

Provida bij Odin: natuurcosmetica met biodynamische wortels

Bij Odin kijken we bij de selectie van onze natuurcosmetica verder dan alleen de ingrediëntenlijst. Voor ons zijn herkomst, productiemethode en de visie achter een merk minstens zo belangrijk. Daarom speelt het Duitse cosmeticamerk Provida Organics een belangrijke rol in ons assortiment en vind je de producten in alle Odin-winkels terug.



“Provida is voor ons erg belangrijk omdat veel ingrediënten in de producten Demeter-gecertificeerd zijn,” vertelt Odin Category Manager Ramona Bloemers. “Een aantal producten in onze selectie is zelfs volledig Demeter-gecertificeerd.” Dat past goed bij onze focus op biodynamische landbouw en producten met het Demeter-keurmerk.

Wat Provida bijzonder maakt, is de sterke verbinding met biodynamische landbouw. Meer dan 90% van de geneeskrachtige kruiden komt van de eigen Demeter-boerderij, waardoor er volledige transparantie is van teelt tot eindproduct. Ongeveer een derde van hun assortiment is Demeter-gecertificeerd. Wanneer Demeteringrediënten niet mogelijk zijn, gebruikt Provida ingrediënten uit gecontroleerde biologische teelt en vermijdt het synthetische ingrediënten en conserveermiddelen.

Ambachtelijke productie

Alle producten worden ontwikkeld en gemaakt in het eigen laboratorium van Provida in het Duitse Geseke. De productie gebeurt grotendeels met de hand. De filosofie van het merk is holistisch: natuurcosmetica gaat niet alleen over het vermijden van bepaalde stoffen, maar over een systeem waarin bodem, planten, productie en mens met elkaar in balans zijn.

Biodynamische visie in de praktijk

Op de eigen boerderij van Provida staat biodiversiteit centraal. Door vruchtwisselingen, mengteelten en bloemenstroken ontstaat een levendige omgeving waarin planten, insecten, vlinders en wilde bijen elkaar versterken. Die manier van werken sluit aan bij de biodynamische principes waarop ook het Demeter-keurmerk is gebaseerd.

Voor ons bij Odin laat Provida zien hoe natuurcosmetica direct verbonden kan zijn met de landbouw waaruit de ingrediënten voortkomen. Geneeskrachtige kruiden uit eigen Demeter-teelt, ambachtelijke productie en een holistische visie op mens en natuur komen hier samen. Daarmee vormt Provida voor ons een mooi voorbeeld van hoe verzorgingsproducten, net als voeding, kunnen bijdragen aan een landbouwsysteem dat de bodem, biodiversiteit en kwaliteit van grondstoffen centraal stelt. Lees het volledige artikel op Odin.nl of scan de QR-code.



Coole kiwi shake

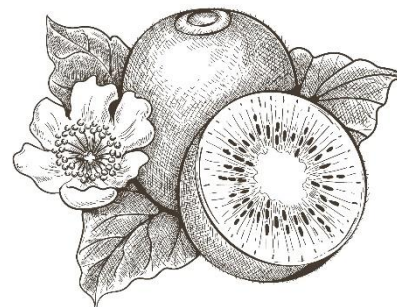
Maak een frisse start met deze shake, al is ie ook lekker bij de lunch of tussendoor.

Ingrediënten

- 2 kiwi's
- 2 tl citroensap
- 50 ml kokosmelk
- 100 ml vers geperst sinaasappelsap
- ijsschilfers

Bereiding

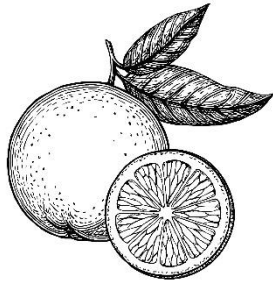
1. Schil de kiwi's en snij ze in stukken.
2. Pureer de kiwi en mix kort in de blender of met de staafmixer met het citroensap, de kokosmelk, het sinaasappelsap en wat gestampd ijs.



Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Venkel-sinaasappelsalade

Knapperige anijs gemixt met het fris zoete en zachte van de sinaasappel. Venkel en sinaasappel is een heerlijke combi. In Sicilië wordt deze salade traditioneel ook geserveerd met rode uien en olijven. Lekker bij een traybake met krieltjes en lentegroenten of de vegan nuggets van Soto.



Ingrediënten voor 4 personen

- klein handje pijnboompitten of noten naar keuze
- 1 venkelknol
- 2 sinaasappels

Voor de vinaigrette:

- 1 sinaasappel (voor 2 el sinaasappelsap)
- 1 el honing
- 125 ml olijfolie
- 1 el rode wijnazijn
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Begin met het roosteren van de pijnboompitjes in een pan, houd ze goed in de gaten en haal ze van het vuur zodra ze licht verkleurd zijn. Zet opzij.
2. Snij de steeltjes van de venkel, bewaar de blaadjes voor de garnering van de salade. Snij de venkel doormidden, verwijder de kern. Gebruik een mes of mandoline om de venkelhelften in dunne plakjes te snijden. Doe in een kom of serveerschaal.
3. Schil 2 sinaasappels en snij met een scherp mesje in stukjes. Voeg toe aan de kom.
4. Pers het sap uit de laatste sinaasappel en doe in een jampotje of een kommetje. Roer honing, olijfolie, rode wijnazijn, zout en peper erdoor. Schud of klop door elkaar.
5. Giet de vinaigrette over de venkel en sinaasappels en hussel goed.
6. Garneer voor het serveren met de venkelblaadjes en de geroosterde pijnboompitten. Serveer koud.

Tips: Deze salade is ook heerlijk met dun gesneden rode uien, olijven of parmezaanschilders. Je kunt de sinaasappels ook vervangen door clementines.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische Maribelle appels

De Elshof in Dronten, Nederland

biodynamische navel-sinaasappels

Azahar in Valencia, Spanje

biologische clementines nadorcott

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biodynamische kiwi dubbel

Ceglia in Ardea, Italië