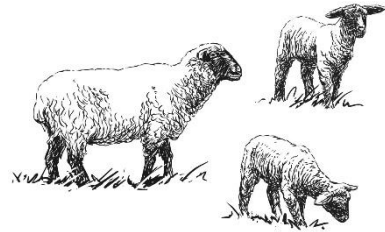


3 februari: Landbouw ontmoet kunst. Odin, Claudy Jongstra en Galerie Fontana presenteren 'New Definitions'

Op zaterdag 3 februari ben je van harte welkom op dit inspirerende event om kennis te maken met het fonds New Definitions, opgericht door Coöperatie Odin, Galerie Fontana Amsterdam, de IONA Stichting en kunstenaar en ecoviolist Claudy Jongstra in haar werkplaats LOADS in het Friese pannum..



### Open Loads

Kom ook op 3 februari en ervaar de monumentale wollen wandkleden van Claudy Jongstra in een unieke ontmoeting van landbouw en kunst! Haar kunstwerken zijn gemaakt van 100% natuurlijke grondstoffen en geveerd met biodynamische plantaardige verf, onder andere van Odin boerderij De Beersche Hoeve. Loop rond over haar werkplaats LOADS in het Friese Spannum, waar kunst- en modestudenten je vertellen hoe Claudy werkt.

We gaan ook de diepte in ☺. Claudy vertelt over haar missie en werk, Merle Koomans v. d. Dries (Odin) spreekt over het fonds New Definitions en emeritus hoogleraar Edith Lammers van Bueren gaat in op de kunst van plantenveredeling en het recht op keuzevrijheid in voedsel voor boer en burger.

Het fonds New Definitions heeft als doel om meer diversiteit en creativiteit op het boerenland, in de keuken, de cultuur en de mode te stimuleren door veranderaars ondersteunen. Te beginnen met een impuls voor een patent- en gentschvrij biologisch plantenveredelingsprogramma. Dit is des te urgenter, nu er sprake van is dat er ongemerkt gentsch in (biologisch) voedsel terecht zou kunnen komen.

Om het fonds te ondersteunen zijn de drie grote wandkleden in de serie Tangible Transformations van Claudy Jongstra te koop. 10% van de opbrengst gaat naar New Definitions. Binnenkort volgt meer informatie over hoe je op andere manieren dit belangrijke fonds kunt ondersteunen.

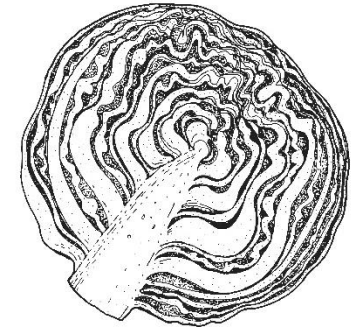
Kijk voor meer info en opgeven voor dit (gratis) event op [odin.nl/actueel/activiteiten](http://odin.nl/actueel/activiteiten)

## Stamppot met rode kool, appel en pompoen

Een heerlijke vegetarische stamppot in mooie kleuren! Met knapperig gebakken rooktofu en zelfgemaakte piccalilly bijv. Wil je er een vegan stamppot van maken? Gebruik dan margarine en havermelk in plaats van boter en melk.

### Ingrediënten

- 800 g aardappelen
- 1 kleine oranje pompoen
- 1/2 rode kool
- 1 ui
- 1 rode appel
- 200 g rooktofu
- 50 g boter
- 100 ml melk



### Bereidingswijze

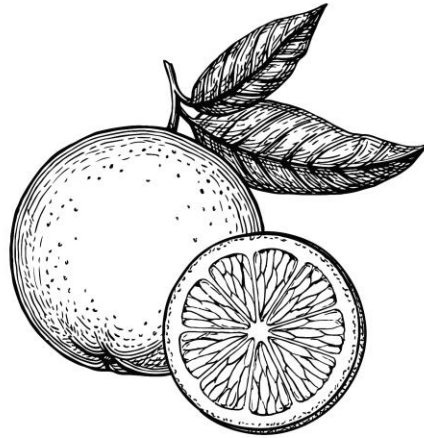
1. Schil de aardappelen en de pompoen, maar je kunt de schil van beide er ook aan laten zitten. Ontpit de pompoen en snij de pompoen en aardappels in even grote stukken.
2. Snij de rode kool in hele dunne reepjes. Pel de ui en snij klein. Snij de appel in stukjes. Snij de tofu in blokjes.
3. Kook de aardappelen met de pompoen in een laagje water gaar.
4. Fruit de ui in 1 el olie en voeg de reepjes kool toe zodra de uien goudbruin zijn. Bak de rode kool even, al omscheppend, beetgaar. Voeg de appel toe en warm even mee.
5. Verhit wat olie in een andere koekenpan en bak de blokjes tofu snel en op hoog vuur knapperig.
6. Giet de aardappelen en pompoen af en laat even uitdampen. Voeg de boter en scheutjes melk toe en maak er met een pureestamper een romige puree van.
7. Roer het mensel van ui, rode kool en appel erdoor. Breng eventueel op smaak met zout en peper en strooi er de blokjes knapperige tofu over.

# Bloedsinaasappelcurd

Eenvoudig recept voor een bloedmooie en frisse variant op lemon curd. Lekker op cake of taart, door de yoghurt en op een geroosterd broodje.

## Ingrediënten

- zest (geraspte schil) en sap van 2 bloedsinaasappels
- zest en sap van 1 citroen
- 4 eieren
- 150 gr suiker (of een ander zoetmiddel naar smaak)
- 150 gr boter
- snufje zeezout



## Bereidingswijze

1. Doe de rasp van de citrusvruchten, de suiker, het zout en 125 g zachte boter in blokjes in een glazen of RVS kom of in een pannetje dat past op een grotere pan met een laagje zacht kokend water, maar laat de bodem het water niet raken.
2. Roer goed totdat alles gemengd en gesmolten is.
3. Voeg het bloedsinaasappelsap toe. Roer dit goed door het mengsel.
4. Klop de eieren los in een kommetje en schenk deze daarna bij het mengsel in de kom. Klop voortdurend met een garde of mixer tot het mengsel dik en romig is en de dikte van dikke yoghurt heeft. Dit duurt best wel lang, maar even volhouden en het mengsel niet laten koken, anders komen er klontjes in!
5. Neem de kom van het vuur. Klop de rest van de boter in kleine vlokjes erdoor. Klop even heel goed door. Zeef eventueel als je liever een gladde curd hebt.
6. Schenk de warme curd in schone potjes, sluit af en laat afkoelen.
7. Je kan de curd zeker 2 weken goed houden, maar dan is ie bij mij allang op. Zoooo lekker op geroosterd brood, met scones of cake, over ijs, of door de yoghurt.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](http://Odin.nl)

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biologische prei*

Peeters Mertens in Neer, Nederland

*biodynamische groenselderij*

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

*biodynamische rode kool*

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

*biologische rode paprika*

Hortifervisa in Almeria, Spanje

*biodynamische baby avocado*

Natural Tropic in Malaga, Spanje

*biologische Pinova appel*

Augustin in Jork, Duitsland

*biodynamische Moro sinaasappel*

Biohortus op Sicilië, Italië

Week 4