

Mijlpaal Odin: meer dan 20.000 leden kiezen voor eerlijk voedselsysteem!

Het aantal leden van biologische coöperatie Odin is eind 2024 gestegen tot boven de 20.000. "Heel fijn om te merken dat zoveel mensen bij onze beweging willen horen en mede-eigenaar willen zijn van onze coöperatie" zegt Merle Koomans van den Dries, directeur van Odin. "In 5 jaar tijd is het aantal leden verdubbeld en we blijven doorgroeien. Kennelijk willen mensen deel uitmaken van een bedrijf dat werkt aan een nieuwe en eerlijke economie, waarin iedereen in de hele keten, van boer tot bord, zijn deel heeft"



Idealen spreken aan

"Odin is 'steward owned' aldus Koomans van den Dries. "We zijn niet van iemand, maar van onze leden en niet de winst staat bij ons voorop, maar goed en lekker eten, en een gezonde, schone en leefbare aarde. Dat blijkt mensen aan te spreken. We kiezen voor 100% biologisch en het liefst biodynamisch, we hebben een boerderij voor onafhankelijke gewasveredeling en onze imkerij draagt bij aan de biodiversiteit op biologische boerderijen waar onze producten vandaan komen. Dat zoveel leden dat ondersteunen en voor ons kiezen geeft goede moed om lekker door te gaan. En voor ons is het aanleiding om op 17 mei een inspiratie-happening voor onze leden te organiseren met als thema 'Bee the Change'. Want juist nu veel mensen zich zorgen maken over alles wat er allemaal in de wereld gebeurt, is het goed om samen de schouders te zetten onder de zaken waar je wel invloed op hebt!"

Grootste biologische foodcoop

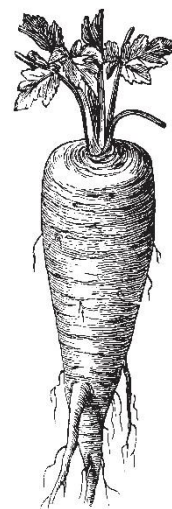
Odin is de grootste biologische foodcoop van Nederland en bestaat sinds 1983. De coöperatie bestaat uit 38 winkels (binnenkort 39), een bezorgdienst, een biodynamische boerderij, een imkerij en een groothandel. De producten worden door winkels en horeca in Nederland en België verkocht. Consumenten kunnen lid worden van de coöperatie en hebben inspraak in het beleid via de ledenraad.

Ook lid worden van de grootste foodcoop?
Kijk dan op [Odin.nl/doe-mee](https://odin.nl/doe-mee) of scan deze QR-code.



Knollensoep met zwarte knoflook en peterselie-olie

Romig soepje met Nederlandse knolgroente. De zwarte knoflook is een speciale toevoeging, heel lekker en ook nog eens goed voor je. Het is gefermenteerde knoflook, daardoor bevat het nog meer waardevolle stoffen dan gewone knoflook.



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 gewone knoflook toe en fruit even mee.
3. Voeg de pastinaak, wortelpeterselie 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.

Radijsquiche met pesto van het loof

Lente in een taartje! Radijsjes krijgen een mildere smaak als je ze in de oven roostert. De blaadjes van de bosjes kun je verwerken tot een frisse pesto.



Ingrediënten

- 1 bos radijsjes
- 1 middelgrote rode ui, in dunne partjes
- 5 krielaardappelen, gaargekookt en in plakjes gesneden
- 2 el boter
- 2 el olijfolie
- 1 rol kant-en-klaar quichedeeg
- 4 eieren
- 200 g ricotta
- 100 g geraspte mozzarella
- peper en (kruiden)zout

Voor de pesto:

- het loof van je radijsjes
- 1 klein bosje basilicum
- 30 g walnoten (geroosterd)
- 50 g geraspte parmezaan of andere oude kaas
- 80 g olijfolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Haal het loof van de radijsjes, maar gooi dit niet weg! Snij grote radijsen doormidden.
3. Leg de radijsjes, de gekookte aardappelplakjes en uienpartjes op een ingevette ovenplaat en verdeel er de boter in klontjes over. Besprenkel ook met 2 el olijfolie en wat zout en rooster alles in de oven voor ongeveer 30 minuten. Zet de oven daarna niet uit. De quiche bakken we straks op dezelfde temperatuur.
4. Breek de eieren boven een kom, klop ze los. Meng er de ricotta en de geraspte mozzarella door. Maal flink veel zwarte peper en wat kruidenzout door het mengsel. Voeg de groente uit de oven en een paar radijsblaadjes toe.
5. Bekleed een ingevette quichevorm van 24 cm met het deeg. Schenk het mengsel erin en zet de quiche voor ongeveer 50 minuten in de oven.
6. Mix ondertussen de ingrediënten voor de pesto met een staafmixer (of in het hakbakje dat er vaak bij zit) tot een fijn mengsel.
7. Serveer de quiche met de pesto.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische bloemkool

GoodBio in Bari, Italië

biologische courgette

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biodynamische winterpostelein

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische radijsjes

Biolatina in Sabaudia, Italië

Week 11