

Bericht van het land (Koen, interview door An-nemarie op 23 januari).

Het gaat goed hier op de Oosterwaarde. Na een heerlijke, oogstvrije kerstperiode kwam de vorst begin 2024 om de hoek kijken. Dat is altijd even ingrijpend qua planning en hoe dit aan te pakken qua oogsten. Dus toch nog snel wat prei geoogst in het weekend en daarna het een en ander afgedekt in de kas zodat er toch nog geoogst kon worden. De prei kon de koelcel in, dus die heeft iedereen wel gehad. Het is prettig dat we nu om de week oogsten en pakketten maken. Dit geeft tijd om in de andere week volop bezig te zijn met de planning van dit jaar.

Er is van de week een grote berg compost geleverd. De compost gebruiken we om de kas te bemesten en om aan te brengen op de kleinfruit-tuin. Het is Vigro houtcompost van Van Iersel, dit betekent dat er geen mest doorheen zit, maar het is erg goed voor de bodem en wordt veel gebuikt op biologische bedrijven. Mest krijgen we ook op andere manieren naar ons erf. Het is de eerste keer dat we compost van deze leverancier gebruiken. Daarnaast ben ik ook voor andere leveranciers aan het kijken of we kunnen veranderen. Voorheen hadden we bijvoorbeeld altijd plantgoed van Jongerius, maar zij rekenen een steeds hogere bijdrage per order en de kwaliteit is wisselend. Dit seizoen gaan we plantjes afnemen van Wunderlich, een biologische plantenkweker uit Duitsland die goed aangeschreven staat bij collega's. Zo'n verandering van leverancier vraagt dat je keuzes maakt in nieuwe rassen met andere (betere) eigenschappen. Ook komt er wat rekenwerk bij kijken, iedere leverancier rekent weer net met andere aantallen per kist, zodat ik goed moet kijken hoeveel bakken ik overal van nodig heb. Het leuke is dat we ook keuzes kunnen maken die juist erg goed passen bij onze bedrijfsvoering. Bijvoorbeeld voor de prei gaan we nu kiezen voor een zaadvast ras, iets wat erg goed past bij biologisch-dynamisch boeren.

Ik ben ook aan het kijken naar de mogelijkheden van wat meer producten die in het najaar worden geoogst. We hadden afgelopen jaar aubergines, maar daar waren er niet genoeg van voor iedereen. Dit jaar gaan we experimenteren met pepers die we in de kas gaan telen, een primeur dus!

We hebben ook een kistenfabriek gevonden die extra houten kisten voor ons gaat maken. We verwachten de kisten eind februari. Nu moeten we tussendoor terug naar de afhaaladressen om daar de lege kisten vast op te halen, gelukkig hebben we er dan binnenkort weer voldoende.

Een andere knoop die door is gehakt, is die over de bouw van ons appartement. Momenteel wordt er nog druk getekend, maar Paul gaat in februari van start met de bouw en we hopen dat dit project dan in augustus wordt afgerond. Het appartement wordt ingebouwd in de grote hoge kapschuur. Het is erg prettig dat deze beslissingen genomen zijn, dit geeft veel energie.

Deze week gaat dus de compost de kas in en dan gaan we ook beginnen met het zaaien van spinazie, worteltjes, raapstelen, rucola en radijs. In april verwachten we dan de eerste oogst uit de kas. In week 8 komen ook de plantjes (bloemkool, sla, spitskool) die we gaan planten. De kolen hebben even tijd nodig, die vinden jullie hoogstwaarschijnlijk in mei in de pakketten.

Wat dan wel deze week in de pakketten?

Ik ben afgelopen maandag naar de polder gereden om groenten te halen bij de biologisch dynamische boerderij Gaos, zij hebben de mogelijkheid om pastinaak en pompoen lang te bewaren. Zelf willen we dit jaar ook graag meer voorraad aanleggen voor langere bewaring. Naast pastinaak en pompoen vinden jullie ook prachtige spruiten van het ons eigen land in de pakketten. Ook vinden jullie palmkool en boerenkool. Het blijft lastig om deze producten tijdens de vorst te oogsten, ze worden er een beetje

droog door. Verder is er bijvoorbeeld knolselder van onze collega uit Wehl.

Tot slot, de mensen op de Oosterwaarde. Nienke en Sterre zijn krachten die ons tijdelijk ondersteund hebben. Nienke gaat einde van deze maand stoppen en Sterre blijft dan nog in februari. Myrthe is sinds begin van dit jaar gestart, zij is vast aanwezig op donderdag en vrijdag. Koen is er dan vast op maandag tot en met donderdag. Ook zijn we nog op zoek naar nieuwe stagiaires voor dit seizoen, we hebben een mooie oproep geplaatst dus we hebben goede hoop dat we er weer enthousiaste krachten bij gaan vinden.

Sociaal fonds Oosterwaarde weer gegroeid

Dank voor alle bijdragen aan het sociaal fonds! In de jaarbrief van afgelopen december konden jullie hier over lezen. Het sociaal fonds is in het leven geroepen omdat de pensioenen voor de boeren niet op peil waren. Op verschillende manieren vullen we dit fonds. Jullie hulp is hierbij heel waardevol. Momenteel wordt het fonds vooral ingezet om voldoende pensioen/ ziektegeld voor Tineke te realiseren die de Oosterwaarde heeft opgericht. De afgelopen maanden kwamen de volgende schenkingen binnen:

1 x 1500

1 x 500

1 x 50

1 x 1000

2 x 250

1 x 100

Een totaal van 3.650 euro.

Onze hartelijke dank hiervoor!

Wil je een bijdrage leveren? Dat kan nog steeds. Maak je schenking over aan stichting Meerwaarde, IBAN nr. NL22 TRIO 0212172301 t.n.v. stichting Meerwaarde o.v.v. sociaal fonds.

De schenkingen aan onze (ANBI) stichting Meerwaarde zijn aftrekbaar van de inkomstenbelasting.

Oproepje! (door Jannie Kerssies)

Het is lekker winters voor de kinderen op de Buiten BSO de Oosterwaarde. De maximaal 18 kinderen op de maandag-, dinsdag- en donderdagmiddag zijn goed warm aangekleed zodat ze buiten op avontuur kunnen. We stoken ook mooie vuurtjes om een beetje warm te blijven, eten

warme dingen zoals havermout en blijven in beweging.

We zijn op zoek naar een of meer vrijwilligers die het leuk vinden om een paar uur per week (dag en tijd in overleg) zich in willen zetten op de buiten BSO. Het kan van alles zijn: met een klein groepje koken of knutselen of juist klussen aan een van de fietsen, voetballen met een kind, of een boekje voorlezen. In overleg vinden we vast wel de dingen die jij leuk zou vinden!

Bij interesse kun je mailen naar oosterwaardebso@gmail.com.

Winterse groet, Mees en Janny

Lege potten (met deksel) graag terug!

Sommige producten leveren we in glazen potten. Bijvoorbeeld de zuurkool, de augurken en de atjar. We heffen er om praktische redenen geen statiegeld op maar willen ze wel heel graag terug!

Ze kunnen talloze keren hergebruikt en een nieuwe pot met deksel kost ons tegenwoordig in aanschaf al gauw 0,75 ct.

De deksels hergebruiken we ook, maar niet voor de producten die geweekt worden (augurk en atjar).

Potten sparen

In verband met de hoge aanschafkosten (zie hier boven): wie wil er potten voor ons sparen van andere producten, met hetzelfde formaat???

Dat laatste is wel belangrijk. Om praktische redenen gebruiken we namelijk alleen onze eigen maat pot, en dus niet bv de potten van Hak.

Maar de grote honingpotten, tahinpotten en pinda-kaaspotten uit de natuurvoedingswinkels hebben bijvoorbeeld wel dezelfde maat. Super als jullie die voor ons willen sparen!

Wel heel graag het etiket er vast af wassen. De potten hebben een inhoud van 720 ml. (op de onderrand van de pot staat aantal cl vaak vermeld). De potten voor de kleine oogstaandelen zijn de helft qua inhoud, 360 ml en hebben dus dezelfde maat deksel.

Gebruikte deksels gebruiken we voor de potten zuurkool.

Onze zuurkool

Onze zuurkool maken we zelf! In de herfst maken we zo'n 4 tot 6 grote vaten zuurkool van onze grote witte (spits)kolen. Die tonnen staan eerst een week of 6 te rijpen voordat de fermentatie klaar is. Daarna gaat de zuurkool, puur voor de verpakking, in glazen potten. De zuurkool is dan langer te bewaren dan in een plastic zakje. Bovendien vermijd je dan een eventuele ongunstige invloed van het plastic op de zuurkool. En tot slot is het glas duurzamer qua verpakking omdat we het talloze keren kunnen hergebruiken.

De zuurkool is dus niet in de pot geweekt en is niet vacuüm.

Het beste is om de pot in de koelkast te bewaren en binnen 2 weken te gebruiken.

We horen echter regelmatig dat de zuurkool weken langer goed blijft, zelfs buiten de koelkast.

Mocht je pot al lang staan, dan kun je dus zeker toch geluk hebben. Er kan niet veel mis gaan. Gewoon proeven en ruiken of ie nog lekker is.

En o ja, onze zuurkool is niet gepasteuriseerd. Het is een gefermenteerd product dat niet na afloop gepasteuriseerd is. Dit in tegenstelling tot de meeste fabriekszuurkool uit de winkels. Dat maakt dat onze (vooral rauwe) zuurkool super goed is voor de darmflora en daardoor voor je gezondheid. Eet 'ns een hapje rauw, met of zonder brood! En maak je een stampot: houd een beetje van de zuurkool achter en doe die er op het laatst door.

Teeltplan februari

Volgens het teeltplan worden er de komende maand de volgende producten geleverd:

Aardpeer	Appels	Augurken
Bietjes	Boerenkool	Kievitsbonen
Knoflook	Palmkool	Pastinaak
Prei	Rode kool	Schorseneren
Spruiten	Uien	Winterpeen
Winterpostelein	Wortelpeterselie	Zuurkool

En natuurlijk aardappelen en eieren. Niet alle producten zijn de hele maand leverbaar. Sommige alleen in het begin, andere alleen aan het eind van de maand. De producten zijn ook in de boerderijwinkel verkrijgbaar. De winkel is geopend op dinsdag- en vrijdagmiddag van 14 tot 18 uur en op zaterdagochtend van 10-13 uur.

Colofon: Deze nieuwsbrief is een uitgave van de Oosterwaarde, Sallandsweg 6, 7431 PX Diepenveen.

Aan deze nieuwsbrief werkten mee: Tineke Bakker, Koen Warnaar, Annemarie van Vilsteren, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor 245 deelnemende huishoudens in Deventer en omgeving die wekelijks een aandeel in de oogst ontvangen.

Alle producten van de Oosterwaarde dragen het Bio- en Demeter-keurmerk.

Boeren en vaste medewerkers zijn: Tineke Bakker, Koen Warnaar, Myrthe Coppes, Lisa Peetoom, Nienke ter Haar, Sterre Wegereef, Tanne Verhulst (deelnemersadministratie), Paul Botter (klussen en onderhoud).

e-mail: info@oosterwaarde.nl Website: www.oosterwaarde.nl

De Oosterwaarde is ook te vinden op Facebook met actuele foto's en berichtjes.

Facebookgroep recepten: Oosterwaarde Oogstrecepten.

Info over onze buiten-BSO zie Facebook: Buiten BSO de Oosterwaarde
of mail naar oosterwaardebso@gmail.com



Aardperensoep à la Kiki

500 gram aardpeer
1 ui
1 teen knoflook
1 dl witte wijn
1 dl crème fraîche of soja crème
Ongeveer 3/4 liter groenten bouillon
2 grote salie bladeren
Handje hazelnoten, fijngenhakt

Bereiding

Schil de aardperen, snij ze in de lengte doormidden en doe ze in de pan. Snijd de ui in kwarten. Doe deze bij de aardpeer in de pan. Doe de gepelde teen knoflook in z'n geheel in de pan. Voeg dan de witte wijn toe aan de pan.

Zet de pan op een hoog vuur en breng de wijn aan de kook. Draai dan het vuur zacht en laat 2 minuten borrelen. Voeg dan genoeg groenten bouillon toe zodat alle aardpeer onder staat. Voeg ook de salie toe. Breng tot net voor de kook en laat dit 20 minuten borrelen op een laag vuurtje.

Als de aardperen zacht zijn, haal je de pan van het vuur. Haal de saliebladeren uit de pan, voeg de room toe en maak het geheel glad met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg als laatste de gehakte hazelnoten toe maar hou eventueel enkele eetlepels hazelnoten achter voor de garnering.

Aardperen tips

Op de bakplaat in schijfjes, of in de koekenpan, ook lekker!

Niet schillen maar goed boenen. Rauw kan ook, geraspt als salade.

Aardperentaartje met de Franse slag à la Paul

Maak een boterdeeg/piedeeg van 250 gram bloem, 175 gram boter en 1 ei. Evt. een lepel ijskoud water. Laat het deeg een half uur rusten in de koelkast. Rol uit en bekleed een bakvorm met het deeg.

Nu eerst blind bakken.

180 graden, ca. 20 minuten. Blind bakken betekent zonder vulling maar met gedroogde bonen of speciale blindbakkorrels op de bodem vd taart.

Ondertussen aardperen (ca. 500 gram) goed wassen en in blokjes snijden. Ca. 10 minuten koken in wat water met wat zout. Giet af en doe in een kom met 250 ml room, 4 eieren en geraspte kaas of evt. Franse blauwschimmelkaas. Peper en zout naar smaak. Giet de vulling in de taartbodem en bestrooi rijkelijk met nog wat geraspte kaas.

Bak in de oven op 180 graden, 40-60 minuten. Kijk even goed na 40 minuten hoe ver de taart is. Lekker met een frisse salade!