

Een weekend vol biodynamische festiviteiten

Komend weekend is er weer genoeg te doen! Biodynamische boerderij Ruimzicht in Halle (GLD) nodigt je uit op de boerderij om samen te eten, te dansen, het erf te ontdekken en de dieren te ontmoeten. Biodynamische boerderij De Zonneboog en De Zonnespelt in Lelystad laat je alles zien en proeven over graan. Ben jij erbij?



26 - 28 juni: Polderparade

Biodynamische boerderij De Zonneboog en De Zonnespelt is al jarenlang leverancier van Odin. Van 26-29 juni vindt er een bijzonder 3-daags granenevenement plaats. Op 26 juni is er een zakelijk netwerkevent, op 27 juni kun je deelnemen aan een 8-gangen diner en afsluitend is er op 28 juni een (gratis) open dag met een pop-up braderie. Op de hele parade staat graan centraal. Want wat gebeurt er eigenlijk allemaal met je eten vóórdat het op je bord ligt? Wie maakt het, hoe groeit het en wat komt daar allemaal bij kijken? Tijdens de open boerderijdag krijg je een uniek kijkje achter de schermen: van bodem tot bord. Op de pop-up braderie proef je van lokale lekkernijen, ontmoet je makers en ga je zelf aan de slag. Kneden, proeven, denken en doen. Meer informatie & aanmelden op Polderparade.nl

27-29 juni: Ruimzicht op de Melkweg

Odin verkoopt van boerderij Ruimzicht al jarenlang kaas en zuivel. Van vrijdagavond 27 tot en met zondagochtend 29 juni organiseert de boerderij een gloednieuw zomerevenement. Het weekend wordt afgetrapt met een uitgebreid diner op vrijdagavond. Op zaterdag komt het hele erf tot leven. Iedereen is welkom voor rondleidingen langs de tuinderij, koeien en het landschap. Op het marktplein is van alles te beleven. Daar vind je boeren, ambachtslieden en lokale makers met eerlijke producten: zalfjes, batik, kruiden, kleding, jam en meer. Op het Ambachtenplein kun je je onderdompelen in traditie – met wolbewerking, vilt, spinnen, en historische werktuigen van Museum Smedekink. Meer informatie & aanmelden op Boerderijruimzicht.nl

Het magazine is er weer!

Vanaf deze week ligt het zomermagazine in de winkels. Maak kennis met de kleurrijke dames van Mixblik, ontdek hoe boerderij 't Paradijs een plek is voor iedereen, en laat je inspireren door Odin-medewerkers die vertellen over de keuken van hun land van herkomst. Leer bovendien hoe je je huid veilig kunt verzorgen in de zomer. Uiteraard vind je ook weer de lekkerste producten en zomerse recepten van Odin-chef Janneke!

Voor meer leuk nieuws, activiteiten, recepten, aanbiedingen en vacatures: neem een kijkje op Odin.nl!



Frisse kruimeltaart met blauwe bessen

Friszoete taart met blauwe bessen en kwark, en met een kruimellaagje van havervlokken. Deelt lekker uit bij een picknick of een zomerse verjaardag.

Ingrediënten

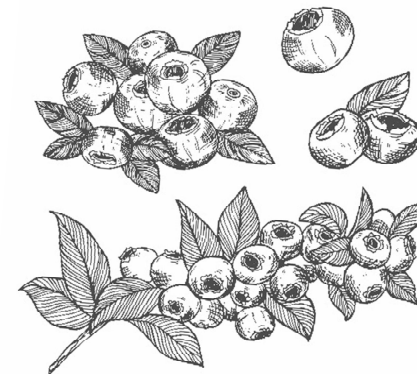
Voor 4-6 porties

Voor het deeg:

- 250 g (gebuid) tarwemeel
- 100 g suiker
- 100 g boter of margarine
- 1 tl bakpoeder
- 1 klein ei
- snuffje zout
- 1/2 kopje fijne havervlokken of havermout

Voor de vulling:

- 250 g kwark
- 1 ei, los geklopt
- 200-400 g blauwe bessen
- 75-100 g suiker

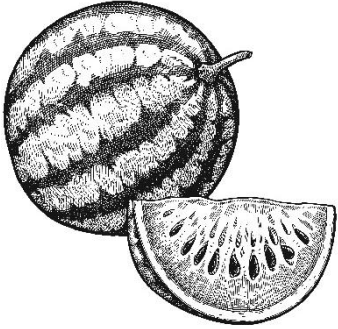


Bereidingswijze

1. Kneed een korrelig deeg van de ingrediënten.
2. Druk de helft van het deeg in een ingevette springvorm.
3. Verwarm de oven voor op 200°C.
4. Klop de kwark met het ei en de suiker romig.
5. Meng de gewassen en uitgelekte bessen met dit kwarkmengsel en schep de massa in de beklede springvorm.
6. Verdeel het overige kruimeldeeg hierover en bak de taart in de voorverwarnde oven in ongeveer een half uur lichtbruin.

Zomerse bietengazpacho met bramen en watermeloen

Prachtig gekleurde bieten met fruit gazpacho. In een glas of mooi in een diep bord geserveerd met een klodder mascarpone. Als je er dan ook nog wat geraspte chocola overheen doet dan is het ook een heerlijk toetje!



Ingrediënten

Voor 2 porties

- 100 ml bietensap
- 125 g bramen
- 25 g frambozen
- 125 g (water)meloen
- 7 muntblaadjes
- 5 basilicum
- 1 cm vers geraspte gember
- 1/2 citroen
- 1 tl honing
- 2 el mascarpone
- 1 tl kardemom
- 25 g pure chocolade

Bereidingswijze

1. Doe het bietensap, de bramen, watermeloen, munt, basilicum en gember in een blender.
2. Mix alles goed door elkaar tot het een gladde structuur heeft (kan eventueel ook met een staafmixer).
3. Voeg het sap en de rasp van de citroen toe aan en zet de blender nog kort aan.
4. Meng de mascarpone, kardemom en honing door elkaar.
5. Serveer de bietengazpacho in diepe borden met een schep van de mascarpone en eventueel geraspte pure chocolade erover. Hmmm!

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische Jonagold appels
Augustin in Jork, Duitsland

biodynamische nectarines
Haciendas Bio in Sevilla, Spanje

biologische watermeloen
Bioandalusi in Málaga, Spanje

biologische blauwe bessen
Berrynest in Almonte, Spanje

Week 26

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