



Nu var det läääängesen, jag skulle skrivit i början av november, men så kom det annat emellan, typ Black week, och det mejlflödet som var då vill man ju inte beblanda sig med. Så ni får mitt nyhetsbrev nu! Mellan Nobelmiddan och Lucialjusen. Före jul i alla fall. För den ska jag skriva om, och lite annat med inför nästa år. För det är som så att det blir JUL FÖR ALLA i år med. En nätt tillställning på gården där alla kan få plats. Där vi äter gott och har trevligt, för dem som kanske inte vet vad man annars ska göra.

Och så är det lite kurser som kommer nästa år, och bokar du redan nu innan Nyår, så får du fördelaktiga priser! Kanske ska slå till på Sommarens stora örtkurs som ligger i veckan efter midsommar? Bokningarna till den har redan börjat rulla in.

Ja med detta önskar jag er en härlig tid i vintermörkret och så hörs vi nog snart igen, för jag har mera på gång som jag inte hunnit få med här. Men ni kan tjuvkika i kalendariet lite längre ner, så ser ni...

Hej så länge, och God jul, om vi inte hörs innan dess!

*Ann-Louise "Lollo" Fransson*

## Jul för Alla!

Vi gjorde det 2022, och de som var med då sa: "En av mina roligaste jular i livet." Så nu gör vi det igen.

Det kommer vara möjlighet att delta från den 23 dec kl 15.00 till den 25 dec kl 20.00. Övernattning går att ordna.

Evenemanget är gratis, men kräver anmälan. Vi gör julen med mat, glädje och lek. Vid anmälan kommer vi överens om du vill ta med mat du tillagat hemma, eller om du vill vara med och laga den 23 dec. Du kan vara med allt från någon timme till hela tiden.

Varmt välkommen att höra av dig! Platsen är gården i Deralycke.4,5 mil söder om Växjö. (Ps. bilden är från ett annat julevent, där jag vara med och hjälpte till för något år sedan.)



**Lördagen den 1 mars, kl. 10 - 16**

## Kurs: Vårens kunskap

-Trädbeskärning, savtappning, tidig

## sådd

Vill du verkligen lära dig hur du skapar förutsättningar för en god skörd? Lära dig hur du ska tänka när du tar dig an ett äppelträd, vad är blomknopp och bladknopp, vilka grenar ska tas bort och vilka bör vara kvar, och varför? Och så lite om tidig vårsådd, vad man sätter i backen nu och hur. Och så savtappning förstås, den stärkande drycken, vi borrar och dricker direkt! [Läs mera här!](#)



Kostnad fram till Nyår: 950 kr. Två mål mat ingår.



## Korgbindarkurs - med svenska trädslag

**GRUNDKURS - Lördag 12 april, kl. 10 - 16**

Vi går till skogs och plockar det material som ska utgöra grunden till de alster som vi tillverkar denna dag. Fokus blir på flättnings- och bindningsteknik, det som man måste kunna för att ta ut svängarna och bli en riktig skicklig korgmakare.

På grundkursen gör vi växtstöd, en pyramidal formation om är en både vacker

och ändamålsenlig skapelse, och framförallt väldigt bra att börja med om man aldrig har provat på tekniken med att binda i trämaterial. Du kommer få kunskap i vad för naturmaterial... [Läs mera här!](#)

**FORTSÄTTNINGSKURS - Söndag 13 april, kl. 9 - 16**

Liksom på grundkursen så går vi till skogs för att plocka vårt material som vi skall ha till det som vi ska tillverka. Och idag gör vi en korg, där du är fri att skapa.... [Läs mera här!](#)

**Lördagen den 28 april, kl. 10 - 16**

## Lär dig ympa fruktträd

Att ympa innebär att du förnygrar ditt träd, men även förändrar, skapar det så som du vill ha det.

Det var så man gjorde förr när man skapade sin fruktträdgård, man ympade. Man grävde upp vildaplar och satte fast kvistar av mer förädlade och godare äppelsorter. Under åren har tekniken utvecklats och idag skapar man de träd som man önskar med ympning, både vad gäller form, sort och växtsätt .

Du kommer få lära dig olika ympningstekniker ... [Läs mera här!](#)



**Lördag den 17 maj kl. 12 - 18**



## Laga mat på ogräs & vilda växter

Vill du lära dig vad du kan äta i vår vilda natur, ha en beredskap inför en kris och kunna vara lite mer självhushållande? Då är det här kursen för dig! Men även för dig som bara vill sätta piff på vardagen och kunna laga till det som är lite ovanligare.

Här tar jag dig med ut i den vilda ätliga naturen och letar upp det som kan vara mest optimalt till en pesto, paj, soppa, smoothie, te, eller varför inte till gröna chips, bladiga våfflor och kulinarisk örtlasagne?

Efter den noggranna växtkursen får ni själva plocka och laga till den buffé som vi avrundar kursen med. Den brukar få stående ovationer.

Kostnad: 1200 kr. Två måltider ingår. [Läs mera här!](#)

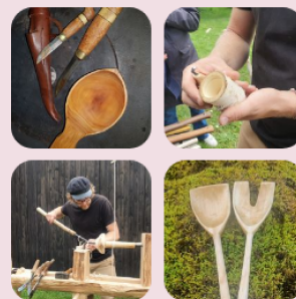
**29 - 30 maj i Kristi  
Himmelfärdshelgen**

## Tälja bruksföremål i färskt trä.

Vill du bli en riktig snidare, en som kan göra din egna skål, mugg eller slev, eller varför inte en sk.

krympburk? Med ett så enkelt verktyg som en kniv

lära vi oss täljningens både enkla och ibland lite svåra principer... [Läs mera här!](#)



## Sommarens stora örtekurs på Korrö

**10 % rabatt fram till Nyår!**

**24 - 26 juni 2025**

På kursen får du lära dig om våra vilda medicinala växter, både de vanliga och de lite mer ovanliga. Vi kokar salva och krämer, lagar mat på det naturen har att ge och borrar oss djupt ner i växternas fantastiskt spännande värld. [Läs mera här!](#)

**Vill du se ännu mer  
kurser och aktiviteter?**



[Här ser du hela kalendariet och alla kommande kurser!](#)

Kalendariet uppdateras och ger dig senaste info.  
Anmälan till resp kurs sker genom att du svarar på  
det här nyhetsbrevet eller ringer: 070-236 37 96.

**Botanikan på facebook, klicka här och se mera!!**

## Botanikan

Ann-Louise Fransson

Torslund, 355 98 Ingelstad

0470-303 56, 070-236 37 96

[www.botanikan.se](http://www.botanikan.se)

[info@botanikan.se](mailto:info@botanikan.se)