

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.

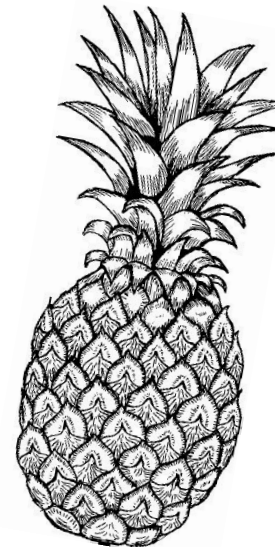
Een belangrijk onderdeel van Kaoka's aanpak is ervoor te zorgen dat zoveel mogelijk stappen van het productieproces plaatsvinden in het land van herkomst. De cacao wordt daar gefermenteerd en gedroogd volgens nauwkeurige protocollen die door de teams van Kaoka zijn opgesteld en gecontroleerd.

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



Punch met prosecco en ananas

Een zomers drankje met biologische (alcoholvrije) prosecco en ananas. Het perfecte drankje voor een warme, zwoele avond.



Ingrediënten

- 1/2 fles (alcoholvrije) prosecco
- 1/2 fles ananassap
- 1/2 ananas
- 1/2 citroen in schijfjes
- 75 ml witte rum
- Eventueel muntblaadjes

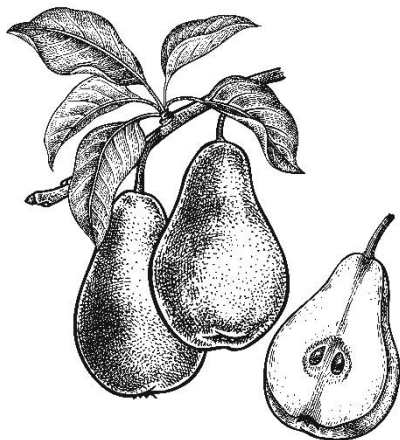
Bereidingswijze

1. Snijd de ananas over de lengte in vier parten en snijd de vezelige kern eruit. Snijd er partjes van met schil en leg ze een tijdje in de vriezer.
2. Giet de prosecco, het sap en de rum in een (bowl)schaal en roer even door. Leg er de citroenschijfjes in en doe er vlak voor het serveren de bevroren ananas bij.
3. Schenk het in een leuk glaasje en garneer met een op het glas gestoken partje ananas en eventueel muntblaadjes.

Smoothie met peer, pistache en maca

Maca is een veelzijdig superfood dat je op verschillende manieren aan je gerechten kunt toevoegen. Macapoeder bevat een hoog gehalte aan vitaminen zoals B-vitaminen, vitamine D en vitamine E, evenals mineralen zoals calcium, ijzer, zink, magnesium en fosfor. Het heeft een zoete nootachtige smaak en kan worden toegevoegd aan verschillende dranken (chocolademelk!), smoothies, havermout of yoghurt.

Het poeder kan ook worden verwerkt in bakrecepten zoals muffins, pannenkoeken en energierepen.



Ingrediënten voor 2 porties.

- 2 rijpe peren
- 1 tl kardemompoeder
- 1 tl kaneelpoeder
- 400 ml haverdrank
- 2 el macapoeder
- 1 el pistachepasta
- evt. granola en een kaneelstokje

Verder nodig:

- Blender of staafmixer

Bereidingswijze

1. Schil de peren en haal het klokhuis eruit. Snij in stukjes.
2. Meng in een blender of met de staafmixer met de andere ingrediënten tot een romige smoothie.
3. Versier bijvoorbeeld met dunne schijfjes peer, wat granola en een kaneelstokje.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

fas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische Candine appels
UCPT in Paimpol, Frankrijk

biologische Valencia sinaasappels
Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische peren
diverse telers, Argentinië

biologische ananas
diverse telers, Ecuador

Week 24