

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.

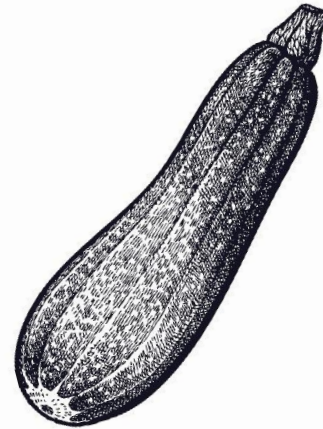
Een belangrijk onderdeel van Kaoka's aanpak is ervoor te zorgen dat zoveel mogelijk stappen van het productieproces plaatsvinden in het land van herkomst. De cacao wordt daar gefermenteerd en gedroogd volgens nauwkeurige protocollen die door de teams van Kaoka zijn opgesteld en gecontroleerd.

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



Courgette fritters

Courgette verpakt in een soort mini hartige pannenkoek is een feestje op tafel en zelfs bij de kleinste een succes! Serveer met een frisse yoghurt en lenteuitjes, hummus of een hangop, fijngesneden peterselie, granaatappelpitjes en heel dingesneden rode ui. Enjoy!



Ingrediënten

- 2 middelgrote courgettes geraspt
- 2 el zelfrijzend bakmeel
- 25 g parmezaanse kaas
- 1 el olijfolie

Bereidingswijze

1. Meng in een kom de geraspte courgette, meel en parmezaan.
2. Soms zijn courgettes heel vochtig, dan kun je het beste het vocht van de geraspte courgette uitknijpen in een theedoek.
3. Vorm balletjes ter grootte van een walnoot en maak ze plat.
4. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur en voeg de olie toe.
5. Bak de fritters 2-3 minuten aan elke kant tot ze goudbruin zijn.

Geroosterde spitskool met yoghurt dressing

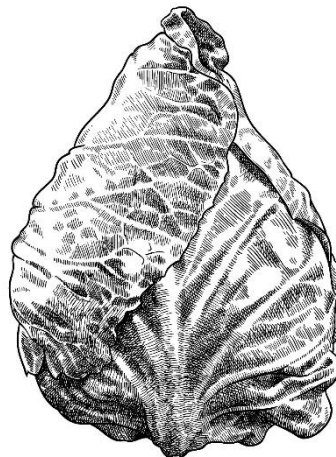
Deze even in de oven geroosterde spitskool wedges zijn gemakkelijk te maken en zo verrukkelijk! Door het roosteren krijgt de kool een nootachtige smaak en dan de frisse yoghurt-dressing erbij. Mmmm!

Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 spitskool
- 100 ml olijfolie
- 1 el karwij- of komijnzaad
- zout en peper
- 1 citroen
- 150 ml (plantaardige) yoghurt
- 1 bosje platte peterselie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verwijder de lelijkste buitenste bladeren van de kool en snij in 8 parten.
3. Kwast de koolparten in met olie.
4. Leg de parten op een bakplaat. Strooi de zaadjes over de parten en maal er royaal zout en peper over.
5. Snij de citroen in 4 partjes. Leg de citroen bij de kool op de bakplaat.
6. Rooster alles ongeveer 25-30 minuten, keer de parten halverwege even om.
7. Haal de bakplaat uit de oven en leg de parten kool op een mooie schaal. Hou de citroen even apart.
8. Hak de peterselie fijn.
9. Klop de yoghurt los, knijp de citroenparten erboven uit.
10. Bestrooi alles met de peterselie en eet de kool met een (vega) sateetje of een gebakken visje bijvoorbeeld.



Odin

fas

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknese, Nederland

biologische wortelen

Green Organics in Dronten, Nederland

biodynamische bosui

Thedingsweert in Kerk-Avezaath, Nederland

biologische eikenblad sla rood

Eko de Eerste in Marknese, Nederland

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 24