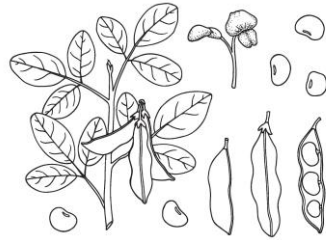


Fonds New Definitions steunt veranderaars!

Odin, kunstenaar Claudy Jongstra, Galerie Fontana Amsterdam en de Iona Stichting hebben het fonds New Definitions opgericht. Doel van het fonds is meer diversiteit en creativiteit op het boerenland, in de keuken, de cultuur en de mode. Met jouw bijdrage aan het fonds steunen we de veranderaars!



Eerste project

We beginnen met een impuls voor een patent- en geventvrij biologisch plantenveredelingsprogramma. Hiermee wil het fonds bijdragen aan sterk en vrij zaadgoed voor de duurzame biologische voedselproductie. Vanuit de biologische sector klinkt sterk de behoefte aan een patent- en geventvrij biologisch plantenveredelingsprogramma. Er liggen al concrete plannen bij het fonds om proefkokers op te zetten bij boeren die actief aan de vrije biologische zaadveredeling willen bijdragen.

Boerderij van de toekomst

“Een gedeelde zorg van Odin en mij zijn het verdwijnen van biodiversiteit en creativiteit op het boerenland, in de keuken, in de cultuur, mode en architectuur” zegt Claudy Jongstra. “We willen daarom met New Definitions de landbouw verduurzamen, de identiteit van de boerderij van de toekomst onderzoeken en alternatieven ontwikkelen.”

Diversiteit op de akker en in de keuken

Merle Koomans van den Dries (Odin): “Wij willen diversiteit en creativiteit terugbrengen op de akker en het bord. We maken ons zorgen over de toenemende macht van grote chemieconcerns over het zaad voor onze teelten. De diversiteit in beschikbare voedingsgewassen neemt schrikbarend af. De huidige discussie over het dereguleren van geventch in voedingsmiddelen is een wake-up call dat we als bio-sector harder moeten werken aan een plan B. Op Odin-boerderij De Beersche Hoeve werken we hier al aan door de biologische veredeling van nieuwe groenten.”

Wil je bijdragen aan New Definitions? Hier vind je meer informatie en een link naar de donatiepagina of kijk op Odin.nl/actueel/nieuws/-180497-fonds-new-definitions-van-start/

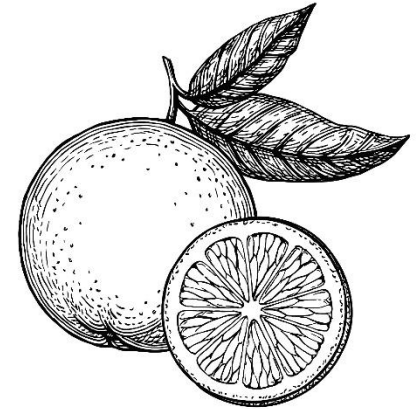


Salade met sinaasappel, bietjes en cranberry

Het loont echt de moeite om bietjes te roosteren in deze salade. Ze krijgen dan zoveel smaak! Je kunt ze met olie inwrijven en wat peper en zout, maar een scheut balsamico eraan toevoegen of wat rozemarijn is ook een optie. Ik rooster meestal mijn bieten als ik toch al iets bak in de oven. Dan zet ik een bakplaatje bietenpartjes erbij. Of soms laat ik ze heel. Dan maak ik pakketjes van alufolie of wat, met water soepel gemaakte bakpapierertjes pakketjes.

Ingrediënten

- 2 bietjes, voorgekookt of geroosterd(zie recept)
- 1 sinaasappel
- 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 of honing
- 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 of honing met de azijn en de olie tot een vinaigrette en drizzle over de salade.
6. Bestrooi met de cranberries en grofgehakte pistachenootjes..

Mac & Cheese met broccoli en pompoen

Macaroni and cheese is niet voor niets een klassieker. Niets zo troostrijk als een pasta met kaas uit de oven. Deze is met broccoli en pompoen erin, maar je kunt er natuurlijk ook andere groente voor gebruiken. Een heel handig recept om restjes groente, maar ook kaas uit de koelkast mee op te maken.

Ingrediënten

- 400 g broccoli
- 300 g pompoen
- 350 g macaroni, penne of fusilli
- 25 gram boter
- 2 teentjes knoflook
- 2 tl mosterd
- 25 g bloem
- 500 ml melk
- 300 g belegen kaas (geraspt)



Bereidingswijze

1. Hak de knoflook fijn of pers hem uit. Snij de broccoli in roosjes en snij de steel in kleine stukjes. Ontpit de pompoen en snij in blokjes. Kook de pasta beetgaar. Smelt de boter in een pannetje en fruit hierin de knoflook 1 minuut op middelhoge stand. Voeg de bloem toe en bak 1-2 minuten om te garen.
2. Giet al roerend de melk erbij, voeg de mosterd toe en breng alles aan de kook. Zet het vuur lager en kook circa 5 minuten op een lage stand tot een saus.
3. Neem de pan van de warmtebron en voeg 350 g van de geraspte kaas in delen toe. Roer goed tot de kaas is gesmolten. Verwarm de oven voor op 200°C.
4. Voeg de pasta, broccoli en pompoenblokjes toe en meng goed. Schep in een ovenschaal, bestrooi met de overige kaas en bak in de oven in circa 20 minuten krokant en goudbruin.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische broccoli

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biodynamische groene pompoen

Gaos in Biddinghuizen, Nederland

biodynamische waspeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische komkommer

Eco Sur in Almeria, Spanje

biologische kropsla

Van Brakel in St. Annaland, Nederland

biologische Navellate sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Valencia, Spanje

biologische bananen

APP Bosa in Rio Negro, Peru

Week 6