

Tour de Bio: bezoek de leukste bio hotspots van Nederland

Maak een zomers (fiets) uitstapje naar locaties waarmee Odin een bijzondere band heeft en waar je de lekkerste biologische en biodynamische producten kunt vinden!



Ontdek de leukste bio hotspots deze zomer!

Tijdens de warme zomermaanden is weinig heerlijker dan een gezellig dagje samen op de fiets. Daarom hebben we locaties uitgezocht waarmee Odin een bijzondere band heeft en waar je de lekkerste biologische en biodynamische producten kunt vinden. Kies één of meerdere plekken uit, pak de fiets of de benenwagen en geniet van ons groene landschap, smaakvol eten en drinken, bijzondere activiteiten en unieke overnachtingsplekken. Ga je mee op stap?

Van boerderij Bruinsma in Sexbierum:

Deze biologische boerderij beschikt over circa 90 hectare grond. In de boerderijwinkel vind je de producten die op de boerderij én in de regio worden geteeld. Ieder seizoen van het jaar zijn daar de meest verse producten te verkrijgen. Tegelijk kun je tijdens een bezoek aan de boerderijwinkel de omgeving ervaren waarin de producten met zorg geteeld worden.

Tot het Gulpener BrouwLokaal in Gulpen:

Bij het Gulpener BrouwLokaal kun je heel veel biersoorten uitproberen, is er een heuse microbrouwerij en op zonnige dagen kun je tot rust komen in de sfeervolle ommuurde Biergarten. Gulpener brouwt hun bier met gerst en hop uit de regio, maar ook voor het eetcafé werken ze samen met leveranciers uit de buurt. Lekker en duurzaam verantwoord!

En van de Chocolatemakers in Amsterdam:

Heb jij altijd al een keer binnen willen kijken in een echte chocoladefabriek? Waar nog alles zelf wordt gemaakt. Aan de Amsterdamse cacaohaven staat een bijzondere fabriek. Een echte chocoladefabriek, waar alles van boon tot reep zelf wordt gemaakt. Volledig op zonne-energie! Ga langs en leer, ruik en proef!

Tot Hoeve Sonneclae in Fluitenberg:

Kamperen bij de boer in een eigen tent of één van de safaritenten op het terrein. Kinderen kunnen helpen met de koeien uit de wei halen, met het melken, en met het voeren en verzorgen van de dieren. Er is een kinderboerderij, een kleine speeltuin en een terras waar je plaats kunt nemen voor een lekker kopje koffie of een ijsje van de ambachtelijke ijsmakerij. Er is dus genoeg te doen om je te vermaken!

Voor alle andere hotspots in het land en de contactgegevens kijk je op Odin.nl/tourdebio of scan de QR-code



Venkelsalade met ingelegde rode ui

Ingelegde uien zijn een fantastische toevoeging aan tal van gerechten. Neem deze salade van dun geschaafde komkommer en venkel bijvoorbeeld. Een eenvoudig bijgerecht dat zo op tafel staat.

Ingrediënten

- 1/2 komkommer
- 1 venkelknol
- 2 rode uien
- 100 ml witte- of rode wijnazijn
- 2 el suiker
- 2 pimentkorrels
- 1 el roze peperkorrels
- 50 ml olijfolie



Bereidingswijze

1. Schaaf de schoongemaakte komkommer en venkel met een mandoline of kaasschaaf in superdunne plakken.
2. Snij de uien in dunne ringen. Doe ze in een schaal of weckpot.
3. Verwarm de azijn en voeg de suiker en de piment eraan toe. Roer tot de suiker is opgelost. Schenk over de uien en laat een kwartiertje staan.
4. Haal de uien uit de azijn en leg ze bovenop de salade.
5. Klop van een beetje van het uienvocht met de olie een dressing en schenk over de salade.
6. Kneus de peperkorrels iets en strooi ze er ook over.
7. Deze salade is makkelijk uit te breiden met bijv. radijsjes (die kun je op dezelfde manier inleggen, probeer maar eens!) Of strooi er nog wat geitenkaas over, uitgebakken spekjes of geroosterde noten of pitten.

Ovengeroosterde bospeen

Extra smaak toevoegen aan bospeentjes? Rooster ze dan in de oven voor een zoetkruidige toets. Je kunt van het jonge loof een lekkere pesto maken voor erbij: no waste!



Ingrediënten

- 1 bos bospeen
- 5 takjes tijm
- 2 tl gemalen komijn
- 2 el olijfolie
- 1 el honing
- 1/2 el balsamico azijn
- grof zeezout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Was de wortels, haal het groen eraf, maar laat een klein stukje zitten. Hele dikke exemplaren in de lengte halveren, zodat alle peentjes ongeveer even dik zijn.
2. Meng in een grote kom de olie met de komijn, de honing en de azijn en meng de bospeen erdoor. Leg ze in 1 laag op een met bakpapier beklede ovenplaat en zet de schaal 30 minuten in de oven. Bestrooi daarna ruim met zeezout en serveer als bijgerecht bij frietjes, falafel of een salade.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische spitskool

Gasa Nord Grønt in Aarhus, Denemarken

biologische bospeen

Bokdam-Dijt in Biddinghuizen, Nederland

biologische knolvenkel

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische mini Romana sla

Biobrass in Zeewolde, Nederland

biologische Roma tomaten

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische Cripps Pink appels

PAI in General Roca, Argentinië

biologische bananen

APP Bosa in Rio Negro, Peru