

## Podcast: diversiteit op land, in keuken en cultuur

Odin directeur Merle Koomans en kunstenares Claudy Jongstra in gesprek met Jan Jaap Hubeek over het belang van duurzame biologische voedselproductie en het gebruik van natuurlijke materialen voor kleding.



### Het belang van biologisch

In deze podcast zijn Odin directeur Merle Koomans en kunstenares Claudy Jongstra in gesprek met Jan Jaap Hubeek over het belang van duurzame biologische voedselproductie en het gebruik van natuurlijke materialen voor kleding. Ook het fonds 'New Definitions' komt aan bod.

### Over de Iona Stichting

De Iona Stichting ondersteunt initiatieven die ontstaan vanuit een persoonlijk ideaal. Doel is het bevorderen van geestelijke, culturele en maatschappelijke ontwikkeling. Verbinding, samenhang en creativiteit spelen daarbij een belangrijke rol.

### Een gezonder systeem zonder gif

Merle: "In deze podcast komt een gezamenlijk doel samen: meer diversiteit op het land, in de keuken, in de mode, in ons dagelijkse leven. Een gezonder systeem met minder gif. Met een gezond sociaal, economisch en ecologisch toekomstperspectief. Dat vraagt om creativiteit en ambachtelijkheid. Maar ook kruisbestuiving. Interdisciplinair werken. Keuzes durven maken. En je hebt aanjagers nodig. En ondersteuners. Daarover spraken Claudy Jongstra en ik met Jan Jaap Hubeek in een podcast voor de Iona Stichting. Het was een plezierig gesprek. Hopelijk luistert dat ook zo :-)".

Scan de code en luister de podcast op Soundcloud.



Je kunt dit artikel lezen op [Odin.nl/nieuws](https://odin.nl/nieuws)

## Simple geroosterde knolvenkel en wortelen

Het hoeft niet altijd ingewikkeld... Dit is een lekker en snel groentegerecht. Eet dit bij een gegrild stukje vlees of een kaasburger bijvoorbeeld.



### Ingrediënten

- 1 venkelknol
- 3 worteltjes
- wat olijfolie
- grof zeezout
- 1/2 tl komijn
- 2 takjes tijm
- zwarte peper
  
- evt. kant-en-klare tapenade of pesto

### Bereidingswijze

1. Snijd de venkelknol in dunne schijven of parten en de worteltjes, als ze dik zijn, in de lengte doormidden of in vier parten.
2. Meng ze met de olijfolie. Leg ze op een grillschaal op de barbecue of op een bakplaat in een op 200 C voorverwarmde oven (op bakpapier, dan heb je minder rommel) en strooi de peper, de komijn, de tijm en het zout erover.
3. Rooster ze in ongeveer 20 minuten gaar. Keer ze na 10 minuten een keer om.
4. Serveer bijvoorbeeld met een paar lepeltjes zeeviertapenade erover.

# Andijvie-kokossoep

Een romige en tegelijkertijd frisse soep met een mooie groene kleur. Lekker bij de lunch of als voorgerecht.

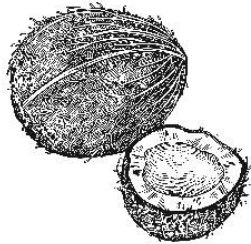
## Ingrediënten

- 1 ui
- ¾ liter water
- 1 scheutje olijfolie
- 1 krop andijvie
- ½ blik kokosmelk
- 1 tl kerriepoeder
- ¼ tl cayennepeper
- Sap van ½ citroen
- Zeezout naar smaak



## Bereidingswijze

1. Snij de ui fijn en fruit in de olie.
2. Voeg het water toe en breng het aan de kook.
3. Was de andijvie en snij het in smalle reepjes.
4. Voeg de gesneden andijvie toe aan het kokende water.
5. Kook in 5 à 10 minuten gaar.
6. Pers de citroen uit.
7. Voeg het citroensap, de kokosmelk, het kerriepoeder, de cayennepeper en zout naar smaak toe.
8. Pureer tot een romig geheel.



# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

*biologische spitskool*

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

*biologische knolvenkel*

Peeters Mertens in Neer, Nederland

*biodynamische andijvie*

De Stek in Lelystad, Nederland

*biologische Roma tomaten*

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

*biologische ijsbergsla*

De Stek in Lelystad, Nederland

Week 31

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](http://Odin.nl)