

2 juni: Meet Vandana Shiva.



Op zondag 2 juni krijg je de unieke kans de wereldberoemde Indiase wetenschapper, milieu- en mensenrechtactiviste en schrijver Vandana Shiva te ontmoeten

Maak deze ontmoeting mee!

Als activist strijdt Vandana Shiva al sinds de jaren 70 voor het behoud van biodiversiteit in de landbouw en tegen kolonialisme en monopolisering. Ze geeft de natuur een stem en stelt gender-issues aan de kaak. Benieuwd naar haar visie op landbouw en voeding, ecologie, vrouwenrechten en sociale rechtvaardigheid? Samen met andere partijen organiseren we een inspirerende middag met film en discussie met Vandana Shiva over deze actuele maatschappelijke vraagstukken die haar al jaren motiveren om wereldwijd de barricades op de te gaan.

We starten met een deel van haar laatste film 'The Seeds of Vandana Shiva' en een korte live reflectie daarop van Vandana Shiva. Daarna gaat Esther Molenwijk van Studio Plantaardig met haar in gesprek. Er is veel ruimte voor interactie met de zaal. Denk alvast na wat je haar zou willen vragen. Voorafgaand aan de film kun je je vraag inleveren en wellicht krijg jij dan ook de kans om je vraag live aan haar te stellen. Let op: de voertaal is deze middag Engels.

Kaarten à 12,50 euro per stuk zijn te koop via De Meerpaal (zie link hieronder)

Mede mogelijk gemaakt door: NaNa Bio, BD Totaal, De Bolster, Bonaventura, Biodynamische Vereniging, Herenboeren Nederland, New Definitions, Stichting Demeter, Odin

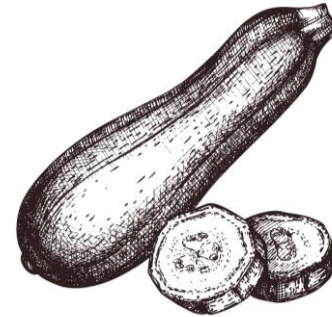
Lees meer op odin.nl/activiteiten

Kaarten zijn te bestellen bij de Meerpaal

<https://www.meerpaal.nl/theater/meet-vandana-shiva/>

Gerookte lentegroentensalade

Het roken van groenten klinkt misschien ingewikkeld, maar het is ontzettend simpel én het voegt heel veel smaak toe aan je gerecht. Zo maak je alles bijzonder!



Ingrediënten

- 10 tl losse earl grey thee
- 8 groene asperges
- 2 courgettes, in de lengte in dunne plakken
- 4 bospenen, in de lengte doormidden
- 2 stronken witlof, in partjes gesneden
- 4 lente-uitjes
- 200 g cherry-trostomaatjes
- (oud) brood
- 125 g roomboter
- sap van 1 citroen
- 6 el goede olijfolie
- 2 mini Romana slakroppen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bedek een grote ovenschaal met aluminiumfolie en strooi de thee er gelijkmatig op. Bedek met nog een laag folie en prik wat gaatjes in de tweede laag.
3. Plaats de groenten erop (behalve de sla), breng op smaak met zout en peper en dek af met een derde laag folie.
4. Plaats de ovenschaal op een laag pitje tot de schaal warm is en plaats dan 30 minuten in de oven.
5. Snij ondertussen 8 lange croutons van het oude brood. Smelt de roomboter in een pan en bak de croutons om en om tot goudbruin en krokant. Besprenkel met zeezout.
6. Meng het citroensap met olijfolie en een snufje zeezout in een weckfles. Doe de deksel op de fles en schud de ingrediënten goed door elkaar.
7. Verwijder harde worteleinden van de kroppen sla. Scheur de slablaadjes los, was en droog ze. Plaats ze op een grote schaal.
8. Haal de groenten uit de oven en verdeel over de sla. Voeg de mozzarella toe, schenk de dressing eroverheen en serveer met de croutons.

Curry met koolrabi, zoete bataat
en spinazie

Koolrabi kun je goed in stoofpotjes gebruiken. Deze curry is lekker snel klaar. Met wat rijst of naan is het een lekker maaltje.



Ingrediënten

- 2 el olie
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 500 gram zoete bataat
- 400 gram koolrabi
- 1 gele paprika
- 3 el currypasta
- 1 flinke hand spinazie
- 1 blik (400 g) gehakte tomaten
- 1 blik (400 gram) kikkererwten
- 200 ml kokosmelk
- 50 gram gedroogde abrikozen
- een handje korianderblaadjes
- zout en peper naar smaak
- klein handje geroosterde cashewnoten

Bereidingswijze

1. Pel en snipper ui en knoflook. Schil de bataat en de koolrabi en snij in blokjes.
2. Snij de paprika in stukjes
3. Fruit ui en knoflook glazig in de olie. Voeg de bataat, koolrabi en paprika toe.
4. Bak even, al omscheppend, tot de currypasta goed verdeeld is over de groenten. Voeg dan tomaten en kokosmelk toe en een groentebouillonblokje.
5. Smoor alles in een half uurtje gaar en voeg dan de in stukjes gesneden abrikozen toe.
6. Warm alles goed door.
7. Serveer met gekookte rijst of naan en wat komkommerzoetzuur.
8. Garneer met koriander en cashewnoten.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische courgette
Hortifervisa in Nijar, Spanje

biologische witte koolrabi
Jonicabio in Ginosa, Italië

biologische zoete bataat
De Waag in Neer, Nederland

biologische gele uien
TVA Organics in Zeewolde, Nederland

biologische rabarber
Bio Brothers in America, Nederland

biologische bananen
APPBosa div. telers Peru

biologische blauwe bessen
Berrynest in Huelva, Spanje

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

Week 17