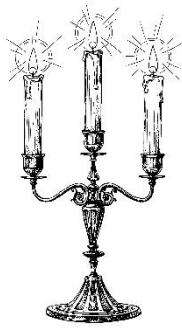


De Twaalf Heilige Nachten: Een bron van inspiratie voor de Beersche Hoeve!

Teun Luijten vertelt over de betekenis van De Twaalf Heilige Nachten. Dit is een oude traditie die op Odin boerderij De Beersche Hoeve ieder jaar afgesloten wordt met de viering van Driekoningen. De Twaalf Heilige Nachten hebben niet alleen een spirituele betekenis, maar ze bieden ook waardevolle lessen die we kunnen toepassen in ons dagelijks leven op de boerderij.



Wat zijn de Twaalf Heilige Nachten?

De Twaalf Heilige Nachten is een periode van rust en bezinning die begint op kerstavond (24 december) en eindigt op Driekoningen (6 januari). Volgens oude tradities worden deze nachten beschouwd als een tijd buiten de tijd, waarin het universum zich vernieuwt en we bijzondere aandacht kunnen schenken aan onze innerlijke groei. Tijdens deze twaalf nachten wordt gezegd dat elke nacht symbool staat voor een maand van het komende jaar. Dit betekent dat wat er tijdens elke nacht wordt ervaren of gedroomd, indicaties kan geven over wat er in die specifieke maand zal plaatsvinden. Het is daarom een uitgelezen moment om stil te staan bij onze doelen, intenties en wensen voor het komende jaar.

Lessen voor bij ons op Odin boerderij De Beersche Hoeve

Hoewel de Twaalf Heilige Nachten een spirituele traditie zijn, kunnen we er ook lessen uit halen die relevant zijn voor ons werk op de boerderij. Hieronder volgen enkele waardevolle inzichten en praktijken:

1. Reflectie

Deze periode nodigt uit tot reflectie op het afgelopen jaar en de prestaties en uitdagingen op de boerderij. We nemen de tijd om te evalueren wat goed ging en wat verbeterd kan worden. Door bewust stil te staan bij onze ervaringen, kunnen we groeien en efficiënter worden in ons werk.

2. Planning

Tijdens de Heilige Nachten hebben we de mogelijkheid om vooruit te kijken naar het komende jaar op de boerderij. We maken gebruik van deze tijd om doelen te stellen, strategieën te bedenken en plannen te maken voor verbeteringen of nieuwe projecten.

3. Verbinding met de Natuur

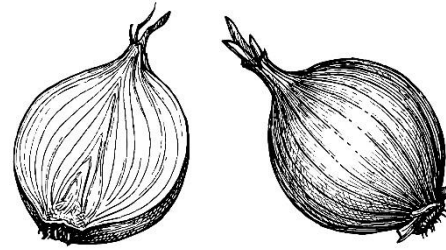
Op de Beersche Hoeve vinden we het belangrijk om verbonden te blijven met de natuurlijke cycli van het leven. De Twaalf Heilige Nachten biedt een gelegenheid om deze verbinding te versterken door middel van meditatie, wandelingen in de natuur of simpelweg door bewust stil te staan bij het ritme van het seizoen.

Lees verder op Odin.nl/nieuws of scan de QR-code hiernaast.



Hapje met gekaramelliseerde ui en kaas

Een hartig hapje naast de zoete oliebolletjes; dit eenvoudige, maar lekkere bladerdeegpakketje. Voor de liefhebbers ook met blauwe kaas te maken.



Ingrediënten

- 1 rol vers bladerdeeg
- 100 g pikant belegen kaas
- 4 rode uien
- 50 g honing
- paar takjes tijm
- 1 eidooier
- 30 g pompoenpitten
- 2 el boter
- balsamico crème

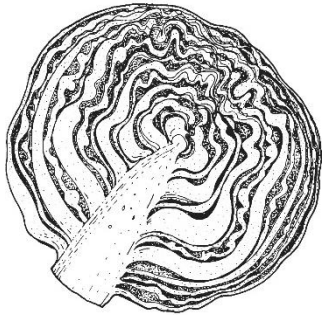
Bereidingswijze

1. Pel de rode uien, halveer en snij de helften in hele dunne partjes.
2. Hak de blaadjes van de takjes tijm fijn en snij de kaas in blokjes.
3. Verwarm 2 el boter in een pan. Voeg de uienringen, tijmblaadjes en de honing toe en laat op een zacht vuur ongeveer 20 minuten rustig karamelliseren.
4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Snij vierkantjes van 10 x 10 cm uit het bladerdeeg.
6. Leg in het midden van elk vierkant de blokjes kaas en werk af met gekaramelliseerde uienringen.
7. Vouw elke hoek van het bladerdeeg naar binnen en plak met wat water vast aan de andere hoeken. Laat wat ruimte tussen alle hoeken.
8. Kwast een beetje losgeklopt eigeel over de bovenkant van het deeg, strooi de pompoenpitten erop en bak de hapjes in 20 minuten goudbruin. Eventueel kun je er nog een paar streepjes balsamicocrème over spuiten.

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

Rode koolstampot met appel

Een heerlijke vegetarische stampot voor wat warmte en kleur in de donkere dagen. Met knapperig gebakken rooktofu en je zelfgemaakte piccalilly (zie Odin.nl). Wil je er een vegan stampot van maken? Gebruik dan plantbased boter en havermelk in plaats van boter en melk.



Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en doe dat ook bij oudere pompoenen met een lelijke schil. Haal pitten en draden eruit en snij pompoen en aardappels in even grote stukken.
2. Snij vervolgens ook de wortel in blokjes.
3. Snij de rode kool in hele dunne reepjes. Pel de ui en snij klein. Snij de appel in stukjes. Snij de tofu in blokjes.
4. Kook de aardappelen met de pompoen en de wortel in een laagje water gaar.
5. Fruit de ui in 1 el olie en voeg de reepjes kool toe zodra de uien goudbruin zijn. Bak de rode kool even, al omscheppend, beetgaar. 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, rode kool en appel erdoor. Breng eventueel op smaak met zout en peper en strooi er de blokjes knapperige tofu over.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biodynamische rode kool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische groenselderij

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biodynamische waspeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische gele uien

Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische Rode van Boskoop appel

Stoker Organica in Biddinghuizen, Nederland