

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!



Venkel-sinaasappelsalade

Knapperige anijs gemixt met het fris zoete en zachte van de sinaasappel. Venkel en sinaasappel is een heerlijke combi. In Sicilië wordt deze salade traditioneel ook geserveerd met rode uien en olijven. Lekker bij gebakken vis, gerookte makreel of een ander vega(n) alternatief.

Ingrediënten

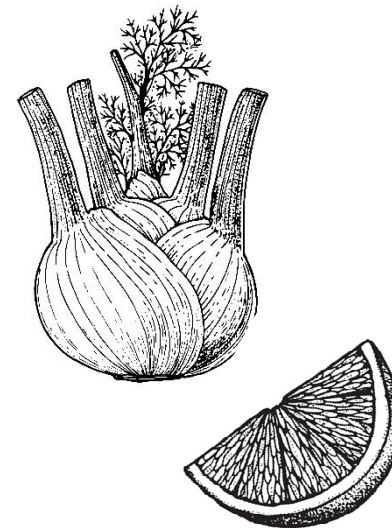
voor 4 porties

Voor de salade:

- 1 venkelknol
- 2 sinaasappels
- klein handje pijnboompitten of noten naar keuze

Voor de vinaigrette:

- 1 sinaasappel (voor 2 el sinaasappelsap)
- 1 el honing
- 125 ml olijfolie
- 1 el rode wijnazijn
- zout en peper naar smaak



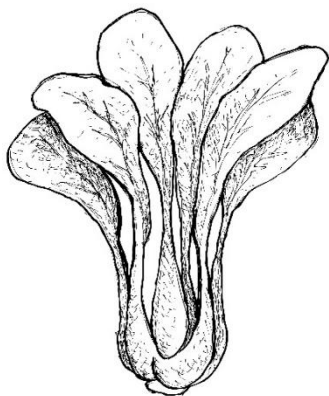
Bereidingswijze

1. Begin met het roosteren van de pijnboompitjes in een pan, houd ze goed in de gaten en haal ze van het vuur zodra ze licht verkleurd zijn. Zet opzij.
2. Snijd de steeltjes van de venkel, bewaar de blaadjes voor de garnering van de salade. Snijd de venkel doormidden, verwijder de kern. Gebruik een mes of mandoline om de venkelhelften in dunne plakjes te snijden. Doe in een kom of serveerschotel.
3. Schil de sinaasappels en snijd met een scherp mesje in stukjes. Voeg toe aan de kom.
4. Pers het sap uit de sinaasappel en doe in een kommetje. Roer honing, olijfolie, rode wijnazijn, zout en peper erdoor. Klop door elkaar.
5. Giet de vinaigrette over de venkel en sinaasappels en hussel goed.
6. Garneer voor het serveren met de venkelblaadjes en geroosterde pijnboompitten. Serveer koud.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Omelet met paksoi, geitenkaas en kiemen

Vul een luchtige omelet met frisse groene groenten. Je kunt er natuurlijk fijn restjes groente uit je koelkast in verwerken. Top het in ieder geval af met crunchy kiemen vol levenskracht.



Ingrediënten

voor 2 porties

- 200 g doperwten (diepvries)
- 6 eieren
- 1 struik paksoi
- 1 bosje lente ui
- 1 teen knoflook
- 1 bak (sprouty) kiemen
- 1 tl gedroogde dragon
- 3 el olie of boter
- 1 pakje (135 g) zachte verse geitenkaas met kruiden
- zout en peper naar smaak
- evt. verse dille of munt

Bereidingswijze

1. Ontdooi de doperwten in wat heet water, giet af.
2. Klop de eieren met wat peper en zout los in een kom. Snij de paksoi in stukken, de lente-ui in ringetjes en hak de knoflook fijn.
3. Verhit wat olie of boter in een koekenpan en schenk de helft van het ei erin.
4. Bak een omelet, leg op een bord en houd warm. Wrijf de pan schoon met een keukenpapier en bak nog een omelet.
5. Verhit ondertussen nog wat boter of olie in een andere koekenpan of wok. Roerbak de paksoi, lente-ui en knoflook een paar minuten en voeg de doperwten en de kiemen toe (houd nog een handje achter voor de garnering). Kruid alles met dragon, peper en zout.
6. Schep de omeletten op 2 borden en vul ze met de groente en geitenkaas.
7. Maak de omelet af met een handje kiemen, voeg ook nog wat dille of munt toe als je wilt.



Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische knolvenkel

Peeter-Mertens in Neer, Nederland

biologische paksoi

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biodynamische bosui

De Lepelaar in Sint Maarten, Nederland

biologische tomaten

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische platte perziken

Fuensana Bio in Badajoz, Spanje

biologische Valencia sinaasappels

Azahar in Málaga, Spanje