

2e Pinksterdag feestelijke meewerkdag!

Kom meehelpen en ondertussen genieten van al het groens om ons heen, de beestjes in de aarde, de vogels in de lucht en het zonnetje dat er vast zal zijn.

We beginnen om 10 uur.

Zie verder de mail die iedereen hopelijk gekregen heeft.

Jannie van de BSO is op het BSO-terrein en laat graag de eventuele kinderen daar spelen en meegenieten van de mooie plek.

Nieuwe prijzen per 1 juli? Zie verderop in de nieuwsbrief.

Beste deelnemers,

Door het koele en regenachtige weer van de laatste tijd zouden we bijna vergeten dat we al volop in mei zitten. De groenten en het onkruid zijn later dan anders, maar ondertussen is alles vol aan de gang.

Ook de bomen hier rond de Oosterwaarde staan vol in het blad. Zware takken die veel lager overhangen dan andere jaren, het vele water zal de bomen wel goed doen vermoed ik.

Zelf schipperen we nog steeds met de menskracht hier om alles voor elkaar te krijgen. Gelukkig heeft medewerkster Lisa haar opleiding nu echt afgerond en werkt ze nu 4 dagen bij ons in plaats van 3. Dat scheelt toch echt weer. Ondertussen is ze ook hier op het erf geland, in de stacaravan waar Charlie en Roby vorig jaar woonden. Ook begint Lies -onze voltijds stagiaire- aardig ingewerkt te raken. Zie ook het interview hieronder met haar. Tenslotte heeft Stijn ons afgelopen maand uit de brand kunnen helpen als trekkerchauffeur en voor wat technische dingetjes.

Daarnaast hebben we maximaal hulp van jullie als deelnemers, heel fijn! De winkel wordt tegenwoordig heel trouw op dinsdag door Wim en op vrijdag door Helga bemenst. En met de huidige chauffeurs en hun bijrijders zijn in principe alle routes gedekt. Een hele opluchting, want met tuinbouwwerk kun je vaak nog

wel een beetje schuiven, maar met het rondbrengen van de groenten gaat dat natuurlijk niet.

Ook de boerenwerkgroep, tegenwoordig op dinsdagmiddag en woensdagmiddag, werd uitgebreid met Coen en Marousia en sinds vandaag ook met Tinka. Een onofficiële boerenwerkmiddag op de donderdagmiddag wordt momenteel solo ingevuld door Julia, soms met hulp van Marten.

Fijn hoor, zo komen we een heel eind.

Ook Tanne neemt er taken bij momenteel. Afwegen op de woensdagmiddag en groenten voor de route klaarzetten op de vrijdagochtend. En op de donderdagochtend hebben we behalve van onze vaste invalkracht Eline nu ook versterking van Sonja (niet mijn dochter trouwens, die heet ook Sonja).

En o ja, dan is daar ook nog de nieuw in het leven geroepen app-groep voor incidentele klussen. Er zijn nu zo'n 25 deelnemers die daar in zitten. We hebben al een paar keer succesvol beroep gedaan op (soms last minute) hulp bij afwegen, wieden en zaaien. Ook leuk om op deze manier onze deelnemers te ontmoeten.

In een vorige nieuwsbrief schreef ik dat we de teelt gingen vereenvoudigen dit jaar, vanwege de te krappe bezetting qua medewerkers. We hebben toen wat zaaisels geschrapt en een paar plantingen niet kunnen doen, maar het overgrote deel van het teeltplan hebben we uiteindelijk toch uit kunnen voeren. Best goed nieuws dus. Plantgoed kosteloos afbestellen bleek lastig, en ondertussen vertrouwen we er maar op dat we het wat planten betreft wel gaan rooien. Wel hebben we wat zaaisels die veel wiewerk opleveren van de lijst gehaald dit jaar. Het gaat dan met name om winterwortelen, rode biet en pastinaak. Die groenten kunnen we vrij gunstig inkopen van collega-bedrijven waarvan we de kwaliteit van de groenten goed kennen. De augurken konden we wel annuleren, en dat leek ons wel verstandig voor een jaartje. We hebben bovendien nog wat ingemaakte potten op voorraad staan, wie weet kunnen we die bewaren tot komende winter. Zo merken jullie er niets van ☺

Bericht van het land (Lies, interview met Eva op 19 mei)

Ik heet Lisa, maar iedereen hier op de Oosterwaarde noemt mij Lies, omdat er anders verwarring heerst met de andere Lisa die hier al langer werkt. Ik zit op de landbouwopleiding voor biologische landbouw, de Warmonderhof, en ik leer sinds twee jaar Nederlands daardoor, want mijn moedertaal is Duits. Als ik een groente zou zijn, dan zou ik een radijsje zijn. Daar denk ik soms over: welke groente of bloem zou ik zijn? En dat vraag ik ook aan andere mensen. Niet omdat ik graag radijs eet of radijs de mooiste plant vind, nee, ik voel me radijs. [Eva voelt zich een koolrabi.]

Mijn familie woont in Duitsland en sinds ik in Nederland ben zie ik die ongeveer vier keer per jaar. Het is acht uur reizen met de trein, richting Leipzig. In Leipzig ben ik geboren, maar mijn familie is later verhuisd. Ik ben 21, vanaf maandag 22. In Duitsland bestaat ook de bd opleiding, maar het diploma wordt niet overal geaccepteerd, omdat het een vrije opleiding is zonder officieel examen. Een andere opleiding in Duitsland heeft wel een officieel examen, maar daar was geen vrije plek meer toen ik wou beginnen. Mijn moeder vond een flyer van de Warmonderhof op mijn oude school, en toen ben ik voor een intakegesprek naar Nederland gekomen en hier aangenomen. Ik was een week in Amsterdam en ging daarvandaan een dag naar Dronten met de trein. Dat was een hele leuke vakantieweek. Mijn voltijds stage op de Oosterwaarde loopt vanaf 24 april en duurt vijf maanden, tot eind september. Ik woon in een stagiairekamer, maar denk erover of ik naar een van de caravans ga hier op het terrein.

Ik schrijf sinds afgelopen maand in een dagboek wat ik elke dag heb gedaan. Ik vertel nu wat wij in de laatste vier weken hebben gedaan.

We hebben pompoen en mais gezaaid, en die komen volgende week in de volle grond. Ze zijn in grote bakken door ons eerst voorgekweekt.

We hebben radijsjes geoogst in de kas, en nu is er weer ruimte tussen de kolen. De radijsen waren een soort tussenzaai in de open ruimte tussen de kolen, zodat de grond helemaal wordt gebruikt. Als de kolen groter worden hebben ze meer ruimte nodig, dus de radijsjes moesten weg. De spitskolen en de bloemkolen willen en kunnen zich zo meer uitbreiden.

We hebben ook de sla en andijvie uit de kas geoogst om ruimte te maken voor iets nieuws. We hebben daar tomaten, paprika, aubergine en komkommer ge-

plant. De tomaten waren door onszelf voorgezaaid en opgekweekt, en de rest is gekocht als planten, bij Jongerius. En o ja, er zijn tomatenplanten over, die staan nu in de winkel. We zijn bezig touwtjes op te hangen waarlangs de planten naar boven kunnen groeien.

We hebben ook buiten onze eerste oogst gehad: rucola en radijs. Bij de radijs zaten beestjes in het knolletje waardoor een derde van de hele oogst verloren gegaan is. Ze vreten zich binnendoor een weg, van buitenaf is dat heel lastig te zien. Ondertussen hebben we ook nog sla van buiten geoogst en raapstelen. Die zijn deze week (nb: dus afgelopen week) in het pakket, en spinazie ook, de spinazie alleen in de grote pakketten. Maar er is over, dus er ligt heel veel in de winkel.

We hebben ook buiten gezaaid: tuinbonen en sperziebonen. En verschillende soorten kolen, die dan later verdeeld worden over het land om in de ruimte te groeien. En nu zijn er al kolen opgekomen. Schattig.

We hebben heel veel geplant: snijbiet, rode biet, sla, andijvie, koolrabi, spitskool en venkel. Nog wel meer, maar ik heb denk ik niet alles opgeschreven. We moesten doeken doen over de geplante sla en kolen, zodat hazen en andere beesten onze nieuwe plantjes niet wegvreten. De hazen komen toch wel langs om even te kijken. We zien ze rondrennen.

Nadat het hier een weekend lang had geregend en het daarna heel erg warm werd, is het onkruid geëxplodeerd. Daarom zijn we nu ook druk bezig met schoffelen en wieden.

Er is hier een ontspannen sfeer, zelfs als er veel werk is. Ik heb een fijne tijd met Lisa, we kennen elkaar al van de Warmonderhof. Het is ook erg leuk als er helpers langskomen, dan kan er ineens heel veel werk afgemaakt worden.

Nieuwe prijzen per 1 juli

In de winter kondigden we het al aan: door de hoge inflatie is er ook wat betreft het bedrag voor de oogstaandelen een prijsverhoging noodzakelijk.

Omdat in ons systeem prijsverhogingen altijd per 1 juli ingaan hebben we tot dit moment gewacht.

Wel hadden we, zoals jullie je vast herinneren, per januari al een bijstelling gedaan wat betreft de eierprijs en de aardappelen. Ook hebben we een extra week leveringspauze gehouden om iets te besparen.

We zijn ons nog aan het beraden hoe we het dit jaar gaan aanpakken.

Vorig jaar hadden we een mooie bijeenkomst met een presentatie, verschillende voorstellen waaruit gekozen kon worden. Jullie konden toen ook weer zelf je bedrag kiezen binnen de marges. Dat is echter best bewerkelijk om dat ieder jaar te doen.

Het lijkt er op dat we dit jaar een procentuele verhoging door gaan voeren die voor iedereen dus verhoudingsgewijs even hoog of laag is. Jullie krijgen hier binnenkort een mail over.

We zijn nog even aan het rekenen, heel veel kosten zijn inderdaad ook bij ons flink gestegen, en tja, we willen eigenlijk niet te veel verhogen. Maar wat moet, dat moet. Wordt vervolgd dus!

Groenten bewaren

Nu het weer warmer wordt en we meer bladgewassen leveren: denk aan onze gouden bewaartip! Groenten in een natte theedoek (of natte papieren zak) wikkelen houdt ze vaak een week krakend vers. In de koelkast bewaren.

Ook nog een plastic zak erom heen knopen maakt het nog beter.

Op tijd ophalen wordt helpt ook! De groenten worden vers geleverd maar houden niet van het liggen wachten in zon en wind. Waar we kunnen, doen we er zelf al theedoeken overheen maar dat kan niet over alle groenten. Dat wordt teveel werk en daar hebben we een te grote berg theedoeken voor nodig.

Meel te koop

We hebben nog steeds meel van eigen graan.

Roggemeel en speltmeel is echter op en telen we voorlopig ook niet meer.

Er is nog wel volop volkorenmeel van tarwe en over een paar weken ook weer tarwebloem.

Wil je een zak van 5 kg op je afhaaladres afgeleverd krijgen dan kan dat in de meeste gevallen. Mail ons dan even. Bestellen en ophalen in onze winkel kan ook.

Teeltplan juni

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

Andijvie	Groene asperges	Bloemkool
Bospeen	Bosui	Komkommer
Koolrabi	Peultjes	Rabarber
Sla	Snijbiet	Spitskool
Tuinbonen		

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, Lisa Stoll, Eva den Hartog, 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, Lisa Peetoom, Lisa Stoll (stagiaire); 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

