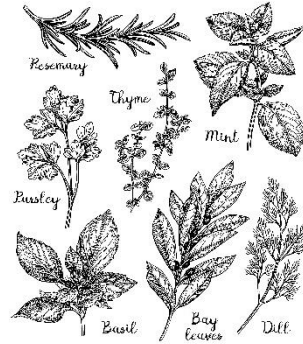


Kruiden die het leven verrijken

Het Blauwe Huis bestaat dit jaar vijftig jaar: reden genoeg om dit bijzondere bedrijf in het zonnetje te zetten! Op hun land in Ruinerwold (Drenthe) zie je rijen en rijen aan planten en bloemen, een ware kleurenzee. Dit zijn de planten waar Het Blauwe Huis hun keuken- en thee kruiden van oogsten, en waar ze sauzen en verzorgende oliën van maken. Veel van hun producten zijn al heel lang niet meer weg te denken uit onze schappen. Madeleen Bloemendaal vertelt over de biodynamische werkwijze van Het Blauwe Huis, over de werking van (thee)kruiden en over het nieuwe Odin-bijenvolk dat dit voorjaar bij Het Blauwe Huis is geplaatst.



Waarom heten jullie 'Het Blauwe Huis'?

"Trees Boeke is de oprichtster van het Blauwe Huis. Zij woonde in de tijd van de oprichting, nu 50 jaar geleden, in Koekange. Een klein dorpje bij ons in de buurt, in Drenthe. Haar huis was blauw! Ze had een achtergrond in kruiden en antroposofische artsen hadden behoefte aan kruiden, maar die waren er eigenlijk niet. Dus die artsen zochten haar op en vanuit die vraag is zij bij haar thuis kruiden gaan verbouwen. De vraag werd al snel zo groot, dat ze is gaan zoeken naar een ander stuk land. En dat werd een land van 10 hectare in Ruinerwold, een stukje verder. Daar zitten we nu nog steeds. Het blauw van Trees' huis is meeverhuisd: de boerderij bij Ruinerwold heeft ook blauwe kozijnen, deurposten en daklijsten. Vandaar de naam!"

Jullie hebben het over 'kruiden die het leven verrijken', wat bedoelen jullie daar precies mee?

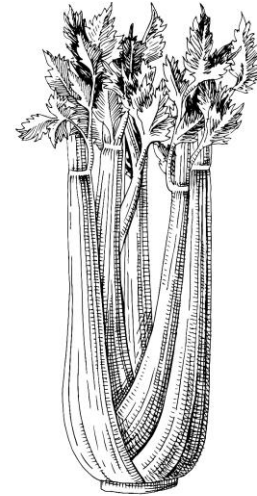
"Die zin ligt echt in onze biodynamische wortels. Het gaat er voor ons om dat we niet alleen maar nemen of consumeren. We willen juist dat de manier waarop we de kruiden telen en verwerken zowel de vitaliteit van ons als mens verrijkt, als van de rest van de natuur. En dat we ook iets teruggeven. Die wederkerigheid is voor ons heel belangrijk. Uiteindelijk is het natuurlijk één ding: als wij goed zorgen voor de natuur, voor onze bodem, dan verrijkt dit de kruiden. Het maakt ze vitaler. En dat draagt dan weer bij aan de vitaliteit van de mens, wanneer die de kruiden tot zich neemt. Het hangt allemaal samen, we zijn onderling afhankelijk. Wij ademen de zuurstof van de planten in, het is geen groen decor waar we doorheen lopen. Maar dat zijn we als mens in de loop der tijd een beetje vergeten. We proberen dat terug te brengen in alles wat we doen, bij elke beslissing die we maken. We vragen ons dan af: 'hoe dient het ons? En hoe dient het de rest van de natuur en het leven?' Zodat het altijd twee kanten op gaat. We willen het respect dat we voor de natuur hebben graag belichamen in alle aspecten van ons bedrijf."

Lees het hele artikel over Het Blauwe Huis in ons Zomermagazine. Pik het magazine vol verhalen, recepten en informatie op in de winkel of lees het op Odin.nl of scan de QR-code hiernaast.



Salade met peer en groenselderij

Knapperige salade met zoete peren en pikante kaas. De basis is ijsbergsla, groenselderij, dressing en kaas, het fruit kun je inwisselen voor ander zoet fruit zoals druiven, aardbeien, kersen, kiwi of appel: allemaal lekker!



Ingrediënten voor 4-6 pers.

- 2 stengels groenselderij
- 2 peren (of ander fruit)
- ½ krop ijsbergsla
- 50 g walnoten
- 2 el mayonaise
- 2 el zure room
- 1 el witte wijnazijn
- 100 gram blauwe kaas
- 2 tl honing
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Was de groenselderijstengels en snij ze schuin in fijne plakjes.
2. Halveer de peren en verwijder de klokhuizen. Snij ze vervolgens in partjes.
3. Was de ijsbergsla, schud droog en snij in reepjes.
4. Rooster de walnoten even in een droge koekenpan. Hak ze grof.
5. Snij de kaas in blokjes.
6. Meng in een kommetje de mayonaise met de zure room, azijn en honing.
7. Breng de dressing op smaak met zeezout en zwarte peper.
8. Meng alle ingrediënten met de dressing en voilà: Een lekkere Franse salade

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Geroosterde spitskool met yoghurt dressing

Deze even in de oven geroosterde spitskool wedges zijn gemakkelijk te maken en zo verrukkelijk! Door het roosteren krijgt de kool een nootachtige smaak en dan de frisse yoghurt-dressing erbij. Mmmm!

Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 spitskool
- 100 ml olijfolie
- 1 el karwij- of komijnzaad
- zout en peper
- 1 citroen
- 150 ml (plantaardige) yoghurt
- 1 bosje platte peterselie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verwijder de lelijkste buitenste bladeren van de kool en snij in 8 parten.
3. Kwast de koolparten in met olie.
4. Leg de parten op een bakplaat. Strooi de zaadjes over de parten en maal er royaal zout en peper over.
5. Snij de citroen in 4 partjes. Leg de citroen bij de kool op de bakplaat.
6. Rooster alles ongeveer 25-30 minuten, keer de parten halverwege even om.
7. Haal de bakplaat uit de oven en leg de parten kool op een mooie schaal. Hou de citroen even apart.
8. Hak de peterselie fijn.
9. Klop de yoghurt los, knijp de citroenparten erboven uit.
10. Bestrooi alles met de peterselie en eet de kool met een (vega) sateetje of een gebakken visje bijvoorbeeld.

TIP: het roosteren van de spitskool kun je natuurlijk ook op de bbq doen!



Odin

fas

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische courgette

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische bosui

Bio Brothers in America, Nederland

biologische ijsbergsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische Guyot peren

Biogarden in Bellegarde, Frankrijk

biodynamische druiven wit

Haciendas Bio in Almeria, Spanje