



## LEKKER DING

In 'Lekker landschap' van Michiel Bussink (€ 14,95; bol.com) staat (bijna) alles over vijftig eetbare wilde planten, bloemen, bessen, noten en paddenstoelen. Met verrukkelijke recepten.



## Net echt

Oké, het is een beetje vals spelen, want echt wildplukken is het niet. Maar het is wél plukken! Kweek met dit boomstammetje uw eigen paddenstoelen, pluk ze eraf en maak er een lekker gerecht mee. Op groenetakken.nl kunt u kiezen uit boomstammetjes (vanaf € 7,50).

## PLUKTAS

Wie een goede plukplek heeft gevonden, heeft al snel een flinke tas vol. Deze shopper (€ 18,50; handedby.com) bestaat voor zeventig procent uit gerecycled plastic, dus makkelijk schoon te houden en goed voor het milieu.



**ZO...**  
pluk je wild

## Workshop wildplukken met korting

Wilde molsla of zuring, pinksterbloemen en brandnetels, madeliefjes; de natuur zit volgens kenners vol met lekkere eetbare producten.

Maar wat kun je eten? Waar vind je het? En hoe maak je het klaar? Edwin Florès neemt u mee de natuur in met de workshop 'Vergeeten Voorjaers Groentes uyt Velden en Parcke'. Na de wandeling wordt een kleine maaltijd gekookt van het eten wat onderweg is gevonden.



**korting**

**Lezers van gezondNU krijgen in de maanden juni en juli 10 procent korting op deze workshop t.w.v. € 75,- euro p.p.** Neem voor boekingen contact op met Edwin Florès op (06 – 171 79 217) of stuur een mail naar [flores@casaforesta.nl](mailto:flores@casaforesta.nl), onder vermelding van gezondNU-actie.

*In de natuur stroomt alles vanzelfsprekend*