

Biodynamisch imkeren en inspiratieavonden

23 januari: Start cursus levenskracht in voeding Kraaybekerhof

Wie het interessant vindt om vanuit BD-perspectief naar bijen en de insectenwereld te kijken, zonder voorkennis, beginnend of gevorderd, al dan niet met als doel bijenhoeder te worden: iedereen is welkom. Voor geschoolde imkers is de cursus een waardevolle verdieping. De cursUSDagen combineren theorie en praktijk en worden gegeven door Odin-imker Bas Strijker en andere imkers met jarenlange ervaring in BD-imkeren. Er is veel ruimte voor eigen inbreng en interactie.

Deze cursus wordt gegeven op de Odin-boerderij De Beersche Hoeve in Oostelbeers (NB), bij de Kraaybekerhof in Driebergen, bij Op Hodenpijl (Schipluiden) en op de Warmonderhof (Dronten).

Kijk op onze activiteitenpagina (scan de QR-code onderaan) voor meer informatie over de cursus, locaties, data en hoe je je inschrijft.

'Van bodem tot bord' - Ontmoeten, proeven en beleven

Op dinsdag 27 januari vindt bij de Odin-winkel in Leeuwarden de eerste editie plaats van de Inspiratieavond 'Van bodem tot bord: ontmoeten, proeven, beleven'.

Tijdens deze avond vertellen verschillende sprekers, waaronder Odin-imker Bas Strijker en Theo Boon, manager zaadvaste rassen bij Odin, meer over bijen, biodiversiteit en het belang van zaadvaste rassen. Boer Teun Lujten van Odin-boerderij De Beersche Hoeve vertelt over hun werkwijze met veredeling en vermeerdering. Tussendoor vinden kleine proeverijen plaats, passend bij het thema. En als klap op de vuurpijl krijg je een goodiebag mee naar huis.

De inspiratieavonden zijn gratis toegankelijk en we bieden een avondvullend programma dat draait om beleving, inspiratie en bewustzijn, met een hapje en drankje. In het programma wordt de hele boog van voedsel besproken: van zaad, tot teelt, tot bestuiving.

Begin 2026 worden er meer inspiratieavonden georganiseerd, verspreid door het land. Hou de activiteitenpagina in de gaten!

De inspiratieavond in Breda is al bekend: die avond vindt plaats op 10 februari. De inspiratieavond in Alkmaar is op 13 februari.

De avonden zijn gratis, maar aanmelden is verplicht. Dit kan op de intekenlijst bij de desbetreffende Odin-winkels of via het aanmeldformulier.

Kijk voor deze en andere leuke activiteiten op [Odin.nl/activiteiten](https://odin.nl/activiteiten) of scan deze QR-code



Stampot wortelpeterselie-zuurkool met shiitake jus

Wortelpeterselie of peterselliewortel lijkt wat uiterlijk betreft op een kleine pastinaak, maar is een neef van friscgroene peterselie. Deze variant wordt alleen niet voor het blad maar juist om zijn dikke, geurige wortel geteeld. Je kunt hem gekookt, geroosterd of gebakken eten als groente, maar ook – net als pastinaak en knolselderij – gebruiken om (een deel van) de aardappels te vervangen in je stampot.



Ingrediënten voor 4 porties

- 1 pak zuurkool (500 g)
- 5 cm gember
- 500 g aardappelen
- 500 g wortelpeterselie
- 250 g pompoen, ongeveer een kwart
- een scheutje melk of klontje boter
- 1 el gerookt paprikapoeder
- zout en peper naar smaak
- 200 g shiitake paddenstoelen
- 2 tenen knoflook
- 2 el roomboter
- 1 el juspoeder
- 1 el miso
- 1 el ketjap
- 1 rookworst van broederhaan

Bereidingswijze

1. Warm de zuurkool met het vocht en een flink stuk gember in een pannetje en stoof het zachtjes gaar in zo'n 20 minuten.
2. Snij de kontjes van de wortelpeterselie en snij ze in stukken. Schil pompoen (evt.) en snij ook die in stukjes. Kook beide samen in een klein laagje water gaar.
3. Stamp de groenten door elkaar met een scheutje melk of klontje boter en voeg naar smaak gerookt paprikapoeder, zout en peper toe.
4. Snij de shiitake in reepjes en de knoflook in plakjes. Bak de paddenstoelen in een koekenpan in wat hete boter goed bruin, bak de knoflook op het laatst kort mee. Strooi er 1 el juspoeder over, wat water, een lepel miso en een scheutje ketjap.
5. Warm de rookworst op volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Serveer de jus in een schenkkommetje bij de stampot en verdeel de worst over de schotel.

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

Salade met bietjes, bloedsinaasappel, witlof en cranberries

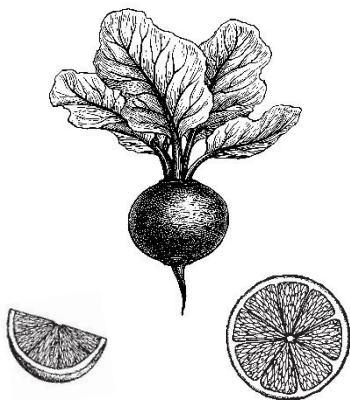
Moro en Tarocco mooie namen voor bloedmooie sinaasappels.

Laat ze schitteren in deze salade!

Het loont echt de moeite om bietjes te roosteren. Ze krijgen dan zoveel meer smaak! Je kunt ze met olie inwrijven en wat zout en peper of daar een beetje balsamico aan toevoegen en wat rozemarijn.

Ingrediënten

- 2 bietjes
- 1 of 2 bloedsinaasappels (hangt van de grootte af)
- 2 stronkjes witlof
- evt. nog wat jonge boerenkool, veldsla of andere groene blaadjes.
- 30 g gedroogde cranberries
- 30 g gepelde pistachenootjes
- 50 g zachte geitenkaas
- 30 ml granaatappelsiroop
- 15 ml balsamico azijn
- 30 ml olijfolie



Bereidingswijze

1. Als je de tijd en zin hebt, rooster je de bieten in de oven (schil de bieten, snij in blokjes van 2 cm en rooster ze op een met bakpapier beklede bakplaat met een beetje olijfolie in ongeveer 30 minuten gaar) anders kook je ze (of gebruik voorgekookte), verwijder de schil en snij ze dan in blokjes.
2. Schil de sinaasappel dik en snij in plakken. Als er veel sap bij loskomt, doe je dat bij de vinaigrette.
3. Haal de blaadjes witlof los van de stronkjes en leg op een mooie platte schaal.
4. Leg de sinaasappel en de bieten erop en verdeel de brokjes geitenkaas erover.
5. Klop de granaatappelsiroop met de azijn en de olie tot een vinaigrette en drizzle over de salade.
6. Bestrooi met de cranberries en grofgehakte pistachenootjes.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische oranje pompoen

Bio Brothers in America, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische raapstelen

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische wortelpeterselie

Arenosa in Lelystad, Nederland

biodynamische Moro sinaasappels

Coop. Soc. Salamita op Sicilië, Italië

biologische bananen

Permare Organic div. telers, Ecuador