

Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych w Dobrzycy

Dodano: 04 lipca, 2024

Autor: Agnieszka Kulesza

Adres:

<https://powiat.koszalin.pl/kulinarny-festiwal-kwiatow-jadalnych-w-dobrzycy/>



Kwiaty ponownie zagospzczą na talerzach!

W lipcu odbędzie się 9 Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych.

Tegoroczna edycja **Kulinarnego Festiwalu Kwiatów Jadalnych** odbędzie się w dniach **13-14 lipca** w Ogrodach Hortulus Spectabilis w Dobrzycy. To już 9 edycja wydarzenia, w tym roku jego tematem przewodnim będzie kwiat róży i odbędzie się pod hasłem „Jadalne róże w syropie, winie i konfiturze”.

Kwiatowa Kuchnia

Sercem festiwalu jest kwiatowa kuchnia. Jej Szef Mariusz Siwak przygotowuje dania z wykorzystaniem kwiatów jadalnych. W menu pojawią się wykwintne dania z kwiatów wyhodowanych w naszych ogrodach uprawiane w sposób ekologiczny. W

daniach nie zabraknie róż, które serwowane będą pod każdą postacią. Dania przygotowane przez Szefa Mariusza będzie można degustować, a o to, aby w daniach pojawiły się tylko kwiaty jadalne zadba dr biochemii Małgorzata Kalemba-Drożdż. Autorka książek poprowadzi również prelekcje o kwiatkach jadalnych, ich właściwościach i zastosowaniu.

Porady ogrodnicze

W czasie festiwalu swoją fachową wiedzę podzielią 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. Najmłodszy goście będą mogli wziąć udział w warsztatach małego ogrodnika.

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.

Carving i pokazy florystyczne

Nie zabraknie również niezapomnianych doznań estetycznych. Podczas festiwalu odbędą się pokazy oraz warsztaty carvingu - sztuki rzeźbienia w owocach i warzywach prowadzone przez mistrza świata Grzegorza Gniecha i Carving - Gniech. 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 na scenie głównej poprowadzi prof. UPP dr hab. Agnieszka Krzywińska - instruktor florystyki, mistrz w zawodzie florysta, międzynarodowy sędzia florystyki.

Stoiska wystawiennicze

Festiwal będzie doskonałą okazją do uzupełnienia domowych spiżarni. Swoje specjalności zaprezentuje ponad nie tylko z regionu. Producenci produktów ekologicznych i regionalnych pochwalać 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

Najmłodszy uczestnicy festiwalu będą mogli wziąć udział w animacjach. 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 20 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!

9
festival

Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych

13-14.07.2024



Jadalne Róże w syropie, winie i konfiturze

- Prezentacja ogrodów różanych, kolekcja róż, których płatki i owoce są jadalne
- Róże i kwiaty jadalne w ogrodzie, ich uprawa i pielęgnacja
- KUCHNIE KWIATOWE - Gotowanie w plenerze, degustacja różanych specyfików i dań z kwiatami jadalnymi
- Goście specjaliści i porady ekspertów - wykłady, prezentacje
- Florystyka kulinarna - pokazy florystyczne, aranżacje kwiatowe otwarty konkurs florystyczny
- Różana kuchnia kosmetyczna - jadalne kremy i balsamy, nie tylko róże
- Carving - owocowe róże w rzeźbie i naturze - mistrz świata uczy i prezentuje
- Soki, syropy, konfitury, marynaty oraz inne specjały nie tylko z kwiatów jadalnych, róż i ziół
- Przepisy i inspiracje kulinarne oraz wszystko co warto wiedzieć o różach
- Konkursy, prelekcje, warsztaty plastyczne, i ogrodnicze pokazy, animacje dla dzieci
- Zrób sobie wianek - nauka pleceni
- Stoiska wystawiennicze, kiermasz produktów ekologicznych i naturalnych również z jadalnymi kwiatami
- Porady dietetyczne i inne



MORZE BAŁTYCKIE

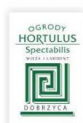


Kulinarny Festiwal
Kwiatów Jadalnych
 Ogrody Hortulus Spectabilis

www.hortulus.com.pl

Ogrody Hortulus Spectabilis w Dobrzycy

Organizator Partnerzy festiwalu Patronat honorowy



Patronat



Patronat medialny

