

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!

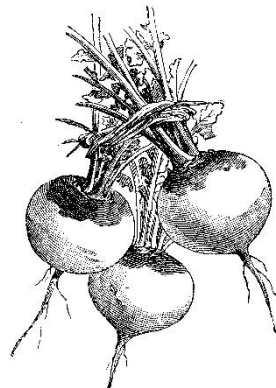
Vanaf deze week ligt het zomermagazine in de winkels. Maak kennis met de kleurrijke dames van Mixblik, ontdek hoe boerderij 't Paradijs een plek is voor iedereen, en laat je inspireren door Odin-medewerkers die vertellen over de keuken van hun land van herkomst. Leer bovendien hoe je je huid veilig kunt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



Pasta met champignons en meiraapjes

Meiraapjes lijken op grote radijsen, maar dan wit met soms bovenaan wat rood. Ze zijn milder van smaak dan de radijs. Was de meiraapjes met een borsteltje schoon. Oudere exemplaren moet je misschien schillen, maar jonge kun je zo gebruiken. Je kunt ze raspen of in stukjes snijden voor een frisse salade, maar je kunt ze ook gewoon uit het vuistje eten, net als radijs. Of maak er deze lekkere pasta van!



Ingrediënten

- 300 g tagliatelle of fussili
- 2 el boter
- 300 g meiraapjes
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 200 g kastanjechampignons, in plakjes
- 100 ml bouillon of witte wijn
- 100 ml room
- 150 g geraspte pittige kaas
- verse peterselie
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit de boter in een pan en fruit er de ui glazig in. Snij de raapjes in partjes. Voeg ze toe aan de ui.
2. Bak even mee en voeg dan de knoflook en de tijm toe. Ook dit even licht aanfruiten en na 2 minuten afblussen met de bouillon en de room.
3. Laat zo ongeveer een kwartier garen.
4. Kook de pasta beetgaar in een ruime pan gezouten water.
5. Verhit ondertussen 1 el boter in een koekenpan en bak de paddenstoelen snel en omscheppend op hoog vuur goudbruin.
6. Meng de kaas door de romige raapjes. Proef of er misschien nog zout en peper bij moet.
7. Giet de pasta af door een zeef en laat goed uitlekken. Meng de saus door de pasta.
8. Verdeel de champignons over de pasta.

Tip: Eet er een lekkere frisse salade bij!

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

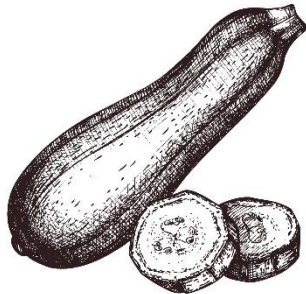
Griekse traybake met courgette, feta en orzo

Romige feta, frisse citroen en sappige tomaatjes: deze Griekse traybake is een echte favoriet! En het is een makkelijk eenpansgerecht, met groente, koolhydraten en een eiwitbron in één.

Ingrediënten

4 porties

- 2 courgettes
- 2 rode uien
- 200 g kleine krieltjes
- 1 bol knoflook
- 2 el tzatziki-kruiden
- 50 ml olijfolie
- 250 g orzo pasta
- 300 g feta
- 250 g cherrytomaatjes
- 100 g Kalamata-olijven
- 1 citroen, in partjes



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snij de courgettes in lange plakken, de uien elk in 8 partjes en de krieltjes door de helft. Snij de ongepelde bol knoflook doormidden.
3. Plaats de courgettes, uien, knoflook en krieltjes in een grote ovenschaal en besprenkel met de helft van de kruiden en olijfolie. Bak 20 minuten in de oven.
4. Kook de orzo volgens de verpakking tot al dente en spoel koud af.
5. Roer de orzo en de tweede helft van de kruiden door de gebakken groenten. Plaats de blokken feta erbovenop en strooi de cherrytomaatjes, olijven en citroenpartjes eroverheen. Bak nog 25 minuten.
6. Knijp de knoflookteentjes uit en serveer met een scheutje olijfolie erover.



Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische bloemkool

Nieuweboer in Pietersbierum, Nederland

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biodynamische meiraapjes

De Lepelaar in Sint Maarten, Nederland

biologische tomaten

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische ijsbergsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Week 26