconego kwiatom jadalnym. To ogród inspirowany włoskim stylem – pełen bujnej roślinności i architektonicznych detali.

KWIATY JADALNE - UPRAWA I PIELEGNACJA

Podczas festiwalu eksperci opowiedzą, jak uprawiać kwiaty jadalne w ogrodzie, na balkonie czy tarasie. Dowiesz się, które gatunki najlepiej sprawdzają się w naszym klimacie, jak dbać o nie w sposób naturalny i jak je zbierać i przechowywać.

Swoją wiedzę w zakresie kwiatów jadalnych podzieli się z nami m.in. dr Małgorzata Kalemba-Drożdż – biochemiczka, autorka książek kulinarnych i bloga „Trochę Inna Cukiernia”, znana z popularyzacji wykorzystania kwiatów w kuchni.

KWIATY W KUCHNI - GOTUJEMY I DEGUSTUJEMY

Na kulinarnej scenie festiwalu szefowie kuchni przygotują dania z wykorzystaniem m.in. nagietków, bratków, lawendy i róży. Będzie można podpatrzeć ich pracę, poznać przepisy i oczywiście spróbować gotowych potraw – od zup i dań głównych po desery, lemoniady i przetwory.

O niepowtarzalną kompozycję smaków zadba Mariusz Siwak – mistrz kuchni kwiatowej, który zaprezentuje swoje autorskie dania i opowie, jak łączyć kwiaty z codziennym gotowaniem.

USTANAWIAMY REKORD POLSKI - ZUPA Z LILIWCA

W tym roku podczas festiwalu podejmiemy wyjątkowe wyzwanie – próbę ustanowienia Rekordu Polski na największą porcję zupy z kwiatów liliowca! Aby rekord został uznany, musimy przygotować co najmniej 100 litrów aromatycznej, kwiatowej zupy. Zapraszamy wszystkich do wspólnego świętowania i... pomagania w jej zjedzeniu! Przyjdź, spróbuj i zostań częścią tego wyjątkowego wydarzenia!

FLORYSTYKA KULINARNA - SMAK I FORMA

Florystyka kulinarna to sztuka tworzenia jadalnych dekoracji. W programie festiwalu znajdą się pokazy komponowania kwiatowych bukietów z kwiatów jadalnych i dekoracji do dań – pomysłów na efektowne podanie potraw. Aranżacje zaprezentują mistrzowie i młodzi floryści w ramach otwartego konkursu. Pokazy na festiwalowej scenie poprowadzi Prof. UPP dr hab. Agnieszka Krzysińska-Bródka – specjalistka w dziedzinie ogrodnictwa ozdobnego oraz międzynarodowa sędzia florystyki.

KOSMETYKI Z NATURY - KUCHNIA KOSMETYCZNA

Podczas festiwalu będzie można nauczyć się, jak samodzielnie przygotować naturalne kosmetyki z kwiatów – peelingi, maseczki, hydrolaty czy balsamy. Pokazy kuchni kosmetycznej, połączone będą z poradami ekspertów i możliwością wypróbowania receptur. Przewodniczką po świecie kosmetyków roślinnych będzie Katarzyna Majewska, specjalistka od kosmetyki naturalnej i ziołolecznictwa.

CARVING - RZEŻBIENIE W OWOCACH I WARZYWACH

Swoje umiejętności w dziedzinie carvingu zaprezentuje Grzegorz Gniech – mistrz świata, który pokaże, jak powstają spektakularne rzeźby z warzyw i owoców. Będzie też okazja, by samemu spróbować tej efektownej sztuki i poznać jej tajniki, pod okiem mistrza.

STREFY WYSTAWIENNICZE - PRODUKTY NATURALNE I REGIONALNE

Na festiwalowych stoiskach znajdziesz naturalne przetwory, kwiatowe herbaty, ekologiczne kosmetyki i rękodzieło. To idealne miejsce na zakupy prosto od lokalnych twórców i producentów.

ATRAKCJE DLA RODZIN I DZIECI

Dla najmłodszych przygotowano warsztaty wyplatania wianków, tworzenia

kwiatowych obrazów, zajęcia kreatywne i porady dietetyczne. To świetna okazja do wspólnego, rodzinnego spędzenia czasu.

Zarezerwuj czas i dołącz do wyjątkowego święta smaków, kolorów i natury! 12-13 lipca 2025, Dobrzyca, Ogrody Hortulus Spectabilis

Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych

10

Dobrzyca

12-13.07.2025



Kwiaty Jadalne podano na Monte Fiori



film z 9 KFKJ



Organizator



www.hortulus.com.pl



Kulinarny Festiwal
Kwiatów Jadalnych



Ogrody Hortulus Spectabilis

Ogrody Hortulus Spectabilis w Dobrzycy

- Prezentacja ogrodu Monte Fiori
- Kwiaty jadalne w ogrodzie, ich uprawa i pielęgnacja
- KUCHNIE KWIATOWE - Gotowanie w plenerze, degustacja specyfików i dań z kwiatami jadalnymi
- ustanowienie rekordu Polski
- Goście specjaliści i porady ekspertów - wykłady, prezentacje
- Florystyka kulinarna - pokazy florystyczne, aranżacje kwiatowe otwarty konkurs florystyczny
- kuchnia kosmetyczna - jadalne kremy i balsamy i inne kosmetyki
- Carving - bukiet jadalnych kwiatów - mistrz świata uczy i prezentuje
- Soki, syropy, konfitury, marynaty oraz inne specjały nie tylko z kwiatów jadalnych i ziół
- Przepisy i inspiracje kulinarne oraz wszystko, co warto wiedzieć o kwiatkach jadalnych
- Konkursy, prelekcje, warsztaty plastyczne, i ogrodnicze pokazy, animacje dla dzieci
- Zrób sobie wianek - warsztaty, nauka plecenia wianków
- Animacje dla dzieci
- Stoiska wystawiennicze, kiermasz produktów ekologicznych i naturalnych również z jadalnymi kwiatami
- Porady dietetyczne i inne

Partnerzy festiwalu



Patronat naukowy

Patronat



Patronat honorowy



POLSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa



Patronat medialny

