

## Czego się dowiemy?

**2 sierpnia, godz. 15.00–18.00 OGRÓDEK DLA POCZĄTKUJĄCYCH**

Nasz ogrodnik opowie Wam o sadzeniu roślin (również na balkonie i parapecie) oraz zasadach ich uprawy. W części warsztatowej będziemy komponować miniogródek ziołowo-kwiatowy w doniczce.

**9 sierpnia, godz. 15.00–18.00 JAK NATURALNIE CHRONIĆ ROŚLINY**

Zapoznamy Was z ekologicznymi sposobami wzbogacania odpowiednio dobranej gleby. Powiemy, jak chronić rośliny przed szkodnikami, używając do tego naturalnych składników.

**23 sierpnia ROŚLINY Z KRÓLEWSKIEGO OGRODU I NIE TYLKO**

Zaprosimy Was na spacer po wilanowskim ogrodzie, podczas którego poszukamy roślin, które były obecne na stole króla Jana III. W części warsztatowej skupimy się na herbacie, kawie i czekoladzie – stworzymy z nich własne kompozycje smakowe.

**30 sierpnia SMAK WIŚNIOWEJ KONFITURY**

Zajrzemy do staropolskiej kuchni i spróbujemy odczytać XVII-wieczne przepisy kulinarne. Następnie kreatywnie je przetworzymy w... przetwory. Zapewniamy, że będzie słodko!

**6 września MARYNUJEMY!**

Po raz kolejny spotkamy się w kuchni wilanowskiej, aby tym razem zgłębić temat marynowania. Każdy wyjdzie z własnym słoikiem przepełnionym smakiem rodem ze stołu króla Jana III.

**13 września CUD-MIÓD – O PRODUKTACH PSZCZELICH**

Kolejne słodkie spotkanie będzie dotyczyć pszczół i dawnych sposobów otrzymywania miodu. Opowiemy o staropolskim

bartnictwie i skosztujemy rozmaitych miodowych smaków.

## **20 września O SKUTKACH I MOCY ZIÓŁ WSZELAKICH**

Wyberzemy się na spacer do jesiennego ogrodu, aby poszukać w nim roślin, które w XVII wieku uważano za lecznicze. W części warsztatowej przygotowujemy własne kremy.

## **27 września O TRUNKACH WSZELAKICH**

Podczas spotkania opowiemy o XVII-wiecznych recepturach przygotowywania trunków. W części warsztatowej przygotowujemy zapasy napitków na zimę.

## **4 października JESIENNE ODCIENIE POMARAŃCZY**

Bohaterem ostatniego spotkania będzie dynia. Dowiemy się, co można z niej zrobić i jak ciekawie można ją podać, żeby zaskoczyć formą i niecodziennymi połączeniami smakowymi. Zaprosimy Was też na warsztaty ceramiczne.