

Søndag d. 25. marts kl. 14.00 – 16.00

Vi tapper birkesaft i Forundringens Have

Mennesker har drukket birkesaft i tusinder af år.

Smagen er en anelse sødlig, giver en blød fornemmelse i munden med en eftersmag af mineraler, og så skulle det være sundt og endda virke mod birkepollen-allergi.

Vi tilser birketræer hvor tapningen er påbegyndt og opstarter tapning på et par udvalgte birketræer. Birkesaft fremmer smagen af andre stoffer, især det søde. Den kan fryses og er meget velegnet til at fortynde frugtsaft, eller man kan lade den indgå i hjemmelavet is.

Der uddeles naturligvis smagsprøver.

Inger Liin Knudsen & Evald Knudsen viser to måder at frembringe den magiske drik. Inger er køkkenleder på Vestjyllands Højskole.

Du er velkommen til at medbringe kaffe og nyde den et hyggeligt sted i Forundringens Have eller under tag. Endvidere er der mulighed for at købe planter og frø samt plukke krydderurter til te og buketter.

Se www.vestjyllandshojskole.dk/fh

Pris: voksne 75 kr., børn gratis