

Kursangebote

- ✓ Rosenkochkurse mit gemeinsamen Essen
- ✓ Blütenkosmetik herstellen
- ✓ Wildkräuterwanderungen mit Kochkurs und gemeinsamen Essen
- ✓ Wildkräuterwanderungen mit Picknick
- ✓ Essbare Blüten-Kochkurs mit gemeinsamen Essen
- ✓ Vorträge (essbare Bäume und Sträucher, essbare Wildpflanzen, essbare Blüten, Kräuterbuschen)
- ✓ Botanische Kirchenführung in der Wallfahrtskirche in Frauenberg
- ✓ Geburtstagskurse (individuell zusammengestellt)
- ✓ Angebote speziell für Kinder, Kindergärten und Schulen (Fortbildung zum „Grünen Klassenzimmer“)
- ✓ Herstellung verschiedener Produkte (Blütengelees, Likör, Kosmetik)
- ✓ Basische Ernährung-Kochkurse in Zusammenarbeit mit einer Heilpraktikerin

Anfragen und Anmeldung:

Eva Utz-Hiltl

93164 Frauenberg

E-Mail info@wildpflanzen-genuss.de

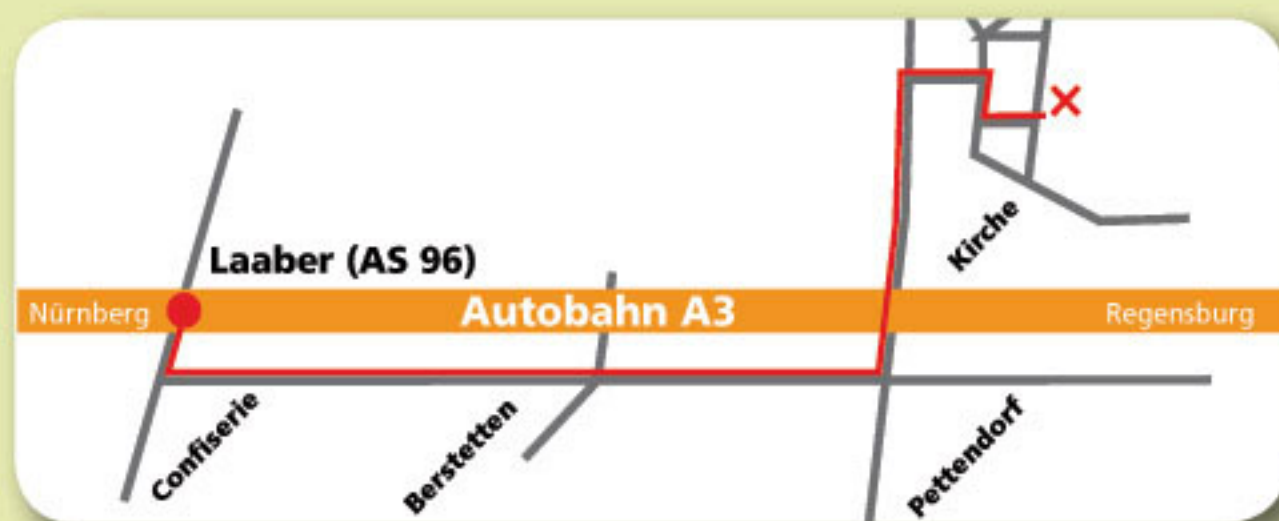
Web www.wildpflanzen-genuss.de

Anfahrt zu den Kursen:

Frauenberg ist über die Autobahn **Regensburg – Nürnberg** zu erreichen.

Verlassen Sie die Autobahn bei der **Abfahrt Laaber- Brunn** und biegen Sie bei der **Ausfahrt links** ab, dann gleich **wieder links** in die **Landstraße**, die parallel zur Autobahn Richtung Regensburg verläuft.

Bei der **zweiten** Unterführung **links abbiegen** und **Richtung Kirche** fahren. Der **Landgasthof ist neben der Kirche** mit genügend Parkplätzen.



*Das Buch ist wie eine Rose,
beim Betrachten der Blätter
öffnet sich dem Leser das Herz.*

(Persisches Sprichwort)

12,80 €

Ratgeber Kochen

Eva Utz-Hiltl

Rosen- köstlichkeiten



Kulinarische Besonderheiten aus
Rosenblüten und Hagebutten
Duftende und pflegende Blütenko

H

Inhalt

Zauber der Rosen

Die Rose beinhaltet die Harmonie. Sie vermittelt zwischen Himmel und Erde, ying und yang, die Blüten stehen für den weiblichen Teil und die Stacheln für den männlichen.

Ihr Duft wirkt ausgleichend, entspannend und harmonisierend.

Die rote Rose ist die Blume der Verliebten.



Rosensorten

Im Buch werden 16 Rosensorten vorgestellt. Alle sind robust und einfach in der Pflege und für die beschriebenen Rezepte bestens geeignet.



Rezepte

Lassen Sie sich in die zauberhafte Welt der Rosen entführen.

Es sind 44 kulinarische Köstlichkeiten aus Rosenblüten, 10 aus roten Hagebutten und 6 aus schwarzen Hagebutten genau erklärt.

Für den Luxus in der Badewanne werden 9 Kosmetikrezepte beschrieben. Sie umschmeicheln die Sinne und pflegen die Haut durch ihre wertvollen Inhaltsstoffe.

Selber machen

Erfahren Sie, wie süßes Rosengelee, Likör, fruchtige Soßen, pflegende Kosmetik und noch vieles mehr aus Blüten und Früchten herzustellen sind.

Alle Rezepte sind farbig bebildert, verständlich beschrieben und leicht selbst nachzuvollziehen.

Rosenlimonade

Zutaten:

200 g Zucker

200 ml Wasser

2 handvoll Rosenblüten

Saft von 4 Zitronen



Wasser und Zucker aufkochen, die Blüten dazugeben und vom Herd nehmen.

Die Flüssigkeit abgedeckt abkühlen lassen und danach abseihen.

Den Zitronensaft hinzufügen und je nach Geschmack mit Wasser verdünnen.

Autorin

Die zertifizierte Kräuterpädagogin, Köchin und Rosenfanatikerin hat in diesem Buch ihren großen Erfahrungsschatz einfließen lassen.

Wie bereits in ihrem ersten Buch „Abenteuer Wildkräuter“

zaubert sie wahre Köstlichkeiten aus den Schätzen der Natur.

Mehr zu den Kursen auf der Rückseite.



Roseneis



Hagebutten
Schokotürmchen



Aphrodisische Herzen -
Badekonfekt für
Liebespaare