

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, chocolatiers 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 biodiversiteit 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?

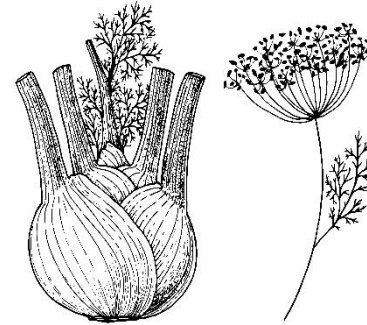
Word ook mede-eigenaar!

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.



Taco's met venkel

Maak je eigen vegetarische taco's. Een gewaagde combi van paprika, venkel en verse kruiden uit eigen tuin. Smaakvol met een zomers blond biertje erbij.



Ingrediënten

- 4 taco schelpen
- 4 wortels
- 1 venkel
- 1 rode paprika
- 100 g taugé
- 100 g maïskorrels
- 1 ui
- 1 knoflookteen
- 1 avocado
- sap van 1 citroen
- 75 gram geraspte kaas
- 2 tl paprikapoeder
- 2 tl komijnpoeder
- zout en peper

Voor de salsa

- 250 g cherrytomaten
- 100 g maïs

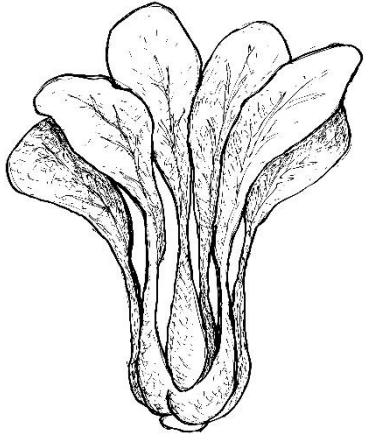
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de wortel en snij in repen. Snij de venkel en de paprika's in reepjes.
3. Snipper de ui en pers de knoflook fijn.
4. Verhit wat olie in een pan en fruit de ui en knoflook 3 minuten aan. Voeg de paprika- en komijnpoeder toe en bak 1 minuut mee. Voeg dan de wortel en venkel toe en bak 5 minuten mee. Voeg de paprika en maïs toe en bak ongeveer 5 minuten mee. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de taugé toe en haal van het vuur.
5. Ondertussen doe je de taco's in de oven. Je hoeft ze alleen kort op te warmen. In 5 minuten zijn ze klaar.
6. Snij de avocado doormidden, ontpit deze en prak fijn. Besprenkel met sap van citroen om verkleuren te voorkomen.
7. Snij voor de salsa de cherry tomaten in kleine stukken. Mix de maïs erdoor, wat peper en zout en de salsa is klaar.
8. Haal de taco's uit de oven en verdeel het groentemengsel over de taco's.
9. Tip: Mix verse peterselie en koriander door de salsa. Dit geeft extra smaak.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Groene currysoep met paksoi

Met dit recept kun je eindeloos variëren. Vervang paksoi door andere kool, de eitjes kun je geklutst bakken en in reepjes snijden en wat gefruite uitjes en koriander zijn ook geweldig als topping.



Ingrediënten voor 4

- 1 struikje paksoi
- 1 prei
- 2 teentjes knoflook
- 1 cm verse gember
- 150 g paddenstoelen
- 300 g kipfilet of tofu
- 4 eieren
- 1 liter bouillon
- 1 stengel citroengras
- 2 el Thaise groene currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 225 gr rijstnoedels
- scheutje geroosterde sesamololie
- 1 limoen
- 1 chilipeper
- Thaise basilicum of koriander
- sesamzaadjes

Bereidingswijze

1. Snij de prei in reepjes, paddenstoelen in kleine plakjes en de knoflook en gember fijn.
2. Verhit een pan met wat olie, voeg alle gesneden groenten toe.
3. Doe hetzelfde met de biologische kip of tofu.
4. Voeg nu ook de groene currypasta, citroengras-stengel en de kokosmelk toe.
5. Laat paar minuutjes op laag vuur pruttelen.
6. Voeg de noedels toe, kook mee tot ze gaar zijn.
7. Kook in een aparte pan de eieren en pel ze.
8. Grill ondertussen de in grove stukken gesneden paksoi met wat knoflook in een grillpan en voeg pas op het eind toe.
9. Serveer de soep met een gekookt ei, een scheutje sesamololie, limoensap, sesamzaadjes en eventueel wat verse Thaise basilicum en spicy chilipeper. Enjoy!

Odin

fas

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische knolvenkel

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische paksoi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische kastanjechampignons

Heereco in Uden, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk, Nederland

Week 29