

Odin is verkozen tot 'Bio-bedrijf van het Jaar'!

Onze coöperatie won bij de 'Bio-verkiezing van het Jaar' in Amersfoort de titel 'Bio-bedrijf van het Jaar'. De jaarlijkse verkiezing werd georganiseerd door BioNederland en FoodPersonality.

In een warme Prodentfabriek mocht Odin Foodcoop aan het einde van de avond de prijs 'Bio-bedrijf van het Jaar' in ontvangst nemen.

"Een bedrijf waarin biologisch altijd centraal staat, zonder concessies", aldus de jury van de Bio-verkiezing. "Odin timmert ongelooflijk aan de weg, zit vol vernieuwde energie en bouwt met haar coöperatie aan een compleet biologisch ecosysteem, van boer tot winkel. Voor de jury een no-brainer: Odin is 'Bedrijf van het Jaar'.

Pionier met een duidelijke missie

Merle Koomans van den Dries, algemeen directeur Odin: "We zijn natuurlijk vereerd met deze titel. Odin is een pionier in de biologische sector met een donkergroen hart. We kiezen al 43 jaar zeker niet voor de makkelijkste weg, maar proberen elke dag steeds meer het positieve verschil te maken voor een beter, gezonder en eerlijker voedselsysteem. Gewoon via de dagelijkse boodschappen. En dat doen we samen met al die mensen die bij Odin werken, producten leveren, klant zijn, lid zijn. Deze prijs is een erkenning voor al die mensen die samen met ons aan onze missie werken."

Felicitaties aan alle winnaars

We feliciteren natuurlijk alle winnaars van gisteravond. En dat waren er veel! Speciale felicitaties voor onze leveranciers: Sapinca, Lovechoc, Bastiaansen en Bee Honest. Jara en Gerjo van biodynamische boerderij Ruimzicht in Halle werden 'Bio-boer van het Jaar'. Directeur van Stichting Demeter Bert van Ruitenbeek kreeg de 'Bio-manager Oeuvreprijs'.

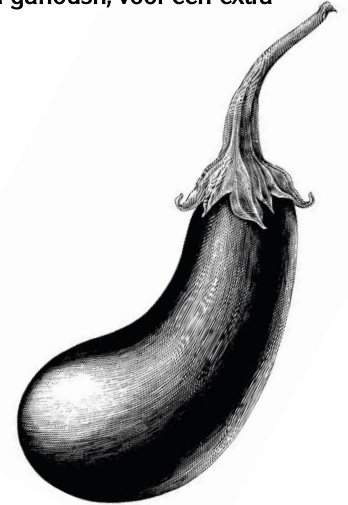


Geroosterde auberginewaaiers

Feestelijke auberginewaaiers, heerlijk voor bij een knapperige couscoussalade met falafel en hummus of baba ganoush, voor een extra groot auberginefeestijn!

Ingrediënten

- 3 aubergines
- 8 kleine tomaatjes (bijv. cherrytomaten) of 4 grotere tomaten (bijv. Roma tomaten) in stukjes
- 150 á 200 g feta kaas
- olijfolie
- 2 knoflookteentjes
- ½ theelepel gedroogde oregano
- verse basilicum
- 1 citroen om uit te knippen



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snij de aubergines een paar keer in over de lengte, niet helemaal maar als een waaier.
3. Mix de olijfolie met heel fijngesneden knoflook, oregano, peper en zout.
4. Besprenkel de aubergine met deze kruiden-olijfoliemix en verdeel de tomaat, feta en basilicum erover.
5. Schuif het geheel voor 20 minuutjes in de oven.
6. Als ze klaar zijn: besprenkel met vers citroensap, verse basilicum en eventueel edelgistvlokken of Parmezaanschilders.

Bekijk het recept op odin.nl



Spitskoolsalade met kokos en fruit

Spitskool is toch wel mijn favoriete kool, hij is zacht van smaak en je kunt er van alles mee: in parten op de bbq met pindasaus, roerbakken met gember en een beetje zout, stamppotjes of rauw in salades als deze. Je kunt variëren met fruit natuurlijk.



Ingrediënten voor 4-6 pers:

- 1/2 spitskool
- ½ rode paprika
- 1 banaan
- 1 nectarine of mango

Voor de dressing:

- 5 el (walnoot)olie
- 1-2 el citroensap
- 1 tl honing
- peper en zout naar smaak

Garnering:

- 2 el seroendeng
- een paar takjes munt

Bereidingswijze

1. Halveer de spitskool en snij in reepjes.
2. Snij de paprika in stukjes, de banaan in schijfjes en de nectarine (of andere vrucht) in schijfjes.
3. Klop een dressing van de ingrediënten en meng door de salade.
4. Bestrooi met seroendeng en blaadjes munt.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

fas

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische aubergines

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brothers in America, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische ijsbergsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Week 27