Odin Bloemendaal opent!

Op 15 november openen we de deuren van onze nieuwe biologische speciaalzaak in Bloemendaal. De winkel aan de Bloemendaalseweg 20 is onze 40e winkel. Op vrijdagmiddag 21 november vindt er een officieel openingsfeestje plaats, met een dj en proeverijen.

Biologische specialiteiten

"Het is een mooie, lichte winkel, met een warme en gezellige sfeer" zegt Barbara Aldering, de bedrijfsleider van de nieuwe winkel. "Fijn ook dat we aan de Bloemendaalseweg zitten, tussen allemaal andere leuke winkels. We gaan een breed assortiment voeren van alle producten die je nodig hebt in de keuken. We zetten wel specifiek in op een ruim aanbod van verse groenten en fruit, een mooie broodafdeling met veel desembroden en mooie lokale producten. Natuurlijk allemaal biologisch en het liefst biodynamisch. We hebben een enthousiast team dat bestaat uit een mix van ervaren collega's uit de winkel in Haarlem en nieuwe mensen. We hebben er zin in!"

Heel blij mee

"Het gaat om een winkelpand van in totaal 286 m2, waar tot voor kort de delicatessenwinkel gevestigd was van Edwin Rutte" aldus Merle Koomans van den Dries, algemeen directeur van Odin. "De familie Rutte had de zaak al 102 jaar, een begrip in Bloemendaal en omgeving. Toen Edwin besloot te stoppen, kregen wij het vertrouwen om het stokje op deze plek over te nemen. We denken dat een Odin-winkel met een mooi aanbod van biologische en biodynamische levensmiddelen heel erg past hier."

Opening 15 november

Op 15 november gaat de winkel open. De eerste 100 klanten die meer dan €25 besteden krijgen een gratis shopper van biologisch katoen. Ook is er een spaaractie voor de bijzondere Sekemhanddoeken van biologisch katoen.

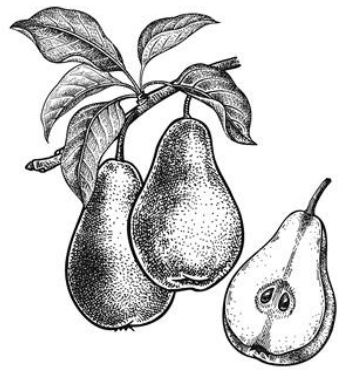
Openingsfeestje op 21 november

Op vrijdag 21 november is er vanaf 15.00 uur een openingsfeestje, met een officieel openingsmoment om 16.30 uur. Er zijn hapjes, drankjes en er is muziek van een dj. Als je deze dag een aankoop van minimaal €10 doet, mag je ook aan het Odin-rad draaien. Je kunt daarmee verschillende prijzen winnen, onder andere heerlijke producten, maar ook een hoofdprijs die we nog even geheim houden :)

Lees het hele artikel op Odin.nl
Of scan de QR-code.

Perenflapjes met amandel of hazelnoot

Lekker om mee te nemen bij een boswandeling. Met een thermoskan koffie of thee kun je dan tijdens een pauze op een bankje deze flapjes uitdelen. Ook thuis, een beetje opgewarmd in de oven en met slagroom is dit heerlijk.



Ingrediënten voor 6-8 flapjes

- 6 tot 8 blaadjes bladerdeeg
- 2 of 3 rijpe peren, in partjes gesneden
- 80 g gedopte amandelen of hazelnoten, gemalen of grof gehakt
- evt 1 handje rozijnen en/of krenten, geweld
- 2 el honing of suiker
- 1 tl citroenschilrasp
- 1 tl citroensap
- kaneel
- 2 eieren

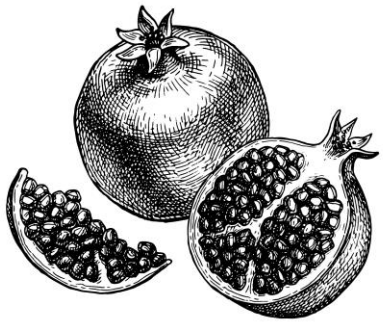
Bereidingswijze

1. Laat de bladerdeeg plakjes los van elkaar ontdooien.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Klop het ei los met honing of suiker, citroenschilrasp en citroensap.
4. Doe de noten en rozijnen en/of krenten in een kom en meng hier het eimengsel door.
5. Neem de bladerdeeg plakjes, leg 1 tot 2 peer-partjes diagonaal op elk plakje en verdeel er het mengsel over.
6. Vouw het bladerdeeg dubbel over de vulling, bevochtig de randjes en druk ze goed op elkaar met een vork.
7. Bestrijk ze met het andere losgeklopte ei.
8. Leg de perenflapjes op een ingevet bakblik en bak ze ongeveer 15 tot 20 min. in de voorverwarmde oven op 200ºC tot ze goudbruin kleuren.
9. Serveer ze als toetje of als tussendoortje.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Rodekoolsalade met granaatappel

Een frisse salade die binnen een mum van tijd op tafel staat. De combinatie van verfrissende rode kool met de zoete druifjes en granaatappel is een schot in de roos. Voor 4-6 personen



Ingrediënten

- halve rode kool
- 150 g witte druiven
- 1 granaatappel
- 5 takjes koriander
- 5 el amandelschaafsel
- 2 el wijnazijn
- 6 el olijfolie
- snufje zout en peper

Bereidingswijze

1. Snij de rode kool in dunne reepjes. Halveer de druiven en haal de granaatappelpitjes uit de schil. Zorg dat er geen witte velletjes blijven zitten, die zijn echt niet lekker.
2. Rooster het amandelschaafsel in een koekenpan lichtbruin. Haal in de tussentijd de blaadjes koriander van de takjes.
3. Maak de dressing door de olijfolie, de wijnazijn en het zout en peper goed te mengen.
4. Meng de rode kool, druiven, granaatappelpitjes en de dressing door elkaar in een saladekom.
5. Strooi als laatste het amandelschaafsel en de blaadjes korinader over de salade. Eet smakelijk!

Odin
abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische braeburn appels
Casters in Neerwinden, België

biologische bananen
Latbio in Machala, Ecuador

biologische concorde peren
De Elshof in Dronten, Nederland

biologische granaatappel
Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

Week 47