

*Jeroen speelde 8 jaar online poker. Nu doet hij een opleiding op de Warmonderhof.*

"Ik besefte dat ik meer voldoening vind in een bijdrage leveren aan de maatschappij, in plaats van mijn energie steken in poker." Jeroen Soons is 32 jaar en loopt voor de biodynamische opleiding Warmonderhof stage op Odin boerderij De Beersche Hoeve."



*Hoe ben je in contact gekomen met De Beersche Hoeve?*

"Ik was op zoek naar extra ervaring naast mijn stage bij de Genneper Hoeve in Eindhoven. De tuinderij daar is kleinschalig met verkoop in eigen winkel, en er wordt veel met de hand gedaan. Bij De Beersche Hoeve wordt er groente geteeld voor Odin, worden er meer machines gebruikt en ook wordt er aan veredeling en zaadvermeerdering gedaan. Het leek mij interessant om meer te leren over deze aspecten van de landbouw en zo mijn perspectief te verbreden."

*Wat heb je hiervoor gedaan?*

"Ik heb International Business Administration gestudeerd, maar ben daar in het derde jaar mee gestopt. Daarna heb ik 8 jaar professioneel online gepokerd en heb ik dus veel tijd voor de computer doorgebracht. Verder heb ik ook nooit iets aan tuinieren gedaan, dus de landbouw is voor mij helemaal nieuw."

*Waar komt de interesse in de (biodynamische) landbouw vandaan?*

"De vraag 'hoe kunnen we voor iedereen gezond voedsel verbouwen terwijl dit ook in harmonie gaat met de natuur?' vind ik erg interessant. Ik hoop dat ik op een gegeven moment van toegevoegde waarde kan zijn om dit op een gezondere en duurzame manier te doen."

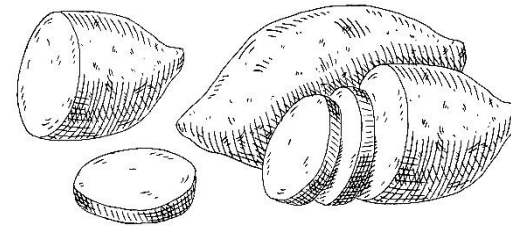
*Wat is er aan je kijk op de wereld veranderd?*

"Ik ben altijd erg competitief geweest en dat heeft mij ook gemotiveerd om professioneel te gaan poken. Dat heb ik lange tijd leuk gevonden. Maar bij poker is het zo dat als iemand wint, er een andere partij moet zijn die verliest. Op een gegeven moment ging dat me tegenstaan en ook het voornaamste doel van poker, om geld te verdienen, gaf me geen voldoening meer."

*Lees verder over Jeroen en De Beersche Hoeve op [Odin.nl/actueel](http://Odin.nl/actueel)*

## Curry met zoete bataat en tofu

Lekkere vegan curry met zoete aardappel en tofu. Serveer met muntige couscous of basmatirijst en een komkommersalade.



### Ingrediënten

- 1/2 aubergine
- 1 courgette
- 2 zoete aardappelen (bataat)
- 1/2 gele paprika
- 2 tomaten
- 1 teentje knoflook
- 2 el plantaardige olie
- 1-2 el currypasta
- 1 el geraspte kokos
- 100 g tofu
- 1/2 el sojasaus
- peper naar smaak
- kruidenzout

### Bereidingswijze

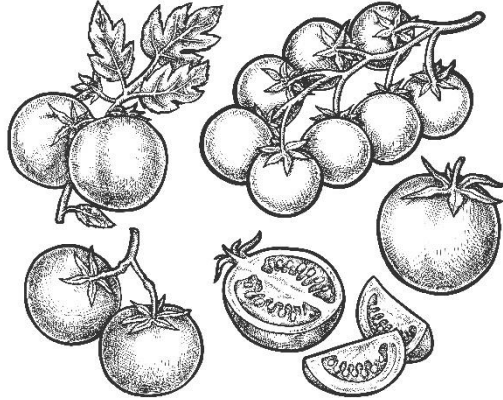
1. Snij aubergine en de courgette in blokjes.
2. Schil de zoete aardappel en snij ook deze in blokjes.
3. Verwijder zaad en zaadlijsten van de paprika en snij deze in stukjes.
4. Halveer de tomaten, verwijder de harde kernen en snij ze in blokjes.
5. Kook de zoete aardappel in 10 minuten gaar.
6. Verhit de olie in een grote koekenpan of in een wok. Bak hierin de courgette, paprika, tofu en aubergine met de currypasta een paar minuten tot ze goudbruin beginnen te kleuren. Voeg er dan de zoete aardappel, de tomatenstukjes, de knoflook, de sojasaus, de peper en de kokos aan toe en roerbak nog 5 min.
7. Serveer met basmati of jasmijnrijst.

# Tomatentaartje met geitenkaas

Mooi tomatentaartje met cherrytomaat, geitenkaas en lekker veel kruiden. Geweldig bij een picknick, maar ook gewoon met een groene salade erbij. In plaats van geitenkaas, kun je ook cottage cheese of mozzarella gebruiken.

## Ingrediënten

- 4-6 plakjes bladerdeeg (dit hangt van je taartvorm af)
- 1 ei
- 300 g tomaten
- 1 pakje verse geitenkaas (schijfjes) van Bastiaansen
- 1 el olijfolie
- handvol verse kruiden: bijvoorbeeld basilicum, tijm, rozemarijn, peterselie
- 1 tl mosterd
- 1 tl honing
- zout en peper



## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Ontdooi de plakjes bladerdeeg en rol deze iets groter uit op een met bloem bestoven aanrecht.
3. Vet de taartvorm in en leg de plakjes deeg in de vorm. Laat de naden wat overlappen en druk de randen goed aan.
4. Klop het ei los. Kwast het deeg ermee in. Zet 5 minuten in de oven, tot het ei droog is. Haal uit de oven.
5. Snij de tomaten doormidden en in partjes en leg ze op het deeg. Vul zo de hele vorm. Leg de schijfjes geitenkaas op de tomaten.
6. Hak de kruiden fijn (houd een klein handje over voor straks) en klop er met de olie en mosterd een dressing van. Schenk dit over de cherrytomaten en de geitenkaas
7. Nog een paar flinke draaien peper en wat zout erover en dan kan het de oven in. Een minuut of 20 is genoeg. Strooi voor het serveren nog wat verse kruiden over het taartje.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biologische Chinese kool*

Peeters Mertens in Neer, Nederland

*biologische zoete bataat*

De Waag in Neer, Nederland

*biologische aubergines*

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

*biologische tomaten*

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

*biologische groene eikenbladsla*

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

*biologische Maribelle appels*

De Elshof in Dronten, Nederland

*biologische mango*

Ivoire Organics, Ivoorkust

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

Week 21