

Bericht van het land (Myrthe, interview door Eva op 20 november).

Ik heb een kunstacademie gedaan en daarna besloten dat ik een vak wilde leren. Zo kwam ik op een banketbakkersopleiding terecht. Daar heb ik een aantal jaren in gewerkt en toen kwam ik via een oproepje van de oude fruitteler van Warmonderhof bij de Fruittuin van West in Amsterdam terecht. Daar heb ik geholpen bij het opzetten van de winkel en het café. Het vuurtje voor de tuinbouw is daar nog wat steviger aangewakkerd. Koen leerde ik in een biologische houtoven-bakkerij kennen. Hij heeft daarna een zelfoogst-tuin in Haarlem geleid en mensen vanuit de ggz met een hulpvraag begeleid op de tuin. Ik kwam regelmatig met de kinderen naar de zelfoogsttuin in Haarlem, waar we dan meehielpen en groentes oogstten. In Haarlem heb ik ook samen met Koen een bloementuin de "plukweide" opgezet, deze bestaat nog steeds. Je kunt wel zeggen dat we ondernemend zijn, we vullen elkaar daarin mooi aan. Koen heeft echt passie voor de zorg en de tuin, en ik ben van de zaken eromheen.

Ik vind het leuk om te vertellen dat ik ook al een beetje ben begonnen met werken op de Oosterwaarde. Ik ben er 1 dag in de week nu, zodat Tineke, Koen en ik ook wekelijks even contact over het bedrijf hebben, en het is gewoon prettig om elkaar te zien.

Vorige week heb ik een dag geholpen met zuurkool maken, samen met Lisa, Nienke en Sterre. Nienke en Sterre zijn twee jonge meiden, zoekende naar een volgende stap. Ze zochten woonruimte en werk en wilden graag tuinbouwwervaring opdoen, ze komen zelf uit de veehouderij. Het zijn leuke dames en ze werken en wonen sinds een paar weken hier. Ze werken 2 dagen per week en hebben allebei een kamer op de Oosterwaarde.

Zuurkool, een heel ambachtelijk proces! Eerst wordt de kool gewassen, lelijke bladeren verwijderd, binnenste kernen eruit. Het is een mengsel van spitskool en witte kool. Alles gaat in onze hele grote snijmachine, daarna in een grote ton en dan wordt het, eigenlijk net als bij druiven, in de ton aangestampt zodat er vocht vrijkomt, samen met zout en kruiden. Echt ongelooflijk hoeveel kool er in zo'n ton past! Heel veel kratten. Het volume slinkt enorm. Dan het deksel erop, met een ontluchtingsbuisje zodat de gassen eruit kunnen bobbelen. Heel

leuk en gezellig om dat in een groepje te doen. Hele grote kolen worden er gebruikt. Alles moet nu zes weken in de ton pruttelen. Een tijdje geleden is er al een eerste lichting zuurkool gemaakt, dus binnenkort komt die zuurkool in het pakket.

Komend weekend is het bouwetentje. Voor het eerst sinds lange tijd is er weer dit etentje voor degenen die een bouwlening hebben gegeven. We verwachten ongeveer 32 mensen. Het zal een driegangenmenu worden, met een amuse vooraf. Vegetarisch en natuurlijk zo veel als mogelijk gemaakt van en met producten van de Oosterwaarde. Deze keer met een herfstig tintje. We gaan zitten in de mooie zolderruimte. Ik ga koken met nog een paar mensen, onder wie mijn oudste dochter. Er zullen wat leuke liedjes tussendoor gezongen worden. Koen en ik zullen ook iets meer vertellen over onszelf. We kijken ernaar uit om dit soort dingen weer op te pakken, de leuke dingen van de Oosterwaarde.

De focus ligt op dit moment op onze eigen woonsituatie. Tineke gunnen we het om op haar plek te blijven. Het onderzoek is gericht op mogelijkheden elders voor ons gezin. Als daar zicht op komt, kunnen we allerlei plannen gaan maken om ook voor andere deelnemers dingen te organiseren, etentjes bijvoorbeeld. Voorlopig nemen we over van Tineke wat er al aan leuke extra dingen is en zetten we de gewone taken voort.

Over het buitenwerk weet ik niet veel te zeggen omdat ik hier maar zo weinig ben. Daarom alleen het volgende. Vrijdag en zaterdag is Paul met een grote club aan het snoeien geweest. De oproep had weer goed gewerkt en alles wat op de planning stond is af. Echt super fijn. In de kas zijn de veldslaplantjes geplant. We zijn bezig geweest de fruittuin te ontdoen van onkruid, best wel een klus. En er zijn al wat bedjes leeg, dus het wordt tijd om te kijken naar wat we volgend jaar gaan telen. Er staan nog hele mooie kolen en boerenkool te prijken. De winterperiode begint aan te breken waarin dingen die zijn blijven liggen opgeruimd en aangepakt kunnen worden.

Laatste levering 2023

Wat vliegt de tijd! Alweer bijna december.

Op de vrijdag voor kerst, de 22^e, vindt de laatste levering plaats.

Traditiegetrouw is dat een dubbele levering en met extra feestelijke producten.

Dubbele leveringen vanaf 22 december

Daarna beginnen de twee-weekse leveringen. We slaan dan dus steeds een week over en jullie krijgen 2 x zoveel als bij een wekelijks oogstaandeel. Soms zijn de porties wat groter, soms zijn het meer producten, dat wijst zich vanzelf. Een uitgebreide brief met toelichting volgt binnenkort.

Brood bakken met Lotte en Jolien

Onze voormalig medewerkster Lotte bakte altijd al heerlijk brood voor ons op de Oosterwaarde en voor de hele buurt in Welsum, waar ze woont.

Nu bakt ze dagelijks bij KoffieDok en biedt ze samen met haar collega Jolien een cursus aan. Die moet je niet missen natuurlijk!

We hadden graag aangeboden dat jullie daarna meel bij ons kunnen bestellen, maar hier is enige stagnatie op graangebied. Het graan was niet droog genoeg om opgeslagen te worden bij de molen. We zijn ons nog aan het beraden hoe het op te lossen.

Voorlopig dus even geen meel van hier, maar wel een cursus!

Broodbakcursus (Lotte Middelkoop)

We hebben drie nieuwe data voor de workshop 'Zuurdesembrood bakken voor beginners'.

Ga thuis aan de slag met je eigen broodrevolutie en leer je weer wat écht eten is. Wij leren je graag hoe je dit aan moet pakken en laten je zien dat het helemaal niet moeilijk is om zelf vers, knapperig en (h)eerlijk desembrood te bakken.

Geef je snel op want vol=vol.

Email: brood.revolutie@gmail.com

Wanneer?

zondag 11 februari 2024

zondag 17 maart 2024

zondag 12 mei 2024

Tijd:

van 10.00 tot +/- 15.00 uur (inclusief koffie & lunch)

Prijs:

€ 110,- per persoon

Waar?

KoffieDok Deventer

Scheepvaartstraat 6B

Wat je bij ons gaat leren:

- De basis van het zuurdesembrood en het onderhouden van de starter (je hoeft geen ervaring te hebben met brood bakken).
- Technieken om thuis in je eigen oven op de beste manier lekker brood te bakken.

De volledige info kun je opvragen via het genoemde mailadres of via de Oosterwaarde.

Hartelijke groeten, Jolien en Lotte

Teeltplan december

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

Atjar	Appels	Bataat
Boerenkool	Groenlof	Knoflook
Knolselderij	Paksoi	Palmkool
Pastinaak	Prei	Rode biet
Rode kool	Stoofpeer	Uien
Winterpostelein	Witte kool	Wortels

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, Myrthe Coppes, Eva den Hartog, Lotte Middelkoop, 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, 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 Oogstrepten.

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

