DÉCOUVRIR LES CHAMPIGNONS POLYPORE

Les forêts autour du lac recèlent d'autres délicieux trésors : les champignons sauvages comestibles. Cet atelier s'adresse à ceux qui les connaissent déjà et qui veulent en savoir plus sur les POLYPORES - les champignons que l'on oublie souvent parce qu'ils poussent sur les troncs d'arbres et les souches - et non sur le sol.

Plongez dans le monde fascinant de ces champignons uniques avec Guylaine Duval, experte en champignons et publiée.

Samedi 16 août, de 13 h à 16 h. 55 \$ (max. 15 personnes)

Les polypores recèlent bien des secrets! Certains sont comestibles, d'autres ont des usages médicinaux.

Saviez-vous qu'on peut même en faire des teintures et du papier?

L'atelier se terminera par une dégustation de plusieurs champignons polypores, certains marinés et d'autres infusés dans des thés.

Lieu exact sur inscription. - Réservez votre place dès maintenant. Pour plus d'informations ou pour vous inscrire, collez le lien ci-dessous dans votre navigateur.

https://champignonssauvagesdenosbois.com/produits/discovering-polypores

