Moestuinschool Amsterdam – biologische moestuinschool voor volwassenen

Vijf Moestuinschool 'Specials' op de donderdagavond: Moestuinschool meets Tolhuistuin



Dit jaar organiseert de Moestuinschool voor het eerst in samenwerking met Tolhuistuin vijf 'specials'. Op deze vijf avonden gaat een docent van de Moestuinschool op een paar zaken iets dieper in, of je kunt het beschouwen als voorproefje van het echte werk. De avonden starten altijd buiten op de Moestuinschool, van waar we lopen naar de Tolhuistuin, een paar honderd meter verderop.

Eenmalige Moestuinschoolervaring i.s.m. de Tolhuistuin over de Eetbare stad.

- Do 9 juni: Eetbare kruiden kweken in de stad: Moestuinschooldocent 5.1, 2, e weet (bijna) alles van het kweken van kruiden voor in de keuken. Een kruidentuin is ideaal in de stad, want het kan ook klein. In twee uur neem 5.1, 2, e e mee in de wereld van het kruiden kweken. We beginnen met ruiken en proeven uit eigen tuin.
- Do 23 juni: Eetbaar onkruid in de stad. Moestuinschooldocent 5.1, 2, e heeft zelf een eetbare tuin, waar ook planten in staan die je nooit in de supermarkt vindt. Wat de één uit zijn plantenbakken wiedt, kan de ander eten. Maar je moet wel weten wat je plukt, sommige planten zijn giftig, of ronduit vies. Durf je te proeven, onderweg?
- Do 7 juli: Eetbaar balkon in de stad. Moestuinschooldocent 5.1, 2, e gaat in op dé vraag van de stadstuinder: wat kan ik aan eetbaars opkweken op mijn balkon? Het ene balkon is het andere niet, en op de Moestuinschool vinden we duurzaam tuinieren ook belangrijk. Hoe doe je het goed?
- Do 8 sep: Seizoensgroenten in de stad: er zijn héél veel redenen om groente te eten die in het seizoen is: er is meestal genoeg van, het komt van vlakbij, het is super vers en je wisselt lekker af door het jaar heen. Weet jij welke groenten tegelijkertijd in het seizoen zijn en wat je ervan kunt maken? Met voorproeven
- Do 6 okt: Eetbare paddenstoelen in de stad: in de herfst komen de paddenstoelen in het bos vanzelf overal op. Kan je die dan eigenlijk ook kweken in je eigen garderobekast of badkamer? Welke wel en niet zelf op te kweken zijn en hoe je dat doet leer je op deze avond. Ook gaan we in op de wondere wereld van de paddenstoel als uniek voedsel, naast planten en dierlijke eiwitten. Met gastdocent 5.1, 2, e

Reserveren via de Tolhuistuin via tolhuistuin.nl, kijk in de agenda
Tijd: 19:00-21:00 uur. Kosten 15,-
Start: Moestuinschool Amsterdam, Sixhavenweg
Check het weer: regenkleding of een warm vest kan handig zijn op de tuin, er is daar geen binnenruimte.

Locatie: naast de Willemsluis aan de Sixhavenweg, www.moestuinschoolamsterdam.nl
Meer informatie of aanmelden voor 2023: info@moestuinschoolamsterdam.nl
Moestuinschool Amsterdam is een initiatief van Stichting de Eetbare Stad