

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.



Okonomiyaki met paksoi

Okonomiyaki is een Japanse hartige pannenkoek. De naam is een samenstelling van 'okonomi' en 'yaki', wat vrij vertaald 'gebakken/gegrild zoals je wilt' betekent. Het is dus een ideaal gerecht om restjes groente uit je koelkast mee op te maken. Dit keer gebruiken we paksoi, bosui en taugé.

Voor de okonomiyaki:

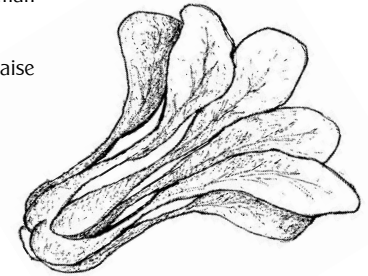
- 100 g bloem
- 4 eieren
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl zout
- 2 rode uien
- 1 paksoi
- 1 bosje bosui
- 1/2 bakje taugé
- 1 tl versgeraspte gember
- 1 tl miso
- 100 ml kokend water
- 2 el kokosolie

Ingrediënten voor de saus:

- 8 el curryketchup
- 1 el Worcestershiresaus
- 1 tl fijne mosterd
- 1 el agavesiroop
- 1 el tamari

Voor erbij:

- mayonaise

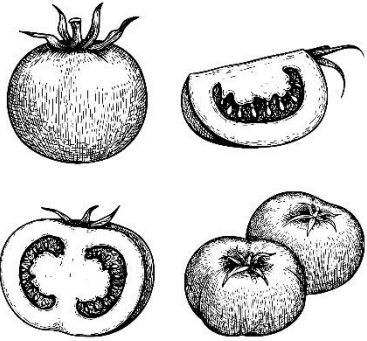


Bereidingswijze

1. Klop de ingrediënten voor de saus met een garde door elkaar. Doe de saus eventueel in een spuitzak of -fles, zodat je deze in dunne strepen kunt aanbrengen. Je kunt de saus ook over de pannenkoek lepelen.
2. Meng de bloem, de eieren, het bakpoeder, het knoflookpoeder en het zout tot een glad beslag.
3. Snij de ui in halve ringen, de paksoi in smalle reepjes en de bosui in dunne, schuine ringetjes (bewaar een aantal voor de topping). Meng samen met de taugé en de gember door het beslag.
4. Roer de miso door het kokende water tot een bouillon. Meng dit door het beslag en laat kort rusten.
5. Verhit wat kokosolie in een koekenpan. Schep de helft van het beslag in de pan en bak, niet te gehaast, een pannenkoek. Laat het op laag vuur rustig stollen.
6. Keer om als de bovenkant droog is, voorzichtig met behulp van een grote plank of bord en bak nog circa 5 minuten. Herhaal met de rest van het beslag (of gebruik twee pannen).
7. Garneer de pannenkoeken met bosuiringetjes, sesamzaad en kimchi. Spuit of lepel tot slot mayonaise en de saus er in een rasterpatroon overheen.

Tomatensalade met basilicum-komkommerijs

Een meer verfrissende salade dan deze is er bijna niet, dus uitermate geschikt voor op een warme zomerdag. Neem verschillende soorten tomaten, zoals coeur de boeuf en verschillende gekleurde cherrytomaten. Lekker bij een gegrilde spies van de BBQ en wat knapperig stokbrood.



Ingrediënten voor 4-6 pers.

- 500 g tomaten (verschillende soorten zoals coeur de boeuf, tros-, wilde en cherrytomaatjes)
- 3 el goede olijfolie
- grof zeezout en vers gemalen peper
- mini-buffelmozzarella

Ingrediënten voor het ijs

- 100 ml water
- 80 g rietsuiker
- 1 grote komkommer
- 1 flinke bos basilicum (of 2 zakjes)
- 100 ml limoen- of citroensap

Bereidingswijze

1. Kook het water met de suiker tot de suiker is opgelost. Laat nog een paar minuten inkoken.
2. Schil de komkommer en snij in stukken.
3. Hak in een keukenmachine de komkommer met de basilicum fijn, voeg de suikersiroop en het citrussap toe. Meng nog even goed door.
4. Maak er daarna sorbetijs van in een ijsmachine of doe het op de ouderwetse manier. Hierbij vries je het in en roer je het elk uur even door met een vork.
5. Snij alle tomaten in dunne plakjes en schik ze op een schaal. Giet er straaltjes olijfolie over en bestrooi met zout en peper. Verdeel er eventueel mozzarella over.
6. Schep er met een ijslepel bolletjes fris komkommerijs over en versier met basilicum en bloemetjes.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

fas

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische paksoi

Bio Brothers in America, Nederland

biodynamische waspeen

De Lepelaar in Groeningen, Nederland

biologische eikenbladsla groen

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische tomaten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische bananen

Permare in Machala, Ecuador

biodynamische rode pruimen

Fuensana bio in Badajoz, Spanje

Week 34