

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 cocoa keten.

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 cacao programma'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 aardappelen, in dunne schijfjes
- 1 ui, in ringen
- 100 ml melk
- (kruiden)zout
- zout en peper naar smaak
- 100 g geraspte pittige kaas
- ovenschaal, in geolied

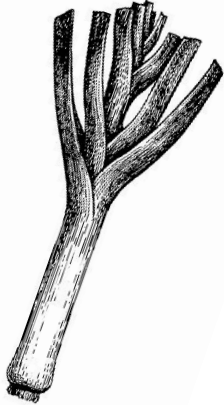
Bereidingswijze

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.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Franse prei met vinaigrette

Met prei kun je echt veel meer dan alleen de simpele preischotel, wat dacht je van deze Franse prei met vinaigrette? Gebruik het malse deel van de prei en combineer het met de frizzure vinaigrette en knapperige hazelnoten. Chique maar eenvoudig!



Ingrediënten

- 6 dunne preien
- sap van 1 citroen (of 75 ml witte wijn)
- 2 sjalotjes
- 3 el olijfolie
- 1 el appelazijn
- 1 tl honing
- 1 tl Franse mosterd
- 50 g geroosterde hazelnoten
- frituurolie

Bereidingswijze

1. Voor dit gerecht gebruik je alleen het malse witte en lichtgroene gedeelte van de prei. Snij het donkergroene blad eraf, snij de lichte stukken prei kruislings een stukje in aan de bovenkant en was het zand eruit. Snij het preigroen in fijne reepjes.
2. Breng een grote pan water met wat zout en citroensap (of wijn) aan de kook.
3. Kook de hele preien gaar in zo'n 20 minuten. Laat even uitlekken op keukenpapier.
4. Hak of snij ondertussen de sjalotten heel fijn.
5. Klop een dressing van de olie, azijn, mosterd en honing.
6. Frituur de fijne reepjes preigroen in wat olie goudbruin en knapperig.
7. Leg de prei op een mooi bord of schaal en strooi de ui en de noten erover en de reepjes preigroen. Besprenkel met de dressing.

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

Odin

fas

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische prei

Peeters-Mertens in Neer, Nederland

biologische zoete bataat

De Waog in Neer, Italië

biologische andijvie

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Zeewolde, Nederland

biologische mini Romana

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

Week 24