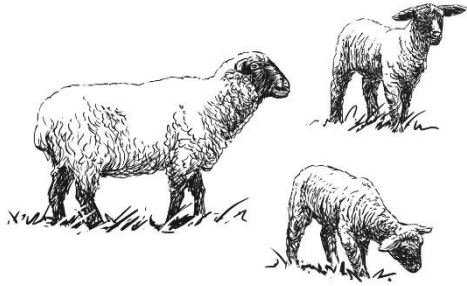


Honderden leden bezoeken Studio Claudy Jongstra



Bijna 400 leden van Odin konden op vrijdag 14 april een kijkje nemen in de keuken van kunstenaar-activist Claudy Jongstra in Friesland

Samenwerking Claudy Jongstra en Odin

Odin boerderij De Beersche Hoeve teelt verfpanten als wede, wouw en goudsbloem voor de kunstenaars. Jongstra vertelde zelf enthousiast over haar drijfveren en inspiratie en beantwoorde vragen. Jongstra's missie is om de wereld inclusiever en beter te maken door de biodiversiteit terug te brengen op de akkers, te kiezen voor een circulaire, transparante werkmethode zonder afval en het waarborgen van bijna verloren gegane ambachten.

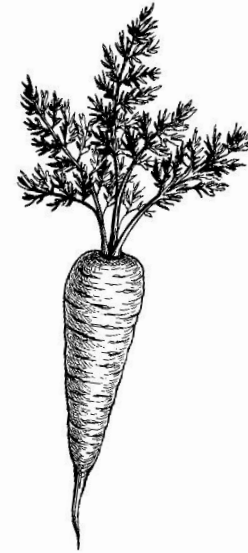
Jongstra is beroemd om haar wolgevilte monumentale kunstwerken en installaties. Haar wol komt van een kudde zeldzame Drentse heideschape, gekleurd met natuurlijke pigmenten uit herontdekte verfpanten die na honderd jaar afwezigheid in ons landschap, weer op grote schaal worden geteeld. Deze verf komt onder andere van Odin boerderij De Beersche Hoeve. Het werk van Jongstra hangt bijvoorbeeld in musea als het MoMA in New York, Victoria & Albert Museum in Londen en het Stedelijk Museum in Amsterdam

Inspiratiedag

Iedereen kon vrij rondlopen tijdens de inspiratiedag en de ververij en spinnerij bezoeken. Op diverse plekken stonden medewerkers en studenten die uitleg gaven. In de LOADS op het terrein waren diverse grote werken van de kunstenaars te bewonderen. Voor kinderen, en degenen die zich kind voelen, waren er weef- en spinworkshops.

Meer informatie vind je op Odin.nl/actueel/nieuws

Wortel-notenballetjes met geitenkaas



Gefrituurde balletjes van knapperige wortel en noten, met hartige kaas. Ze zijn heel lekker met een pittig chilisausje

Ingrediënten

- voor 6 balletjes:
- 150 g wortelen
- 100 g gepelde walnoten
- 4 sneden bruin brood
- 100 g geiten roomkaas
- 2 gedroogde tomaatjes
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 1/2 tl zeezout

Bereidingswijze

1. Verkrummel het brood. Dit gaat makkelijker wanneer het brood iets ouder is.
2. Schrap de wortelen en rasp ze fijn.
3. Hak de walnoten fijn.
4. Snij de tomaatjes klein.
5. Meng alle ingrediënten door elkaar.
6. Maak voor elk persoon 3 stevige balletjes.
7. Frituur de balletjes 10 min in hete olie totdat ze krokant en bruin zijn. Of bak ze 15 à 20 min in de oven op 225 °C.
8. Lekker met bladgroenten en rijst of een ander graan.

Haver'risotto' met raapstelen en asperges

Een bijzondere 'risotto' van havervlokken met voorjaarsgroenten als raapsteeltjes, groene asperges, sjalotjes en doperwten. Eet 'm lekker als lunch of lichte avondmaaltijd.



Ingrediënten

- 150 gram havervlokken
- 500 ml bouillon (van een blokje of zelfgemaakt) 1 bosje raapstelen
- 125 g kastanjechampignons
- 1 bosje raapstelen
- 125 g groene asperges
- 50 g doperwtjes (diepvries kan ook)
- 2 sjalotten
- 1 teen knoflook
- 1 el extra vierge olijfolie
- peper en zout
- snuifje gedroogde tijm
- een stuk parmezaan om aan tafel eroverheen te raspen

Bereidingswijze

1. Hak de ui en knoflook fijn.
2. Snij de raapstelen in kleine stukjes. Haal van de asperges het houtige onderkantje af en snij ze in stukken. Snij de paddenstoelen in stukjes.
3. Fruit de ui en knoflook tot de ui glazig is.
4. Voeg dan de paddenstoelen toe en bak tot het vocht is verdwenen. Voeg de asperges toe en bak even 2 minuten mee. Daarna voeg je de doperwten en de raapstelen toe. Warm alles goed door en strooi de havervlokken erover. Schep door elkaar en warm even door.
5. Voeg nu beetje bij beetje de bouillon toe. Roer even door en laat de vlokken de bouillon goed opnemen. Voeg dan het volgende scheutje bouillon toe en ga zo door totdat je een smeuge risotto hebt gekregen of totdat het vocht op is. Dit duurt een paar minuten, dus is veel sneller klaar dan de gewone risotto.
6. Rasp er aan tafel lekker wat parmezaan over.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische witlof

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biologische waspeen

Natura Iblea in Siracuse, Italië

biologische raapstelen

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische ronde sjalotten

Nieuw Bonaventura in 's Gravendeel, Nederland

biologische kastanjechampignons

Nesco in Hernen, Nederland

biodynamische Maribelle appel

De Elshof in Dronten, Nederland

biologische dubbele kiwi

Ceglia te Ardea, Italië

Week 17 – 25 t/m 28 april 2023