

Bericht van het land (Lotte, interview door Eva op 21 juni)

Ik dacht toch maar weer te beginnen over het weer. Het is eigenlijk on-Nederlands weer, met die stortbuien en hagel. Daar werd ik afgelopen weekend weer aan herinnerd. Er was een windhoos in Leersum. Mijn vader en zijn partner hebben daar een tuinderij, landgoed Zuylestein, en dat is compleet vernield. Niet alleen hun werk is vernietigd, maar ze hebben er ook bosvarkens lopen die door vallende bomen en door de bliksem gedood zijn.

Het doet hen denken aan de oorlog. Alle kruinen zijn uit de bomen geknald door de wind, alsof ze eruit geschoten zijn. Dan voel ik me wel weer nederig worden: je hebt niet alles in de hand. Er is een hulpactie gestart, misschien zetten we die ook op onze eigen Facebook-pagina.

Voor ons is het heel fijn dat het regent, al is zoveel regen wel weer lastig. We kunnen nu niet met de trekker het land op, want dan zou je de grond dicht rijden. Terwijl de laatste lichting mais wel staat te popelen om uitgeplant te worden. Dat uitplanten deden we voorheen altijd met de hand, maar afgelopen winter hebben we ons plantmachientje opgeknapt waarmee je met de trekker kunt planten in plaats van met de hand. Dat kunnen we nu gebruiken voor mais, zonnebloemen, prei, kolen en tuinbonen - eigenlijk voor alles wat op twee rijen staat. We hebben genoeg ander werk hoor, ook in de kas. Meestal appen Tineke en ik zondagavond, en dan bedenken we wat we op welke dag gaan doen. Met zoveel regen doen we dus eerst kaswerk. Morgen, dinsdag, is het droog. Omdat a.s. woensdag volgens de zaaikalender van Maria Thun een ongunstige dag is om te planten, ga ik morgen toch wel de mais planten. Dan zal de grond hopelijk al wat opgedroogd zijn. Dat is dan een voordeel van zandgrond. Die droogt gauw uit, maar al te veel tijdelijke nattigheid is ook gauw weer gezakt.

Dat kaswerk is trouwens ook wel hard nodig, want de tomaten, komkommers en augurken groeien als gekken. Ik zag net ook dat we de eerste komkommers al kun-

nen oogsten. Het is ook zo warm geweest! En als je ze dan flink water geeft zie je ze bijna groeien.

Het zal wel interessant zijn voor de mensen om te weten: de zomer begint nu pas net, maar alles wat we moeten zaaien voor dit jaar zit al in de grond. Mensen denken wel eens: O ja, pastinaak, wel lekker in de herfst. Maar de herfst- en wintergroenten zijn nu allemaal al aan het groeien. Met uitzondering van veldsla en winterpostelein dan. Nu is het werk voornamelijk heel veel wieden, zeker het wieden van de hanepoot. Het stuk waar grasklaver stond is er letterlijk vol mee. Waarschijnlijk heeft er ongemerkt hanepoot gebloeid... Wouter haalt heel enthousiast groepjes studenten naar de tuin die dan heel toegewijd een paar uur meehelpen met wieden. We hadden zelf ook een oproepje gedaan, en daar kwam ook echt een groepje van vier deelnemers op af. Super. We hebben de sjalotten helemaal kunnen wieden, die staan er prachtig bij. Heel bevredigend. Het was een overzichtelijk stukje, intussen gezellig kletsen.

Vorige week wilden we het weer doen, maar toen was het zo snikheet, niet goed om buiten te werken voor mensen die daar niet aan gewend zijn. Wijzelf hebben toen 's middags ook zoveel mogelijk in de schuur gewerkt en we waren vroeg begonnen. Maar deze week wordt het heerlijk weer, waarschijnlijk volgt er nog wel een oproepje.

De fruitpakketten zijn vorige week weer van start gegaan. Het zijn er 70 dit jaar. De eerste aardbeien zijn in het fruitpakket gegaan. Jelle heeft hard gewerkt om de aardbeien onkruidvrij te maken en er stro onder te leggen. En dan is ook nog best een punt: wat is het beste moment om ze te plukken? Niet te rijp, maar zeker ook niet te vroeg... Die regen is wel heel goed voor ze om mooie vruchten te krijgen.

De vakantietijd komt eraan. We gaan er altijd om beurten een paar weken uit. Heel bijzonder dat we dat hier altijd onderling kunnen regelen! Op de meeste tuinde-

rijen kan dat niet. Er is ook bij ons altijd heel veel werk in de zomer, maar even afstand nemen en voor jezelf zorgen is heel goed en nodig. Hoe moeilijk ook om je los te rukken.

Vrijwilligersvacatures voor deelnemers

Het is druk en we kunnen goed hulp van jullie gebruiken op de volgende fronten:

- * Winkelbediening: dinsdags- of vrijdagmiddags vanaf 14 uur. Wekelijks of 2-wekelijks.
- * Inmaak! Dit jaar op de dinsdagochtenden in juli en augustus. Augurken wassen, in potjes doen, kruiden erbij, azijn, deksel erop, wekken. Leuk en gezellig werk!
- * Chauffeur (met rijbewijs is nog beter) op de vrijdagochtend 11-13 uur, eens per 2 weken.
- * Klussengroep, op de maandag.

We sturen binnenkort nog een mail of een paar mails rond met wat meer details, maar heb je interesse, schroom niet en neem contact op met Tineke! Info@oosterwaarde.nl.

Prijsverhoging uitgesteld

Traditiegetrouw is bij ons 1 juli het moment om met de nieuwe jaarprijzen te gaan werken. We bekijken dan de resultaten van vorig jaar, maken een wensenlijst voor het komende jaar, en kijken of we het allemaal een beetje rond krijgen. Inclusief budget voor investeringen pensioenen, tegenvallers, etc. Omdat we al een paar jaar niet verhoogd hebben -behalve de btw verhoging naar 9 % doorberekend- zagen we al wel dat dat eigenlijk aan de orde zou zijn. Veel uitgaven voor plantgoed, mest, zaaigoed, groente-aankoop bijvoorbeeld zijn hoger geworden. Soms rekenen we niet alles door maar verhogen we het bedrag met de inflatie. Zo maken we het onszelf wat gemakkelijker. Maar interessanter is natuurlijk om een kijkje achter de schermen te geven. We houden van transparantie en het is ook een mooi moment om dan wat overwegingen en opties te delen. Vaak gebeurt dat via een brief, enquête en of een bijeenkomst.

We waren eerlijk gezegd wat laat dit jaar om dit hele proces in gang te zetten. Aan ieder van jullie wordt dan uiteindelijk weer gevraagd om een jaarbedrag te kiezen. Dat kan dan het nieuwe richtbedrag zijn, of een bedrag dat hoger of lager ligt. Dat moeten we ook allemaal weer verwerken, invoeren en doorvoeren. Best een hele operatie.

We hebben besloten om, liever dan gewoon de inflatie te berekenen, dit proces van prijsvorming een jaartje op te schuiven. We gaan dan volgend voorjaar wat eerder met de voorbereidingen beginnen. Het heeft bovendien ook praktische voordelen dat zo'n proces niet ieder jaar hoeft. In theorie kan de prijs natuurlijk ook naar beneden gaan trouwens. We hebben bijvoorbeeld meer deelnemers dan een jaar geleden en bij grotere aantallen werkt alles toch wat efficiënter en goedkoper. De ervaring leert echter dat de wensenlijst zo hoog is, zowel bij de boeren als bij de deelnemers, dat er nog nooit voor een prijsverlaging is gekozen. Er werd dan bijvoorbeeld gezorgd voor een calamiteitenpotje voor de boeren, een eerlijk inkomen, voor een nieuwe investering, een stagekamer, enfin we zullen zien volgend jaar! Het mooie van de Oosterwaarde is dat alle inkomsten sowieso eerlijk besteed worden. Geld dat eventueel overschiet in een jaar gaat naar onze goed-doelstichting Meerwaarde. Die investeert het weer in de Oosterwaarde zodat het bedrijf nog mooier en diverser kan worden.

Zakjes vouwen

Het gaat al beter met het aanleveren van de retourspullen, maar toch nog even een reminder: we willen de zakjes graag netjes retour, gladgestreken (mag met de hand hoor ☺) en zonder scheuren of gaten. Een prop is uit den boze. En liever geen zakjes van vleeswaren, drop, de apotheek etc. Die gooien we hier dan alsnog weg. Alleen groente- en fruitzakken, maakt niet uit van wie en waar. Eierdozen graag opgevouwen op het afhaaladres zetten. Papieren tassen ook heel graag weer inleveren! Willen we een beetje verantwoord bezig zijn dan moeten we ze minimaal 6 x kunnen hergebruiken. Bovendien zijn ze prijzig! Alvast bedankt voor jullie voor-zorg, dan gaan wij ze weer netjes sorteren en hergebruiken!

Vakantietips

Op vakantie? Probeer om je oogstaandeel over te doen aan een kennis of buur, bijvoorbeeld degene die een oogje op je huis houdt. Wat wel heel fijn is is dat je diegene een keer meeneemt en laat zien hoe het afhaaladres eruit ziet en hoe alles werkt.

Uitleggen kan ook, maar uit ervaring weten we dat nieuwe afhalers best even moeten wennen, bijvoorbeeld dat je zomaar in andermans tuin bent, en soms van schrik de helft van de instructies vergeten.

Kun je helemaal niemand vinden om het pakket aan door te geven, bel of mail dan de boerderij, dan houden

we het pakket achter en verdelen we het onder de vrijwilligers.

Kom je 's zaterdags of 's zondags terug? Soms kan de beheerder van het afhaaladres het pakket (koel) voor je achterhouden, je kunt altijd even informeren.

Teeltplan juli

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

Bosbiet	Bospeen	Bosprei
Bosui	Capucijners	Courgette
Knolvenkel	Komkommer	Sla
Snijbiet	Snijbonen	Sperziebonen
Tomaat	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 boerderijwinkel is geopend op dinsdag- en vrijdagmiddag van 14 tot 18 uur en op zaterdagochtend van 10-13 uur.

Recept: Tuinbonenrisotto (4 pers.)

- o 1 kilo tuinbonen
- o 1 ui
- o 1 ½ bouillontablet
- o 1 liter water
- o 100 ml witte wijn
- o 300 g risottorijst
- o 3 el boter
- o 1 el olijfolie
- o 1 citroen
- o 1 handvol basilicumblaadjes
- o 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Bereiden:

Dop eerst de tuinbonen. Breng een pan met het water en de groentebouillonblokjes aan de kook. Kook de tuinbonen kort in de bouillon tot ze net gaar zijn, zo'n 5-6 min. Schep ze uit de bouillon en laat wat afkoelen. De ene helft van de bonen dop je dubbel: je duwt voorzichtig de boontjes uit het grijzige velletje. Houd de groene boontjes apart en pureer de vliesjes samen met de andere helft van de bonen en 2/3 van de basilicum tot een puree. Pel en snipper de ui. Verwarm 1 el boter en 1 el olie in een pan met een dikke bodem en fruit de ui glazig, laat hem niet kleuren. Voeg de rijst toe en bak tot de rijst ook wat glazig is, ongeveer 2 min. Schenk de witte wijn erbij en laat al roerend verdampen. Dan met een soeplepel steeds een portie bouillon bij de rijst en heel regelmatig roeren. Dit duurt ongeveer 20 min. De rijst mag nog een beetje beet hebben, maar het moet een smeug geheel worden, niet te droog. Vlak voor de rijst klaar is de gepureerde tuinbonen en wat Parmezaanse kaas toevoegen en alles goed doorroeren. Geef het wat peper, zout is waarschijnlijk niet nodig. Vlam uit, minuutje rust. Roer dan 1 of 2 el koude boter door de risotto met een houten lepel en klop tot een smeug geheel. Hak de rest van de basilicum fijn en roer dit, samen met de dubbelgedopte boontjes en citroenrasp naar smaak, door de risotto. Serveer met extra geraspte kaas en versgemalen peper. Lekker met vis en een salade.

Dit recept komt van collegabedrijf de Kievit. Ze hebben een prachtige website, kievitamines, met een uitgebreide receptenafdeling. Een van onze allereerste stagiaires ooit, Geke, maakt en bedenkt tegenwoordig deze recepten. Neem een kijkje op deze site, je vindt er tal van heerlijke en praktisch goed uitvoerbare recepten met seizoengroenten.

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

Aan deze nieuwsbrief werkten mee: Eva den Hartog, Lotte Middelkoop, Tineke Bakker, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associatie (CSA) voor 240 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: Jelle Meindertsma, Tineke Bakker, Lotte Middelkoop, Famke Dil, Emre Iskender (invalkracht); Lisa Peetoom en Liesbeth Snijder (stagiaires), 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

