

Kaoka: chocola uit een eerlijke en duurzame keten.

In de schappen van de Odin-winkels ligt chocolade met een bijzonder verhaal. Kaoka is meer dan een producent van biologische chocolade: het is een pionier die al sinds 1993 werkt aan een eerlijke en duurzame cacaoketen.

Directe ketens

Kaoka kiest bewust voor directe samenwerking met boeren. Er zitten geen anonieme tussenlagen tussen. Dat maakt het mogelijk om volledige transparantie te garanderen: elke partij cacao is fysiek traceerbaar tot aan de oorsprong. Ze werken samen met boeren in Ecuador, São Tomé en Peru, die zijn samengebracht om sterke, duurzame coöperaties te vormen. De cacaoprogramma's van Kaoka zijn volledig geïntegreerd in de organisatie en de samenwerkingen zijn gebaseerd op solidariteit en partnerschap. Deze directe ketens zorgen niet alleen voor controle op kwaliteit, maar ook voor vertrouwen. Boeren zijn geen leveranciers op afstand, maar echte partners met wie Kaoka samenwerkt aan een gedeelde toekomst.

Een leefbaar inkomen als uitgangspunt

Bij Kaoka staat duurzame cacao-productie centraal, met aandacht voor zowel mens als milieu. Maar volgens het bedrijf is biologische teelt alleen, of het betalen van een hogere prijs, niet voldoende om de levensomstandigheden van cacao-boeren echt te verbeteren. Daarom kiest Kaoka voor een bredere aanpak. Naast de marktprijzen voor cacao betaalt Kaoka biologische en fairtrade premies, en daarnaast ook een "kwaliteitsbonus" per land, die gekoppeld is aan de kwaliteitsvereisten van Kaoka. De prijzen worden uitbetaald aan de boeren voor verse cacao.

Kaoka zet zich in voor langdurige samenwerkingen: alle aankopen van cacao-bonen worden vooruitgefinancierd en het bedrijf committeert zich eraan om elk jaar 100% van de oogst van zijn cacao-boerenpartners af te nemen.

Een belangrijk onderdeel van Kaoka's aanpak is ervoor te zorgen dat zoveel mogelijk stappen van het productieproces plaatsvinden in het land van herkomst. De cacao wordt daar gefermenteerd en gedroogd volgens nauwkeurige protocollen die door de teams van Kaoka zijn opgesteld en gecontroleerd.

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



Gratin met andijvie en ui

Een eenvoudig ovenschotelje met andijvie en aardappel. Lekker bij een gevulde portobello of een stukje vlees of vis.



Ingrediënten voor de salade voor 2 pers.

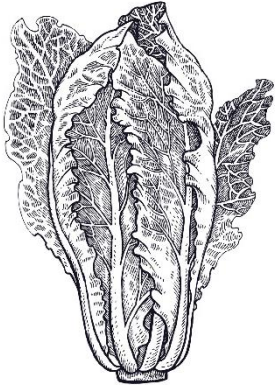
- 250 g andijvie, in reepjes
- 4 middelgrote (zoete) aardappelen, in dunne schijfjes
- 1 ui, in ringen
- 100 ml melk
- (Odin kruiden)zout
- zout en peper naar smaak
- 100 g geraspte pittige kaas
- ovenschaal, in geolied

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Leg de helft van de aardappelschijfjes in de ovenschaal. Bestrooi met peper en zout.
3. Leg een laagje andijvie op de aardappelen.
4. Hierop leg je de uien.
5. Dek af met de rest van de aardappelschijfjes. Bestrooi met peper en zout.
6. Schenk de melk over de aardappelen. Strooi de geraspte kaas erover. Dek af met aluminiumfolie. Zet ongeveer 40 minuten in de oven. Haal aan het eind de folie eraf en laat de kaas nog even goudbruin worden.

Gegrilde mini-Romana met wilde tomaten

Gegrilde sla is een enorm lekker (bij)gerecht. Met een gekookt eitje erbij heb je een hele lekkere lunch. En het kan natuurlijk ook op de BBQ. Stook die dan tot flink heet. Even om en om roosteren tot de kropjes grillstreepjes hebben en wat zijn geslonken.



Ingrediënten

- 1/2 zakje geraspte parmezaanse kaas
- 1 verpakking met 2 kropjes mini Romana sla
- 1 el. olijfolie
- 1/2 doosje wilde tomaten
- 1 citroen, rasp wat van de schil (zonder wit) en pers ze uit
- 3 el. olijfolie
- 1/2 el. acaciahoning
- 1/2 el. kappertjes
- eventueel 2 zachtgekookte eieren

Bereidingswijze

1. Neem een grote koekenpan die niet aanbakt.
2. Strooi de kaas erin tot een soort pannenkoek en laat op een zacht vuurtje smelten en licht goudbruin kleuren. Niet roeren en geen olie of boter in de pan dus, hè? Haal van het vuur en laat afkoelen. Breek dan in stukjes.
3. Snij de kropjes sla in de lengte in vieren, laat de kontjes zitten.
4. Snij de tomaatjes in 4 partjes.
5. Laat een grillpan gloeiend heet worden. Wrijf of kwast de slaparten in met wat olijfolie. Grill ze vlug totdat ze mooie grillstrepen hebben en iets geslonken zijn.
6. Maak de dressing door het citroensap met de olie, honing en de kappertjes tot een dikke vloeibare substantie te kloppen.
7. Leg de sla op een platte schaal of bord. Bestrooi met grof zeezout en peper uit de molen. Schep de tomaatjes erop en schenk de dressing erover.
8. Tot slot bestrooi je het geheel met de kaaskrokantjes. Je kunt er ook nog een gekookt, gehalveerd eitje naast leggen, dan heb je me toch een lekkere lunch!

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

fas

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische prei

Peeters-Mertens in Neer, Nederland

biologische zoete bataat

De Waag in Neer, Nederland

biologische andijvie

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische mini Romana

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische blauwe bessen

Rio Tinto in Valencia, Spanje

biologische bananen

Permare Organics, Ecuador

Week 24