

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, Lovechock, 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'.

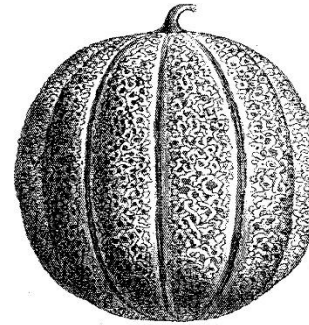


Gazpacho van meloen en komkommer

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

Ingrediënten

- 650 gr Cantaloupe 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 ingredienten en zet een uur of langer in de koelkast om echt goed koud te worden.
3. Serveer met verkruidde feta, uitgebakken rauwe ham of gedroogde tomaatjes en wat blaadjes (paarse) basilicum.

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
- 1/2 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.

Odin

fas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische Candine appels

Div. telers, Frankrijk

biologische bananen

Permare, Peru

biologische Cantaloup meloen

Bio Andalusi in Rincon de la Victoria, Spanje

biodynamische nectarines

Fuensana Bio in Velez Malaga, Spanje

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 27