

Leuke uitjes en activiteiten! Zien we je daar?

Deze week van 20 t/m zondag 23 augustus vindt de Landgoedfair plaats in de mooie Betuwe op het landgoed Mariënwaerd. Voor daarna kun je ook nog in je agenda zetten: de Open Dag op onze boerderij en een muzikale ode aan onze planeet.



20 t/m 23 augustus: Landgoedfair Mariënwaerd

Tijdens de vier dagen van de Landgoedfair is er volop te beleven voor jong en oud. Al 30 jaar lang is een dagje Landgoedfair meer dan alleen shoppen: geniet van inspirerende demonstraties, leuke kinderactiviteiten, sfeervolle terrassen en een gevarieerd aanbod aan foodtrucks. Een complete dag uit in een unieke omgeving. En natuurlijk is Odin er ook, met een kraam vol heerlijk vers.

Bekijk het volledige programma en vind meer info over tickets op de website van de Landgoedfair: www.marienwaerd.nl

20 september: Open dag Odin-boerderij Beersche Hoeve

SAVE THE DATE! Odin-boerderij De Beersche Hoeve bestaat 10 jaar. Jullie zijn daarom welkom op onze open dag op zondag 20 september.

Geniet van lekkere biologische en biodynamische hapjes en drankjes, terwijl de kinderen met de Hommelkoningin op pad gaan of op een traptrekker een hooibalenparcours rijden. Ga met Bio-boer van het Jaar 2025 Teun Luijten en zijn collega's de akker op tijdens een rondleiding of volg een inspirerende lezing. Ontdek hoe de boerderij met zaadvaste veredeling robuuste biodynamische groenterassen ontwikkelt, helpt om de boekweitteelt terug te brengen in Nederland en verplanten teelt

Div. data: Muzikale tournee Broze Aarde: ode aan kwetsbare planeet

De Iona Stichting en het Nederlands Blazers Ensemble (NBE) werken met meer maatschappelijke organisaties samen aan het muziekproject 'Broze Aarde'. Een tournee in oktober waarbij schoolkoren betrokken zijn vormt de aftrap voor dit project waarbij de intentie is dat heel Nederland zingt en speelt voor onze aarde.

Voor alle informatie en ook voor allerlei andere leuke activiteiten, neem je een kijkje op Odin.nl/activiteiten of scan je de QR-code.



Rode salade met bietjes, appel, paprika en dilledressing

Eikenbladsla met rode biet, appel, paprika en feta met een lekker frisse dilledressing. Versier hem met hartige pompoenpitjes die zijn geroosterd en daarna afgeblust met shoyu. Voor extra lekkere bietjes: pof ze in de oven!



Ingrediënten voor 4-6 pers.

- 1 krop eikenbladsla
- 100 g gekookte bietjes
- 50 g blauwe bessen
- 1 appel of 1 peer
- 1/2 rode paprika
- 100 g feta of een soortgelijk vegan kaasje
- verse dille
- 1 el rijststroop (of honing of agavesiroop)
- 70 ml olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- 50 g pompoenpitten
- 1 el shoyu of tamari

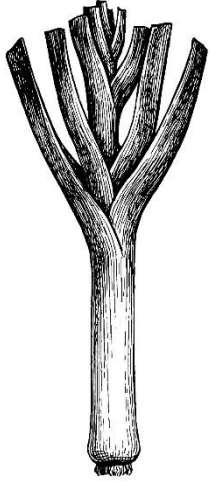
Bereidingswijze

1. Was en pluk de sla, slinger goed droog in een slacentrifuge.
2. Snij de gekookte bietjes in dunne partjes.
3. Snij de paprika in blokjes.
4. Haal het klokhuis uit de appel of peer en snij in hele dunne schijfjes.
5. Verkruimel de feta boven een schaal.
6. Hak de dille fijn.
7. Klop een dressing van de olie, de dille, het citroensap en de rijststroop en een klein beetje zout en peper. Proef of de smaak in balans is.
8. Rooster de pitten in een droge koekenpan, zet het vuur uit en blus de pitten af met de shoyu. Even goed roeren als je de shoyu erbij doet, dan worden alle pitjes gecoat met een laagje.
9. Drapeer de eikenbladsla in een mooie schaal, leg de rest van de groente en fruit erop en bestrooi met feta en pitten. Besprenkel met de dressing en serveer.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Vichyssoïse: prei-aardappelsoep

Vichyssoïse is een bekende Franse aardappel-preisoep, die je zowel koud als warm kunt eten. Eet er een stokbroodje en wat (pasta) salade bij.



Ingrediënten voor 4 pers.

- 2-3 preien
- 200 gr kruimige aardappelen
- 1 sjalot
- 1 el boter of olie
- 750 ml groentebouillon
- 1 laurierblaadje
- 125 ml (plantaardige) room
- kneepje citroensap
- zout en peper
- 2 el fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

1. Snij de prei in de lengte doormidden en spoel onder de kraan het zand eruit. Snij in halve ringetjes.
2. Schil de aardappels en snij in blokjes.
3. Snipper de sjalot.
4. Bak de sjalot in de boter snel glazig, voeg de prei en aardappelstukjes toe en stoof 6 minuten zachtjes mee; laat het niet bruin worden, je wilt een mooi lichtgroen soepje.
5. Voeg de bouillon toe en het laurierblaadje en breng alles aan de kook.
6. Leg een deksel op de pan en laat 20-25 minuten op laag vuur koken tot de groenten zacht zijn.
7. Pureer de soep glad en laat afkoelen.
8. Roer de room en het citroensap erdoor. Proef en breng de soep op smaak zout en versgemalen zwarte peper.
9. Serveer de preisoep in kleine kommen of glaasjes en strooi er de bieslook in.

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

Odin

fas

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische broccoli

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische prei

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische rode eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische Jonagold appels

Augustin in Jork, Duitsland

biologische galiameloen

Fuensanabio in Badajoz, Spanje