

Sepha Smit: 'Positiviteit reikt het verst'

Rond de jaarwisseling kijken we terug op het afgelopen jaar. Wat speelde er? Wat deed het met ons? De afgelopen dagen publiceerde Ekoland de reflecties van 'bekenden' uit de biologische en biodynamische sector.

Sepha Smit, commercieel directeur bij Odin Foodcoop, trapt af en geeft haar visie op het afgelopen jaar.

"Sinds 1 september dit jaar bevind ik me weer middenin de markt, Odin is vanaf nu mijn toekomst. Bij Odin Foodcoop maken we dit jaar een enorme groei door, met meerdere nieuwe vestigingen en nog meer leden. Een prachtige basis voor mij om te beginnen.

Wat ik belangrijk vind in onze rol als pionier en van pionieren in zijn algemeenheid, is dat een periode van transitie en verandering altijd gepaard gaat met vallen en opstaan. Soms is er een terugval, soms zet je stappen tegelijk vooruit. De energie opzoeken, sommige zaken kunnen loslaten, het is niet altijd makkelijk. Als koploper en pionier bevind je je in onontgonnen gebied. Soms is er tegenwind, sluiten dingen waar je mee bezig bent niet aan, is het niet het juiste momentum. De taal van het moment speelt dan ook mee. Biologisch zou nu een trend zijn, las ik onlangs. Maar houd vooral in gedachten dat pionieren leuk is, dus: houd moed!

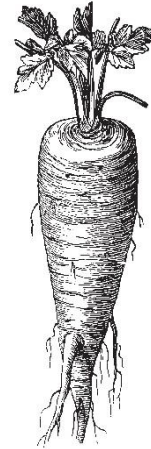
Wat ik vooral wil benadrukken is dat je ook een beetje moet kunnen lachen samen, dat is heel belangrijk. Vorm een club waar iedereen graag bij wil horen. Kritisch naar elkaar zijn lijkt tegenwoordig de status quo. Veel mooier is het om elkaar te inspireren, zonder oordeel te zijn, elkaar aan te moedigen in de pioniersrol. Positiviteit reikt zoveel verder dan het negatieve. Samen staan we sterk!"

Lees het hele artikel op Ekoland.nl of scan deze QR-code.



Pastinaak in sinaasappel-dadelsaus

Dit is één van de vele manieren om pastinaak klaar te maken. Deze ouderwetse wortelgroente die gelukkig weer hip is geworden, is ook heel lekker in een stampotje of soep. Je kunt er zelfs chips van maken!



Ingrediënten voor 4 porties

- 750 gram geschilde pastinaak
- 2-3 el olijfolie
- 1 tl ras-el-hanout
- zout naar smaak
- 2 (bloed)sinaasappels
- 150 ml agavesiroop
- 4 dadels, in stukjes gesneden
- 1 el harissa
- pistachenootjes, gehakt

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden..
2. Snij de pastinaak in stukjes van 3 cm, meng er olijfolie en de ras-el-hanout door en verdeel ze over een bakplaat. Evt. kun je nog wat zout toevoegen. Bak ze in ongeveer 25 minuten goudbruin
3. In de tussentijd rasp je de schil van de sinaasappels. Pers ze uit en doe sap en rasp met 150 ml water, de agavesiroop en de harissa in een pannetje. Laat het even koken en een beetje indikken. Roer er de dadelstukjes door en warm die even mee.
4. Schep wat pastinaak op een bordje, giet de saus eroverheen en bestrooi met de pistachenootjes.

Spitskoolsalade met kiwidressing

Salades met een goeie bite en mooie kleuren eet je zeker óók in de winter. De kiwidressing kun je ook maken met mayonaise en yoghurt als vervangers van olie en azijn, dan wordt ie wat romiger.



Ingrediënten

- 300 g spitskool, in smalle reepjes
- 1 baby avocado, in boogjes
- 1 kleine appel, in stukjes
- 1/2 puntpaprika, in blokjes
- 1 handje kort geroosterde walnoten

Voor de dressing:

- 1 kiwi, geschild en in vieren
- 3 el witte balsamico azijn
- 1/4 tl fijne mosterd
- 1/2 sjalotje
- 100 ml olijfolie

Bereidingswijze

1. Maak de dressing door alle ingrediënten daarvoor in een keukenmachine, hakkertje of met de staafmixer door elkaar te mengen. Eventueel kun je nog wat honing of agavesiroop toevoegen, als de kiwi nog niet heel zoet is bijvoorbeeld.
2. Gooi de spitskool in een schaal, verdeel avocado, appel, paprika en de noten erover.
3. Vlak voor het serveren schenk je de dressing er in straaltjes over.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische jonagold appels

Grandia in Meteren, Nederland

biodynamische tarocco sinaasappels

Coop. SoSalamita Soc. Coop op Sicilië

biodynamische kiwi dubbel

Ceglia in Ardea, Italië

biologische granaatappels

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

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

Week 2