

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.

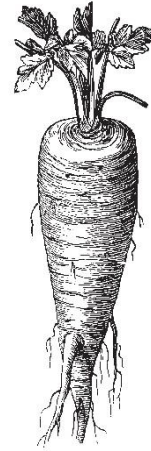
De avonden zijn gratis, maar aanmelden is verplicht. Dit kan op de intekenlijst bij de desbetreffende Odin-winkels of via het aanmeldformulier.

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



Pastinaak in sinaasappel-dadelsaus

Dit is één van de vele manieren om pastinaak klaar te maken. Het is ook heel lekker in een stampotje of soep. Je kunt er zelfs chips van maken!



Ingrediënten voor 4 porties

- 750 gram geschildte pastinaak
- 3 el olijfolie
- 1 tl ras-el-hanout
- zout naar smaak
- 2 (bloed)sinaasappels
- 150 ml agavesiroop
- 4 dadels, in stukjes gesneden
- 1 el harissa
- pistachenootjes, gehakt

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snij de pastinaak in stukjes van 3 cm, meng er de olijfolie en de ras-el-hanout door en verdeel ze op een bakplaat. Evt. kun je nog wat zout toevoegen. Bak ze in ongeveer 25 minuten goudbruin
3. In de tussentijd rasp je de schil van de sinaasappels. Pers ze uit en doe sap en rasp met 150 ml water, de agavesiroop en de harissa in een pannetje. Laat het even koken en een beetje indikken. Roer er de dadelstukjes door en warm die even mee.
4. Schep wat pastinaak op een bordje, giet de saus eroverheen en bestrooi met de pistachenootjes.

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

Pompoenstampot met appel en Chinese kool

Een heerlijke vegetarische stampot met lekker veel kleur! Met knapperig gebakken rooktofu en (je zelfgemaakte) piccalilly. Wil je er een vegan stampot van maken? Gebruik dan margarine en havermelk in plaats van boter en melk



Ingrediënten voor 4 porties

- 800 g aardappelen
- 1 kleine oranje pompoen
- 300 g wortels
- 1/2 Chinese kool
- 1 ui
- 1 rode appel
- 200 g rooktofu
- 50 g boter
- 100 ml melk

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en de pompoen, maar je kunt de schil van beide er ook aan laten zitten. Ontpit de pompoen en snij de pompoen en aardappels in even grote stukken. Snij vervolgens ook de wortel.
2. Snij de kool in smalle reepjes. Pel de ui en snij klein. Snij de appel in stukjes. Snij de tofu in blokjes.
3. Kook de aardappelen met de pompoen en de wortel in een laagje water gaar.
4. Fruit de ui in 1 el olie en voeg de reepjes kool toe zodra de uien goudbruin zijn. Bak de Chinese kool even, al omscheppend, beetgaar.
5. Voeg de appel toe en warm even mee.
6. Verhit wat olie in een andere koekenpan en bak de blokjes tofu snel en op hoog vuur knapperig.
7. Giet de aardappelen met pompoen en wortel af en laat even uitdampen. Voeg de boter en scheutjes melk toe en maak er met een pureestamper een romige puree van.
8. Roer het mengsel van ui, kool en appel erdoor. Breng eventueel op smaak met zout en peper en strooi er de blokjes knapperige tofu over.

Tip: ook lekker met andere koolsoorten, bijv. rode kool of savooiekool!

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische oranje pompoen

Bio Brothers in America, Nederland

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biodynamische sjalotten

Nieuw Bonaventura in 's Gravendeel, Nederland

biologische puntpaprika

Hortifervisa in Nijar, Spanje