

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!

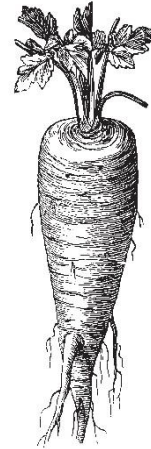
Wat ik vooral wil benadrukken is dat je ook een beetje moet kunnen lachen samen, dat is heel belangrijk. Vorm een club waar iedereen graag bij wil horen. Kritisch naar elkaar zijn lijkt tegenwoordig de status quo. Veel mooier is het om elkaar te inspireren, zonder oordeel te zijn, elkaar aan te moedigen 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. Het is ook heel lekker in een stampotje of soep. Je kunt er zelfs chips van maken!



Ingrediënten voor 4 porties

- 750 gram geschildde pastinaak
- 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 de olijfolie en de ras-el-hanout door en verdeel ze op 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.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Ravioli van koolrabi met ricotta en paprikasaus

Lekker licht en fris gerechtje. Maak het als bij- of lunchgerecht of feestelijk voorgerechtje. Eet er bijvoorbeeld soep met brood bij of kip uit de oven.



Ingrediënten voor 4 pers.

- 50 ml olijfolie
- 2 takjes tijm
- 2 koolrabi's
- 100 g ricotta
- 1/2 citroen, sap
- zout en peper naar smaak
- 1 uitje
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 tl dragon of Provençaalse kruiden
- Pecorinokaas van een stuk
- verse basilicum

Bereidingswijze

1. Verwarm een pannetje met olijfolie en tijm, laat het goed warm worden, maar niet kokendheet. Je wilt de aroma's er zachtjes uittrekken, dus ga de tijm niet frituren! Haal het als het zo'n 5 minuten verwarmd is van het vuur af en laat het afkoelen. Schenk de olie met de tijm door een zeef in een kannetje of flesje.
2. Snij de koolrabi in flinterdunne plakjes (met een mandoline gaat dat het best). Reken 3 plakjes per persoon.
3. Bestrooi ze met zout en laat een half uurtje intrekken. Spoel ze dan af, dep droog en leg ze in 2 el olijfolie tot gebruik.
4. Meng de ricotta met wat van de tijmolie, het citroensap en zout, proef of het lekker in balans is. Schep een theelepeltje tijmricotta op een koolrabiplakje en vouw het dicht door 3 kanten tegen elkaar te knijpen. Je krijgt dan een mooi pakketje.
5. Maak de paprikasaus door een gesnipperde ui, een gehakte teen knoflook en 2 puntpaprika's in stukken te snijden en te bakken in een koekenpan in wat olijfolie. Doe dat lekker langzaam en voeg halverwege nog wat dragon toe of Provençaalse kruiden. Kruid naar smaak met zout en peper. Zet de pakketjes in de saus en warm een beetje mee.
6. Schep wat van de saus op een bordje en zet een koolrabi ravioli erop.
7. Schaaf wat pecorino van een stuk en strooi dat erover.
8. Maak af met wat basilicum of verse dragon als je dat kunt krijgen.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biodynamische koolrabi

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische puntpaprika

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biologische eikenbladsla

Biogarden in Bellegarde, Frankrijk

biodynamische kiwi dubbel

Ceglia in Ardea, Italië

biodynamische tarocco sinaasappels

Salamita Soc. Coop. op Sicilië, Italië

Week 2