

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'.



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, stampotjes 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.

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

Tuinbonen van de bbq met citroendip

De tuinbonen die deze week in de tas zitten, zien er minder mooi uit vanwege hagelschade. Omdat ware schoonheid ook bij tuinbonen van binnen zit, vonden we het zonde om ze af te keuren en wilden we de teler niet laten zitten met een berg gewoon prima eetbare, heerlijke biodynamische tuinbonen.

Tuinbonen zijn al lekker als je ze kookt en dopt, maar zo van de barbecue krijgen ze een heerlijk rokerige smaak. De ingelegde citroenen moet je eigenlijk ver van te voren maken, maar ik geef je toch het recept, ze zijn bij veel gerechten ontzettend lekker.

Bij veel (Turkse of Marokkaanse) supermarkten kun je kant en klaar ingelegde citroenen kopen. Of maak gewoon een lekkere citroenige dip met alleen citroensap, peper en mayo.

Ingrediënten voor de tuinbonen:

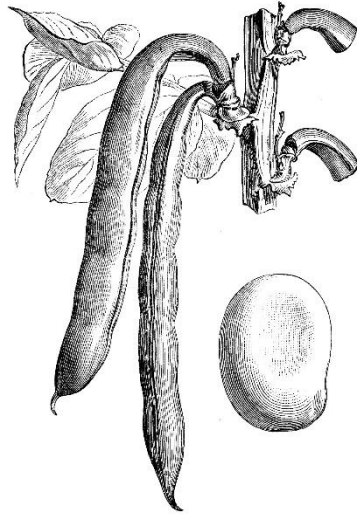
- 1 kg tuinbonen
- olijfolie

Voor de ingelegde citroenen:

- 5 of 6 citroenen
- ongeveer 500 g zeezout
- 2 laurierblaadjes
- 1 el tijmblaadjes en wat peperkorrels

Voor de dip:

- fijngesneden schil van 1/2 ingelegde citroen
- 3 el (vegan) mayonaise
- 1 el citroensap
- peper uit de molen



Bereidingswijze

1. Wrijf de tuinbonen in de peulen in met olijfolie.
2. Leg ze op een hete barbecue en laat ze 20 minuten poffen, keer ze halverwege. De peulen moeten goed zwartgeblakerd zijn.
3. Leg ze op een grote houten plank, laat iedereen zelf doppen en serveer ze met de citroendip, die je als volgt maakt (let op: de ingelegde citroenen moet je wel 4 weken van tevoren maken).
4. Snij daarvoor de citroenen aan de bovenkant in, eerst halveren, maar niet helemaal door. Dan nog een keer halveren, zodat je 4 kwarten krijgt, die aan de schil nog aan elkaar zitten.
5. Stop die kwarten vol met zout.
6. Leg de citroenen, goed dicht tegen elkaar aan, in een brandschone, goed afsluitbare weckpot en stop hier en daar de kruiden en de peperkorrels erbij. Schep er nog 2 el zout bij en vul aan met gekookt water.
7. Zet een maandje weg op een donkere plek.
8. Meng voor de dip, stukjes fijngesneden schil door wat yoghurt of mayo.
9. Deze citroenen (gebruik alleen de fijngesneden schil) zijn ontzettend lekker door salade, couscous of rijstschotels, maar dus ook door wat yoghurt of mayonaise.

Odin

tas

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische courgette

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biodynamische tuinbonen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische rode eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland