



## Feu et cuisine sauvage

Faire un feu comme dans les temps passés, découverte des plantes sauvages comestibles, techniques de cuisson « sauvages », redécouverte de recettes et bien plus encore.

Groupe cible	Adultes et enfants accompagnés à partir de 7 ans 4 – 12 personnes
Langue	Bilingue (français et allemand)
Buts et contenu	<p>Faire un feu sans laisser de trace dans la nature et cuisiner comme dans les temps passés - avec des moyens simples et proches de la nature - ce n'est pas toujours facile. Pourtant, quelle satisfaction dès que les premières flammes jaillissent et que l'eau de la marmite commence à frémir !</p> <p>La nature nous offre une variété de plantes sauvages comestibles. Guidés par des experts, venez apprendre à les (re)connaître et les récolter pour les transformer. Pour une utilisation classique ou pour la création de nouvelles recettes place à l'imagination et la créativité ! Plutôt envie de chips d'ortie ou d'un gâteau cuit dans une marmite au-dessus d'un feu ?</p> <p>En harmonie avec la nature, nous nous adaptons au rythme des saisons et du feu. Le programme peut également être adapté spontanément en fonction de l'intérêt des participants.</p>
Date(s)	Mercredi, 17.03., 07.04. et 12.05.2021 16:00 – 20:00 3 x
Montant cours / soirée	CHF 165.— / CHF 55.— Adultes CHF 150.— / CHF 50.— Membres (Adultes) CHF 75.— / CHF 25.— moins de 18 ans  Aliments compris CHF 10.— par personne et soirée.
Animation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lorenza Marconi, Biologiste et Outdoor Guide</li><li>• Martin Brüngger, Biologiste et Spécialiste des plantes sauvages comestibles</li></ul>
Lieu de rendez-vous	Chärnholzweg 10 2553 Safnern
Apporter	<ul style="list-style-type: none"><li>• Habits d'extérieur adaptés à la météo</li><li>• Couverts de camping (assiette, services, tasse)</li><li>• Couteau de poche</li></ul>
Instructions particulières	Le cours a lieu par tous les temps. Merci de prendre note des dispositions générales et indications complémentaires