

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."

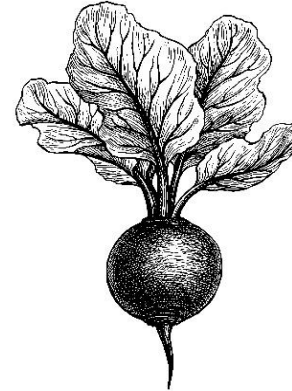
Felicities aan alle winnaars

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'.



Rode salade met bietjes, kiwi, paprika en dilledressing

Eikenbladsla met rode biet, kiwi, paprika en feta met een lekker frisse dilledressing. Versier hem met hartige pompoenpitjes die zijn geroosterd en daarna afgeblust met shoyu.



Ingrediënten

- 1 krop eikenbladsla
- 100 g gekookte bietjes
- 50 g blauwe bessen
- 1 kiwi
- 1/2 rode paprika
- 100 g (vegan) feta
- verse dille
- 1 el rijststroop (of honing of agavesiroop)
- 70 ml olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- 50 g pompoenpitten
- 1 el shoyu of tamari

Bereidingswijze

1. Was en pluk de sla, slinger goed droog in een slacentrifuge.
2. Snij de gekookte bietjes in dunne partjes.
3. Snij de paprika in blokjes.
4. Snij de kiwi in halve schijfjes.
5. Verkruimel de feta boven een schaal.
6. Hak de dille fijn.
7. Klop een dressing van de olie, de dille, het citroensap en de rijststroop en een klein beetje zout en peper. Proef of de smaak in balans is.
8. Rooster de pitten in een droge koekenpan, zet het vuur uit en blus de pitten af met de shoyu.
9. Even goed roeren als je de shoyu erbij doet, dan worden alle pitjes gecoat met een laagje.
10. Drapeer de eikenbladsla in een mooie schaal, leg de rest van de groente en fruit erop en bestrooi met feta en pitten. Besprenkel met de dressing en serveer.

Bloemkoolsteaks

De zachte smaak van flowerpowers is heerlijk met een beetje pesto.
En, het is zo gemaakt.



Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 teentje knoflook
- 1 el worcestersaus
- 1 el olijfolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verwijder de bladeren van de bloemkool en snij het steeltje schoon.
3. Snij de bloemkool doormidden en vervolgens snij je van elke helft twee tot drie plakken (afhankelijk van de grootte van de bloemkool).
4. Leg de plakken bloemkool op de ovenplaat bekleed met bakpapier.
5. Vermeng de olijfolie met worcestersaus en breng op smaak met de gedroogde oregano, tijm en een uitgeperst teentje knoflook.
6. Smeer hiermee de bloemkoolplakken in en zet ze dertig minuten in de oven.
7. Als de bloemkool goudbruin is, mag hij uit de oven.
8. Besprenkel de steaks voor het opdienen met pesto en eventueel met verse sprouts. Enjoy!

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

Odin

fas

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische rode bieten

Bio Beta in Zeewolde, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische groene eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische Candine appels

div. telers, Frankrijk

biodynamische kiwi dubbel

Parlepiano in Cisterno de Latina, Italië

Week 27