

Activiteitenagenda 2011

Markten en open dagen:

Van 10:00 tot 17:00, vrij entree
Rondleidingen om 11:00 en 14:00

Voorjaarsmarkt, plantgoed en paddestoelen

Za 21 mei Kruiden- en groenteplantjes (o.a. sla, kool, tomaten, pompoenen) en rondleidingen door de tuinders. Kruidenthee- en azijnen, theeterras en 'ketelsoep'.

Open dagen

Za 18 en Zo 19 juni Biologische tuinbouw en haar (h)eerlijke oogst staan centraal! Rondleidingen (11:00; 14:00), proeverijen, theeterras, kinderspeurtocht,

Zondag 19 juni Jam sessie met Frutti Confetti

doorlopend jam-atelier (ieder uur inloop). Korte workshop incl. koffie, thee, zelfgemaakte jam en fruitige verrassing. 10,- p.p.

Zondag 19 juni Zelf zeepjes maken

doorlopend zeepjes maken met Agnes ten Haken Korte workshop, ook voor kinderen. 3,- p.p.

Oogstmarkt

Za 24 september Een gezellig kleine oogstmarkt met demonstraties en proeverij door collega's uit de regio o.a. honing, paddestoelen, pompoenen en kruidenproducten.



Markten elders waar wij aan mee doen:

Za 14 mei Grietmarkt, Amerongen
Zo 15 mei Terra Madre bij Deventer
Za 17 september Oogstfair de Boschhoeve, Wolfheze
Zo 25 september Oogstfeest op kasteel Doorwerth

Smaakvolle activiteiten / workshops:

Thee- en keukenkruiden

Tijdens een uitgebreide rondleiding ruiken en proeven we de geurige verscheidenheid in kruiden en bespreken we uitgebreid het gebruik ervan. Eventueel met maaltijd of lunch. Op afspraak voor groepen.

Vr 24 juni Zomerse kruiden-dis, 18:00 – 19:30, 21,- p.p.

Vr 24 juni **kruidenworkshop**, 20:00 – 22:00, 19,- p.p.

Za 13 aug **kruidenworkshop**, 10:00 – 12:00, 19,- p.p.

Za 13 aug Kruidig lunchbuffet, 12:30 – 13:30, 11,- p.p.

Trek in een groen blaadje? (kookworkshop)

Aan het prille begin van het oogstseizoen bestaat de oogst voor een groot deel uit bladgewassen. Aan de slag dus met raapsteel, rucola, lenteuitjes, sla, andijvie, chinese kool e.d. en rabarber en aardbeien! We bereiden een gezonde en lekkere voorjaarsmaaltijd. Za 28 mei, 16:00 – 20:00, 49,- p.p.

Boergondisch feestmaal

Niet koken, maar gewoon genieten van de oogst van het seizoen? Tijdens een boergondisch feestmaal schuift u gezellig aan en geniet van een prachtig en smaakvol diner. Zo 3 juli, 16:30 – 20:00, 39,- p.p.

Stoken, roken en koken (kookworkshop)

Een gietijzeren ketel met stoofpot pruttelt nog op het houtvuur terwijl we onze soep eten met een stuk landbrood uit het vuistje. Buiten koken en lekker eten. Het seizoen van courgette, suikermais, volle salades, gepofte aardappelen en dronken prei. Za 27 augustus, 17:00 – 21:00, 49,- p.p.

Back to your roots / terug naar de wortels

(kookworkshop)

Herfst, een boswandeling en dan een stevig en aards 'ondergronds diner'. Zoete en geconcentreerde smaken van 'ouderwetse' stevige groenten als pastinaak, schorseneren, savooie kool, winterpeen, knolselderij, aardpeer e.d. en appels en stoofpeertjes! Za 15 oktober, 15:00 – 19:00, 49,- p.p.

Onvergetelijk Eten (kookworkshop)

Alleen voor groepen organiseren we deze smaakvolle belevenis vol verse kruiden en bijzondere groenten! Samen met Taco en Yarl kookt u met zelf geoogste ingrediënten een uitgebreid en verrassend vier gangen openluchtdiner! Op aanvraag, 65,- p.p.

Kruidenworkshop Lichaamsverzorging

U kunt een dag lang aan de slag met lichaamsverzorgende crèmes, lippenbalsem, douchegel en heilzame oliën en tincturen van kruiden en andere natuurlijke grondstoffen. Deze dag is een vervlechting van de eerdere drie losse workshops van Agnes ten Haken (biochemicus en natuurgeneeskundige). Za 2 juli van 10:00 – 16:30 met lekkere lunch uit de tuin 69,- p.p. Voor groepen ook dagdelen op andere data.

Wo 8 juni Kinderworkshop **zomerkoninkjes** met in de hoofdrol **aardbeien en rabarber**. 14:00 – 16:30. Incl. vruchtensap, zelfgemaakte jam en proeverij (16:00) met ouders. 15,- p.p. (9-12 jr.)

Za 11 juni Workshop zomerkoninkjes met in de hoofdrol aardbeien en rabarber. 14:00 – 16:30 Workshop incl. koffie, thee en verschillende zelfgemaakte jams en chutneys. 30,- p.p.

Zo 19 juni Jam sessie met Frutti Confetti

doorlopend jam-atelier (ieder uur inloop). Korte workshop incl. koffie, thee, zelfgemaakte jam en fruitige verrassing. 10,- p.p.

Workshop Kleinfruit Snoeien

U gaat praktisch aan de slag en leert hoe u de verschillende soorten bessen goed snoeit. Neem zelf een snoeischaar mee. Workshop Kleinfruit Snoeien. Zaterdag 29 oktober, 14:00 – 16:30, € 19,- p.p.

Aanmelden voor workshops: Voor de workshops geldt: aanmelding en betaling vooraf. Stuur ons een mail met uw gegevens (info@ommuurdetuin.nl) en maak het bedrag over op rek. 3247552 (t.n.v. IJzerman, Wageningen) o.v.v. de workshop-datum en uw naam. Uw aanmelding is pas definitief wanneer wij uw deelnamebedrag ontvangen hebben.

Openstelling van 1 mei tot 1 november op woensdag en zaterdag tussen 10:00 en 17:30.

De tuin is onder openingstijden vrij toegankelijk. Voor gezelschappen zijn er ook op afspraak mogelijkheden voor rondleidingen, workshops en ontvangst. Honden mogen niet in de groentetuin, wel aangelijnd tot terras en winkel.

Meer info: www.ommuurdetuin.nl of tel. 0317-450354