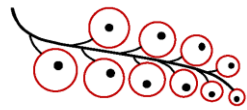


Voedselbos  
De Parkse Gaard



## Nieuwsbrief

**Augustus 2017**

[www.deparksegaard.nl](http://www.deparksegaard.nl),  
[info@deparksegaard.nl](mailto:info@deparksegaard.nl),  
[twitter.com/deparksegaard](https://twitter.com/deparksegaard)

### Logo

Zoals hierboven te zien is, heeft de Parkse Gaard een nieuw logo. Een sierlijk en duidelijk ontwerp van Elike Starink.

### Poel

De ondiepe poel heeft dit jaar, net als de geul, tot nu toe droog gestaan.

Enkele sterke kerels hebben er vele kruiwagens vol klei uit gegraven en nu is een deel veel dieper. Waarschijnlijk zitten we nog niet op het grondwaterpeil.

Wanneer het weer vol water staat is het werk niet meer echt te zien dus daarom nu deze foto.

De opgedolven klei vormt een helling op het zuiden, achter de rand van de zitplek, die volgend jaar nieuwe kansen biedt aan meer droogte, warmte minnende soorten.

En binnen de kortste keren duiken alweer fonteinkruid en tal van kleine watertorretjes op in het beetje water in de poel. En ook deze kwam langs scharrelen: Klein Vliegend hert. Best bijzondere soort.



### Beheer

Dit jaar domineert de zwarte mosterd grote delen van ons terrein. Vorig jaar was het de hanenpoot. Wat wordt het volgend jaar? We zijn benieuwd.

Over een aantal jaren zal de begroeiing rustiger worden, en ondertussen is de bodem dan beter ontwikkeld. Omdat de mosterd te veel licht ontnemt aan de struiken die ertussen staan, zijn we bezig om ze vrij te zetten. De beschutting van de hoge planten komt hen dan nog steeds ten goede, wat schaduw kunnen ze goed verdragen, maar zonlicht op de blaadjes doet hen ook goed.



## Zwarte mosterd proeven!

Nu we het toch over zwarte mosterd hebben...

Op 26 augustus is er naast een rondleiding op de Parkse Gaard, ook een proeverij van mosterd die we gemaakt hebben van mosterdzaad uit het voedselbos. Zwarte mosterd is de meest scherpe soort mosterd die er is.

Iedereen kan het proeven, verzacht met honing. We leggen de verwerking uit voor wie het zelf wil maken.

Behalve mosterdzaad krijgen zaden in het algemeen aandacht op de rondleiding door het voedselbos. Zaden moeten zich verspreiden. En dat doen ze op heel veel manieren.

## Phileine's avonturen

In De Vierkrant, het tweemaandelijks wijkblad van de Schuytgraaf, staat in het komende nummer een stukje over het bezoek van Phileine en haar vriendjes aan de Parkse Gaard. Ze doet regelmatig verslag van haar wilde avonturen in het blad en deze keer was het een pluktocht. Van de gevonden bloemen en blaadjes maakten ze een kruidenkaas die gezamenlijk opgegeten werd. Het blad komt binnenkort uit en is te vinden op:

<http://www.inschuytgraaf.nl/vierkrant-inschuytgraaf/bekijk-de-vierkrant/>



## Agenda

**Zaterdag 26 aug. 14 uur**

**Rondleiding door de Parkse Gaard**

Met aandacht voor verspreiding zaden. Proeverij van mosterd uit de Parkse Gaard. Uiterlijk tot 16 uur.

**Woensdag 30 aug. 10- 12 uur**

**Workshop eetbare wilde planten**

Tijdens een wandeling legt herboriste Ilse Zwartjes uit welke planten eetbaar zijn en hoe ze te gebruiken. Margreet Jellema licht toe wat een voedselbos is. Van de onderweg verzamelde planten maken we wat lekkers. Iedereen krijgt informatie mee van de gebruikte planten.

Kosten 5 € p.p. De opbrengst is voor voortbestaan van De Parkse Gaard.

**Voor meer informatie of aanmelden: [kruidenschuytgraaf@gmail.com](mailto:kruidenschuytgraaf@gmail.com)**

**Zondag 3 sep. 13 – 17 uur**

**Kraam op vrijetijdsmarkt Dorpsstraat Elst**

**Zondag 17 sep. 12-17 uur.**

**Kraam op markt op de Landerij.**

**Zaterdag 30 september 15-22 uur**

**Foot en Food festival Opening** Evenemententerrein De Park  
De vaste inloopmiddag zal opgaan in het festivalprogramma.

## Verandering

Deze Nieuwsbrief komt voortaan eens in de twee maanden in uw digitale brievenbus. Kijk op de website voor actuele informatie en blogs of op Twitter.