

Oogstfeest zaterdag 27 September

- 13.45 uur verzamelen bij de kapschuur
- 14.00 uur pompoenen rapen met het tuin-team
- 15.30 uur pauze met koffie/thee/sap en meegebracht lekkers
- 15.50 uur bijpraten door Koen & Myrthe
- 16.00 uur zelf rondlopen of bij 't vuur zitten
- 16.15 uur skelter race
- Vanaf 16.30 uur Keltische volksmuziek door: **The Enchanted Three**
(mmv Peter Bouter & Maurits Hoogerwerf)

Vanaf 16.30 uur is er ook pompoensoep en starten we met het bakken van pizza's tot het deeg op is.

18 Oktober 14.00-16.00 uur: Boekpresentatie op de Oosterwaarde.

*"Van Kruissink tot Oosterwaarde 1432-2025,
Historie van een eeuwenoude boerderij in
Diepenveen"*

Meer info in de uitnodiging in de bijlage

Bericht van Myrthe

Wat hebben we een roerige tijd achter de rug. Een zomer vol emoties, drukte en organiseren. Het overlijden van Tineke kwam niet onverwacht maar kwam wel sneller dan we dachten. Afgelopen zaterdag stonden we samen met zo'n 40 deelnemers stil bij haar kracht en wat jullie en ook wij met haar beleefd hebben. Er waren heerlijke taarten, anekdotes en we zongen samen een lied. Het was mooi en fijn om te doen.

Passend bij deze tijd van het jaar nemen we haar mee naar binnen.

Komende zaterdag oogsten we wat we in het voorjaar gezaaid hebben. Er liggen prachtige gekleurde oranje en groene flespompoenen en kleine groen gestreepte (sweethart) dumplings klaar om geraapt te worden. We hopen de oogst weer met velen van jullie te mogen vieren. Ook zal het duo dat op de open dag al muziek maakte ons weer verblijden met vrolijke Keltische liederen.

Zoals jullie misschien al in het meelevertje lazen, maar voor de zekerheid via deze weg ook nog even, hebben we een mooie aardappelooft dit jaar. De aardappels hebben een mooie maat. Omdat we met jullie willen delen in deze rijke oogst hebben we besloten om iets meer in de zakken te doen de komende tijd. 3 kg in een kleine zak, 6 kg in een grote zak.

We hebben ook een prachtige (tweedehands) ondiepe ploeg weten te bemachtigen. Kyo en Koen hebben er al wat veldjes mee omgeploegd zodat de wintergranen gezaaid kunnen worden. Met de aanschaf van deze ploeg zijn we wat vrijer in het moment van omploegen en hebben we iets meer verbinding met het land. Dit stukje besteedden we voorheen namelijk altijd uit aan iemand anders die je dan inhuurt om het werk te doen, een loonwerker zeggend.

Winkel winter-openingsdagen

De winkel zal in de herfstvakantie (18 oktober) omschakelen naar een winterrooster.

Dinsdag & vrijdag 14-17 uur en zaterdag 10-13 uur. Op woensdag zijn we dan weer gesloten tot en met de meivakantie.

Van 25 December tot en met 5 Januari is de winkel gesloten.

Bericht van het land

Interview met Diede op 23-09, door Annemarie

Hoi, ik ben Diede, tweedejaars student aan de deeltijdopleiding van de Warmonderhof. Ik woon sinds 2 jaar in Amsterdam en ben sinds eind augustus aan de slag op de Oosterwaarde. Hiervoor heb ik op een kleine zelfoogst CSA bij Amsterdam gewerkt. Het leek me leuk (en praktisch) om meer mechanisch te werken, daarnaast heb ik interesse om meer met fruit te doen. Wat ik fijn vind van de Oosterwaarde is dat de plek het toelaat om meer in een omgeving te werken waar de natuur dichtbij is. In Amsterdam ben je toch veel bezig met het overleven naast een landingsbaan van Schiphol, hier kun je bezig zijn met de groente en de kwaliteit van de groente. En ik vind de hoeveelheid kikkers en padden hier echt geweldig!

Ik ben hier twee dagen in de week, soms iets vaker, en als ik hier ben slaap ik ook op de Oosterwaarde. Het contrast met de drukte thuis in Amsterdam maakt dat het bijna voelt als een dubbelleven.

Ik ben dus eind augustus begonnen, in de week na de begrafenis van Tineke. Ik ben echt ingestroomd tijdens het afscheid, een bijzondere periode. Ook daar zit voor mij veel contrast, ik begin aan iets nieuws op een plek die op dat moment in het teken staat van rouw en verdriet. Maar met het afscheid breekt natuurlijk ook een nieuwe periode aan voor de Oosterwaarde, mensen zijn heel hecht en ik merk dat er veel emotionele verbondenheid is. Het is heel bijzonder om dit zo mee te maken. Doordat de opleiding rondom een schooljaar is vormgegeven start mijn stage in de herfst, eigenlijk in een periode van oogsten en afbouwen. Ook het afscheid nemen van Tineke loopt parallel met de herfst, je kunt wel zeggen dat het beginnen waar iets eindigt een thema is.

Mijn opleiding duurt tot eind mei, en ik wissel nog geregeld van wat ik daarna wil gaan doen, maar als je het me nu vraagt zou ik zeggen: reizen, veel inspiratie opdoen en de tijd nemen om uit te zoeken wat er allemaal mogelijk is.

Samen met een heel aantal mensen hebben we deze week inspiratie opgedaan bij De Bolster, daar hebben we een rondleiding en uitleg gekregen over nieuwe rassen en resistentie van bepaalde rassen.

De Bolster is een bedrijf in Epe dat biologische zaden produceert.

Afgelopen maand stond in het teken van oogsten, met name het rooien van de aardappels was een grote klus. Hiervoor had ik nog nooit op een trekker gezeten, bij de vorige tuin deden we alles handmatig, maar hier zette Koen me gelijk op de rooimachine. Leuk om direct het vertrouwen te krijgen. De rooimachine schudt de aardappels als het ware los, maar daarna moeten ze allemaal handmatig geraapt worden. Het was een hele klus, en zeker dit jaar. We kunnen wel stellen dat het een vet aardappeljaar is. Dit maakt wel dat we iets selectiever kunnen zijn met de kwaliteit en ervoor kunnen kiezen om de aardappels met een plekje te laten liggen.

We keken erg uit naar het bezoek van de vrije school Het Corberic. Zij komen langs voor een rondleiding en helpen normaal gezien met het rapen van de aardappelen. Dat konden ze één van de dagen ook doen, de andere dag regende het en hebben ze ook werken in de kas en groenteloods mogen ervaren.

Verder is deze maand ook het graan geoogst en naar de molen gebracht. De molenaar heeft de tarwe gemalen en dit betekent dat er nu weer meel verkrijgbaar is in de winkel.

Heerlijk om weer brood van eigen meel te eten!

Het spelt meel zal nog wat langer op zich laten wachten. Om het graan van het spelt zich nog een kaf, dat moet er eerst afgepeld worden. Gelukkig zijn daar machines voor. We hebben het naar Zonspelt in de polder gebracht. Daar pellen ze het spelt en daarna brengen we het ook naar de molen.

Naast al het oogsten zijn we bezig met het planten en zaaien van groenbemesters om de bodem mooi bedekt te houden in de winter. We zaaien een mengsel met o.a. winterrogge, phacelia en wikke. Qua groenten zaaien staat het even stil. We hebben half september raapsteel, rucola en radijs gezaaid, dit kan ongeveer eind Oktober geoogst worden. Verder zaaien we in de kas nog spinazie en staan de veldsla en de winterpostelein al te groeien voor de oogst in de winter.

Ook de kolen zien er goed uit, dus die komen dan geregeld in het pakket. We hebben een grote diversiteit staan dit jaar, zoals dit jaar in het najaar ook koolrabi en bloemkool en we hebben wat meer spruiten staan. Kolen blijven erg lang goed op het veld en hierdoor is het een ideale groenten om het groentepakket mee te vervolledigen.

Nu de zomer op zijn eind loopt, komt het einde van de typische zomergroenten ook in zicht. Geniet deze week dus nog maar van de sperziebonen, tomaat en courgette.

En na de grote aardappeloogst wacht ook de grote pompoenoogst, dit staat voor aanstaande zaterdag op het programma. Zelf ben ik er dan helaas niet bij, maar het belooft een mooie dag te worden!

Meel te koop

Ben je een broodbakker? Bij ons kun je tarwemeel kopen van onze eigen akkers!

We hebben zowel volkorenmeel als bloem.

Te verkrijgen in onze winkel in verpakkingen van 1 en 5 kilo.

Bezorgen op het afhaaladres kan ook.

We bezorgen alleen 5 kg verpakkingen, deze zetten we voor je klaar in een herbruikbare groene emmer.

Wil je dat? Stuur dan een mailtje of een appje met je naam & afhaaladres, dan sturen we een betaalverzoekje en doen we het bij het oogstaandeel.

Prijzen:

Volkorenmeel 1 kg 2,95 / 5 kg 12,55

Bloem 1 kg 3,25 / 5 kg 13,80

Teeltplan Oktober

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

Andijvie	Appels	Chinese kool
Groene kool	Paksoi	Palmkool
Pompoen	Prei	Raapsteel
Radijs	Rode kool	Rucola
Sla	Suikermais	Uien
Veldsla	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.

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

Aan deze nieuwsbrief werkten mee: Myrthe Coppes, Diede Schaafsma, Annemarie van Vilsteren, Erik Buiskool (red.).

De Oosterwaarde is een pergola-associação (CSA) voor ca. 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: Koen Warnaar, Myrthe Coppes, Lisa Stoll, Kyo Saarloos, Diede Schaafsma (stagiaire), 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
of mail naar oosterwaardebso@gmail.com





UITNODIGING

Het bestuur van de Historische Vereniging Dorp Diepenveen en omgeving nodigt u uit voor de presentatie van het boek

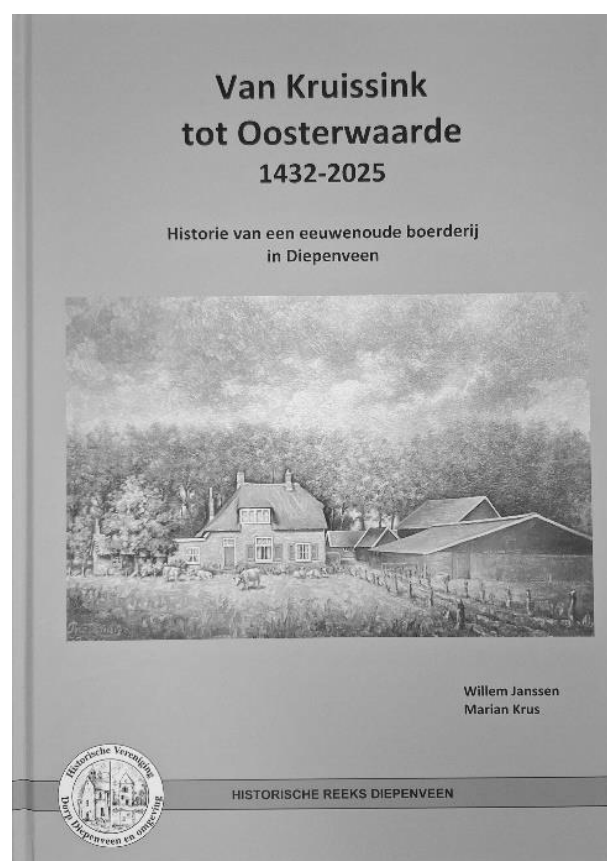
*Van Kruissink tot Oosterwaarde 1432-2025,
Historie van een eeuwenoude boerderij in Diepenveen*

De presentatie vindt plaats op boerderij de Oosterwaarde, Sallandsweg 6 te Diepenveen
zaterdag 18 oktober tussen 14:00 en 16:00 uur.

Tijdens de presentatie wordt ingegaan op de totstandkoming van het boek en op de historie van dit eeuwenoud boerenerf en zal het eerste exemplaar van het boek worden overhandigd.

Hierna kunt u, onder het genot van een hapje en een drankje, gezellig bijpraten en even rondkijken op dit bijzondere bedrijf.

Ook is er de mogelijkheid om dit prachtige boek voor €19,50 aan te schaffen.



De parkeermogelijkheid voor auto's is beperkt, dus kom als het enigszins kan met de fiets.

Historische Vereniging Dorp Diepenveen e.o.
Namens het bestuur,
Jan Helderman
Voorzitter



www.historischeverenigingdiepenveen.nl
info@historischeverenigingdiepenveen.nl