



Dzikię poznajemy i... jemy

Klub Gaja dla ludzi, dla drzew

Jesteśmy polską, nowoczesną organizacją ekologiczną, która buduje pokolenie EkoXXI. Od blisko 30 lat zajmujemy się ochroną i sadzeniem drzew. W 2003 roku rozpoczęliśmy program edukacji ekologicznej Święto Drzewa. To kompleksowa edukacja na temat zrównoważonego rozwoju i zmian klimatu, poparta działaniami praktycznymi – sadzeniem i ochroną drzew.

Dzięki programowi Święto Drzewa ponad 620 tysięcy osób posadziło już ponad 780 tysięcy drzew.



Jacek Bożek, założyciel

i prezes Klubu Gaja: *Drzewa i krzewy, które nas otaczają są nie tylko miejscem życia zwierząt i nie tylko chronią nas przed zmianami klimatu i smogiem. Ich owoce, liście, kwiaty mogą zapełnić nasze spiżarnie. Wokół nas przyroda stworzyła nieocenione skarby. Warto z nich korzystać i ochraniać je dla przyszłych pokoleń. Dlatego też czytając tą broszurę pamiętajcie Państwo o naszych drzewach i krzewach. Chronimy dziedzictwo, które się z nimi wiąże.*



Jolanta Migdał, Klub Gaja, koordynatorka projektu „Święto Drzewa – wśród pól”: *Owoce, kwiaty czy nasiona dziko rosnących drzew i krzewów np. czarnego bzu, śliwy tarniny czy buka były dla uczestników konkursu inspiracją do udanych eksperymentów kulinarnych. Powstały soki, galaretki, ciasta i zupy, które nie tylko mogą nam dostarczyć ciekawych doznań smakowych, ale także, ze względu na wysoką zawartość witamin i minerałów, są nieocenione dla naszego zdrowia.*



Dereń jadalny



Łukasz Łuczaj: *Użytkowanie dzikich roślin jadalnych jest dzisiaj bardzo modne. Jednak wcale nie umniejsza to znaczenia tego trendu. To wartościowa moda wynikająca z rozczarowania jakością sklepowego jedzenia i chęci własnoręcznego pozyskiwania żywności. Większość tradycyjnie zbieranych dzikich warzyw to rośliny pospolite. Ich wykorzystanie w kuchni nie szkodzi przyrodzie, za to pozwala nawiązać z nią mistyczną więź.*

Dziki poznajemy i... jemy

Konkurs „Dziki poznajemy i... jemy” został zorganizowany w ramach projektu Klubu Gaja „Święto Drzewa – wśród pól”, który poświęcony jest zadrzewieniom i zakrzewieniom śródpolnym na terenach rolniczych, ich znaczeniu w ochronie różnorodności biologicznej i przeciwdziałaniu zmianom klimatu, a także korzyściom jakie przynoszą one dla zdrowia obywateli i rozwoju zrównoważonego. W ten sposób Klub Gaja zachęca mieszkańców terenów wiejskich do podejmowania lokalnych działań na rzecz ich sadzenia i ochrony.

Występujące na obszarach rolniczych różnego typu zadrzewienia śródpolne mogą dostarczać nam bezpośrednich korzyści zdrowotnych. Odpowiednio dobrane gatunki drzew i krzewów już w kilkanaście lat po nasadzeniu stanowią bogate źródło surowców, takich jak jadalne wysokowitaminowe owoce, zioła, pożytki pszczele. Krzewy takie jak dzika róża, czereśnia ptasia, dereń jadalny czy śliwa tarnina dostarczają smacznych owoców, które mogą być wykorzystywane do produkcji dżemów, konfitur, marynat, soków. Bez czarny, głóg jednoszyjkowy, brzoza brodawkowata czy wierzba krucha posiadają doskonałe właściwości lecznicze i mogą służyć jako surowiec farmaceutyczny. Z kolei np. lipa drobnolistna, robinia akacjowa, klon zwyczajny czy kruszyna pospolita dostarczają pożytku dla pszczoł – nektaru i pyłku niezbędnego do produkcji miodu.

Ambasadorem konkursu jest Łukasz Łuczaj, znany etnobotanik, autor książek o dzikich roślinach jadalnych i programu telewizyjnego „Dzika kuchnia Łukasza Łuczaja”.

Z blisko 100 zgłoszeń nadesłanych na konkurs Klubu Gaja „Dziki poznajemy i... jemy” jury wybrało 16 laureatów – autorów najciekawszych przepisów kulinarnych uwzględniających co najmniej jeden produkt pochodzący z dziko rosnących jadalnych drzew i krzewów śródpolnych.

Nagroda główna – kurs etnobotaniczny

Karolina Chojecka, Niepubliczne Przedszkole w Leszczynie w woj. małopolskim.

Ciasteczka lawendowo-bzowe

Składniki:

- 200 g masła
- ¾ szklanki cukru kryształu
- 2 łyżki suszonych kwiatów lawendy
- 2 koszyczki kwiatów bzu czarnego, mrożonego
- szczypta soli
- 1 łyżka soku z cytryny
- starta skórka z 1 limonki
- 2½ szklanki kleiku ryżowego
- 2 żółtka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- garść suszonych kwiatów lawendy do posypania ciasteczek
- lukier

Przygotowanie:

Cukier mielimy z suszoną lawendą. Wszystkie składniki łączymy, wyrabiamy ciasto, które następnie zapakowane w folię aluminiową wkładamy na 3 godziny do lodówki. Następnie ciasto cienko rozwałkujemy i wykrawamy foremką ciasteczka. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 160°C przez około 20 minut. Po ostygnięciu ciasteczka polewamy lukrem i posypujemy suszonymi kwiatami lawendy.



Karolina Chojecka która zdobyła nagrodę główną: *Od wielu lat zachwyam się pięknem lawendy. Połączenie pasji zielarskiej oraz pracy zawodowej zaowocowało przygotowaniem ciasteczek lawendowo-bzowych w grupie przedszkolnej dzieci w wieku 4-5 lat. Zajęcia były świetną zabawą zarówno dla mnie jak i dzieci oraz niezapomnianym doświadczeniem.*

Żołędzie w pokrzywie czyli jesiennie-wiosenna dzikość na talerzu

Ryszard Kulik, Łękawica, woj. małopolskie.

Składniki:

- garść żołądzi (lub dwie garści dla tych co to więcej białka potrzebują)
- pięciolitrowy garnek świeżych liści pokrzywy
- cebula
- czosnek
- 2 łyżki oleju rzepakowego nierafinowanego
- sól, pieprz
- do ługowania: szklanka popiołu z drzewa liściastego, 2 l wody

Przygotowanie:

Żołędzie najlepiej pozyskiwać do końca października. Można je pozyskiwać cały rok. Na wiosnę natomiast, do maja, można zbierać liście pokrzywy.

Żołędzie surowe nie nadają się do jedzenia, dlatego przed spożyciem należy je ługować. Roztwór ługu uzyskujemy mieszając szklankę popiołu z drzewa liściastego z 2 litrami wody. Żołędzie wyluskujemy z łupinek i dzielimy na ćwiartki. Następnie gotujemy je w roztworze ługu na małym ogniu przez 3 godziny, aż staną się miękkie i nie będzie wyczuwalna goryczka. Po ugotowaniu żołądzie dokładnie płuczemy z popiołu.

Liście młodej pokrzywy płuczemy zimną wodą i lekko szatkujemy. W garnku podsmażamy na oleju cebulę i czosnek, a następnie dodajemy liście pokrzywy i dusimy pod przykryciem 8 minut. Pod koniec dodajemy ugotowane w ługu (przeplukane i odsączone) żołądzie. Całość doprawiamy solą i pieprzem.

Owoce bzu czarnego



Wegańska galaretka z soku z owoców bzu czarnego

Małgorzata Dziędziel, Zespół Szkół Przyrodniczo-Technicznych w Międzywiciu, woj. śląskie.

Składniki:

- 500 ml soku z owoców bzu czarnego
- 5 g agaru
- 10 ml soku z cytryny
- 100 g cukru (można zastąpić ksylitolem lub stewią)

Przygotowanie:

Sok z owoców czarnego bzu przygotowujemy w wyciskarce lub sokowniku. Następnie zagotowujemy z cukrem i sokiem z cytryny. Dodajemy agar, rozpuszczamy i gotujemy około 1 minuty. Studzimy, porcjujemy i dekorujemy „bitą śmietanką”.

„Bita śmietanka”

- 80 ml schłodzonej wody z gotowania ciecierzycy (aquafaba)
- ¼ łyżeczki pasty waniliowej
- 1 łyżeczka ksylitolu

Wodę z ciecierzycy (może być woda z ciecierzycy z puszki) nie przerywając intensywnie ubijamy, dodajemy ksylitol i wanilię.

Wegańska galaretka



Ciasteczka z mąką z żołądzi

Renata Płotczyk, Polski Związek Emerytów Rencistów i Inwalidów koło Wilcza w woj. śląskie.

Składniki:

- 115 g masła
- ¼ szklanki cukru
- 7 łyżek mąki pszennej
- 4 łyżki mąki żołądziowej
- 2 łyżki kakao
- 1 szklanka płatków owsianych
- 115 g żurawiny (mogą być też suszone owoce tarniny bez pestek)
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka siemienia lnianego
- szczypta soli

Przygotowanie:

Obrane żołądzie należy wylugować – moczymy je w wodzie z 1 łyżką sody oczyszczonej przez trzy dni, wymieniając wodę codziennie. Mielimy. Suszymy.

Masło, cukier, miód, kakao wkładamy do garnka – rozpuszczamy, nie gotujemy. Następnie dodajemy resztę składników i dokładnie mieszamy. Z gorącej masy nabieramy niewielkie porcje i formujemy kulki, lekko spłaszczone układamy na blasze. Pieczemy 15 min w 170°C. Z podanej porcji wychodzi ok. 35–40 ciasteczek.



Ciasteczka z mąką z żołądzi



Owoce jarzębiny

Ciasto z jarzębiną i orzeszkami bukowymi

Składniki:

- 4 jajka
- ¾ szklanki cukru
- niecała szklanka mąki
- 6 łyżek oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- zapach/cukier waniliowy
- orzeszki bukowe do posypania

Przygotowanie:

Ubijamy białka, dodajemy cukier, żółtka, olej i na koniec mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz cukrem waniliowym. Pieczemy ok. 50 minut w 170°C.

Masa owocowa: szklanka jarzębiny, 8 jabłek, sok z cytryny, cukier do smaku. Jarzębinę na masę owocową albo zbieramy po przymrozkach, albo zamrażamy w domu. Jabłka obieramy, kroimy w kostkę. Wszystko razem dusimy. Doprawiamy do smaku. Przystudzone owoce wykładamy na upieczone, wystudzone ciasto.

Masa kremowa: gotujemy budyń waniliowy w niepełnej ilości mleka (z ½ litra odlewamy ok. ¼ szklanki – musi być bardziej ścisły), oraz dodajemy więcej niż na opakowaniu cukru – ½ szklanki. Ugotowany budyń studzimy. Ucieramy budyń i masło na jednolitą masę. Wykładamy na masę jabłkową. Posypujemy zmielonymi orzeszkami bukowymi.



Ciasto z jarzębiną i orzeszkami bukowymi

Podkarpacki dereń kiszony

Narcyz Piórecki, Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszcach, woj. podkarpackie.

Składniki:

- niedojrzałe owoce derenia jadalnego

zalewa solankowa:

- woda
- sól
- liście laurowe
- ziele angielskie
- tymianek
- czosnek

Przygotowanie:

Wszystkie składniki zalewy zagotowujemy i pozostawiamy do ostygnięcia. Do beczki dębowej wsypujemy niedojrzałe owoce derenia jadalnego, zalewamy zalewą i pozostawiamy do ukiszenia. Po okresie około 3 miesięcy ukiszone owoce odsączamy i następnie zalewamy lekko podgrzaną oliwą z oliwek z dodatkiem różnych przypraw.

Dereń kiszony w smaku przypomina oliwki, jest doskonałym dodatkiem do sosów, sałatek i mięs.



Niedojrzałe owoce derenia jadalnego



Dojrzałe owoce derenia jadalnego

Placek z pokrzywą i mniszkiem pospolitym oraz morwą

Agata Bienias, Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Głubczycach, woj. opolskie.

Składniki:

- garści pokrzywy
- garść mniszka lekarskiego
- 4 jaja
- 300 g bułki tartej
- 100 g sera żółtego, najlepiej o ostrym smaku
- 100 g fety
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 2–3 łyżki słonecznika
- 2 łyżki suszonych kwiatów morwy
- kilka liści morwy
- kilka kwiatów nasturcji oraz begonii (drobnokwiatowej)
- 1–2 łyżki oleju lub oliwy
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Ubijamy jajka, dodajemy zblanszowaną, posiekaną pokrzywę i mniszka lekarskiego oraz starty żółty ser, pokrojoną fetę, bułkę tartą, zioła prowansalskie, suszone kwiaty morwy, sól, pieprz. Całość dobrze mieszamy. Naczynie żaroodporne smarujemy olejem lub oliwą, wysypujemy słonecznikiem (uprzednio lekko go rozdrabniamy) oraz kwiatami morwy, nasturcji, begonii i liśćmi morwy. Pieczemy w temperaturze 200°C ok. 30 minut. Możemy pod koniec pieczenia posypać całość dodatkowym serem żółtym.

Ciasteczka owsiane z mąką z nasion babki i orzeszkami bukowymi

Dorota Poniatowska, Świętoszówka, woj. śląskie.

Składniki:

- 2 szklanki płatków owsianych górskich
- ½ szklanki mąki z wysuszonych nasion babki zwyczajnej
- ½ szklanki brązowego cukru lub innego słodzika
- 2 płaskie łyżki oleju kokosowego
- ½ łyżeczki sody
- 2 garście orzeszków bukowych
- 1 garść suszonej żurawiny
- ¾ szklanki gorącej wody

Przygotowanie:

Ziarna babki mielimy na mąkę. Wsypujemy do miski, dodajemy, płatki owsiane, cukier, olej kokosowy, sodę i mieszamy. Zalewamy gorącą wodą, przykrywamy i zostawiamy na 10 minut. Dodajemy orzeszki bukowe i żurawinę, mieszamy. Formujemy ciastka i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C przez ok. 15–20 minut.



Owoc dzikiej róży



Sos z owoców dzikiej róży

Danuta Kryśka, Zespół Szkół Przyrodniczo-Technicznych w Międzywiciu, woj. śląskie.

Składniki:

- 100 g przecieru z owoców dzikiej róży
- 100 ml soku jabłkowego
- 1 żółtko
- 20 g masła roztopionego
- 10 g mąki ziemniaczanej

Przygotowanie:

Wszystkie składniki łączymy w misce, ubijamy nad parą do uzyskania właściwej konsystencji. Sos można wykorzystać do polewania racuszków i naleśników. W wersji wytrawnej (bez cukru) także do gotowanych warzyw.

Przecier z owoców dzikiej róży

Owoce dzikiej róży przekrawamy na połówki, oczyszczamy z nasion i rozgotowujemy z odrobiną wody i cukru. Następnie miksujemy na gładką masę.

Herbatka na zimowe dni

Helena Kmonk, Krościenko Wyżne, woj. podkarpackie.

Składniki:

- suszony kwiat bzu czarnego, kwiat lipy
- rozdrobnione suszone owoce dzikiej róży

Przygotowanie:

Łyżkę mieszanki zaparzamy wrzątkiem, dosładzamy miodem i pijemy.

Pasta z pokrzywy i czosnku niedźwiedziego do chleba

Anna Sobańska, Jaworze, woj. śląskie.

Składniki:

- garść młodej pokrzywy
- garść listków czosnku niedźwiedziego
- ser biały + ser feta
- oliwa z oliwek
- orzeszki bukowe

Przygotowanie:

Zbieramy młode listki czosnku niedźwiedziego i pokrzywy. Myjemy, suszymy na ściereczce i kroimy w drobne kawałeczki. Dodajemy do kostki białego sera zmieszanego z kawałeczkiem sera feta (opcjonalnie może być wersja wegańska z serem tofu naturalnym), solimy, pieprzymy do smaku i dodajemy 2 łyżki oliwy z oliwek, mieszamy. Podajemy na chleb jako pasta!!!

Dodając do pasty obrane, podprażone i zmielone orzeszki bukowe zebrane jesienią, uzyskamy ciekawy, orzechowy smak.

Młode pędy sosny



Orzeszki bukowe

Ciasteczka żurawinowo-owsiane z syropem z pędów sosny

Dorota Szymańska, Zespół Szkół Przyrodniczo-Technicznych w Międzywiciu, woj. śląskie.

Składniki:

- 80 g żurawiny suszonej
- 120 g płatków owsianych
- 50 ml syropu z pędów sosny (własnej produkcji)
- 1 białko

Przygotowanie:

Żurawinę i płatki owsiane zalewamy na 15 minut syropem z pędów sosny, mieszamy. Następnie ubijamy pianę z białka i dodajemy do namoczonych produktów. Wszystko dokładnie mieszamy. Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia układamy dużą łyżką kleksy wyrobionej masy. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 10 minut.

Syrop z pędów sosny

Na 200 g pędów sosny dodajemy 160 g cukru. Pędy oczyszczamy, układamy w słoiku i przesypujemy cukrem. Zakręcamy i odstawiamy na ok. 6 tygodni. Następnie zlewamy przez gazę i szczelnie zamykamy.

Ciasteczka żurawinowo-owsiane



Powidła jałowcowe

Katarzyna Soszka i Wiktoria Soszka, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Międzyrzeczu Górnym, woj. śląskie.

Składniki:

- świeże jagody jałowca
- cukier
- woda lub wino

Przygotowanie:

Świeże jagody tłuczemy delikatnie by nie uszkodzić nasion, co polepsza smak i aromat. Zalewamy wodą tak, aby zakryła owoce. Gotujemy ½ godziny na wolnym ogniu, przecedzamy przez sito. Po przecedzeniu smażymy na małym ogniu do konsystencji miodu. Dodajemy troszkę cukru i 2 łyżki wody lub wina.

Napój w chorobach gorączkowych

Joanna Wiśniewska, Mechnice, woj. opolskie.

Składniki:

- 2 łyżki kwiatów lipy
- 2 łyżki kwiatów bzu czarnego
- 1 łyżka kwiatów rumianku
- 1 łyżeczka owoców malin

Przygotowanie:

Łyżeczkę mieszanki parzymy świeżo przed podaniem. Po zalaniu wrzątkiem czekamy 10 minut. Pijmy gorący napój po ½ szklanki co godzinę. Działa przeciwzapalnie, moczopędnie, obniża gorączkę. Ma przyjemny zapach i smak.

Jabłuszka „dziczki” kiszzone w kapuście

Stanisława Koc, Grodziec, woj. śląskie.

Składniki:

- kapusta
- dzikie jabłuszka

Przygotowanie:

Jabłka „dziczki” zrywamy z drzewa, obieramy szypułki, zostawiamy ogonki, myjemy. Podczas kiszenia kapusty, mniej więcej od połowy beczki, układamy po kilka jabłuszek, zasypujemy kapustą i uciskamy, następnie znów kilka jabłuszek i tak warstwami. Na górze powinna być kapusta. Po ukiszeniu się kapusty, jabłuszka również będą ukiszone. Kwaśne, ale bardzo smaczne, z dużą ilością witaminy C.

Owoce dzikiej jabłoni



Zupa krem z topinambura z orzechami leszczyny

Daria Zinkiewicz, Trening Zdrowego Życia, Dankowice, woj. śląskie.

Składniki:

- 500 g topinambura
- duża cebula
- 4–5 ząbków czosnku
- suszona włośczyzna
- lubczyk (świeży, mrożony lub suszony)
- sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe
- rozmaryn (najlepiej świeży)
- mielone orzechy laskowe
- olej roślinny

Przygotowanie:

Cebulę i czosnek siekamy i dusimy w łyżce oleju np. ryżowego i odrobinie wody. Zagotowujemy 400 ml wody, wsypujemy dużą łyżkę suszonej, mielonej włośczyzny i garść lubczyku. Do gotującej się wody wrzucamy obrane i pokrojone w kosteczkę topinambury, dodajemy 2–3 liście laurowe, 2–3 ziarna ziele angielskiego, doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy do miękkości, pod koniec dodajemy duszoną cebulkę i czosnek.

Na talerzu dekorujemy zupę łyżeczką mielonych orzechów laskowych i siekanym rozmarynem.



Syrop z bzu czarnego

Helena Kmonk, Krościenko Wyżne, woj. podkarpackie.

Składniki:

- 50 baldachów kwiatów bzu czarnego
- woda
- 1,5 l miodu

Przygotowanie:

50 baldachów kwiatów bzu czarnego zalewamy wodą, tak żeby były przykryte. Zostawiamy na 24 godziny. Potem zgotowujemy i odcedzamy. Dodajemy 1,5 l miodu i ogrzewamy na małym ogniu 10 minut. Następnie gorący syrop wlewamy do słoików lub butelek, zamykamy i wkładamy pod koc, aż ostygnie. Przechowujemy w piwnicy lub spiżarni. Dodajemy do herbatki. Stosujemy przy silnym kaszlu, zapaleniu dróg oddechowych.

Sok z owoców bzu czarnego

Składniki:

- owoce bzu czarnego
- cukier
- woda
- spirytus

Przygotowanie:

Zerwane owoce bzu czarnego myjemy, usuwamy zielone owoce i łodyżki. Wkładamy do garnka i wlewamy troszkę wody. Gotujemy tak długo, aż owoce popękają i puszczą sok. Potem



Kwiaty lipy

odcedzamy i dodajemy cukier w proporcji 1:1. Sok gotujemy na małym ogniu ok. 30–40 minut, następnie zgotowujemy 10 razy, za każdym razem ściągając szumowiny. Wlewamy do butelek wysoko aż po szyjkę, uzupełniamy odrobiną spirytusu. Zamykamy nie wstrząsając i wyносimy w chłodne miejsce. Dobrze przygotowany sok może stać 4–5 lat. Służy jako lekarstwo na przeziębienie zarówno dla dorosłych jak i dla dzieci.



Owoce dzikiej róży

Miód z kwiatów mniszka z owocami dzikiej róży

Maria Polak, Szkoła Podstawowa im. Mariusza Zaruskiego w Bielance, woj. małopolskie.

Składniki:

- 500 g kwiatów mniszka lekarskiego
- 250 g owoców dzikiej róży
- 4 cytryny
- 2 kg cukru
- 1 l wody



Przygotowanie:

Świeże owoce dzikiej róży oczyszczamy z nasion i dokładnie płuczemy. Kwiaty mniszka myjemy i wraz z owocami dzikiej róży wkładamy do garnka. Wlewamy 1 l wody oraz dodajemy pokrojoną cytrynę. Gotujemy 1 godzinę, po czym przecieramy przez gazę. Czysty sok wlewamy ponownie do garnka i wsypujemy cukier. Gotujemy 1 godzinę i 45 minut na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Z pozostałych cytryn wyciskamy sok i wlewamy do syropu, gotujemy jeszcze 15 minut. Gorący syrop rozlewamy do słoików.



KLUB GAJA

Klub Gaja to polska organizacja ekologiczna, która buduje Pokolenie EkoXXI.

www.klubgaja.pl



Przeznacz swój **1%** Klubowi Gaja

KRS: 0000120069

Darowizny możesz wpłacać na konto:
90 2030 0045 1110 0000 0067 3120.

Zdjęcia: Archiwum Klubu Gaja

Klub Gaja dziękuje za użyczenie zdjęć Marcinowi Karetccie, Zbigniewowi Wilczkowi, Edwardowi Marszałkowi.

© Copyright by Klub Gaja 2017

ISBN 978-83-61608-38-7



www.polski.wietodrzewa.pl



swietodrzewa.pl

Święto Drzewa – wśród pól

Patronaty



PREZYDENT
MIASTA STOŁECZNEGO WARSZAWY



WOJEWODA ŚLĄSKI



WOJEWODA OPOLSKI



WOJEWODA
MAŁOPOLSKI



WOJEWODA
PODKARPACKI

MAŁOPOLSKA

Patronat Honorowy: Jacek Krupa
Marszałek Województwa Małopolskiego



MARSZAŁEK
WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO



Patronat Honorowy: Andrzej Buła
Marszałek Województwa Opolskiego



Patronat Honorowy
Marszałek Województwa Śląskiego

Partnerzy strategiczni



Las Państwowy
zapraszamy



It's easier to leaseplan

Partnerzy



TROTON
materiały lakiernicze



ECO
service

Współpraca



Partnerstwo
dla Klimatu



nadace
partnerství
MEMBER OF ENVIRONMENTAL
PARTNERSHIP ASSOCIATION



BIBLIOTEKA
NARODOWA



KATOWICE
dla odmiany



Biblioteka Śląska



OSADŹMY
NASZ PLANET



ASHOKA



UNIWERSYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Gmina
Jodłownik



Powiat
Cieszyński



Gmina
Krościenko Wyżne



Starostwo Powiatowe
w Limanowej



Gmina
Tarnów Opolski

Regionalna Dyrekcja Lasów Państwowych w Katowicach, Krakowie i Krośnie, Uniwersytet Śląski w Katowicach, Zespół Szkół Przyrodniczo-Technicznych w Międzywiciu, Zespół Szkół Agropodsiębiorczości im. Mikołaja Kopernika w Rzeszowie, Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Władysława Szafera w Głubczycach, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Wincentego Witosa w Nawojowej, Arboretum i Zakład Fizjografii w Boleszycach, Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie, Stowarzyszenie Ekologiczno-Kulturalne Ziarno (Ekologiczny Uniwersytet Ludowy), Stowarzyszenie Kulturalne Dębina.

Dofinansowanie projektu „Święto Drzewa – wśród pól”



NFOSiGW



WFOŚiGW w Katowicach

Niniejszy materiał został opublikowany dzięki dofinansowaniu Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej oraz Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Katowicach. Za jego treść odpowiada wyłącznie Stowarzyszenie Ekologiczno-Kulturalne Klub Gaja.