

Recept aardperentaart zie ommezijde!

Bericht van het land (Lotte, interview door Karin op 17 februari)

Dankzij een aantal zeer volhardende vrijwilligers zijn we bijna klaar met het spitten in de kas. Dat is altijd een hele klus. Het is fijn dat het nu bijna klaar is, want volgende week komt het eerste plantgoed voor de kas. We gaan dan sla, spitskool, bloemkool en koolrabi planten. Verder is de eerste spinazie al gezaaid en komt mooi op. We hebben ook al wortel, radijs en raapsteel gezaaid, maar die zijn nog niet boven de grond. We zaaien met behulp van de zaai kalender van Maria Thun. Daarin staat per dag beschreven of het een blad-, vrucht-, wortel- of bloemdag is. Wortel en radijs wil je graag op een worteldag zaaien en bijvoorbeeld spinazie op een blad-dag. Planten waarbij bloei belangrijk is, wil je juist weer graag op een bloemdag planten. Wat voor dag het is, is afhankelijk van voor welk sterrenbeeld voor de maan staat. Je kunt dezelfde kalender ook bij het oogsten toepassen. Daar kunnen we ons niet altijd aan houden, omdat we graag zo kort mogelijk voor de pakketten willen oogsten. De kalender wordt ook gebruikt voor plantverzorging, zoals schoffelen en wieden en zo. Het idee is dat je de kosmische krachten zo optimaal mogelijk wilt benutten. Dat is ook echt de bd-kant van ons bedrijf. Er zijn dus ook ongunstige dagen om te zaaien en te planten. Dat was bijvoorbeeld vorige week zo. Toen waren er maar een paar gunstige uren. Dan moet het dus snel op het juiste moment gebeuren. Daar proberen we zoveel mogelijk rekening mee te houden in onze planning. Overigens gebeurt het zaaien gewoon overdag hoor, dan is de maan ook aanwezig, ook al zie je 'm niet.

Vorige week was het voor ons verrassend dat we nog zoveel spruiten konden leveren. Door het warme weer waren ze weer gaan groeien. We gaan proberen of het nog een keer wil lukken, dus mogelijk zitten ze deze

week nogmaals in het pakket. Op het land staat nog een restje veldsla. Die moet nog even doorgroeien. Buiten op het land staat ook nog een beetje palmkool. Als dat ook geoogst is, dan is het echt op.

We hopen dat het land binnenkort voldoende opdroogt zodat we kunnen gaan beginnen met het inwerken van gewasresten en met bemesten. Het stuk waar de groenbemester (zomertarwe) staat, gaan we binnenkort inwerken. Dan kunnen de plantresten gaan verteren en daarna gaan we het bemesten.

We zijn met een flink clubje heel druk bezig geweest met kievitsbonen doppen. Die hebben we afgelopen zomer geteeld en groeien net als onze stokbonen om bamboestokken heen. We laten ze lekker rijpen en vervolgens hangen we ze op in de kapschuur om te drogen. Het doppen van de bonen is een heel karwei, maar is ook een gezellig klusje om te doen. Dan zit je met elkaar in een kringetje te doppen en ondertussen ook lekker te kletsen.

In de fruittuin van Jelle wordt ook druk gewerkt. Onder de struiken groeit het langzaam weer dicht met gras. De graszoden worden dan weer weggehaald. Dat is behoorlijk hard werken, maar dan hebben we ook weer eer van ons werk. Verder is Marloe in de fruittuin bezig met een stukje bloementuin aanleggen. Ze zou het fijn vinden om daar wat hulp bij te hebben, o.a. met het weghalen van het gras, e.d. Als je wilt, kun je je daarvoor aanmelden.

Tineke en ik zitten momenteel veel op kantoor. Het teeltplan voor dit jaar is af. Zodra dat klaar is, moeten vervolgens plantgoed, pootgoed en zaden besteld worden. We moeten dan allerlei beslissingen nemen over waar we zaden en plantgoed vandaan halen. Bij welke leverancier gaan we bestellen? Tineke en ik doen het echt samen, zodat ik daarin wat taken van Tineke kan gaan overnemen en zij weer wat meer op het land kan gaan werken.

Afgelopen weekend zijn Tineke en Jelle begonnen met een zaadteelt cursus. We hebben wel eens wat zaden teelt gedaan voor De Bolster. Dat vinden we leuk om te doen. Misschien kunnen we dat in de toekomst nog

wat uitbreiden en dan is het fijn als we zelf wat meer kennis hierover in huis hebben. Afgelopen jaar heeft Jelle al boerenkool en preizaad zelf vermeerderd. Dat willen we dit jaar weer gaan doen en ook het eigen zaad gaan gebruiken.

Verder ben ik op woensdag hier aan het brood bakken om te experimenteren met het eigen meel. Dat is leuk, want daar eten we met alle vrijwilligers de hele week van. Het gaat nu ook best hard met het meel. Het verkoopt in de winkel ook best goed. Super leuk, we gaan ons graanareaal komend jaar dan ook verdubbelen om aan de vraag te kunnen voldoen. Voor wie dat interessant vindt, is er een leuke podcast die je kunt luisteren over brood. Die is van de BBC en dus wel in het Engels. Het is een zesdelige serie en heet: Cereal. Het is een onderdeel van Farmerama. Marloe kwam ermee en ik heb het nu ook geluisterd. Iedereen die het luistert, vindt het erg leuk. Het gaat over brood bakken van begin tot eind; wie spelen er allemaal een rol in? Wat is jouw rol daarin als consument? Hoe deden we het vroeger en doen we het nu?

En om nog even in het digitale tijdperk te blijven: Marloe is druk bezig met Facebook en Instagram. Daar zet ze elke week allemaal leuke foto's op. Misschien volg je ons al en als dat niet zo is en je het leuk vindt, kun je dat altijd gaan doen. We vinden het leuk om te horen wat jullie als deelnemers daarvan vinden.

Meel te koop!

Het Oosterwaarde meel is ook in onze winkel te koop!

1kg bloem: 2,70/kg;

5 kg 2,20/kg;

25 kg 1,80/kg.

1kg volkorenmeel: 2,40/kg

5 kg 2,00/kg

25 kg 1,60/kg

Hoeveelheden vanaf 5 kg graag even tevoren bestellen per mail, dan zetten we het klaar in de winkel.

Teeltplan maart

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

aardpeer	appels	pot augurk
bietjes	kievitsbonen	knolselderij
prei	schorseneren	uien
witlof	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 boerderijwinkel is geopend op dinsdag- en vrijdagmiddag van 14 tot 18 uur en op zaterdagochtend van 10-13 uur.

Agenda

- 21 februari: dubbel pakket
- 6 maart en 7 maart :ophaaldagen vleespakketten, mail volgt.

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

Aan deze nieuwsbrief werkten mee: Karin van Berkel, Lotte Middelkoop, Tineke Bakker, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor ca. 200 huishoudens in Deventer die wekelijks een aandeel in de oogst ontvangen.

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

Boeren en vaste medewerkers zijn: Jelle Meindertsma, Tineke Bakker, Lotte Middelkoop, Marloe Mens, Kiki Muijres
Tanne Verhulst (deelnemersadministratie)

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



NL-B10-01



Recepten

Aardperentaart van onze timmerman

Paul kan behalve goed timmeren ook heerlijk koken. Deze aardperentaart komt van zijn hand.

Men neme:

- 500 gram aardperen in blokjes
- 1 ui
- knoflook, citroensap
- beetje andere groente, bv palmkool, spinazie, of snijbiet
- 2 eieren
- 250 gr slagroom
- kleinste kuipje crème fraîche
- takjes verse rozemarijn
- 100 gr feta
- evt wat pecorino
- voor het piedeeg:
100 gr boter, 200 gr bloem van de Oosterwaarde, zout, water

Maak eerst het piedeeg. Snijd de boter klein door de bloem en voeg kleine beetjes water en het zout toe. Maak er een deeg van en rol uit. 20 minuten blind bakken op 175 graden.

Kook ondertussen de blokjes aardpeer 8 minuten. Ui fruiten in de koekenpan, knoflook, zout, verse rozemarijn en citroensap erbij en stoof de evt. andere groene groente mee, bv palmkool. Voeg dan ook de aardperen toe. Hussel door elkaar met ei, slagroom, crème fraîche, zout peper en evt. nootmuskaat. Verdeel het aardperenmengsel met 100 gr feta in de voorgebakken pie. Evt. wat pecorino erover raspen en 40 min in de oven op 175 graden. Beetje afkoelen en scheutje olijfolie erover. En dan opeten.

En hier de favoriet van Kiki!

Aardperensoep

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

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 groentebouillon 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 houd eventueel enkele eetlepels hazelnoten achter voor de garnering.

Tot slot even hét kievitsbonen-soep-recept van Jelle. Ook te vinden in de nieuwere versies van ons receptenboekje, blz. 72.

Bonensoep van kievitsbonen. (maaltijdsoep voor ca. 4 personen)

- 250 gr kievitsbonen
- 2 – 4 uien
- 1,5 ltr. bouillon
- wortel
- prei
- stuk knolselderij
- savooiekool
- laurier
- bonenkruid
- zout en peper

Week de bonen een etmaal.

Zet ze met de bouillon op het vuur en breng aan de kook. Voeg de gesneden uien toe, de knolselderij en de wortel. Voeg ook de laurierblaadjes en bonenkruid toe. Laat gedurende een uur zachtjes doorkoken. Verwijder de laurierblaadjes en maak het geheel met de staafmixer middelmatig fijn. Het is lekker als hier en daar nog wat bonen te vinden zijn.

Neem wat wintergroente, zoals prei, savooiekool, wortel. Snij dit fijn en voeg aan de soep toe en laat een kwartiertje meekoken, naar smaak.

Voeg nog wat water toe indien nodig om de juiste dikte te krijgen. Zout en peper naar smaak toevoegen. Klaar.