

Terugblik en vooruitkijken op zaadvaste groenten bij Odin

Bij Odin werken aan een onafhankelijk voedselsysteem met zaadvast groenten. In 2025 zijn we met onze ontwikkelmanager zaadvast Theo Boon, met 11 telers gestart met een belangrijke overstap: waar mogelijk hybride rassen vervangen door zaadvaste varianten. Dat is best een uitdaging, want boeren zijn gewend aan hybride rassen met hun uniformiteit in vorm, voorspelbare oogsttijd en opbrengst.



In het AGF-schap hebben we vorig jaar onder andere wortelen, uien, bieten, pompoenen, boerenkool, palmkool, koolrabi, suikermais, courgettes, radijs en witlof op grotere schaal zaadvast geteeld, met verschillende Odin-telers. Dit is in de basis goed gelukt. Tegelijkertijd hebben we belangrijke leerpunten opgedaan. Zo bleek bijvoorbeeld dat de bewaarbaarheid van pompoenen en de gevoeligheid van courgettes voor meeldauw nog aandacht vragen. Deze inzichten gebruiken we om samen met telers de teelt verder te verbeteren en waar nodig veredelingsdoelen bij te stellen.

Vergelijken met hybride

We hebben zaadvaste rassen vergeleken met hybride rassen, met name om te kijken of zaadvast geschikt is om de komende jaren op grotere schaal te telen. Er is in feite sprake van een verdelingsachterstand op zaadvast, waar een inhaalslag gemaakt moet worden. Hiervoor moeten veredelingsprogramma's opgezet en uitgebreid worden om in de toekomst verbeterde zaadvaste rassen te kunnen telen. Denk hierbij aan tomaten, komkommers, broccoli en bloemkool.

Zaadvast assortiment

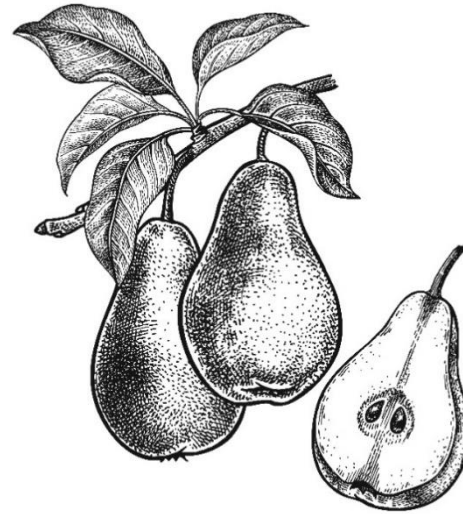
Wat we afgelopen jaar ook ontdekten is dat er gelukkig nog groentes zijn die altijd al zaadvast waren. Denk aan bosui, meiraapjes en rammenas. Dit geldt ook voor veel bladgewassen, zoals veel slasoorten en vlinderbloemigen, zoals erwten bonen en lupinen, die allemaal zelfbestuivend zijn. Deze worden meegenomen in het zaadvaste assortiment van Odin en zullen ook als zodanig benoemd worden in de schappen.

Lees de highlights van het verslag zaadvaste groenten op odin.nl of scan de QR-code.



Perenmocktail

Een simpel drankje met heel veel smaak. Leuk voor een feestje, als aperitief voor een diner of gewoon voor jezelf op een doorgewone dinsdagmiddag!



Ingrediënten

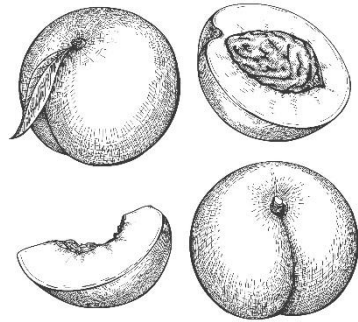
- 1 peer
- 1 el limoensiroop
- 330 ml Voelkel Biozisch ginger life (of ginger ale)
- 100 ml bruiswater
- 2 rozemarijntakjes

Bereidingswijze

1. Snij de ongeschilde peer in plakjes. Houd 2 plakjes apart.
2. Doe de overige peerplakjes onderin de 2 glazen. Verdeel de rest van de ingrediënten en giet in de glazen.
3. Steek de rozemarijntakjes in de glazen. Snij de 2 peerplakjes in en plaats ter garnering op de rand van de glazen.

Salade met gegrilde perzik, burrata en prosciutto

Italië-vakantie op je bord! Biologische prosciutto samen met gegrilde perziken en romige burrata op knapperige slablaadjes. De pistachenootjes en blauwe bessen voegen nog meer kleur toe.



Ingrediënten voor 4

- 2 kropjes mini Romana of 1 krop groene (eikenblad)sla
- 2 perziken
- 1 tl olijfolie
- 50 g prosciutto
- 1 bol burrata
- 50 g pistachenootjes, gepeld
- handje blauwe bessen
- basilicumblaadjes

Voor de dressing klop je door elkaar:

- 2 el (witte) balsamicoazijn
- 4 el olijfolie
- 1 tl Franse mosterd
- 1 tl honing
- beetje zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Verhit een grillpan op hoog vuur.
2. Snij de perziken in partjes, bestrijk ze met olijfolie en grill ze totdat er mooie grillstrepen ontstaan.
3. Was en droog de slablaadjes.
4. Scheur de ham in grove stukken.
5. Verdeel de sla over een schaal en leg de perziken erop, drapeer de ham eromheen.
6. Scheur de burrata in grove stukken en verdeel over de salade.
7. Strooi bessen en pistachenoten erover en lekker veel basilicumblaadjes.
8. Besprenkel met de dressing.
9. Serveer met knapperig brood en een glaasje koele prosecco of water met Siciliaanse citroenschijfjes.

Odin

fas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische jonagold appels
Augustin in Jork, Duitsland

biologische Valencia sinaasappels
Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biodynamische guyot peren
Biogarden in Bellegarde, Frankrijk

biodynamische perziken
Fuensana Bio in Badajoz, Spanje

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

Week 30