



## SOPPKURS for NYBEGYNNERE

**ROMERIKE SOPP- OG NYTTEVEKSTFORENING** holder soppkurs over 2 dager som passer for deg som er helt uøvet og for deg som kan litt om sopp. Kurset består av en teoretisk og en praktisk del.

### TIDSROM:

**Lørdag 8.september kl. 09:30 – 17:00 og søndag 9.september kl. 09:30 – 17:00**

### STED

**Frammøte på TINGVOLD, Gjoleidveien 9, 2020 SKEDSMOKORSET**

### INNHold:

På kurset lærer du noen av våre viktigste matsopper, hvor og hvordan de vokser. Du lærer også om hvilke sopper du ikke skal plukke og om giftstoffene de inneholder. I tillegg gjennomgår vi stell og oppbevaring av sopp og hvordan de kan brukes i mat.

### UTSTYR

Ta med kurv, kniv og børste, kladdebok, kulepenn og gjerne noe sopplitteratur av nyere dato om du har. Vi anbefaler Gro Guldens og Per Marstads «SOPPBOKA» som er ny av året og kan bestilles på [www.cappelendamm.no](http://www.cappelendamm.no). ISBN 9788202581442 og koster kr. 299,-.

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 1.kursdag og 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](http://www.soppognyttevekster.no).

Påmelding til Romerike Sopp-og Nyttevekstforening. Send en epost til [sivaagan@online.no](mailto:sivaagan@online.no). Det er bindende påmelding og siste frist er 1.september. Betaling innen 4.sept. Kontonr er 0530.31.00344. Merk innbetalingen med «Soppkurs Skedsmo».

Kursavgiften refunderes ikke ved avmelding etter fristens utløp.