

40e Biologische Odin-winkel in Bloemendaal

Coöperatie Odin opent komend najaar zijn 40e biologische speciaalzaak in Bloemendaal. In het pand aan de Bloemendaalseweg 20 was tot voor kort 'Rutte Levensmiddelen en Delicatessen' gevestigd.



Heel blij mee

"Het gaat om een winkelpand van in totaal 286 m2, waar tot voor kort de delicatessenwinkel gevestigd was van Edwin Rutte" aldus Merle Koomans van den Dries, algemeen directeur van Odin. "De familie Rutte had de zaak al 102 jaar, een begrip in Bloemendaal en omgeving. Onlangs besloot Edwin te stoppen en wij zijn heel blij dat we het vertrouwen hebben gekregen om het stokje op deze plek over te nemen. We denken dat een Odin-winkel met een mooi aanbod van biologische en biodynamische levensmiddelen heel erg past hier."

Fijn dat Odin hier komt

"Mijn opa is in 1922 begonnen met de zaak, die mijn vader en later mijn moeder uitbouwden tot Rutte Levensmiddelen en Delicatessen" zegt huidige eigenaar Edwin Rutte. "Ik heb de winkel in 2000 overgenomen en verder vergroot. Ik ben blij dat er met Odin een goede invulling is gekomen voor het pand en ik hoor ook van mensen in Bloemendaal dat ze het fijn vinden dat Odin hier komt."

Lid coöperatie Odin

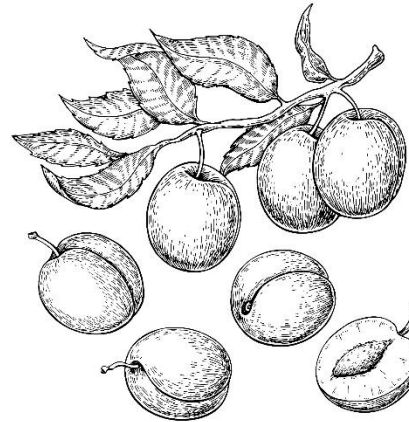
Na de sleuteloverdracht op 1 september zal de winkel verbouwd worden tot een mooie en frisse Odin-winkel. Net als in alle winkels van Odin kunnen dan ook klanten van de winkel in Bloemendaal lid worden van Coöperatie Odin. Leden die al in een van de andere Odin-winkels boodschappen doen, bijvoorbeeld in Haarlem, kunnen straks ook daar terecht. Leden zijn samen met de inmiddels ruim 21.000 andere leden mede-eigenaar van Coöperatie Odin en kunnen gebruik maken van ledenvoordeel, waarmee ze aan de kassa een lagere prijs afrekenen voor hun biologische en biodynamische boodschappen.

Voor meer leuk nieuws, activiteiten, recepten, aanbiedingen en vacatures: neem een kijkje op Odin.nl!



Pruimentartaart

Een heerlijk taartje met pruimen. Leuk en makkelijk om zelf te maken en altijd een succes. Geniet ervan!



Ingrediënten

voor een vlaai vorm of springvorm van 24 cm

- 500 g pruimen
- 300 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 150 g suiker
- 150 g boter
- evt. een scheutje melk

Bereidingswijze

1. Maak een zandtaartdeeg van de boter, het zelfrijzend bakmeel, de suiker, de eieren en evt. melk.
2. Maak een grote plak van het deeg (evt. met de deegroller) en beleg een ingevette vlaai vorm of springvorm met het deeg.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Was, halveer en ontpit de pruimen en leg ze op het deeg.
5. Strooi er eventueel nog een beetje suiker over.
6. Bak de taart in het midden van de oven in ca. een half uur klaar.

Gazpacho van meloen en komkommer

Friskruidige gazpacho van meloen met hartige topping. Je kunt ipv ham ook feta gebruiken of wat gedroogde tomaatstukjes en pompoen- of zonnepitjes.

Ingrediënten

voor 4-6 porties

650 gr zoete meloen, geschild en zaadjes verwijderd

1 komkommer, geschild, gehalveerd en zaadjes verwijderd

1 sjalotje

100 ml witte wijn of rosé

2 tl gembersiroop of geraspte gemberwortel handjevol (paarse)basilicumblaadjes

versgemalen peper

2 eetlepels goede olijfolie, plus extra om te besprenkelen

paar druppels hot peppersauce (of tabasco)

Ter garnering: een paar plakjes uitgebakken rauwe ham, wat fijngesneden gedroogde tomaatjes, blokjes feta, blokjes meloen, pompoen- of zonnebloempitjes...



Bereidingswijze

1. Snij meloen en komkommer in blokjes en snipper het sjalotje fijn.
2. Blender samen met de rest van de ingrediënten en zet een uur of langer in de koelkast om echt goed koud te worden.
3. Serveer met verkruimelde feta, uitgebakken rauwe ham of gedroogde tomaatjes en wat blaadjes (paarse) basilicum. En een sliertje van de olijfolie om het af te maken.



Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische Cripps pink appels

La Conquista in Rio Negro, Argentinië

biologische bananen

APP Bosa in Sullana, Peru

biologische rode pruimen

Haciendas Bio in Merida, Spanje

biologische Cantaloupe meloen

Bio Andalusi in Rincon de la Victoria, Spanje

Week 27

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