

Odin-klanten zamelen bijna €38.000 in voor 29 lokale voedselbanken

29 Voedselbanken in Nederland kregen onlangs €37.801 van de Odin-winkel bij hen in de buurt, voor verse biologische groenten en fruit voor hun klanten. Dit is maar liefst €20.000 meer dan vorig jaar, toen deze actie voor het eerst werd gehouden. Het bedrag is tijdens de feestdagen eind vorig jaar gedoneerd door klanten van biologische coöperatie Odin.



Steun voor lokale Voedselbanken

"Wat een feestje van geef-geluk!" zegt Mynthe de Jong, bedrijfsleider van Odin-Leeuwarden. Haar klanten doneerden €2.082 aan Voedselbank Leeuwarden. "Zoveel klanten zeiden 'wat een mooie actie, daar doen we graag aan mee.' En dat hebben ze ook echt gedaan. Dankzij alle enthousiaste reacties en fijne donaties konden we de lokale voedselbanken goed ondersteunen. Hun dankbaarheid was enorm. Deze actie past ook goed bij Odin, want wij geloven dat biologisch eten beschikbaar moet zijn voor iedereen."

Wendy Visscher, Regiomanager van Odin: "Het was een dankbaar moment om namens de klanten van Odin zulke mooie bedragen te kunnen overhandigen."

Verse biologische groenten en fruit

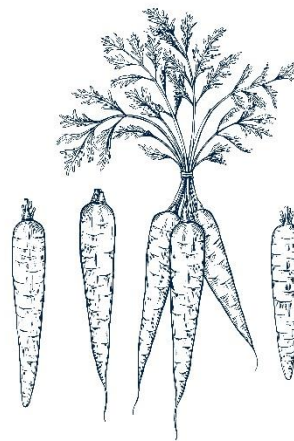
De meeste producten die voedselbanken ontvangen voor hun klanten zijn droogwaren. Odin vindt het belangrijk dat klanten van de voedselbanken ook verse biologische groenten en fruit kunnen eten. De voedselbanken kunnen voor het aan hen gedoneerde bedrag zelf producten halen in hun lokale Odin-winkel. Iedere voedselbank kreeg bij de overhandiging van een cheque met het gedoneerde bedrag ook twee kratten appels van de winkel cadeau.

Lees het hele artikel op Odin.nl/nieuws of scan de QR-code.



Geroosterde wortelsalade met sinaasappel-maanzaaddressing

Ook in de winter is een salade een fijne toevoeging aan je maaltijden. Maak er een feestje van kleur op je bord van!



Ingrediënten voor 4 personen

- 4 wilde wortelen
- 2 el olijfolie
- 2 tl ras-el-hanout
- grof zeezout
- 1/8 van een rode kool, klein kropje radicchio of rode Romanasla
- 1 sinaasappel
- 50 g rucola
- 1 klein handje macadamianoten of amandelen
- 90 g (vegan) blauwschimmelkaas
- 2 el gepofte amaranth

Ingrediënten voor de dressing

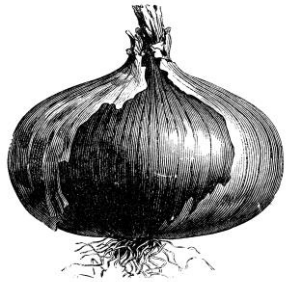
- sap van 1 (bloed)sinaasappel
- 1 tl mosterd
- 60 ml olijfolie
- 1 el maanzaad

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schrob de wortelen schoon, snij in blokjes en meng de blokjes met olie, ras-el-hanout en een snuf zout. Spreid uit in 1 laag op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Rooster ze in de oven in ongeveer 15 minuten goudbruin. Schud halverwege even om.
4. Schil de sinaasappel dik (dus schil met wit) en snij in het vruchtvlees in stukjes. Vang het sap op.
5. Schud de ingrediënten voor de dressing in een jampotje of flesje tot een lobbige emulsie.
6. Snij de rode kool (of sla) in heel fijne reepjes, meng met de rucola.
7. Leg alles mooi op een schaal, strooi de sinaasappel, noten, blauwschimmelkaas en amaranth eroverheen en schenk wat van de dressing erover.

Rosa's kaas-uien bierbroodje

De Rosa de Keruel is een wat minder scherpe licht platronde ui die wat zoeter smaakt en een heerlijk aroma heeft. De familie Schieman van BD bedrijf de Zonneboog in Lelystad heeft Rosa de Keruel dit jaar voor het eerst geteeld om te kijken of ze met deze ui meer diversiteit op hun akker kunnen brengen. Boer Martijn is tevreden over de teelt en de opbrengst, dit kwam ook omdat deze zomer een prima groeiseizoen voor de uien was. Er is ongeveer 5000 kg geoogst die binnenkort als zaadvaste ui in de Odin winkels verkrijgbaar is, maar die we nu voor jullie al in deze tas hebben gestopt!



Ingrediënten voor 1 broodje

- 200 g Rosa de Keruel-uitjes
- 300 ml van een flesje bier (kan ook 0.0 zijn)
- 400 g spelt bloem
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl zout
- 2 tl Provençaalse of Italiaanse kruiden
- 100 g geraspte lekker pittige kaas + een handje ter decoratie

Bereidingswijze

1. Snij de ui in ringen en fruit in olie tot ze licht gekaramelliseerd zijn.
2. Verwarm de oven voor op 190 °C.
3. Doe de bloem, het bakpoeder, de kruiden en het zout in een beslagkom en meng goed. Giet er, al roerende, het flesje Pinkus bij.
4. Meng de gebakken uien met de kaas door het deeg
5. Doe het deeg over in een cake- of broodblik of maak er een vloerbroodje van en bak op de bakplaat of in een brownievorm, dat gaat super op een bakpapiertje. Strooi het handje kaas er bovenop. Zet in de oven, zo'n half uur tot drie kwartier. Klop erop; als het hol klinkt is het goed.
6. Laat afkoelen of snoep er alvast een lauwwarm sneetje van. Yummie.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische courgette

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biologische paksoi

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische wilde wortelen

Bio Romeo in Ens, Nederland

biodynamische zaadvaste Rosa de Keruel uien

De Zonneboog in Lelystad, Nederland

biologische cherry Roma tomaten

Eco Sur in Benahadux, Spanje