

Programma oogstfeest zaterdag 30 september:

- 13.15 Verzamelen bij de kapschuur
- 13.30 Het oogsten kan beginnen, met Lies en Lisa
- 15.00 pauze met thee/koffie/sap/ en zelfgebakken taart
- 15.30 klein bijpraatmoment over de Oosterwaarde door Tineke
- 15.45 Rondleidingen, zelf rondlopen, nog even onkruid wieden, of bij het vuur zitten
- 16.30 Skelterrace, muziek bij het vuur (WIE?), start pizza bakken
- Aansluitend: Vuur-muziek-pizza tot het op is!

Ieder die komt graag het volgende meenemen:

- warme werkkleding, laarzen/werkschoenen, evt. regenkleding (wij hebben ook e.e.a.)
- met een zelfgebakken koek of taart zijn we heel blij!!

Graag aanmelden!

Bericht van het land (Lies, interview door Eva op 25 september)

Nu ben ik aan het einde van mijn stage. Wel een beetje gek: ik ben dingen aan het planten die ik niet groot ga zien worden en niet in pakketten ga stoppen. Aan de andere kant zie ik de gewassen die ik wel mee heb geplant ten einde gaan, zoals de komkommerplanten, die hebben we alweer uit de grond gehaald, en er staat ondertussen alweer iets anders.

Maar ik kijk er ook weer een beetje naar uit om weer terug naar de Warmonderhof te gaan. Mijn vrienden weer te zien en met de hele klas les te hebben en ook met mijn klas het hele jaar te organiseren. Ik was vorig weekend op bezoek bij een vriendin op haar stagebedrijf, ik heb een paar anderen gesproken en zelf ook bezoek gehad. In de stageperiode was er niet veel contact. Iedereen is toch in zijn eigen wereld. Midden oktober, als iedereen weer terug is, gaan we een hele week praten over wat voor ervaringen we allemaal hebben gehad.

Het gaat op de Warmonderhof anders aanvoelen dan vorig jaar: nu heb ik zo veel praktische ervaring opgedaan in de landbouw. Vorig jaar was het veel meer theorie, maar hier heb ik vijf maanden van alles uitgetreft en geoefend en geleerd.

Het was een mooie tijd en ik vind het eigenlijk jammer om weg te gaan. Ik zou willen weten hoe het in de winter is. Maar ik ben in ieder geval dankbaar voor de ervaringen. Het is hier een goed team, niet veel mensen maar heel leuk.

Genoeg over mijn stage. Nu wat we aan het doen zijn hier.

Ik zal met de kas beginnen, want daar gebeurt nu heel veel. De komkommerplanten hebben we uit de grond gehaald omdat ze langzamerhand oud en niet meer gezond waren. We hebben daar nu paksoi geplant. Op een ander stukje hebben we winterpostelein gezaaid, en we hebben ook al veldsla in de kas geplant. En ik was nu net nog bezig andijvie te planten, ik ga zo terug, we zijn daar nog mee bezig.

We hadden uien in de kas liggen om te drogen. Maar die moesten we in kratjes stapelen en naar de stozolder brengen, omdat we de ruimte in de kas nodig hadden voor andere gewassen. De stozolder is eigenlijk de hooizolder, maar wij hebben geen hooi, wel stro.

We hadden vorige week alle aardappels gerooid en geraapt die nog op het land stonden en daarvoor hebben wij heel veel hulp gekregen van klassen van de Vrije School. Die kwamen langs in hun beginweek op de middelbare school. Dat was hun ontmoetingsweek, dan gaan ze altijd 1 dag in die week naar een boerderij en verder doen ze allerlei kleine projectjes. Behalve aardappels rapen hebben ze hier ook iets mogen oogsten en meenemen en aan de hand van onkruiden op het land een beetje plantkunde mogen doen. Het was echt heel gezellig. Het waren twee klassen, eentje 's ochtends en eentje in de middag. Het waren heel verschillende klassen. Daardoor was het afwisselend om met hen te werken. Dat was heel fijn en ook best grappig.

De stukken land waar we alles hebben afgeogst, hebben we ook al geschijfegd en er groenbemester ingezaaid. Wij zijn nu gras-klover aan het inzaaien op het aardappeldeel, die daar volgend jaar dus gaat groeien.

De dingen die nu nog op het land staan groeien iets minder snel rustiger. Alles gaat langzamer, omdat het herfst is. En er rijpen nu nog gewassen af: de pompoenen, de afgelopen weken was de mais op zijn hoogtepunt. De prei is nog steeds verder aan het groeien, maar blijft nog een heel stuk van de winter op het land staan, die komt later pas in de pakketten. Nu krijgt iedereen al wekenlang raapsteel, rucola, sla, andijvie. Dat staat nu allemaal klaar om geoogst te worden.

Er staan nog rode biet, snijbiet en venkel en heel veel koolgewassen op het land; die hebben nog een beetje meer tijd nodig om te groeien. En we hebben nog courgetteplanten op het land die al minder oogst geven, maar we hadden ondertussen al een nieuwe lichte geplant die nog best wat produceren. En we hebben ook nog heel veel frambozen die regelmatig geplukt worden en in de diepvries gaan om jam van te maken.

Dat is zo'n beetje wat er nu op het land gebeurt. We genieten van de laatste warme dagen van het jaar. Heel fijn dat er ook nog een beetje zon is, dat maakt het werken extra lekker.

We zijn het oogstfeest van a.s. zaterdag al aan het voorbereiden zodat alles dan soepel loopt. Er komt een skelterrace waar Lisa en ik al een paar weken over nagedacht hebben. En wij gaan natuurlijk pompoenen oogsten.

Die zaterdag is mijn laatste dag hier, dus mijn stage eindigt met een feest. Dat is een fijn afscheid, zo'n hoogtepunt van het jaar. Ik ben blij dat ik de pompoenenoogst en ook het oogstfeest nog meemaak.

Meel van eigen teelt te koop!

Er is weer volop eigen meel te koop.

Voor de liefhebbers onder jullie die brood bakken. Maar ook als cakemeel, pannenkoekenmeel etc. geschikt!

Je mag per mail een bestelling doen. We sturen dan een tikkie en leveren het dan op het afhaaladres af, of mocht dat niet kunnen dan kun je het in onze winkel afhalen.

We doen momenteel alleen 5 kg zakken, en zijn aan het puzzelen op een manier om ook 1 kg zakken aan jullie te kunnen leveren. Bijvoorbeeld als vaste bestelling net als de aardappelen?

Zou wel gaaf zijn namelijk als we meer baktarwe kunnen produceren.

De 1 kilozakken zijn wel in onze huisverkoop te koop!

De prijzen nog even:

Volkorenmeel tarwe	1 kg € 2,90, 5 kg € 12,-
Bloem tarwe	1 kg € 3,20, 5 kg € 13,20

Broodbakcursus in de maak

In november gaat Lotte Middelkoop een broodbakcursus verkopen.

Lotte heeft hier een aantal jaren gewerkt en bakte toen hier ook vaak het brood.

Bovendien heeft ze nu een eigen bakkerij. Ze bakt heerlijk zuurdesembrood van regionaal bio-graan in vele soorten en maten.

In het volgende nummer meer concreet nieuws.

Lijkt ons een mooie combi met gebruik van bv. ons meel!

Meewerk-appgroep

Wil je in de meewerk-appgroep? Laat het ons weten. Het gaat om incidentele klussen waar we hulp bij kunnen gebruiken. Zo'n 40 deelnemers doen al mee.

Chauffeur

Nog iemand zin om eens per 2 weken op vrijdagochtend onze groentechauffeur te zijn?

Wij zijn er mee geholpen! Zo nodig is er een rijder beschikbaar.

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, Koen Warnaar, Lisa Peetoom, en 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



Recepten

Pasta met raapstelen

(Anna Kaptein, zie haar website aantafelbijanna.nl)

- 400 gram raapstelen
- 300 gram spaghetti of andere pasta
- 150 ml slagroom
- 1 ui
- 1 rode peper
- 2 teentjes knoflook
- 40 gram pijnboompitten
- 1 eetlepel olijfolie

INSTRUCTIES

1. Was de raapstelen goed en snijd daarna grof.
2. Snipper de ui, het pepertje en de knoflook.
3. Kook de pasta volgens aanwijzingen op de verpakking en giet af.
4. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.
5. Verwarm de olijfolie in de wok op middelhoog vuur.
6. Voeg de gesnipperde ui toe en fruit kort aan.
7. Voeg vervolgens de raapstelen toe en roerbak 2 a 3 minuten mee.
8. Voeg als laatste de slagroom toe en roerbak alles nog 1 minuut.
9. Zet het vuur laag en voeg de spaghetti of andere pasta toe.
10. Roer alles goed door en breng op smaak met zout en peper.
11. Serveer de pasta met raapstelen met de geroosterde pijnboompitjes.

Pasta met ansjovis, peterselie en knoflook

(Hans Zorn, deelnemer)

Omdat ik het origineel (van Sylvia Witteman) niet kon terugvinden heb ik het uit mijn hoofd opgeschreven. De hoeveelheden zijn dus 'ongeveer'. Maar met goede verhoudingen veroorzaakt dit een echte smaakexplosie (van de redactie: de peterseliebos krijgen jullie binnenkort als het goed is!).

Voor 4 personen:

- spaghetti
- (sap van) 1 citroen
- Bos peterselie
- 4 of meer teentjes knoflook
- Olijfolie
- Half potje ansjovis

Het is een heel snel recept dat begint met het opzetten van het water voor de pasta en ongeveer klaar is als de pasta (beet)gaar is.

1. Snij de peterselie en de ansjovis in kleine stukjes.
2. Doe de knoflook door de knoflookknijper.
3. Pers de citroen.
4. Verwarm (niet heet!) de olie in een koekenpan. Doe de knoflookpulp erbij en even later de ansjovis.
5. Schenk vervolgens het citroensap erbij en tenslotte de peterselie. Die mag een beetje zacht worden maar niet gaar.
6. Spreid de saus over de afgegoten spaghetti en klaar!

Risotto van raapsteel, pompoen en andijvie

zie aantafelbijanna.nl.

Een heerlijke risotto van raapsteel boordevol heerlijke seizoensgroenten zoals raapsteel, pompoen en andijvie. Een gezond en vegetarisch hoofdgerecht.

INGREDIËNTEN (4 personen)

- 375 gram risotto rijst
- 1 ui
- 1 pompoen
- 200 gram raapstelen
- 1 kleine andijvie
- 1 teentje knoflook
- 100 gram geraspte Parmezaan
- 1,5 liter groentebouillon
- 200 ml witte wijn
- 3 eetlepels olijfolie

INSTRUCTIES

1. Was de pompoen. Snijd hem open en verwijder de draden en pitten. Snijd in gelijke blokjes.
2. Was en snijd de andijvie in kleine reepjes.
3. Was de raapstelen en snijd grof.
4. Zet de bouillon op het vuur en laat heel zachtjes koken.
5. Snipper de ui en de knoflook.
6. Zet een pan met dikke bodem en de olijfolie op laag vuur.
7. Bak de knoflook en ui zachtjes aan tot ze glazig zien.
8. Voeg de rijst toe en roer met een houten lepel totdat alle korrels bedekt zijn met olie.
9. Voeg de wijn beetje bij beetje al roerend toe totdat deze is opgenomen door de rijst.
10. Voeg een soeplepel bouillon toe en blijf goed roeren.
11. Voeg de stukjes pompoen toe.
12. Voeg weer een soeplepel bouillon toe als het vorige bouillon geabsorbeerd is en blijf steeds goed roeren.
13. Herhaal dit ongeveer 15 minuten.
14. Voeg de andijvie en raapstelen toe.

15. Blijf bouillon toevoegen wanneer het weer geabsorbeerd is totdat de rijst na ongeveer 5 minuten gaar is.
16. Blijf goed proeven en herhaal het proces wanneer de rijst nog niet helemaal gaar is.
17. Zet het vuur uit en roer de Parmezaans kaas door de risotto.
18. Breng de risotto van raapsteel op smaak met wat peper.