

Detox e fermentati thailandesi: autoproduzione sul Monte Grappa

Detox e fermentati thailandesi: autoproduzione in malga l'Asinara sabato 2 e domenica 3 luglio 2016

Detox e fermentati thailandesi, interessante iniziativa  rivolta a chi ha voglia di apprendere alcune tra le tecniche tradizionali di autoproduzione, a chi vuole migliorare il proprio stile di vita in modo che sia più sano e magari anche più economico e semplice, economico dal punto di vista finanziario ma anche del tempo che possiamo risparmiare dedicandolo ad altro, ma anche dedicata a chi semplicemente vuole trascorrere una giornata diversa, a contatto con la natura e gli animali.

Avremo a disposizione tutta per noi una malga sul monte Grappa autogestita che ci ospiterà con possibilità di vitto e alloggio...a farci compagnia ci saranno anche asini e cavalli per la pet therapy.

Molte saranno le attività di autoproduzione proposte, aperte anche a persone che possono venire solo in giornata.

Mattina del 2 luglio:

DEPURARSI MANGIANDO di Giovanni

Cristiano

-  ore 9.30 accoglienza
- ore 10.00 inizio
- tra le ore 12.00 e le ore 12.30 termine

Non quanto mangiare ma COSA mangiare, disintossicazione senza perdere il piacere del gusto e della piena soddisfazione per il palato e la sazietà. Inoltre il sano nutrimento regala grande energia e resistenza, pur senza dedicarsi a nessuna attività fisica in particolare.

L'esperienza personale di depurazione fisica, detta anche disintossicazione o detox, attraverso i cibi e gli accostamenti di Ksenia (passata da 85 kg a 59 kg e attualmente ancora in corso di depurazione) e di Giovanni (passato da 80 a 53 kg, 5 anni fa). Giovanni si è anche curato un'intossicazione da olio chimico (ambito lavoro), sempre seguendo questo stesso percorso alimentare.

Pomeriggio del 2 luglio:

IMPARIAMO A PREPARARCI I FERMENTATI TAILANDESI RICCHI DI MICROORGANISMI BENEFICI di Ksenia Botter

-  ore 14.30 accoglienza
- ore 15.00 inizio
- tra le ore 17.00 e le ore 18.00 termine

I fermentati thailandesi sono liquidi preziosi, totalmente naturali, dalle fantastiche proprietà antiossidanti, antibatteriche, antiodore, fertilizzanti. Si usano come i "famosi" Microrganismi Efficaci, detti anche EM, per: detergere casa/auto, disinfettare (pelle, frutta, verdura), fertilizzare piante e orti, per l'igiene personale, per curare

patologie dell'essere umano, delle piante, degli animali. In più sono un antiodore potente, come ad esempio per stalle, compost, lettiere. Disgorganti per scarichi, antimuffa, purificano l'acqua. Preziosi alleati per la nostra salute in particolare per problemi di dermatiti-eczemi, disintossicazione da metalli pesanti e altre tossine nell'uomo... e molto altro!

Ps: i fermentati possono essere usati anche per la lievitazione casalinga di pane e dolci, per la conservazione di marmellate... **Impariamo a farli in casa, a costo quasi zero e in modo semplicissimo!**

Possibilità di partecipare separatamente ad uno dei due incontri.

Per informazioni e adesioni su questi incontri scrivete a:

info@gomitoribelle.com

Nella malga che ospita i due seminari è possibile anche pernottare e partecipare alla giornata di domenica dedicata alle erbe.

ERBE SPONTANEE COMMESTIBILI E BUONE PER LA SALUTE di Marino da Feltre

Domenica dalle ore 9.30

Al mattino passeggiata fra le erbe e fiori del Monte Grappa.

Al pomeriggio incontro-conferenza sempre con Marino sull'utilizzo delle erbe spontanee del nostro territorio.

Info sul pernottamento in malga

l'Asinara

Gino il malgaro rasta ☐ è una bella persona molto accogliente e ci metterà a disposizione la sua malga e speriamo anche la sua compagnia !

La malga è adeguata per ospitare (pernottare) circa 20 persone, certo gli spazi sono comuni comprese le camere e bagni (2) quindi sarà necessario un buon spirito di adattamento e condivisione.

Per la preparazione della colazione, il pranzo e la cena cercheremo di aiutarci un po' tutti...sarà un momento per scambiare ricette e saperi ☐

Nella malga l'asinara sono presenti

- 3 camere: 2 piccole e 1 grande per circa 10 persone
- 2 bagni, 1 interno ed 1 nello stabile esterno.
- Cucina e una sala molto grande come spazio di condivisioni pasti ecc.

Per info sul pernottamento in malga e sull'evento di domenica sulle erbe scrivere all'email: valeriadek@libero.it

Un riepilogo per info e costi

Per raggiungere la malga "l'Asinara": si trova a Campo Croce, Frazione di Bosco del Grappa (TV)

In fondo a questo articolo trovi diverse mappe per raggiungere l'ubicazione della Malga l'Asinara

Corso detox (mattina del sabato):
12 euro (bambini gratis)

Corso fermentati (pomeriggio del sabato):
12 euro (bambini gratis)

Entrambi i corsi del sabato: 23 euro (bambini gratis)

Giornata di domenica sulle erbe:

12 euro (bambini: verificare chiedendo a Valeria)

Pernottamento piu 3 pasti e 1 colazione (per persona adulta):

70 euro

Bambini 20 euro

Bambini molto piccoli: gratis

E' necessario portarsi da casa: sacco a pelo, lenzuola, cuscino, asciugamani.

P.s.: per partecipare al corso o ai corsi del sabato, chiedo conferma entro giovedì sera scrivendo in email:

info@gomitoribelle.com

Per ogni altro dubbio contattaci senza esitare!

Saluti!

Ksenia e Giovanni

Locandina dell'evento



Mappe per raggiungere la Malga l'Asinara



Mappa della Malga Asinara rispetto alle province limitrofe



Percorso da Bassano del Grappa



Zoom da Bassano del Grappa



Zoom locale Malga Asinara



Zoom regionale Malga Asinara