

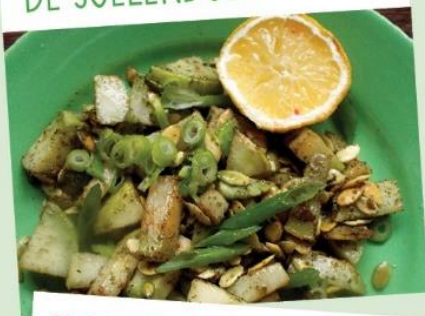
# HERFST-EQUINOX WESTERPARK AMSTERDAM

De herfst-equinox is het keerpunt van de zon tussen zomer en najaar, en in veel culturen de beste tijd voor een oogstfeest. Dag en nacht zijn even lang; de tijd staat stil; de oogst is binnen; *tijd voor een tijdloos feest!*

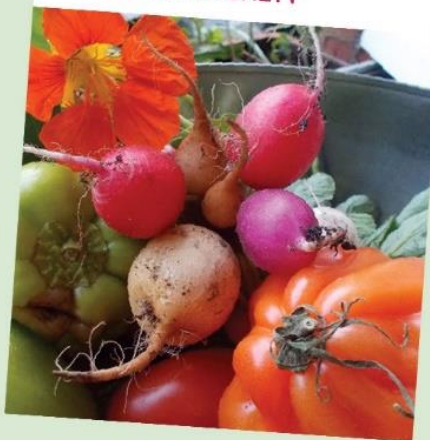


kom naar het  
**OOGSTFEEST**  
zaterdag 20 september  
van 13.00 tot 18.00  
bij de schooltuinen  
naast de kinderboerderij

VOEDSELCOÖPERATIE  
DE SOELENBOER



SMAAKWORKSHOP  
SLOWFOOD AMSTERDAM  
VOOR KINDEREN



OPEN DAG  
NEMOLAND



KEUKEN VAN SOELEN



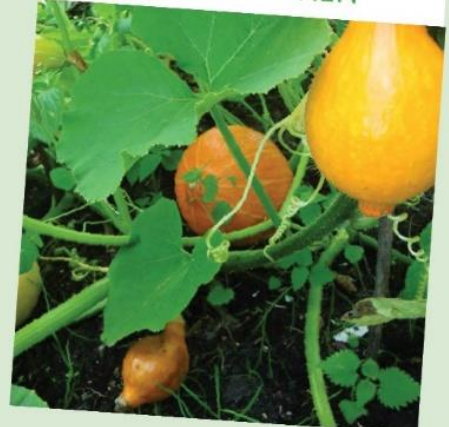
HERFST-EQUINOX  
POPPEN MAKEN



PROEVERIJ & MARKT  
BOEREN UIT DE  
HAARLEMMERMEER



SOELEN & BREDIUS  
BUURTMOESTUINEN



[WWW.NEMOLAND.NL](http://WWW.NEMOLAND.NL)



KOM OP ZATERDAG 20 SEPTEMBER PROEVEN,  
RUIKEN, WANDELEN, OOGSTEN EN GENIETEN.



## SOELEN & BREDIUS BUURTMOESTUINEN

De buurtmoestuinen worden gerund door een grote groep vrijwilligers en de oogst gaat naar de Voedselbank. Met man/vrouw en macht is gewerkt om de grond te verbeteren, te zaaien, wieden en oogsten en het klimaat te weerstaan. De vrijwilligers vieren het verdiende oogstfeest en presenteren hun tuin(producten).

## PROEVERIJ & MARKT BOEREN UIT DE HAARLEMMERMEER

De Haarlemmermeer is de achtertuin van Amsterdam, maar de boeren zijn onzichtbaar in de stad. Daarom komen de boeren naar de stad om korte en voordelige voedselketens op te zetten (slow food), direct van producent naar consument ism Ontwikkefunctie Haarlemmermeer en de voedselcoöperatie van Nemoland voor ecologische en ambachtelijke producten.

- Boerenkaas, melk, boter en yoghurt
- Diverse soorten Aardappels (vb La Ratte, Roseval, Pink Fir Apple, Belle de Fontenay)
- Brood van Emmertarwe,
- Pannenkoeken van Emmertarwe
- Biologische groente (Pastinaak, ui, bieten, wortels, pompoen)

Meer informatie over de ontwikkel-functie Haarlemmermeer:  
[www.haarlemmermeerduurzaam.com](http://www.haarlemmermeerduurzaam.com)

## VOEDSELCOÖPERATIE DE SOELENBOER

Nemoland Westerpark opent een voedselcoöperatie voor producten uit de eigen moestuin, van boeren uit de omgeving van Amsterdam en uit Nemoland Polen.

## OPEN DAG NEMOLAND

- Yantra Yoga, Vajra Dans op een grote Mandala, Tibetaanse songs en dansen en 'momo'-schotel" door Stichting Dzogchen; Tibetaans boeddhisme
- "Namen zingen" in tipitent en opening medicijnkrinkel door Stichting Blauwe Veer, Anjani Moonflower
- Ashtanga yoga door Koen Verzellenberg
- Tai-Chi/Yi-Chuan/Chi Gong door MOVING=art
- Workshop inmaken en wecken door Mathilde
- Imker Annemieke vertelt bij haar bijenkasten alles over bijen en je kunt honing proeven
- Het geheim van de ijsvogel; excursie met Andreas naar de ijsvogelwanden in en rond Nemoland waar al jaren de ijsvogels broeden.
- Wandeling met Vincent over het natuurpad, langs de Soelentuinen, de Nemopoel en lusthof Soelen
- Bloemen en kruiden uit de Schooltuinen

## KEUKEN VAN SOELEN

De Keuken van Soelen is een maaltijdproject van Het Natuurtalent in Nemoland Westerpark. De 5 gangen maaltijden zijn vegetarisch en zoveel mogelijk direct uit eigen moestuin. Tijdens het diner worden de gasten uitgenodigd om een gedicht voor te dragen of een lied te zingen. Informatie: [facebook.com/keukensoelen](https://facebook.com/keukensoelen)

## SMAAKWORKSHOP SLOWFOOD AMSTERDAM VOOR KINDEREN

Proeven met alle zintuigen van rauwe en bewerkte groenten met groenten uit de tuin vers geoogst. De kinderen krijgen een miniboekje mee waarin ze kunnen opschrijven wat ze hebben geproefd.

## HERFST-EQUINOX POPPEN MAKEN

Vroeger werden van het laatste graan en groente, poppen gemaakt die tot het voorjaar bewaard werden om het leven door te geven. Ook wij gaan de oogst bezielen met herfstpoppen, om zo de natuurkrachten winterbestendig te maken voor het volgende voorjaar.

## MEER INFORMATIE

[www.nemoland.nl](http://www.nemoland.nl)  
tel. 020-68 17 013  
[voetpaden@gmail.com](mailto:voetpaden@gmail.com)