



Hoi iedereen,

Hierbij de najaarsnieuwsbrief. Er is veel in beweging.

- ♥ Wildpluk opleiding
- ♥ Losse workshops
- ♥ Delicatessen van de maand

Wildpluk OPLEIDING

De jaartraining bestaat niet meer. Ik begon ooit met een kleine syllabus aan informatie en dit is in de loop der tijd gigantisch te veel uitgegroeid om nog in een jaar te kunnen stoppen. Om de basis echt in de vingers te krijgen en dan ook nog eens de diepte in te willen duiken is gewoon meer tijd nodig. Geen flauw idee of er interesse is in de nieuwe formule. We gaan het zien. Op die wijze heb ik eveneens 6 jaar aan het Wildpluk Compendium gewerkt en er mijn volledige financiële reserves in gestopt. Of iemand het boek ooit zou willen? Ik hoopte het wel, maar primair belangrijk was te doen wat ik voelde te moeten doen: dat boek schrijven. Dus ik zelf ben in ieder geval heel blij met verschuiving naar opleiding in plaats van jaartraining.

Ben je geïnteresseerd, je vind hier alle informatie:

<https://www.eetbarewildeplanten.com/wildpluk-scholing>

De eerste lesmiddag is **13 april 2024**.

Losse workshops

Af en toe zijn er losse workshops, waarin ik concreet een afgebakend onderwerp behandel. Je vindt ze hier: <https://www.eetbarewildeplanten.com/workshops-lezingen-eetbare-wilde-planten>

Er volgen nog andere onderwerpen. En aangezien ik niet zo van de nieuwsbrieven ben, gaat er niet bij elke volgende nieuwe workshop een nieuwsbrief de deur uit. Twee keer per jaar een nieuwsbrief is reeds meer dan genoeg. Dus neus af en toe op de workshop pagina of er iets nieuws is wat je leuk lijkt.

Delicatessen van de maand

Begin dit jaar ben ik begonnen met een maandelijks overzichtje van 'de delicatessen van de maand'. Inmiddels bevinden we ons in oktober en hebben vele delicatessen een plekje gevonden:

<https://www.eetbarewildeplanten.com/wildplukken-inspiration>

Oktober is nog niet ten einde, dus er volgen nog een aantal recepten met de eetbare kastanje. En :) ik kwam een schat aan slaapkamergeluk tegen. Ook dat wordt nog in oktober uitgewerkt.

Basiskookboek Eetbare Wilde Planten – food designed by nature

Ik zou mezelf niet zijn als ik niet mijn passie in mijn boeken legde. Zo heeft het basiskookboek (<https://www.eetbarewildeplanten.com/wildpluk-boeken/basiskookboek-eetbare-wilde-planten>) niet voor niets de ondertitel **food designed by nature**. Voor mij betekent dat: verse voeding uit de volle grond, grond met een gezonde bodem! Dolgraag aangevuld met wilde planten uiteraard. De verstreken jaren ben ik enorm geschrokken van de jongste ontwikkelingen in onze voedselproductie, waaronder het verbouwen van groenten en fruit in steriele laboratoriumfabrieken. Daarover is een passage opgenomen in het basiskookboek. Maar blijkbaar is het concept van voedsel-laboratorium-fabriek voor velen nog zo nieuw dat niet iedereen snapt wat ik ermee bedoel. In de documentaire return to Eden van Marijn Poels bezoekt hij zo'n laboratoriumfabriek tussen 16 minuut 15 seconden en 22 minuut 24 seconden. In ons eigen Amsterdam!

Return to Eden <https://www.youtube.com/watch?v=4J5Rh1zY-iY>

Wildgroene groet, Marion de Kort

Wil je de nieuwsbrief liever niet meer ontvangen? Meld je dan even af zoals je je aanmeldde: door mij een e-mail te sturen.

www.eetbarewildeplanten.com
06 47202207