

Fijne feestdagen!

Samen staan we sterk
Niemand kan alleen
Je bouwt een kathedraal
Met velen om je heen
Ik heb het vaak gedacht
Beter af alleen
Maar enkelvoud beperkt
Samen staan we sterk



Uit 'Samen staan we sterk', tekst en muziek Stef Bos, 2005

Nog heel even en dan stappen we 2026 binnen. Een nieuw jaar vol kansen en uitdagingen. De wereld om ons heen is onrustig en dat maakt de toekomst soms spannend. Wat houvast geeft, is wat we samen hebben opgebouwd en bereikt. Wat goed ging, wat beter kan, en vooral: waar we voor staan.

2025 was voor Odin opnieuw een dynamisch jaar. Samen met onze leden, klanten, boeren en partners hebben we veel in beweging gezet. Dagelijks zorgden we ervoor dat gezonde producten met een eerlijke boodschap hun weg vonden naar de winkels. Er is verbouwd en vernieuwd, in onze winkels en op andere plekken. We openden nieuwe winkels, zagen steeds meer zaadvaste groenten terug op het land en in de schappen, en voerden acties tegen patenten, gentech en landbouwgif. Ook zijn er mooie nieuwe samenwerkingen ontstaan.

Niet alles ging vanzelf, maar het was absoluut een jaar om met tevredenheid op terug te kijken. Dankzij jullie betrokkenheid en vertrouwen kunnen we blijven werken aan een voedselketen die eerlijker, duurzamer en menselijker is. Dat maakt ons trots en geeft energie voor de toekomst. Samen staan we sterk!

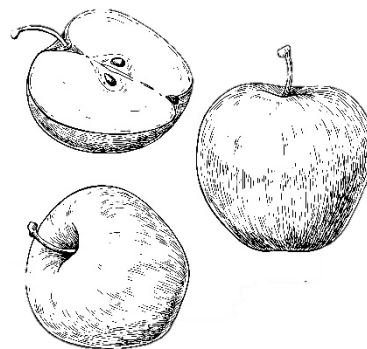
We willen je hartelijk bedanken voor het afgelopen jaar en wensen jou en je dierbaren een warme start van 2026. Met gezondheid, liefde en vrede. En met extra aandacht voor iedereen voor wie deze dagen misschien niet vanzelfsprekend zijn, door eenzaamheid, zorgen of het gemis van een dierbare.

Warme groet,
Namens alle collega's van Odin,

Merle Koomans van den Dries
Voorzitter Coöperatie Odin

Pompoenstampot met appel en rode kool

Een heerlijke vegetarische stampot in herfstkleur! Met knapperig gebakken rooktofu en je zelfgemaakte piccalilly. Wil je er een vegan stampot van maken? Gebruik dan margarine en havermelk in plaats van boter en melk



Ingrediënten voor 4 porties

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

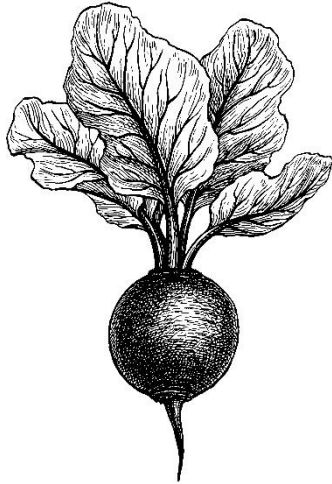
Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en de pompoen, maar je kunt de schil van beide er ook aan laten zitten. Ontpit de pompoen en snij de pompoen en aardappels in even grote stukken. Snij vervolgens ook de wortel.
2. Snij de rode kool in hele dunne reepjes. Pel de ui en snij klein. Snij de appel in stukjes. Snij de tofu in blokjes.
3. Kook de aardappelen met de pompoen en de wortel in een laagje water gaar.
4. 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.
5. Verhit wat olie in een andere koekenpan en bak de blokjes tofu snel en op hoog vuur knapperig.
6. 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.
7. Roer het menseel van ui, rode kool en appel erdoor. Breng eventueel op smaak met zout en peper en strooi er de blokjes knapperige tofu over.

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

Bietenrisotto

Smeuïg, vol van smaak, simpel en voedzaam: deze makkelijke bietenrisotto heeft het allemaal.



Ingrediënten

- 4 bietjes, ongekookt en ongeschild
- 1 ui, gesnipperd
- 2 knoflooktenen, gesnipperd
- 300 g risottorijst
- 750 ml rodebietensap
- 500 ml kokend water
- 2 blokjes groentebouillon
- 2 stengels groenselderij
- 150 g feta
- paar takjes dille

Bereidingswijze

1. Kook de bieten gaar in ca. 15 minuten, afhankelijk van de grootte. Laat afkoelen en verwijder de schil. Snij in kleine blokjes.
2. Verhit een scheutje olijfolie in de pan. Fruit de ui en knoflook en bak de rijst mee totdat die glazig is.
3. Voeg al roerend scheutje voor scheutje het bietensap toe.
4. Meng het water met de bouillonblokjes en voeg ook dit langzaam toe. Blijf goed roeren.
5. Proef na 20 minuten of de risotto gaar is. De rijst moet zacht zijn, maar toch nog een bite hebben. Voeg de gesnipperde groenselderij toe voor een frisse crunch en breng op smaak met zout en peper.
6. Schep de risotto op borden en bestrooi met de blokjes biet en verkruimelde feta. Maak af met een scheutje extra vergine olijfolie en wat takjes dille.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biodynamische rode kool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische zuurkool

Kramer in Zuid-Scharwoude, Nederland

biologische rode van Boskoop appels

Grandia in Meteren, Nederland

biodynamische gele uien

GAOS in Biddinghuizen, Nederland

Week 51