« Croquons la nature !»

Série les 4 saisons

Mode d'emploi pour vous inscrire :

1) Vous devez être adhérent à l'association MNBP pour l'année (15€ famille ou 10€ ind) , voir QR code ci-dessus.

2) Vous pourrez ensuite vous inscrire à l'une ou l'autre des animations voir QR code correspondant à chacune. Pour l'animation 20 € adulte (enfant -12ans : 10€)

Les inscriptions (adhésion (= assurance) +animation) sont obligatoires sur **Helloasso** car les places sont limitées.

Les RDV sont toujours à 8H55 au 45 rue du Nideck à Oberhaslach (67280), de **9h à 13h30**

Déroulement de chaque sortie : reconnaissance/ récolte/ ateliers culinaires/ dégustation et échanges.

« Croquons la nature !»

1/ le PRINTEMPS

Samedi 6 avril de 9h à 13h30.

Venez apprendre à reconnaitre et récolter des plantes sauvages vitaminées du Printemps.

Après récolte, des ateliers culinaires (une plante= une recette) vous seront proposés, suivis d'une dégustation /échange en fin de demi-journée.

Rapportez des petits paniers, appareil photo, petit cahier et un petit tup (s'il y a des restes à partager)

Un fichier « Printemps » vous sera offert avec des recettes variées et faciles à faire chez soi.

« Croquons la nature !»

2/ l'ETE

Samedi 13 juillet de 9h à 13h30

Venez apprendre à reconnaitre et récolter des plantes sauvages vitaminées de l'Eté.

Après récolte, des ateliers culinaires (une plante= une recette) vous seront proposés suivis d'une dégustation /échange en fin de demi-journée.

Rapportez des petits paniers, appareil photo, petit cahier et un petit tup (s'il y a des restes à partager)

Un fichier « Eté » vous sera offert avec des recettes variées et faciles à faire chez soi.

« Croquons la nature !»

3/ l'AUTOMNE

Samedi 5 octobre de 9h à 13h30.

Venez apprendre à reconnaitre et récolter des plantes sauvages vitaminées de l'Automne.
Après récolte, des ateliers culinaires (une plante= une recette) vous seront proposés suivis d'une dégustation /échange en fin de demi-journée.

Rapportez des petits paniers, appareil photo, petit cahier et un bocal ½ l « parfait » (pour les probiotiques) que vous remporterez.

Un fichier « Automne » vous sera offert avec des recettes variées et faciles à faire chez soi.

« Croquons la nature !»

4/ l'HIVER

Samedi 7 décembre de 9h à 13h30.

Venez apprendre à reconnaitre et récolter des plantes sauvages vitaminées de l'Hiver.
Après récolte, des ateliers culinaires (une plante= une recette) vous seront proposés suivis d'une dégustation /échange en fin de demi-journée.

Rapportez des petits paniers, appareil photo, petit cahier et un petit tup (s'il y a des restes à partager)
Un fichier « Hiver » vous sera offert avec des recettes variées et faciles à faire chez soi.