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.

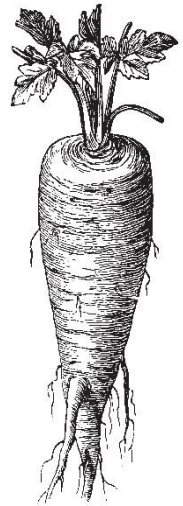
Openingsfeestje op 21 november

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.

Knollensoep met zwarte knoflook en peterselie-olie

Romig soepje met Nederlandse knolgroente. De zwarte knoflook is een speciale toevoeging, heel lekker en gezond. Als je die niet hebt kun je het vervangen door even in hete olie gefrituurde dunne plakjes gewone knoflook.
Voor 4-6 personen.



Ingrediënten

- 100 ml olijfolie
- 1 bosje peterselie, fijngehakt
- sap van 1/2 citroen
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 2 pastinaken, geschild en in blokjes
- 250 g wortelpeterselie, geschild en in blokjes
- 250 g knolselderij, geschild en in blokjes
- 1 l groentebouillon
- 3 teentjes zwarte knoflook
- evt. een klein handje granaatappelpitten

Bereidingswijze

1. Maak eerst de peterselie-olie. Verwarm hiervoor op een laag pitje de olie in een pannetje. Meng de peterselie door de olie en voeg een kneepje citroensap, peper en zout toe. Laat afkoelen.
2. Fruit de ui glazig in wat olie. Voeg de knoflook toe en fruit even mee.
3. Voeg de pastinaak, aardpeer en knolselderij toe. Schenk de bouillon erop totdat alles net onder staat. Laat op zacht vuur even koken tot de groente zacht is geworden. Pureer de soep daarna met een staafmixer.
4. Snij de zwarte knoflook in hele dunne plakjes en versier de soep ermee.
5. Strooi wat granaatappelpitten erover en schenk daar wat sliertjes peterselie-olie omheen.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Rode kool zoals oma 'm maakt

Soms vraagt een herfstige dag om een ouderwets recept met rode kool. De tijd nemen om rode kool gaar te stoven. Lekker met (gebakken) aardappeltjes en (vega) gehaktballetjes.

Ingrediënten

- 1 rode kool
- glas rode wijn
- 2 zacht zure appels, in schijfjes gesneden
- 2 gesneden uien
- 1 tl karwijzaad
- 2 laurierbladeren
- 2 stukjes foelie
- 2 kruidnagels
- 2 tl kaneel
- 1/2 tl zout
- 1 el suiker
- peper
- klontje boter

Bereidingswijze

1. Snij de rode kool fijn en laat zachtjes koken op laag vuur met een kopje water en een glas rode wijn.
2. Kruiden, zout, suiker, ui en appels toevoegen en ruim een half uur laten sudderen. Tussendoor eenmaal omscheppen.
3. Eventueel vocht afgieten en de kruiden eruit halen.
4. Klontje boter erdoor roeren en opdienen.

Odin abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische andijvie
Jonicabio in Ginosa, Italië

biodynamische rode kool
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische pastinaak
Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische komkommer
Eco Sur in Almeria, Spanje

biodynamische gele uien
Gaos in Swifterbant, Nederland

Week 47