

ARTIS ZOOMER- AVONDEN KALENDER 2017

In juni, juli en augustus is ARTIS weer iedere zaterdag open tot de zon ondergaat. Er zijn workshops voor kinderen en optredens van bekende artiesten en opkomende muzikanten. Picknick in het gras, of bestel pizza bij de buitenkeuken. Leer hoe je je eigen eetbare tuin maakt. Of luister naar de dierenarts, de microbioloog of de plantenexpert die vertelt over de eetbare tuin. De avond wordt afgesloten met een speciale rondleiding door een schemerend park. Op naar ARTIS!



3 juni

Kinderactiviteit
Poppenkast
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **ARTIS-hoogleraar UvA over het paradijs als voedseltuin**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
Christon
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur



10 juni

Kinderactiviteit
Buttons maken met de ARTIS-Ateliers
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **Micropia-bioloog over microben, planten en dieren**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
GOSTO
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur



17 juni

Kinderactiviteit
Buttons maken met de ARTIS-Ateliers
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **astronoom Planetarium over seizoenen en planten**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
Singer-songwriter: Suzan & Freek
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur

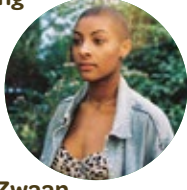


24 juni

Kinderactiviteit
Kinderyoga
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **dierenarts over planten als voeding**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
Singer-songwriter: Tenfold en Josephine Zwaan
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur



1 juli

Kinderactiviteit
Poppenkast
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

Meer nieuws over ARTIS ontvangen?

Ga naar www.artis.nl en meld je aan voor de nieuwsbrief, of volg ARTIS via Facebook en Twitter.

ARTIS vertelt
Wie: **dierverzorger over voeren toen en nu**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
GUS
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur



8 juli

Kinderactiviteit
Buttons maken met de ARTIS-Ateliers
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **astronoom Planetarium over seizoenen en planten**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
Avi on Fire
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur



15 juli

Kinderactiviteit
Poppenkast
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **dierverzorger over voeren toen en nu**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
Singer-songwriter: Marle Thomson
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur

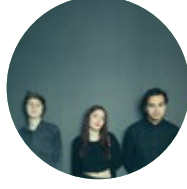


22 juli

Kinderactiviteit
Poppenkast
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **Micropia-bioloog over microben, planten en dieren**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
The Mysterons
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur



29 juli

Kinderactiviteit
Kinderyoga
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **plantenspecialist over het ontwerp van de eetbare tuin**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
Wie: **Aafke Romeijn**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur



5 augustus

Kinderactiviteit
Meespeeltheater
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **ARTIS-bioloog over planten en voortplanting**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
Sef
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur



12 augustus

Kinderactiviteit
Poppenkast
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **dierenarts over planten als voeding**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
laGarçon*
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur

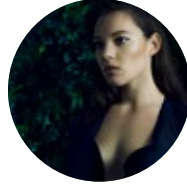


19 augustus

Kinderactiviteit
Meespeeltheater
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **ARTIS-bioloog over planten en voortplanting**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
Singer-songwriter: Celine Cairo en Norman Vladimir
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur



26 augustus

Kinderactiviteit
Buttons maken met de ARTIS-Ateliers
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 15.30 uur

ARTIS vertelt
Wie: **ARTIS-hoogleraar UvA over het paradijs als voedseltuin**
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 16.30 uur

Optreden
Altın Gün
Waar: Muziekcent
Hoe laat: 19.00 uur



Elke Zoomeravond

Kinderactiviteit
Waar Muziekcent
Hoe laat 15.30 uur

Van meespelen in een theateervoorstelling tot kijken naar de bekende poppenkastshow van De Dam. Van bewegen als een dier met kinderyoga tot het maken van je eigen button bij de ARTIS-Ateliers. Iedere Zoomeravond is er een speciale kinderactiviteit. Doe jij ook mee?

Ruimtepaspoort
Waar Planetarium

Hoe laat 15.00, 16.00 en 17.00 uur
Tijdens de Zoomeravonden kun je in het Planetarium stempels voor je ruimtepaspoort. Tijdens de verschillende voorstellingen reis je steeds verder het heelal in. Met drie stempels kun je een speciale ruimte-button verdienen.

ARTIS vertelt
Waar Muziekcent

Hoe laat 16.30 uur
Iedere Zoomeravond vertelt een ARTIS-medewerker vanuit zijn eigen expertise over de eetbare tuin. Van de dierenarts die vertelt over de voordelen van het gevarieerde dieet tot de plantenspecialist die uitleg geeft over het ontwerp van de eetbare tuin.

Muziek in het park
Waar hele park

Hoe laat 16.00 tot 19.00 uur
Hoor je de akoestische muziek tijdens je picknick in het gras?

Maak je eigen eetbare tuin
Waar Muziekcent

Hoe laat tussen 17.00 en 18.00 uur
ARTIS staat vol met eetbare bloemen en planten voor de dieren. Wil jij ook een eetbare tuin? Kom naar de Muziekcent. Maak je eigen eetbare tuin en leer alles over planten als voedsel.

Vakantie tussen de sterren
Kom naar het Planetarium

en bekijk de zomersterrenhemel van Nederland en verschillende vakantiebestemmingen in Europa. Reis vervolgens mee tussen sterren en planeten naar het einde van het zichtbare heelal, in deze speciale live voorstelling.
Waar Planetarium
Hoe laat 18.00, 19.00, 20.00 en 21.00 uur (Met uitzonderingen van zaterdagen in augustus)

Avondrondleiding
Waar vertrek bij de Apenrots

Hoe laat 20.00 uur
Een speciale rondleiding door schemerend ARTIS. Dwaal mee met de rondleider die vertelt over de nachtrituelen van de dieren.

Eten en drinken

Bij de buitenkeuken kun je zelf je pizza garneren met verse tuinkruiden uit de eetbare tuin: van shiso en lavas tot oregano en dragon. Er liggen speciale Zoomeravondgerechten op de barbecue, zoals biologische runderhamburgers. Bij de bar bij de Muziekcent zijn er koop. Elke Zoomeravond rijdt de bakfiets rond met biologisch schepijs.

Eet de eetbare tuin

In het ARTIS-Park staat deze zomer weer de eetbare tuin. Alle tijdelijke planten zijn dan eetbaar voor dier én mens. Ze zijn smaakvol in de dubbele zin van het woord: lekker en tegelijkertijd mooi om te zien. Droopplant en donkere zoete aardappel voor de zwarte kuifmakaken. Citroenverbena en zachtroze begonia's voor de Aldabra reuzenschildpadden. En biscuitwortel en klimspinazie voor de kamelen. Vanaf eind mei wandel je in ARTIS tussen het voedsel voor de dieren door. En ook de mens kan dit jaar genieten van de eetbare beplanting. Bijvoorbeeld tijdens de Zoomeravonden, waar je zelf je pizza kunt garneren met eetbare tuinkruiden als lavas en oregano.

Of door zelf aan de slag te gaan met deze recepten. Ze zijn bedacht door Tobias Overgoor, *patron cuisinier*, samen met zijn team van Famous Flavours catering. Zij lieten zich inspireren door de eetbare tuin. Zo maak je je eigen cola, of boerenkoolchips. Colakruid en nog veel meer kruiden vind je in de ARTIS-winkel.

Zomerse siroop van colakruid

Ingrediënten

6 takjes colakruid
3 eetlepels bruine basterdsuiker
3 vanillestokjes, in de lengte opengesneden
2 kaneelstokjes
2 kruidnagels
2 steranijs
2 blaadjes kaffir limoenblad, te koop bij de toko (vers, diepvries of gedroogd)
Schil van een 1/2 sinaasappel (alleen het oranje gedeelte)
Schil van 1/4 citroen (alleen het gele gedeelte)
3 cm verse gember, geschild en in plakjes gesneden
3 dl koud water

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten in een pan en breng het aan de kook. Laat het vervolgens 15 minuten doorkoken. Zeef alles, vang het sap op in een pan, fles of bakje en laat afkoelen. Nu heb je siroop. Bewaar deze in een fles in de koeling. Om je eigen cola te maken, meng je 1/4 deel siroop met 3/4 deel bruisend mineraalwater.



Krokante boerenkoolchips

Ingrediënten

boerenkool, paars of groen
fleur de sel
citroenolie
citroenschil

Bereidingswijze

Snijd de 'pruikjes' van de boerenkool los en snijd de dikke nerf uit de bladeren. Vet het boerenkoolblad licht in met citroenolie of een andere olie, naar eigen smaak, maar kies wel een frisse variant. Bak de boerenkoolchips op 160°C in één minuut in een frituurpan of airfryer krokant. Meteen na het bakken uit laten lekken en nazouten met fleur de sel. Serveer de chips eventueel met citroenschil voor extra frisheid tegenover de zoete boerenkool.

Krokant gebakken kip met (rood)lofsalade, krokante hazelnoot en crème van cornichons (4 personen)

Ingrediënten

250 gram kippendijvlees en kipvleugels (bijvoorbeeld Poulet Noir)
Een flinke hand hazelnoten
2 appels, in blokjes of plakjes gesneden
Evt. enkele extra cornichons of augurkjes
2 stronkjes roodlof
Shisokruid
Eetbare bloem, bijvoorbeeld een viooltje

Bereidingswijze

Rooster de hazelnoten en hak ze grof. Bak de kip krokant en laat op lage temperatuur nagaren. Snijd het vlees in grove stukken. Meng de gesneden (rood)lof met de kip, appel, de gehakte geroosterde hazelnoten en evt. wat stukjes cornichon of augurk. Scheep om met de vinaigrette en garneer met de cornichonscrème. Gerecht afmaken met shiso of andere cress (voor de friszoete combinatie met lof) en een klein bloemetje.

Ingrediënten vinaigrette

1/2 sjalot
2 eetlepels sherryazijn
Zout en peper
6 eetlepels olijfolie
Krokant gebakken bacon

Bereidingswijze vinaigrette

Sjalotten fijn snipperen samen met de bacon, licht aanfruitsen zodat het zoete van de sjalot en rookmaak van de bacon vrijkomt. Af laten koelen en de sherryazijn toevoegen, langzaam de eetlepels olijfolie doorvoeren tot dat een mooie gladde massa ontstaat. Afmaken met verse peper en zout naar wens.



Ingrediënten cornichonscrème

100 gram yoghurt
50 gram olijfolie
1 Granny Smith
8 cornichons (mini-augurken)
2 banaansjalotten
1/2 bosje bieslook
1 eetlepel ciderazijn
Peper, zout, citroenrasp

Bereidingswijze cornichonscrème

Ciderazijn en yoghurt mengen tot een gladde massa. Langzaam olijfolie toevoegen totdat het de dikte van een crème heeft. Cornichons, Granny Smith, bieslook, sjalotten fijn snipperen en mengen met de crème. Als laatste verse peper en zout en rasp van gewassen citroen toevoegen.

Alle recepten door Famous Flavours

Tip

Tijdens de Zoomeravonden kun je ook luisteren naar ARTIS-medewerkers die vertellen over de eetbare tuin. Of kom naar de Muziektent om zelf een eetbare tuin te maken.

ARTIS