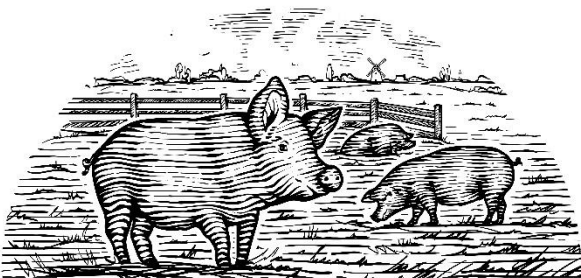


# Varkens op De Beersche Hoeve



Sinds een paar dagen heeft Odin boerderij De Beersche Hoeve er twee bewoners bij, namelijk twee biggen!

## Wat wordt hun taak op de boerderij?

De varkens krijgen een belangrijke rol op de boerderij, namelijk het schoonmaken en omwoelen van de akkergronden. Door hen in te zetten op het land worden de uitstoot en het gebruik van fossiele brandstof beperkt, terwijl je de natuurlijke bodemstructuur behoudt. Deze natuurlijke 'landschapsbeheerders' zorgen zo voor een verhoogde vruchtbaarheid van de grond en voorkomen dat onkruid gaat woekeren. Daarnaast hebben varkens het ook naar hun zin op natte percelen, waardoor een niet te rooien oogst toch een nuttige bestemming krijgt.

## Varkens tegen voedselverspilling

Op het distributiecentrum van Odin in Geldermalsen wordt er alles aan gedaan om voedselverspilling tegen te gaan. Maar mochten er fruit- of groenten zijn die niet meer voor menselijke consumptie geschikt zijn, dan gaan die in de toekomst ook naar de varkens toe.

## 'Mooïste varkenspoel van Nederland'

De dieren zijn afkomstig van biologisch Boer Bas uit Rucphen. Hij kreeg in 2018 de prijs voor de 'Mooïste Varkenspoel van Nederland' van Wakker Dier. De bedoeling is dat de varkens bij De Beersche Hoeve blijven tot ongeveer oktober/november. Daarna haalt Boer Bas ze weer op, waarna het karbonaadjes en worstjes worden.

Lees er meer over op [odin.nl](http://odin.nl)

**Er hebben al meer dan 25000 mensen getekend voor gentschvrij eten! Geweldig! Maar we hebben nog meer handtekeningen nodig om het onderwerp besproken te krijgen in de Tweede Kamer. Wij willen keuzevrijheid! Tekenen jij ook?**

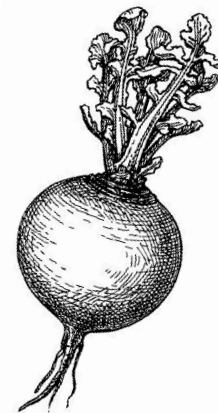


# Salade met geroosterde raapjes, appel en karnemelkdressing

*Brassica rapa, ook meiraap, keukenraap, meiknolletje, knol of kortweg raap genoemd is een oude groente die in Nederland vrijwel alleen nog door de amateurtuinder en in de biologische landbouw geteeld wordt, maar bijvoorbeeld in België en Frankrijk heel gewoon is.*

## Ingrediënten

- 250 g raapjes
- 1 appel
- 4 tenen knoflook (in het schilletje laten)
- 1 el olijfolie
- peper en zout
- 50 g zonnebloempitten
- 1 tl shoyu
- 2 stronkjes roodlof (of little gem, romaanse sla)
- 100 ml karnemelk

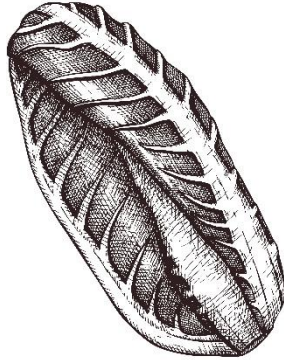


## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Was de raapjes, verwijder eventueel worteltjes en snij ze in partjes. Leg ze op een bakplaat, leg de knoflooktenen er ongepeld tussen en besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Rooster ze 15 à 20 minuten in de oven. Haal de knoflook er voorzichtig tussenuit. Die kun je pellen en een deel ervan gebruiken in de dressing.
2. Snij de appel in schijfjes en besprenkel met wat citroensap.
3. Rooster de zonnepitjes in een droge koekenpan, blus af met de shoyu.
4. Klop een dressing van de karnemelk, 2 gepelde teentjes van de geroosterde knoflook en wat peper en zout.
5. Pluk de blaadjes van de roodlof en leg ze in een schaal, leg de raapjes en de appel erop en schenk de dressing erover. Strooi de zonnepitjes erop.

# Radicchio risotto

Een Italiaanse risotto met in Limburg geteelde radicchio. Radicchio rosso is van juni t/m half december uit Nederland verkrijgbaar en heeft een smakelijk bittertje.



## Ingrediënten

- 1/2 radicchio
- 1 rode ui
- 25 g roomboter
- 150 g risottorijst
- 125 ml rode wijn
- 1/2 ltr groentebouillon
- 2 el mascarpone
- 1 el olijfolie
- 1 el rozijnen

## Bereiding

1. Snij de rode uien fijn.
2. Smelt de roomboter in de pan en fruit hierin de rode ui.
3. Doe daarna de rijst erbij. Doorroeren, tot de rijstkorrels glazig worden.
4. De wijn erbij doen. Als de wijn volledig opgenomen is door de rijst, telkens een scheutje bouillon toevoegen.
5. Voeg de mascarpone toe wanneer de risottorijst al de bouillon heeft opgenomen. Meng alles goed.
6. Zet het vuur uit en zet het deksel op de pan.
7. Snij de radicchio in repen.
8. Hak de rozijnen fijn.
9. Verhit in een aparte pan de olijfolie. Voeg de radicchio en de rozijnen toe. Bak dit 2 minuten aan en meng dit door de risotto.
10. Voeg eventueel zout en peper toe naar smaak.

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

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biodynamische Chinese kool*

De Watertuin in Groeningen, Nederland

*biologische groenselderij*

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

*biodynamische raapjes*

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

*biodynamische sjalotten*

Nieuw Bonaventura in 's Gravendeel, Nederland

*biologische radicchio rosso*

De Waog in Neer, Nederland

*biologische Jonagold appels*

De Elshof in Dronten, Nederland

*biologische Packham peren*

diverse telers, Argentinië

Week 28 – 10 t/m 16 juli 2023