

Leuke uitjes en activiteiten! Zien we je daar?

Deze week van 20 t/m zondag 23 augustus vindt de Landgoedfair plaats in de mooie Betuwe op het landgoed Mariënwaerd. Voor daarna kun je ook nog in je agenda zetten: de Open Dag op onze boerderij en een muzikale ode aan onze planeet.



20 t/m 23 augustus: Landgoedfair Mariënwaerd

Tijdens de vier dagen van de Landgoedfair is er volop te beleven voor jong en oud. Al 30 jaar lang is een dagje Landgoedfair meer dan alleen shoppen: geniet van inspirerende demonstraties, leuke kinderactiviteiten, sfeervolle terrassen en een gevarieerd aanbod aan foodtrucks. Een complete dag uit in een unieke omgeving. En natuurlijk is Odin er ook, met een kraam vol heerlijk vers.

Bekijk het volledige programma en vind meer info over tickets op de website van de Landgoedfair: www.marienwaerd.nl

20 september: Open dag Odin-boerderij Beersche Hoeve

SAVE THE DATE! Odin-boerderij De Beersche Hoeve bestaat 10 jaar. Jullie zijn daarom welkom op onze open dag op zondag 20 september.

Geniet van lekkere biologische en biodynamische hapjes en drankjes, terwijl de kinderen met de Hommelkoningin op pad gaan of op een traptrekker een hooibalenparcours rijden. Ga met Bio-boer van het Jaar 2025 Teun Luijten en zijn collega's de akker op tijdens een rondleiding of volg een inspirerende lezing. Ontdek hoe de boerderij met zaadvaste veredeling robuuste biodynamische groenterassen ontwikkelt, helpt om de boekweitteelt terug te brengen in Nederland en verplanten teelt

Div. data: Muzikale tournee Broze Aarde: ode aan kwetsbare planeet

De Iona Stichting en het Nederlands Blazers Ensemble (NBE) werken met meer maatschappelijke organisaties samen aan het muziekproject 'Broze Aarde'. Een tournee in oktober waarbij schoolkoren betrokken zijn vormt de aftrap voor dit project waarbij de intentie is dat heel Nederland zingt en speelt voor onze aarde.

Voor alle informatie en ook voor allerlei andere leuke activiteiten, neem je een kijkje op Odin.nl/activiteiten of scan je de QR-code.



Okonomiyaki met paksoi

Okonomiyaki is een Japanse hartige pannenkoek. De naam is een samenstelling van 'okonomi' en 'yaki', wat vrij vertaald 'gebakken/gegrild zoals je wilt' betekent. Het is dus een ideaal gerecht om restjes groente uit je koelkast mee op te maken. Dit keer gebruiken we paksoi, bosui en taugé.

Voor de okonomiyaki:

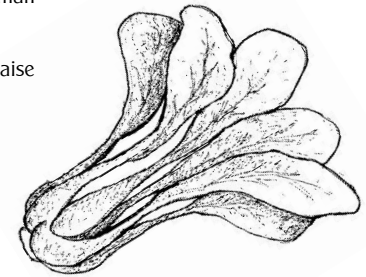
- 100 g bloem
- 4 eieren
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl zout
- 2 rode uien
- 1 paksoi
- 1 bosje bosui
- 1/2 bakje taugé
- 1 tl versgeraspte gember
- 1 tl miso
- 100 ml kokend water
- 2 el kokosolie

Ingrediënten voor de saus:

- 8 el curryketchup
- 1 el Worcestershiresaus
- 1 tl fijne mosterd
- 1 el agavesiroop
- 1 el tamari

Voor erbij:

- mayonaise



Bereidingswijze

1. Klop de ingrediënten voor de saus met een garde door elkaar. Doe de saus eventueel in een spuitzak of -fles, zodat je deze in dunne strepen kunt aanbrengen. Je kunt de saus ook over de pannenkoek lepelen.
2. Meng de bloem, de eieren, het bakpoeder, het knoflookpoeder en het zout tot een glad beslag.
3. Snij de ui in halve ringen, de paksoi in smalle reepjes en de bosui in dunne, schuine ringetjes (bewaar een aantal voor de topping). Meng samen met de taugé en de gember door het beslag.
4. Roer de miso door het kokende water tot een bouillon. Meng dit door het beslag en laat kort rusten.
5. Verhit wat kokosolie in een koekenpan. Schep de helft van het beslag in de pan en bak, niet te gehaast, een pannenkoek. Laat het op laag vuur rustig stollen.
6. Keer om als de bovenkant droog is, voorzichtig met behulp van een grote plank of bord en bak nog circa 5 minuten. Herhaal met de rest van het beslag (of gebruik twee pannen).
7. Garneer de pannenkoeken met bosuiringetjes, sesamzaad en kimchi. Spuit of lepel tot slot mayonaise en de saus er in een rasterpatroon overheen.

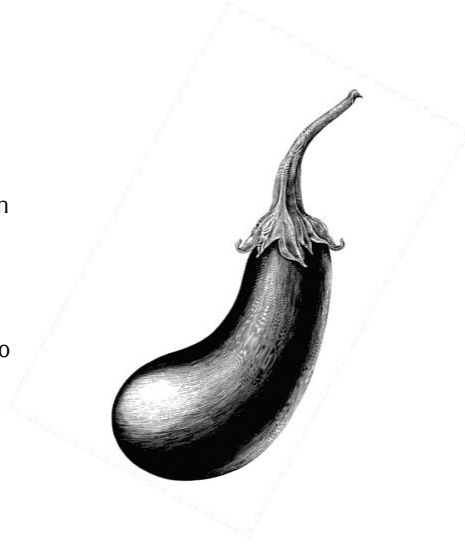
Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Geroosterde auberginewaaiers

Feestelijke auberginewaaiers, heerlijk voor bij een knapperige couscoussalade met falafel en hummus of baba ganoush, voor een extra groot auberginefeestijn!

Ingrediënten

- 3 aubergines
- 8 kleine tomaatjes (bijv. cherrytomaten) of 4 grotere tomaten (bijv. Roma tomaten) in stukjes
- 150 á 200 g feta kaas
- olijfolie
- 2 knoflookteentjes
- ½ theelepel gedroogde oregano
- verse basilicum
- 1 citroen om uit te knijpen



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snij de aubergines een paar keer in over de lengte, niet helemaal maar als een waaier.
3. Mix de olijfolie met heel fijngesneden knoflook, oregano, peper en zout.
4. Besprenkel de aubergine met deze kruiden-olijfoliemix en verdeel de tomaat, feta en basilicum erover.
5. Schuif het geheel voor 20 minuutjes in de oven.
6. Als ze klaar zijn: besprenkel met vers citroensap, verse basilicum en eventueel edelgistingvlokken of Parmezaanschilfers.

Bekijk het recept op [Odin.nl](https://odin.nl)



Odin

fas

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische paksoi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische gele uien

TVA Organics in Dronten, Nederland

Week 34