



Μαθαίνουμε για τα ελληνικά φυτά & βοηθάμε στην έρευνα τους! Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων

1^ο : Τρίτη 15 Μαΐου 2018

Μυστικά στη παρασκευή ροφημάτων (Δρ Ν. Κρίγκας, Ευρώπη-Σοφία Δαλαμπίρα)
Αξία ροφημάτων στη Μεσογειακή διατροφή / Νέες χρήσεις των ροφημάτων / Ελληνικά αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά (ΕΑΦΦ) ως υπερτροφές / Αρωμα-γεύση ΕΑΦΦ / Ιδιότητες και συστατικά ΕΑΦΦ / Αποθήκευση δρόγης / Μείγματα από δρόγες / Έγχυμα ή αφέψημα; / Τεμαχισμός δρογών / Χρόνος παρασκευής ροφημάτων / Κρύο ή ζεστό; / Με αλκοόλ ή όχι; / Προετοιμασία μειγμάτων και γευσίγνωσία.

Πρόγραμμα

8:30-9:00 Προσέλευση
9:00-10:00 Τα ελληνικά αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά (ΕΑΦΦ) ως υπερτροφές στη μεσογειακή διατροφή
10:00-11:00 Βασικά συστατικά, ιδιότητες, άρωμα, γεύση των ΕΑΦΦ
11:00-12:00 Αποθήκευση δρόγης, τύποι και προετοιμασία ροφημάτων
12:00-12:30 Διάλειμμα
12:30-13:30 Προετοιμασία μειγμάτων και γευσίγνωσία
13:30-14:00 Συζήτηση

3^ο : Πέμπτη 24 Μαΐου 2018

Μαθαίνω να πολλαπλασιάζω ελληνικά φυτά (Δρ. Κ. Γρηγοριάδου, Κ. Παπαναστάση & Ε. Γρηγοριάδου)

Γνωρίζετε πώς πολλαπλασιάζονται τα φυτά της ελληνικής χλωρίδας; Γραφείτε στο ημερήσιο σεμινάριο και διαπιστώστε μέσα από θεωρία και βιωματικό εργαστήριο: Τι είναι σπέρμα («σπόρος»); Πότε είναι η κατάλληλη εποχή συλλογής; Ποιος είναι ο ορθός τρόπος διατήρησης; Σε ποιες συνθήκες φυτρώνει; Τι είναι μόσχευμα; Ποια είναι η κατάλληλη εποχή κοπής μοσχευμάτων; Σε ποιες συνθήκες ριζώνουν;

Πρόγραμμα

8:30-9:00 Προσέλευση
9:00-11:00 Αρχές, τεχνικές και τρόποι πολλαπλασιασμού
11:00-11:30 Διάλειμμα
11:30-14:00 Πρακτική εξάσκηση με μοσχεύματα και σπόρους φυτών της ελληνικής χλωρίδας

2^ο : Τρίτη 22 Μαΐου 2018

Μαθαίνω να διακρίνω τα αυτοφυή φυτά (Δρ Ν. Κρίγκας)

Μπορείτε να ξεχωρίζετε τα διαφορετικά φυτά μεταξύ τους; Ελάτε να μάθουμε βιωματικά ποια κριτήρια μας βοηθούν στη διάκριση των διαφορετικών φυτών στο πεδίο και εξασκηθείτε στην επιστημονική αναγνώριση αυτοφυών ειδών της ελληνικής χλωρίδας. Η συστηματική βοτανική γίνεται μεθοδικό "παιχνίδι"!

Πρόγραμμα

8:30-9:00 Προσέλευση
9:00-10:00 Εμπειρική αναγνώριση φυτών και προβλήματα
10:00-11:00 Κριτήρια και μέθοδος για τη διάκριση φυτικών ομάδων
11:00-12:00 Διάλειμμα
12:00-14:00 Εξάσκηση στον ταξινομικό προσδιορισμό φυτικών δειγμάτων

4^ο : Τρίτη 29 Μαΐου 2018

Αναγνώριση ταυτότητας ζιζανίων και αρχές ολοκληρωμένης διαχείρισής τους (Δρ Θ. Γιτσόπουλος, Δρ Ν. Κρίγκας)

Αυτόχθονα(γηνεή) και αλλόχθονα (ξενικά) ζιζάνια / Εισβολικά (χωροκατακτητικά) φυτά / Βιολογικός κύκλος ζιζανίων / Κατηγορίες ζιζανίων και προβλήματα / Γενικές αρχές ολοκληρωμένης διαχείρισης / Ανταγωνισμός με καλλιεργούμενα είδη / Μέτρα πρόληψης / Καλλιεργητικά, μηχανικά και χημικά μέσα αντιμετώπισης ζιζανίων / Διαχείριση ανθεκτικότητας ζιζανίων στα ζιζανιοκτόνα.

Πρόγραμμα

8:30-9:00 Προσέλευση
9:00-10:00 Ζιζάνια (συνανθρωπιστικά φυτά) σε ελληνικές πόλεις και γεωργικές εκτάσεις
10:00-12:00 Εξάσκηση σε χαρακτηριστικά διάκρισης ζιζανίων & αναγνώριση ζιζανίων με ειδικό σύστημα λήψης απόφασης
12:00-12:30 Διάλειμμα
12:30-14:30 Αρχές ολοκληρωμένης διαχείρισης & διαχείριση ανθεκτικότητας ζιζανίων

Κόστος: 35€ (20€ για άνεργους/ες, 25€ για φοιτητές /τριες)

Χώρος: Αμφιθέατρο Ινστιτούτου Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ΕΟ Θεσσαλονίκης-Πολυγύρου, Θέρμη, Θεσσαλονίκη (Πληροφορίες: www.ipgrb.gr www.bbgk.gr)

Δηλώστε συμμετοχή στο seminars@bbgk.gr

Τα έσοδα των ημερήσιων σεμιναρίων συμβάλλουν στη βιώσιμη λειτουργία του Βαλκανικού Βοτανικού Κήπου Κρουσσιών



Μαθαίνουμε για τα ελληνικά φυτά & βοηθάμε στην έρευνα τους! Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων

2^ο: Τρίτη 5 Ιουνίου 2018

Μαθαίνω για τις ελληνικές υπερτροφές (Δρ Ε. Μαλούπα, Δρ. Ν. Κρίγκας)

Τα ελληνικά αρωματικά-φαρμακευτικά είναι υπερτροφές; Πώς μπορούμε να τα χρησιμοποιήσουμε καθημερινά; Γνωρίστε μικρά μυστικά με χρηστική αξία, ιδιότητες και συστατικά, ιδέες χρήσης, γεύσεις και αρώματα ελληνικών υπερτροφών.

Πρόγραμμα

8:30-9:00 Προσέλευση

9:00-10:00 Τα ελληνικά αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά ως υπερτροφές στη μεσογειακή διατροφή

10:00-11:00 Βασικά συστατικά, ιδιότητες, άρωμα, γεύση

11:00-12:00 Αποθήκευση δρόγης, τύποι και προετοιμασία ροφημάτων

12:00-12:30 Διάλειμμα

12:30-14.000 Προετοιμασία μειγμάτων και γευσιγνωσία

Κόστος: 35€ (20€ για άνεργους/ες , 25€ για φοιτητές /τριες)

Χώρος: Αμφιθέατρο Ινστιτούτου Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ΕΟ Θεσσαλονίκης-Πολυγύρου, Θέρμη, Θεσσαλονίκη (Πληροφορίες: www.ipgrb.gr)

Συμπληρώστε τη συνημμένη φόρμα και αποστείλετε την στο bbgk@bbgk.gr

Τα έσοδα των ημερήσιων σεμιναρίων συμβάλλουν στη βιώσιμη λειτουργία του Βαλκανικού Βοτανικού Κήπου Κρουσίων