

Bericht van het land

(door Tineke, 6 augustus)

Net als voor velen staat ook op de Oosterwaarde de vakantiemodus aan. Maar dat betekent niet dat er geen werk is. Toch vinden we dat vakantie er wel bij hoort, ook ondanks dat het eigenlijk te druk is. Ik ben vorige week een weekje met mijn dochters weggeweest, wandelen in Zwitserland. Dat ging me nog aardig goed af ondanks wat beperkingen qua fysieke conditie dus dat was een dierbare vakantie. Koen en Myrthe waren toen ook op vakantie, twee weken fietsvakantie met hun drie dochters. Fijn dat zij er even tussenuit konden, het is natuurlijk superintensief zo'n startjaar en dan hebben we ook nog meteen een lastig teeltseizoen. Ondertussen draaide Lisa de tuinbouw, met hulp van Eanna die het team precies op het goede moment kwam versterken. Dat hebben ze super goed gedaan. Best een uitdaging want we hebben een klein tuinbouwteam dit jaar. Verder was er weer hulp van een aantal deelnemers die hier hun handen uit de mouwen staken. In een jaar als dit is dit echt onmisbaar. Heel fijn! Ook Tanne was present tijdens onze vakanties zodat ook de administratie etc. soepel door kon lopen. Nu is het Tanne's beurt om op vakantie te zijn en heeft Myrthe weer de administratieve taken overgenomen. Zo wisselen we elkaar mooi af. Volgende week gaat Lisa dan nog een weekje weg en dan zijn de meeste vakanties achter de rug geloof ik. Het is wel puzzelen hoor, die vakanties. Midden in het hoogseizoen weggaan is vanwege meerdere redenen niet ideaal, eigenlijk nog het meest vanwege het terugkomen.

Het moment dat je het erf op rijdt gaat namelijk alles weer volle bak aan de gang. Je moet gelijk weer op de rijdende trein springen en na een ontspannende vakantie is dat wel even een overgang. Met name in het geval van Koen en Myrthe die de dagelijkse leiding hebben. Had wel even een flash back naar vroeger, toen ik hen terug zag komen van vakantie en er meteen hoognodig van alles in gang ge-

zet moest. De graanoogst bijvoorbeeld, opeens super goed weer om het graan te oogsten!

Afgelopen vrijdag is dan ook het meeste graan geoogst. De geoogste rogge gaat naar een bioboer in de buurt en wordt als veevoer gebruikt. Dit jaar hadden we een klein stuk tarwe in de groentetuin gezaaid. Eigenlijk vijf keer zo weinig als normaal, maar we hebben een prachtige opbrengst. Dankzij de kwaliteit van de aarde van de tuin. We hadden dit plan al langer en dit jaar kwam het goed uit op de tuin. Daarnaast is het ook goed voor de bodem van de tuin om een jaar rust te hebben, ook de diepe worteling van de tarwe helpt de bodem. En dan is het extra genieten dat het zo'n mooie opbrengst geeft met grote, droge korrels. De tarwe gaat volgende week naar de molen in Lettele, daar wordt het opgeslagen en uiteindelijk tot meel gemalen. Voor de deelnemers is er dan deze winter de mogelijkheid om meel af te nemen. Hier zijn we heel blij mee! Vorig jaar was de tarwe niet goed genoeg om te malen, maar dit jaar ziet er dus vooralsnog weer goed uit.

Afgelopen najaar heeft Koen spelt gezaaid, deze is nu ook geoogst. Spelt is een wat ingewikkelder graan, voordat het gemalen wordt, moeten de korrels eerst worden gepeld. Het is nog even een zoektocht om daar een juiste locatie voor te vinden, maar als het allemaal goed gaat zal er dus dit jaar ook speltmeel verkrijgbaar zijn. Doordat het gewas bewerkelijker is en de opbrengst veel lager ligt dan bij tarwe zal de prijs echt hoger komen te liggen. Maar de speltliefebbers weten dat. Er is altijd vraag geweest naar speltmeel en dan ook nog uit de regio. Tof dat we dit jaar aan die vraag kunnen voldoen.

De laatste tijd is er een deelnemersgroepje die de veelheid aan bessen plukt. De bessen doen we in de diepvries om er later in het jaar jam en gelei van te maken. Ondanks dat er niet zoveel fruitplukkers zijn die gebruik maken van het zelfplukabonnement hebben we een mooie club vrijwilligers die wekelijks bessen komt plukken. Het ziet er altijd heel

gezellig uit. Laatst hebben ze met bijna 10 mensen lekker bessen zitten rissen. Zo in de schaduw onder de lindeboom. Idyllischer kan toch bijna niet!

Nog een karwei dat bijdraagt aan de zomerstemming is het inmaken van de augurken. Ik heb dit klusje dit jaar uiteindelijk op me genomen, in ieder geval het organiseren en inwerken. Het was even puzzelen met alle agenda's van de hulp die ik hierbij heb, maar we zijn weer aan de slag met deze unieke klus. En het is fijn om te zien dat er altijd mensen zijn die het leuk vinden om hierbij te helpen. Ondanks dat ook de augurken niet zo heel goed gingen dit jaar gaat het toch lukken om voor alle deelnemers 2 potten te maken. Iets om naar uit te kijken!

Verder worden de uien geoogst, idealiter blijven de uien na het oogsten eerst nog even op het land liggen drogen. Zodra het weer slechter wordt verplaatsen we de uien in platte houten kistjes naar de schuur zodat ze daar verder kunnen drogen. Uiteindelijk moet de stengel helemaal indrogen zodat ze de winter door bewaarbaar blijven. Al met al zien de uien er prachtig uit en zoals we gewend zijn hebben ze ook dit jaar een heerlijke, zoete smaak.

En ondanks dat we midden in de zomer zitten gaat toch het laatste plantgoed van het jaar buiten de grond al in. Boerenkool, sla en andijvie. Dat is altijd een gek gevoel. We zitten in hoogzomer en tegelijk zijn we qua teelten al met de herfst en winter bezig. Er komt nog wel plantgoed later in het jaar, maar dat is voor de kas. Daar is de wissel wat later, er staan nu onder andere nog heel veel tomaten rood te kleuren.

Gelukkig lukt het iedere week om een mooi pakket te maken, al kopen we zo in de zomer wel iets meer bij dan in andere jaren. Deze week, of anders volgende week hebben we verrukkelijke boontjes van eigen teelt en verder zitten we volop in de komkommer- en tomatentijd, kortom genieten.

De aardappeloogst is aanstaande. Dit is ook altijd een grote klus. Het loof is er al afgemaaid en rapen gebeurt met de hand. Dit jaar zat er al vroeger dan anders een schimmel in het blad (phytoftora), door, jawel, alle nattigheid. Dit maakt ook dat sommige aardappelen niet zo groot zijn, want ze stoppen dan met groeien. Gelukkig hebben we verschillende rassen, en is er maar één ras waar de schimmel dramatisch heeft huisgehouden. Toch balen want dat betekent minder kilo's en meer werk in de keuken. Er zit deze week een proefzakje van onze nieuwe aardappelen bij de oogstaandelen, zodat iedereen die nog geen aardappelen afneemt zich ook

kan laten overtuigen van de lekkere smaak. We hebben dus verschillende rassen, allemaal min of meer vastkokend.

Een andere klus die gaande is, is het wieden van de nieuw geplante prei. Het onkruid is nu nog behapbaar, extra hulp bij het wieden is welkom om te voorkomen dat het onkruid te groot wordt. Morgenmiddag en donderdagmiddag hebben we een wiedoactie georganiseerd. Hopelijk kunnen we met een mooi groepje aan de slag. Dat motiveert ook, als je bv. met z'n zessen bent vlieg je er doorheen, terwijl in je eentje de rijen soms onafzienbaar lijken.

Het seizoen is nog niet voorbij maar ik kan al wel zeggen dat het een seizoen was en is met flinke uitdagingen. De klimaatverandering stelt ons voor allerlei nieuwe dilemma's. Coloradokevers die in warme jaren explosief toenemen en de aardappeloogst opeten, slakken die in natte jaren opeens massaal oprukken... Tot nu toe lieten ze de Oosterwaarde links liggen, maar vanaf dit jaar hebben we er een echte uitdaging bij. Daarbij komt dat we een tegenvaller hebben bij het vinden van een seizoensmedewerker. Dat duurde en duurde en bij degene die we zo blij aankondigden in de vorige nieuwsbrief is toch vertraging ontstaan door allerlei factoren in het afronden van zijn vorige werk. Dat is dus nog even afwachten.

We roeien met de riemen die we hebben en zijn ontzettend blij met alle hulp die langskomt. Eana, de net afgestudeerde zomerhulp, heeft een maand lang flink meegewerkt, dit bood echt uitkomst. En sinds twee weken hebben we weer een stagiaire, yes! Mayke doet de deeltijdopleiding en zal voorlopig 2 dagen per week bij ons werken. Super leuk ook om weer een stageloper plek te kunnen bieden. Ze zal zich in een andere nieuwsbrief zeker nog aan jullie voor gaan stellen.

Tot slot is het appartement van Koen en Myrthe bijna af, zij zullen eind deze maand verhuizen, dit zal vele ritjes op en neer naar Wageningen schelen.

Nieuw erfpachtcontract is rond!

Maandag 29 juli is dan eindelijk het nieuwe erfpachtcontract getekend tussen onze stichting Meerwaarde en stichting IJssellandschap.

Een heuglijke gebeurtenis waar heel wat voorbereiding aan vooraf is gegaan.

De komende 30 jaar is de Oosterwaarde weer verzekerd van erfpacht van de landerijen en van de ondergrond van het erf.

De gebouwen zelf zijn eigendom van de Oosterwaarde/Meerwaarde.

Toch weer een mijlpaal. We feliciteren onszelf en IJssellandschap met deze hernieuwde samenwerking en zijn blij met de zekerheid die dit weer biedt voor de continuïteit.

Oproepje voor het oogstfeest 5

Oktober

Inzameling oude foto's Oosterwaarde.

Tijdens het oogstfeest 5 Oktober zouden we graag samen met jullie herinneringen ophalen van 30 jaar Oosterwaarde. Mocht je nog leuke foto's hebben die hier niet bij mogen ontbreken, het liefst digitaal, stuur ze dan naar ons op! Graag per mail naar info@oosterwaarde.nl

Volop Fruit!

Er is volop fruit te plukken. Ook als je geen fruit-aandeel hebt ben je welkom om een keer een bakje fruit te komen plukken tijdens winkelopeningstijden.

We hebben op dit moment rode bessen, bramen en gele en rode frambozen.

Woensdagavond wieden (door Daniëlle)

In de afgelopen weken heb ik een paar keer meegeholpen met wieden en merk ik hoe zinvol het voelt om een rij prei weer de ruimte te geven om lekker te groeien. Of de worteltjes met aandacht te ontdoen van allerlei kruiden die graag precies dáár willen staan waar juist ook de worteltjes gezaaid zijn... En dit is nog leuker om te doen met meer handen: ben je met drie of vier mensen, krijg je zo een heel bedje plantjes gedaan. Zelfs met z'n tweeën op een woensdagavond, samen bezig in alle rust... luisterend naar de ruisende populieren en

ondertussen emmers vullend met onkruid. Er is eerder een wiedgroepje geweest, die ik nu graag weer zou willen opstarten. Wie vindt het leuk om lekker concreet buiten bezig te zijn? Ik noem het zelf mijn 'wiedworkout': waar ik 's avonds dames in allerlei yoga-outfit naar een gymzaal zie fietsen of de mannen met de bekende BasicFit rugtas naar binnen zie gaan, ga ik gewoon naar de Oosterwaarde. Met een beetje bukken en rekken of strekken om een plantje te pakken te krijgen. Een loopje naar de kruiwagen of staand even schoffelen: daar word ik nu fit van! Wil je meedoen? Stuur een berichtje naar info@oosterwaarde.nl en/of kom in de 'meewerkappgroep'. Het liefst ga ik een woensdagavondwiedclub met een paar mensen plannen, maar ik ben ook wel flexibel voor een ander moment. Hopelijk tot snel!

Agenda

- **7 september:** laatste meewerkzaterdag, 10-13 uur
- **5 Oktober:** Oogstfeest & 30 jaar Oosterwaarde viering voor deelnemers

Teeltplan augustus/september

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

Andijvie	Basilicum	Bieten
Gele courgette	Komkommer	Paksoi
Paprika	Pepers	Pompoen
Prei	Sla	Suikermais
Tomaat	Uien	Venkel
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 17 uur en op zaterdagochtend van 10 tot 13 uur.

Recepten:

Gestoofde andijvie met knoflook & rozijnen

Voor 4 personen:

- 1 stronk andijvie
- 50 gram rozijnen
- Olijfolie, om in te bakken
- 4 tenen knoflook, in plakjes gesneden
- 50 gram broodkruim
- 25 gram pijnboompitten
- 100 gram kerstomaatjes

Was de andijvie zorgvuldig en laat hem goed uitlekken. Snijd de stronk van de onderkant. Doe de rozijnen in een bakje koud water om ze te laten wellen.

Verwarm een ruime bakpan en doe daar de pijnboompitten in. Bak ze zachtjes goudkleurig. Haal ze dan uit de pan en leg apart.

Zet de pan terug op het vuur en doe er olie in. Laat de olie niet te heet worden en voeg de in plakjes gesneden knoflook toe. Bak ze voorzichtig, ze mogen niet bruin worden, want dan gaan ze bitter smaken.

Haal de knoflookplakjes uit de pan en strooi er de broodkruim in. Schep goed om en haal ook deze dan weer uit de pan. Doe opnieuw olie in de pan en leg hierin de andijviebladeren. Smoor deze, net als spinazie. Je zult zien dat de bladeren vrij snel krimpen. Andijvie bestaat net als spinazie voornamelijk uit water, vandaar de verdamping. Bak nog 5 minuten door tot de andijvie lekker zacht is, maar nog wel wat bite heeft.

Haal de rozijnen uit het water en knijp ze goed uit. Was de tomaatjes en snijd ze in kwarten.

Verdeel de andijvie over de borden en garneer met de pijnboompitten, knoflookplakjes, broodkruim en tomaatjes. Breng op smaak met peper en zout.

Gele courgettes met chili

- 250 g gehakt of vega gehakt
- 4 Gele courgettes
- Rode paprika
- Limoenen (optioneel)
- 7g Koriander, vers (optioneel)
- 1 ui
- 2 Tenen Knoflook
- 400 g Kidneybonen
- 400 g Tomatenblokjes
- 150 g Mais
- 4 el taco- of Mexicaanse kruidenmix
- 3 el Olijfolie
- 100 g prei & 100 g wortel
- 75 g Geraspte kaas

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij de ongeschilde courgettes in de lengte in 2 en hol ze uit met een lepel (blijf ± 1/2 à 1 cm van de rand). Bestrijk de binnenkant van de uitgeholde courgettes met 1 eetlepel olijfolie en schik met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier. Zet 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Snij intussen het vruchtvlees van de courgettes fijn. Spoel de rode bonen onder koud water en laat samen met de maïs uitlekken.

Snipper de rode ui, het knoflook en de koriander fijn.

Snij de prei in ringen en de wortel in kleine stukjes. Verwijder de pitjes en de witte zaadlijsten uit de paprika en snij de rest in blokjes.

Snij de limoen in acht partjes.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een braadpan en bak het gehakt 5 minuten. Maak los met een vork.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een kookpot en stoof de ui en de knoflook 2 minuten. Voeg het vruchtvlees van de courgette, paprika, prei en wortel toe en zet het vuur wat hoger. Roer regelmatig om en laat 3 minuten bakken. Voeg dan de bonen en de maïs toe. Overgiet met de tomatenstukjes.

Kruid met de Mexicaanse kruidenmix en laat 2 minuten sudderen op een zacht vuur.

Voeg het gehakt toe en meng goed.

Vul de uitgeholde courgettes met het gehaktmengsel en bestrooi met de geraspte kaas.

Zet 8 à 10 minuten in de voorverwarmde oven. Werk elke courgette helft af met koriander en een partje limoen.