

Op vakantie in Nederland? Neem dan je Odin-pas mee!

Er zijn al meer dan 23.000 mensen die lid zijn van onze coöperatie, een Odin-pas hebben en in 'hun' winkel boodschappen doen met ledenvoordeel, maar wist je dat we bijna door heel Nederland zitten? De kans is groot dat je op je vakantieadres ook lekker van biologisch eten kan genieten. Bezoek eens een andere Odin-winkel of laat je boodschappen bezorgen op de camping of bij je vakantiehuysje. Kijk op Odin.nl waar wij bezorgen of welke winkel bij jouw vakantieadres in de buurt ligt!



Foodcoop met idealen

Wij geloven dat je met elke euro die je uitgeeft aan boodschappen een keuze maakt. En mede bepaalt hoe de wereld eruit ziet. Wanneer je boodschappen doet bij Odin koop je producten zonder chemische bestrijdingsmiddelen en doe je dat bij een coöperatie met eigen winkels, een groothandel, een bezorgdienst en ruim 150 afhaalpunten. Daarnaast hebben we een eigen imkerij en boerderij. Al sinds onze oprichting in 1983 kopen we direct in bij boeren, tuinders, bakkers, slagers, wijnboeren, pastamakers, chocolatiërs en vele andere kwaliteitsproducenten.

Hoe het begon

Op 29 september 1983 werd Odin opgericht door Koos Bakker, Jan Brilleman en Frank Dekker in het Noord-Hollandse Koedijk. Drie pioniers met een sterk geloof om zich in te zetten voor de aarde en al haar bewoners. Ze verwoordden hun visie in een grondsteenspreuk, waaruit hieronder een aantal zinnen:

'Om helende de aarde te bewerken. Rechtvaardig haar vruchten te verdelen. Broederlijkheid betrachtend daar waar mensen van elkaar afhankelijk zijn. Uit innerlijke kracht het goede te doen.'

Deze opdracht is actueler dan ooit. En dagelijks zijn wij bij Odin hier met plezier mee bezig, samen met onze groeiende groep leden, leveranciers en (zakelijke) klanten. Wat begon als een initiatief van drie personen, is uitgegroeid tot een coöperatie met tienduizenden leden, tientallen winkels, een groothandel en een webwinkel. Maar daar stopt het niet; Odin heeft zelfs een eigen boerderij waar op 20 hectare vrije en zaadvaste groenten worden veredeld en zaad wordt geteeld, en een imkerij die de biodiversiteit bevordert op biologische en biodynamische boerderijen. Met elkaar werken we aan een gezondere en mooiere wereld. Goed voor nu en voor de generaties na ons. Doe je met ons mee?

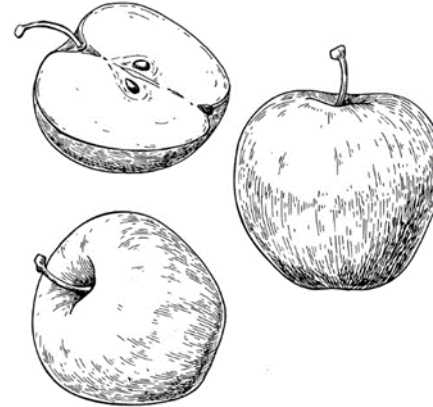
Word ook mede-eigenaar!

Iedereen kan mede-eigenaar worden van onze coöperatie. Hierdoor is Odin eigendom van duizenden leden die geloven in de kracht van bewust boodschappen doen voor morgen. En het mooie is: jij kunt ook deel uitmaken van onze coöperatie! Maak een account aan en word lid of lees eerst meer over lidmaatschap en ledenvoordeel op Odin.nl of scan de QR-code.



Havermout-appelkoekjes met rozijnen

Leuk om met de kinderen te maken, deze havermoutkoekjes met frisse appel en rozijnen.



Ingrediënten

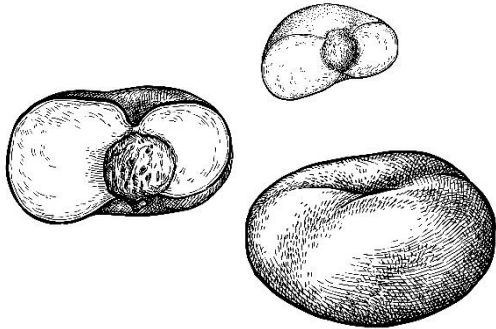
- 270 g havermout
- 150 g bloem
- 100 g suiker
- 125 g boter
- 2 grote appels
- 100 g rozijnen
- 1 tl gemberpoeder
- 2 tl kaneelpoeder
- snuf zout
- 1 tl bakpoeder

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. Doe de havervlokken en de bloem met de suiker, het gemberpoeder, de kaneel, het zout en het bakpoeder in een mengkom. Meng even door elkaar.
2. Rasp de appels grof of snijd ze in kleine blokjes.
3. Smelt de boter in een pannetje. Roer de gesmolten boter door het havermoutmengsel en voeg wat water toe als het beslag te droog blijft.
4. Doe de appel en de rozijnen erbij en roer nog even door elkaar.
5. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en schep er kleine hoopjes beslag op.
6. Bak de koekjes in 10 minuten goudbruin. Ze blijven een beetje chewy, dat is lekker in contrast met de buitenkant.

Flammkuchen met nectarine en mozzarella

Heerlijk kleurige plaattaart. Lekker fris met nectarines en crème fraîche. Fijn om uit te delen op een feestje!



Ingrediënten voor 1 bakplaat

Voor het deeg:

- 7 g gedroogde gist
- 250 g (spelt)bloem
- 150 ml lauwwarm water
- 1 tl zout

Voor het beleg:

- 125 g crème fraîche
- 4 nectarines
- 1 bol mozzarella
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- extra vierge olijfolie

Voor de garnering

- (zelfgemaakte)pesto
- 50 g rucola
- evt. muntblaadjes

Bereidingswijze

1. Meng in een kom gist, bloem en zout. Maak een kuiltje in het midden en schenk er het lauwarme water in. Kneed tot een soepel deeg. Dek de kom af met een vochtige, schone theedoek en laat het deeg 1 uur rijzen.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C.
3. Snij de nectarines in stukjes.
4. Klop de crème fraîche los.
5. Scheur de mozzarella in stukjes.
6. Rol het deeg heel dun uit op een met bloem bestoven aanrecht.
7. Smeer er een laag crème fraîche over en leg de partjes nectarine erop.
8. Verdeel de mozzarella erover en maal er flink peper over.
9. Zet 15 minuten in de oven.
10. Voor het serveren: verdeel wat lepeltjes pesto over de flammkuchen en bestrooi met rucola en evt. muntblaadjes.
11. Snij in stukken. Lekker als lunch of bij een zomerse borrel.

Odin

fas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische Cripps pink appels
Conquista in Neuquén, Argentinië

biologische bananen
APPBosa in Saman, Peru

biologische galia meloen
Biosphera in Arroyo de San Serván, Spanje

biodynamische platte nectarines
Haciendasbio in Badajoz, Spanje

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 29