



SOPPKURS for NYBEGYNNERE

ROMERIKE SOPP- OG NYTTEVEKSTFORENING vil holde soppkurs for nybegynnere på Toten i høst. I fjor måtte vi dessverre avlyse, pga for få påmeldte. Men i år prøver vi oss igjen og holder kurs forutsatt at min.10 deltakere melder seg på!

Kurset holdes over 2 dager og passer for deg som er helt uøvet og for deg som kan litt om sopp. Kurset vil ha en teoretisk og en praktisk del. Teorien gjennomgår vi på Valle vgs. og den praktiske delen ved soppturer i de nærliggende skogene i området.

TIDSRUM:

Lørdag 9 .september kl. 09:30 – 17:00 og søndag 10.september kl. 09:30 – 17:00

STED

Frammøte på Valle videregående skole, Lenagate 16, 2850 LENA

INNHold

På kurset lærer du noen av våre viktigste matsopper, hvor og hvordan de vokser og hvordan du oppbevarer de. Du lærer også om hvilke sopper du skal holde deg unna og om giftstoffene de inneholder.

UTSTYR

Ta med kurv, kniv og børste, kladdebok, kulepenn og gjerne noe sopplitteratur av nyere dato om du har.

Ta også med nistemat og drikke for hele dagen og praktisk turtøy og gode sko.

Det er fint om du tar med sopp du har plukket til teoritimene på Valle vgs, så bestemmer vi soppen sammen.

Kursleder er Mihaly Uhjelyi.

Pris: kr 700,- for medlemmer / kr 1000,- for ikke-medlemmer.

Lyst til å bli medlem: Meld deg inn via www.soppognyttevekster.no.

PÅMELDING innen 1. september

Påmelding til Romerike Sopp-og Nyttevekstforening. Send en epost til sivaagan@online.no. Det er bindende påmelding. Betaling innen 4.sept. Kontonr oppgis ved påmelding. Kursavgiften refunderes ikke ved avmelding etter fristens utløp.