



En toen kwam er een hele mooie zomer

Dat er zoveel zonnige warme dagen zouden volgen op het lange voorjaar hadden we niet kunnen denken. Het prettige gevolg is dat de kruiden en bloemen het heel goed doen: het blad van duizendblad, Venkel en Agrimonie zijn nog steeds oogstbaar, en ook de bloemen doen het geweldig. De pluktuin is nu op zijn mooist, staat vol geurige en kleurige bloemen om uw eigen bos samen te stellen. Dus kom a.s. zaterdag een verse bos bloemen knippen in de kleuren die u mooi vindt. Dan kunt u gelijk deelnemen aan de rondleiding.



Honing

Imkers Kim en Monique hebben de eerste honing geslingerd van hun bijen in Agnes kruidentuin. De potjes honing zullen op 14 september tijdens de open dag te koop zijn.

Leuk artikel

In het juli-nummer van het tuinblad 'Tuinieren' (voorheen 'Tuin en Co') heeft een prachtig artikel gestaan over de kruidentuin en een interview met vrijwilligster Susan. Dit brengt veel lezers van dit blad naar de tuin.

Oogsten in de warmte

Het valt af en toe niet mee om lang in de zon te oogsten, dus passen we de werkzaamheden aan. We knippen de kruiden grofweg en gaan ze buiten de zon verwerken. In de schaduw van de grote eiken zijn de vrijwilligers bezig met het afhaken van het blad van de stelen. In de ochtenduren ligt de bloementuin nog niet in de volle zon, en daar worden de oude bloemen uitgeknipt zodat de tuin er fris uit blijft zien. De droogkasten liggen voortdurend vol. Op hete, zonnige dagen is het blad dat er 's ochtends is ingelegd, 's middags al klaar om eruit te halen. Ook de bloemen zoals het Slaapmutsje, Sint Janskruid en Kaasjeskruid drogen snel. Goed voor de verse theemixen.

Verse kruiden

Naast thee kruiden verkoopt Agnes ook keukenkruiden. U kunt ze zelf plukken in de tuin, of laat ze door Agnes voor u oogsten. ze kan u ook tips geven over het gebruik van de

diverse kruiden. Zij teelt niet alleen de bekende kruiden als tijm, rozemarijn, salie, oregano, maar ook Marokkaanse munt, Koriander, citroen-basilicum, basilicum genovese, en het japanse kruid **Shiso**. Shiso heeft een heerlijk volle geur, die doet denken aan koriander en karwij, en je kunt het gemakkelijk in veel gerechten verwerken. Het heeft grote bladeren die je klein kunt snijden in de sla, of in de wok, bij aardappelgerechten, groenteschotels en tomatengerechten. Probeer u eens een bos.

Zaterdag 17 augustus

Rondleiding 'Bloemen kun je eten'

Agnes Looman leidt u rond door de hele kruidentuin en vertelt welke bloemen en kruiden je kunt verwerken in gerechten en als thee. Start 14 uur Meedoen gratis.

Vrijdag 23 augustus workshop kruiden gebruiken in de praktijk – in de keuken

Van 14.00 tot 16.00 uur een praktische workshop voor als je zelf actief met de kruiden bezig wilt gaan. De verse kruiden uit de kruidentuin zijn de basis voor je producten. Je maakt achtereenvolgens kruidenazijn, kruidenolie, bouquet garni. Die kun je vervolgens verwerken in de recepten die je mee krijgt. Kosten € 35,-. Meer info en boeking tel 0647608868 of info@agneskruiden.nl.

Open Dag Zaterdag 14 september van 10.00 – 16.00 u

het is de laatste open dag van seizoen 2013.

Activiteiten op deze dag:

13.00 tot 14 uur zeepjes gieten voor kinderen en ook volwassenen mogen meedoen. € 2,50

14.00 uur een rondleiding 'keukenkruiden en meer'.

Agnes leidt u door de tuin en geeft u vele mogelijkheden om met kruiden te doen.

Theetuin open met verse kruidenthee en kruidig gebak van eigen keuken.

Verkoop verse biologisch gekweekte kruiden kruidenthee, vaste planten en honing van de bijen in de kruidentuin



Vrijwilligers

Deze zomer zijn er weer velen actief als vrijwilliger in Agnes kruidentuin. Zij genieten van het plukken, het wieden, de afwisseling, de leuke gesprekken met elkaar. Lijkt het je leuk om ook vrijwilliger te worden, dan ben je van harte welkom. Je hoeft geen groene vingers te hebben. Als je wekelijks een paar uur vrij kunt maken om te komen plukken ben je van harte welkom als vrijwilliger. Je kunt ook eerst een dagdeel meewerken om te kijken of het iets voor je is.