



No har du sjansen til å bli med på soppkurs på Ombo!

SOPP er TOPP

Ryfylke Næringshage og Ombo vekst inviterer til kurs
fredag 25. september kl 18.00 – 22.00 og
laurdag 26. september kl 10.00 – 16.00
på Jørstadvågen, Ombo

Kurset passer både for nye sopp-plukkarar og for dei som kan litt frå før. Det er praktisk bygd opp med demonstrasjon av friskt materiale. Meir enn halve kurset er også soppstaking i det fri.

Her er litt om kursinnhaldet:

Litt historikk og soppene sin plass i naturen. Soppene si oppbygning og inndeling i hovudgrupper. Demonstrasjon av friskt materiale og med PowerPoint. Gjennomgang av dei ulike soppgruppene. Grundig innføring i 10 - 12 av våre vanlegaste matsoppar og eventuelle forvekslingsartar. Giftige soppar og soppforgiftningar. Plukking, rensing, tillaging.

Fredagen blir det teori inne, laurdagen blir det ekskursjon med plukking og soppkontroll. Soppsakkyndig Anne Lise Tyssebotn Gjesdal har det faglege ansvaret for kurset.

Pris for kurset er 950 kr inklusive mat.

Er det ønske om overnatting, så er det hytter ledig, og ta kontakt for pris og reservasjon!

For fleire opplysningar og påmelding:

Ryfylke Næringshage v/ Per Øystein Sandvin tlf 48117977, Ombo Vekst v/Christine Soma, tlf. nr eller til Anne Lise, på Facebook, på tlf 99233336, eller post@villvekst

Velkomne til kjekke dagar med kunnskap og inspirasjon!