

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 of scan deze QR-code.



Radij'squiche met pesto van het loof

Lente in een taartje! Radij'sjes 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 radij'sjes
- 1 middelgrote rode ui, in dunne partjes
- 5 krielaardappelen, gaargekookt en in plakjes
- 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 radij'sjes
 - 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 radij'sjes, maar gooi dit niet weg! Snij grote radij'szen doormidden.
3. Leg de radij'sjes, 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 radij'sblaadjes 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.

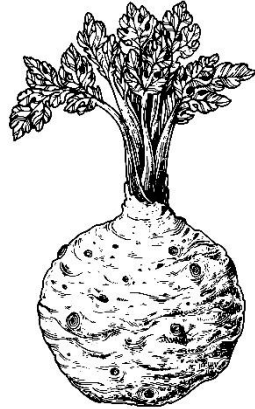
Salade met knolselderij en citrusfruit

Bitterzoete salade voor in het prille voorjaar of de late winter

Ingrediënten

- 200 g knolselderij
- 2 stronkjes wit- of roodlof
- sap van 1/2 citroen
- 1 bloedsinaasappel
- 2 mandarijnen
- 1 grapefruit
- 50 g walnoten
- 50 g zwarte olijven
- wat blaadjes munt of waterkers voor de garnering

- *Voor de dressing:*
- 80 g waterkers
- 2 el yoghurt
- 1 el mayonaise
- 2 tl grove mosterd
- evt. wat honing



Bereidingswijze

1. Maak de dressing: haal alle dikke, taaie takjes van de waterkers (anders loopt je mixer vast!) en doe de rest in een mengbeker. Pureer samen met de yoghurt, mosterd, mayonaise en honing. Proef! Het moet een frisse substantie worden, niet te zuur en niet te dik. Verdun desnoods met wat water, citroensap of wat notenolie.
2. Schil de knolselderij en schaf er dunne linten van.
3. Kook 1 ltr water en schenk dit over de knolselderij linten in een vergiet. Laat uitlekken.
4. Snij de wit- of roodlof in de lengte in dunne repen.
5. Besprenkel met citroensap.
6. Schil al het citrusfruit heel dik, dus met het wit en snij ze in dunne plakjes.
7. Rooster de noten in een droge koekenpan.
8. Leg de knolselderij en de lof op een schaal, leg de schijfjes citrusfruit erop.
9. Giet de dressing erover en bestrooi met noten en olijven en wat groene blaadjes.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische Elstar appels
Augustin in Jork, Nederland

biodynamische Tarocco sinaasappels
Coop. Salamita op Sicilië, Italië

biologische clementines
Bio Tropic in Malaga, Spanje

biologische bananen
APP Bosa in Rio Negro, Peru

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

Week 11