

Wake-up call van Vandana Shiva

Een historische dag voor de voedselveranderaars in Nederland. Zoals Rudolf Steiner 100 jaar geleden aanwijzingen gaf voor een levende landbouw, zo gaf Vandana Shiva ons op 2 juni aanwijzingen over hoe we het voedselsysteem weer levend kunnen maken.

In een colleegetour-achtige setting in Dronten leidde Esther Molenwijk ons door de vragen van de ruim 300 geïnteresseerden uit het publiek. Voorafgaand werd een deel van de nieuwe film van Vandana Shiva getoond. Het is ongelooflijk hoe ze op iedere vraag een dijk van een antwoord wist te geven, in niet teveel en niet te weinig woorden. Na afloop kregen de bezoekers van hoofdsponsor Nanabio nog een zaadbommetje. Want ja, daar was de bijeenkomst wel mee te vergelijken. Een enorm krachtige vrouw die iedereen wist te inspireren om bij te dragen aan de verandering.

Voorafgaand aan de bijeenkomst was er op de prachtige locatie van Odin Vliervelden in Almere een ontbijt met Vandana Shiva, waarbij 12 veranderaars uit de agro-ecologische en dekoloniale bewegingen mochten aanschuiven. Ze was zichtbaar onder de indruk: "You have such a complete group here!". Door uit te zoomen op wat er nou daadwerkelijk misgaat in de wereld en hoe we samen een levende landbouw kunnen reclaimen, moeten we samenwerken met bewegingen die voor hetzelfde strijden, waarbij de dekoloniale bewegingen volgens haar misschien wel de belangrijkste zijn.

Een greep uit de aanwijzingen die ze ons gaf:

- The future of truth: real seeds, real farmers, real food. Stick to that.
- Nature is the most intelligent organism on earth, not people.
- We are connectedness. Food is our currency of life, it's the ultimate connector.
- There are 3 important players in our food system: Earth, Farmer and Eater. Support the eaters: Stop Eating Poison.
- Be the change you want to see
- Corporates are all clones. Being blinded in the false narrative is normal.
- Address hate through love: celebrate our diversity, not picking at each other. Love and diversity are our sovereignty.
- Give the governmental organs back to the democracy.
- Reclaim your words. It actually already goes wrong with the word 'factory farm'. Take care of one cow and you have a family farm.

"Nature is the most intelligent organism on earth, not people."

- Vandana Shiva



Gegrilde abrikozen met brie en rozemarijn

Lekker hapje met abrikozen. Ze krijgen een diepere smaak door ze even te grillen of op de BBQ te leggen. Gecombineerd met romige brie en kruidige rozemarijn zijn ze heel lekker. Ook supermooi als voorafje met rode eikenbladsla en pecannoten erbij!



Ingrediënten

- 4 abrikozen, goed rijp
- 100 g brie
- paar takjes rozemarijn
- 3 tl honing
- rode eikenbladsla of rucola
- eventueel een handje pecannoten

Bereidingswijze

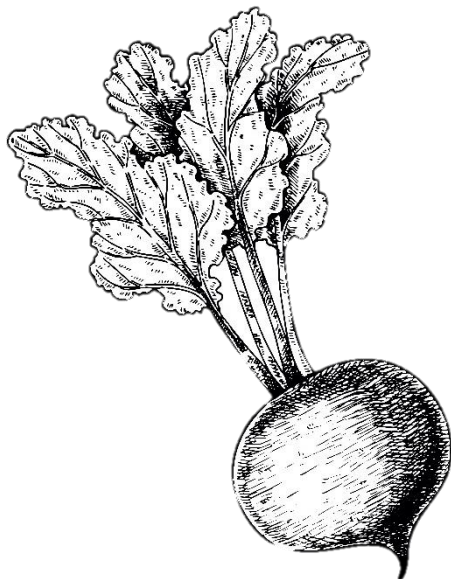
1. Snij de abrikozen doormidden en haal de pit eruit.
2. Verhit een grillpan of gebruik de BBQ. Grill de abrikozen een paar minuten.
3. Leg kleine plakjes brie erop als ze nog warm zijn.
4. Strooi er wat rozemarijnnaaldjes over en druppel er nog wat honing op.
5. Zet ze op een mooi bordje op wat rode eikenbladsla of rucola met eventueel wat pecannoten.
6. Zo heb je een lekker voorafje of borrelhapje!

Bieten tarte tatin met geitenkaas

Deze omgekeerde bietentaart zet je met kant-en-klaar deeg in een mum van tijd op tafel! De prachtige rode kleur zorgt ervoor dat het een plaatje is, maar bovenal is het natuurlijk erg lekker.

Ingrediënten

- 700 g bieten
- 2 uien
- 1 el venkelzaad
- 2 el balsamico
- 3 el honing
- 100 g zachte geitenkaas
- deeg voor hartige taart



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Kook de bieten in 20-30 minuten gaar.
3. Snij ondertussen de ui in kleine stukjes en zet apart.
4. Rooster de venkelzaadjes in 2 minuten goudbruin. Haal uit de pan en zet apart.
5. Fruit de ui aan met wat olie in een ovenvaste pan.
6. Voeg de venkelzaadjes, balsamico en honing toe en laat inkoken tot een stroperig geheel. Hier gaan straks de plakjes bieten overheen.
7. Koel de gare bieten iets af met koud water en verwijder de schil.
8. Snij de bieten in plakken van 5 mm. Leg de plakjes bieten over het stroperige geheel heen in de ovenvaste pan.
9. Verkruiemel 50 g geitenkaas over de bietjes.
10. Voeg een tweede laag bieten toe en verkruiemel nogmaals 50 g geitenkaas hierover.
11. Bedek de bieten met het deeg en prik met een vork of mes wat gaatjes in het deeg.
12. Plaats de pan in de oven en bak in 25-30 minuten goudbruin in de oven.
13. Haal uit de oven en keer de bieten tarte tatin voorzichtig om.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische knolvenkel

Good Bio in Bari, Italië

biodynamische groene kool

Biolatina in Sabaudia, Italië

biologische rode bieten

Bio Beta uit Spanje

biodynamische bosui

De Lepelaar in Sint Maarten, Nederland

biologische rode eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische Jonagold appels

Augustin in Jork, Duitsland

biologische abrikozen

Fuensana Bio in Gran Canaria, Spanje