

VII Kulinaryny Festiwal Kwiatów Jadalnych w Ogrodach Hortulus Spectabilis w Dobrzycy

Dodano: 27 czerwca, 2022

Autor: Agnieszka Kulesza

Adres:

<https://powiat.koszalin.pl/vii-kulinaryny-festiwal-kwiatow-jadalnych-w-ogrodach-hortulus-spectabilis-w-dobrzycy/>



Kwiaty ponownie zagospodzą na talerzach! W lipcu odbędzie się VII Kulinaryny Festiwal Kwiatów Jadalnych w Ogrodach Hortulus Spectabilis w Dobrzycy.

Tegoroczna edycja **Kulinarynego Festiwalu Kwiatów Jadalnych** odbędzie się w dniach **16-17 lipca** w [Ogrodach Hortulus Spectabilis w Dobrzycy](#). W tym roku wydarzenie odbędzie się pod hasłem: *W ogrodowej rezydencji jadalne kwiaty podano do stołu.*

Rezydencja Ogrodowa. To wyjątkowy oryginalny projekt, który powstaje z okazji Festiwalu Kwiatów Jadalnych. Zajmuje ona powierzchnię 500m². Ta wyjątkowa rezydencja w ogrodzie składa się z dwóch ogrodowych przestrzeni: część sypialna

z olbrzymim łóżem, w którym to zamiast pościeli rośnie kobierzec jadalnych kwiatów. Secesyjne łóżko wykonane jest z betonu, obok niego stojąca, betonowa lampa i olbrzymie książki wykonane z tegoż samego materiału. Druga przestrzeń ogrodowa, przypomina wielki salon z długim 6-cio metrowym betonowym stołem posadowionym na 3 kolumnowych nogach. Stół został nakryty niczym do uczty, na której to prym wiodą kwiaty jadalne. W salonie ustawiono również konsolę i kwiatowe dekoracje w różnych naczyniach. Całość uzupełnia oryginalna posadzka. Ogrodowa Rezydencja „utopiona” została w ogrodzie. Ściany stanowią bukszpanowe formy żywopłotu. Drzewa i rośliny w naturalny sposób wpraszają się w jej przestrzeń.

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.

Kwiatowa Kuchnia. 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 daniach nie zabraknie: liliowców, róż, storczyków, magnolii, piwonii, begonii, nasturcji, szlachetnych aksamitków. 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. 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. 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 specjały zaprezentuje ponad 30 wystawców 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. Pozostało jeszcze kilka miejsc wystawienniczych, swoje zgłoszenie możesz przesłać na adres mailowy: marketing@hortulus.com.pl

VII
festiwal

Kulinaryny Festiwal Kwiatów Jadalnych

16-17.07.2022



**W Ogrodowej Rezydencji
Jadalne Kwiaty podano do stołu**

- Kwiaty jadalne w ogrodzie, ich uprawa i pielęgnacja
- Prezentacja ogrodu - Ogrodowa Rezydencja
- Gotowanie w plenerze, degustacja dań z kwiatami jadalnymi
- Goście specjaliści 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



Kulinaryny Festiwal
Kwiatów Jadalnych

Ogrody Hortulus Spectabilis
www.hortulus-spectabilis.com.pl

Ogrody Hortulus Spectabilis w Dobrzycy

Organizator



Partner festiwalu



Patronat honorowy

PATRONAT HONOROWY
MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA
ZACHODNIOPOMORSKIEGO
OLGIERDA GEBLEWICZA

Partner ekologiczny
WOJEWÓDZKI FUNDUSZ
OCHRONY ŚRODOWISKA
I GOSPODARSTWA WODNEJ
W SZCZECINIE

Patronat naukowy

Karpacka Państwowa
Uczelnia w Krośnie

POLSKA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



katedra roślin ozdobnych
Instytut Hortus w Poznaniu

Patronat



PATRONAT
Ogi Kozak-Poznań
Burmistrz Mieleno

FISKARS®

KLIMATEX

Patronat medialny

infoludek.pl

AGRO

GAZETA
KOŁOBZESKA

DO
KROŚNIA

POLSKIE
RADIO
KOZALIN

TUR-INFO.PL

Szef Kuchni

PRZEGŁĄD
PG
GASTRONOMICZNY

gospodyni

Kurier

flora

PORADNIK
RESTAURACJA

Galeria zdjęć z wydarzenia organizowanego w 2021 r.













Tekst, zdjęcia, plakat udostępnione do publikacji przez organizatora wydarzenia.