8 Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych w Dobrzycy

Dodano: 11 lipca, 2023

Autor: Agnieszka Kulesza

Adres:
https://powiat.koszalin.pl/8-kulinarny-festiwal-kwiatow-jadalnych-w-dobrzycy/

Kwiaty ponownie zagoszczą na talerzach! W lipcu odbędzie się VIII Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych. W dniach **15 – 16 lipca 2023 r.** odbędzie się 8 Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych w Ogrodach Hortulus Spectabilis w Dobrzycy . W tym roku wydarzenie odbędzie się pod hasłem**: *Jadalne kwiaty w barwie słońca i w smaku pomarańczy*.** Festiwal to jedno z najważniejszych wydarzeń na Pomorzu Zachodnim w okresie wakacyjnym.

Ogród w barwie słońca i w smaku pomarańczy

Na tegoroczny festiwal powstał nowy ogród, w którym królować będą kolory słońca i pomarańczy. Nie zabraknie tam aksamitek, begonii, liliowców, słoneczników, nagietków, nasturcji. Ogród ten dołączy do grupy ogrodów New Design. Podziwiać tam będzie można również nowoczesne rzeźby, a centralnym punktem ogrodu będą trzy okręgi. Dwa z nich obsadzone kwiatami, trzeci

wypełniony wodą. Na końcu ogrodu stanie lustro, w którym to będą się przeglądać rzeźby i cały jakże energetyczny ogród pełen kwiatów.

Porady ogrodnicze, nie tylko dla dorosłych

W czasie festiwalu swoja fachową wiedzą podzielą się z nami specjaliści z firmy nasienniczej W. Legutko. Podczas prelekcji i pokazów na scenie głównej opowiedzą o tym jak od podstaw, we własnym ogrodzie **wyhodować kwiaty jadalne** oraz jak je pielęgnować. Na stoisku firmy W. Legutko będzie można zakupić pełną gamę nasion w tym kwiatów jadalnych. Najmłodsi goście będą mogli wziąć udział w warsztatach małego ogrodnika.

Kwiatowa Kuchnia Festiwalu

Sercem festiwalu jest kwiatowa kuchnia. Jej Szef Mariusz Siwak przygotuje dania z wykorzystaniem kwiatów jadalnych. W menu pojawią się wykwintne dania z kwiatów wyhodowanych w naszych ogrodach uprawiane w sposób ekologiczny. W potrawach nie zabraknie: liliowców, róż, begonii, nasturcji, szlachetnych aksamitków czy kwiatów dyni i cukinii. Dania przygotowane przez Szefa Mariusza będzie można degustować. O to aby w daniach pojawiły się tylko kwiaty jadalne zadba dr biochemii Małgorzata Kalemba-Drożdż. Autorka książek poprowadzi również prelekcje o kwiatach jadalnych, ich właściwościach i zastosowaniu.

Sztuka kulinarna z zastosowaniem kwiatów jadalnych

W tym roku na Festiwalu, spróbować będzie można potraw z mięsa konopnego marki Hempeat z warzywami, kwiatami jadalnymi i świeżymi ziołami. Mięso konopne to zupełna nowość na rynku kulinarnym. Znakomicie zastępuje dziś sojowe produkty. Ma zdecydowanie lepszy smak, lepszą tolerancję przez układ trawienny i jest bogate w białko.

Wegetarianie i weganie znajdą coś dla siebie, również w innych kuchniach. Festiwal wspierany jest przez Spółdzielnię Obrotu Towarowego Przemysłu Mleczarskiego SOT z Białegostoku, która proponuje tylko polskie marki o najwyższej jakości.

Kwiatowe dania i nie tylko, serwować będzie również bistro z Pleszewa – Krystian Klak Styl i Smak. Będzie ono gościem festiwalu, już po raz drugi.

Tradycyjnie już, na Festiwalu nie zabraknie lodów kwiatowych. Co roku tajemnicą

jest, jaki kwiatowy smak będzie serwowany. Czyżby w tym roku była to begonia z nagietkiem? Oczywiście nie zabraknie innych deserów i słodyczy, do których to kwiaty jadalne idealnie pasują.

Wszystkie warzywa, owoce, kwiaty jadalne i zioła trafią na talerze wprost z 3 hektarowych upraw w sposób ekologiczny prowadzonych w Ogrodach Hortulus. Co gwarantuje świeżość i smak wszystkiego czego spróbować będzie można w ogrodowej scenerii.

Kuchnia Kosmetyczna

Kwiaty staną się nie tylko składnikami dań ale i również kosmetyków. W świat jadalnych kosmetyków wprowadzi nas Katarzyna Majewska. Właścicielka marki Makutu – kuchnia kosmetyczna, pokaże Wam jak przygotować naturalne, jadalne kosmetyki. Będzie można zobaczyć, przeprowadzoną przez nią destylację kwiatów.

Carving i pokazy florystyczne

Nie zabraknie również niezapomnianych doznań estetycznych. Podczas festiwalu odbędą się pokazy oraz warsztaty carvingu – sztuki rzeźbienia w owocach i warzywach. Pokazy na scenie głównej poprowadzi mistrz świata w carvingu Paweł Sztenderski z Carving-Art. Fani florystyki będą mogli podziwiać niezwykle kompozycję z kwiatów jadalnych wykonywanych podczas pokazów florystycznych oraz prace wykonane w ramach konkursu florystycznego. Florystyka będzie towarzyszyła nam podczas całego festiwalu w dekoracjach stołów, altan oraz talerzy. Pokazy florystyczne na scenie głównej poprowadzi prof. UPP dr hab. Agnieszka Krzymińska – instruktor florystyki, mistrz w zawodzie florysta, międzynarodowy sędzia florystyki.

Stoiska wystawiennicze

Festiwal będzie doskonałą okazją do uzupełnienia domowych spiżarni. Swoje specjały zaprezentuje ponad nie tylko z regionu. Producenci produktów ekologicznych i regionalnych pochwalą się swoimi najlepszymi sokami, marynatami, konfiturami, octami czy miodami. W gronie wystawców nie zabraknie również producentów naturalnych kosmetyków czy kwiatów i ziół.

Animacje i atrakcje Ogrodów Hortulus Spectabilis

Najmłodsi uczestnicy festiwalu będą mogli wziąć udział w licznych animacjach. Ponadto każdy gość festiwalu będzie mógł przygotować nieodpłatnie dla siebie wianek na głowę z udostępnionych kwiatów i roślin. Uczestnicy będą mogli skorzystać skorzystać z wykładów i prelekcji, które odbywać się będą na scenie festiwalu. W Ogrodach Hortulus Spectabilis będzie można spędzić nawet cały dzień. Po wrażeniach jakie zapewni festiwal warto udać się na spacer i zrelaksować się w ogrodzie. Ogrody Hortulus Spectabilis to blisko 15 ha ogrodów, o różnym charakterze. Można podziwiać tu rosaria, rabaty bylinowe, założenia klasyczne oraz nowoczesne. Jedną z atrakcji ogrodów jest największy na świecie labirynt grabowy oraz wieża widokowa. Warto to zobaczyć!

Obok Ogrodów Hortulus Spectabilis, zaledwie 2 km dalej znajduje się drugi kompleks ogrodów – Ogrody Tematyczne Hortulus. Znajduje się tu ponad 30 letnia kolekcja roślin z pięknie zaaranżowanymi ogrodami. Zapraszamy! **www.hortulus.com.pl**

VIII festiwal

Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych

15-16.07.2023

Jadalne Kwiaty w barwie słońca i w smaku pomarańczy

- Kwiaty jadalne w ogrodzie, ich uprawa i pielęgnacja
- Prezentacja ogrodu - Ogród w barwie słońca i o smaku pomarańczy
- KUCHNIE KWIATOWE - Gotowanie w plenerze, degustacja dań z kwiatami jadalnymi
- Goście specjalni i porady ekspertów
- Florystyka kulinarna - pokazy florystyczne i konkurs florystyczny
- Kuchnia kosmetyczna - jadalne kremy i balsamy
- Carving - dekorowanie owocowych rzeźb kwiatami jadalnymi
- Soki, syropy, konfitury, marynaty oraz inne specjały nie tylko z kwiatów jadalnych i ziół
- Przepisy i inspiracje kulinarne
- Konkursy, prelekcje, warsztaty, pokazy, animacje dla dzieci
- Stoiska wystawiennicze, kiermasz produktów ekologicznych i naturalnych również z jadalnymi kwiatami
- Porady dietetyczne

Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych

Ogrody Hortulus Spectabilis

www.hortulus.com.pl

Ogrody Hortulus Spectabilis w Dobrzycy

Organizator

Patronat honorowy

Patronat

Patronat medialny

Partner festiwalu

Patronat naukowy