



Agneskruiden.nl

Agnes kruiden Dorpsweg 264 achter, 3738CN Maartensdijk.

Ingang: Tuinderij Eyckenstein. Tel 0647608868. Agnes Kruiden is biologisch, Skalnr: 025792.

Openingstijden op woensdag 13-16 uur en zaterdag 10 – 16 uur. U kunt bij ons pinnen.

Nieuwsbrief juli/augustus 2018

Activiteiten in de zomer

De zomervakantie staat voor de deur met net op de rand ervan Open dag in het teken van de kruiden, met korte workshops en rondleidingen.

Daarna blijft de biologische kruidentuin de hele zomer op woensdagmiddag en zaterdag open voor u.

U kunt met een groep de tuin bezoeken en van tevoren daar gebak bij bestellen met als u wilt een rondleiding door de tuin. Bel dan Agnes of stuur een email met uw wensen. Door de lange warmteperiode is er al veel oogst van kruiden en bloemen en ziet de tuin en vooral de **bloemenpluktuin** er onweerstaanbaar uit.

U kunt bij ons bloemen plukken in de pluktuin, of verse keukenkruiden, er is weer shiso-azijn en honing van de Gagel. Ook zijn de brandnetelzalf en rozen-handcrème op de open dag weer voorradig. En niet te vergeten de Anti-mugolie, plantgoed en nog veel meer.



Zaterdag 14 juli staat de Open Dag in Agnes Kruidentuin in het teken van kruiden en wat je ermee kunt doen. En dat is heel veel. Kruiden om mee te koken, thee kruiden, kruiden voor je gezondheid.

Het is een inloop dag waar u aan korte workshops deel kunt nemen, en er is een proeverij van o.a. shisopesto. Er zijn diverse korte workshops, o.a. kruidenzout maken met verse kruiden die je plukt in de tuin, kruidenazijn maken waarin kruidenvrouw Bep je leert wat voor kruiden daarvoor geschikt zijn, een bloementheeworkshop waar je met een bakje en een schaar je eigen bloementhee proeft en plukt

Om 14 uur geeft kruidenvrouw Ellen u een rondleiding langs alle mooie hoeken van de kruidentuin met veel informatie over de kruiden.

En natuurlijk is er in de theetuin weer heerlijk gebak, o.a. de beroemde dropplant-muffins van Thomas. wilt u ook kruiden in uw tuin, dan krijgt u deskundig advies hierover

en gaat u met de planten naar huis waar u echt iets aan heeft. N.b. u kunt bij ons pinnen!

Programma

- 11 uur kruidenazijn maken
- 12 uur kruidenzout maken met verse kruiden
- 13 uur eetbare bloemen plukken en proeven
- 14 uur rondleiding door de kruidentuin
- 15 uur kruidendrankjes maken

Let op: Op deze open dag kunt u natuurlijk vòòr in de tuin bij de biologische groentekraam van Tuinderij Eyckenstein terecht voor uw biologische groenten, vers geoogst en van prachtige kwaliteit. www.tuinderijeyckenstein.nl

zaterdag 11 augustus workshop: Koken met keukenkruiden

Van 13.00-15.30 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, kruidenzout. Kosten € 35,-.

Opgeven bij Agnes Looman 0647608868 of info@agneskruiden.nl.

Boerderij Eyckenstein Eikensteeg 13, vlakbij ons, wordt telkens mooier. De stiertjeshoeve met een prachtige delicatessewinkel met eigen heerlijk vlees en streekproducten is open op woensdag-, donderdag- en vrijdagmiddag en de hele zaterdag. u kunt er nu ook **vers schepijs** kopen. Kijk op www.jerseyvleesbestellen.nl.

U kunt nu ook op zaterdag bij ons het vlees direct kopen want in het kader van onze samenwerking ligt het heerlijke vlees in een koelvitruine op de kraam.

Fietsroutes in de omgeving (Biltsheerlijk)

In de zomervakantie kun je een fietsroute kiezen langs alle lokale producenten in de buurt waar ook Agnes Kruiden bij hoort. Er zijn al veel positieve reacties op de routes. Op de kraam in de tuin liggen folders met daarop de fietsroutes en een handig kaartje om je te oriënteren. Je kunt ook kijken op www.biltsheerlijk.nl/fietsroutes.

Vrijwilligers zijn altijd welkom

Vrije tijd over en altijd al in een kruidentuin willen helpen? Helemaal nu in het oogstseizoen is er van alles te doen. Bel Agnes 0647608868 of mail haar en maak een afspraak om kennis te maken. (info@agneskruiden.nl). of kom gewoon langs.

Agnes kruidentuin maakt deel uit van Landgoed Eyckenstein met zijn rijke geschiedenis. Kijk voor meer informatie op www.eyckenstein.nl en geef u op voor de nieuwsbrief.