

Kan de spises?

Svampekursus 17.-23. oktober 2010

I 2010 er det ottende gang Vallekilde Højskole slår dørene op for svampeinteresserede. De foregående år har kurset budt på solrige efterårsdage i skoven, røde kinder, thermo-kaffe, rødvinsaftner og mange forskellige svampearter.

En del svampearter, som f.eks. Karl Johan, Alm. Kantarel, Stor Trompetsvamp og forskellige champignoner, har en meget fin og udsøgt smag, som har givet dem høj status i den gastronomiske verden. I samarbejde med en kok tilbereder vi en à la carte-menu og måske nyder vi et glas vin til.

Feltturene vil gå til Kongsøre Skov, Sonnerup Skov og Ulkerup Skov i Odsherred samt store bøgeskove på Midsjælland og det fine overdrev, Eskebjerg Vesterlyng, som ligger nær højskolen. Der kan dog forekomme ændringer.

Medbring praktisk fodtøj, regntøj, varmt tøj, svampekurv, kniv, evt. svampebøger og måske en lup. Transport til svampelokaliteterne vil så vidt muligt foregå i kursisternes private biler, og vi deler udgifterne hertil.

PRISER:

Dobbeltværelse u/bad:	3500,-
Enkeltværelse u/bad:	4000,-
Dobbeltværelse m/bad:	4000,-
Enkeltværelse m/bad:	4500,-
Dagelev:	2450,-

Vi sender program og praktiske oplysninger til dig 14 dage før kursusstart.

TILMELDING:

Du kan tilmelde dig ved at ringe til os, sende os en mail eller via vores hjemmeside. Oplys blot:

- 1) Dit fulde navn
- 2) Adresse, postnummer og by
- 3) Telefonnummer
- 4) E-mail
- 5) Cpr.nr. og
- 6) Ønsker for indkvartering.

Oplys også gerne, hvis der er særlige forhold, vi skal være opmærksomme på som f.eks. vegetarkost eller allergier.



VALLEKILDE

HØJSKOLEN FOR
KOMMUNIKATION OG KREATIVITET