

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.



Bloemkoolsteaks met pesto

Bloemkool uit de oven, lekker en makkelijk! Serveer er een salade met bloedsinaasappel en avocado bij.



Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 teentje knoflook
- 1 el (vegan) worcestershiresaus
- 1 el olijfolie
- handje geroosterd amandelschaafsel
- sprouty kiemen
- pesto, zelfgemaakt of kant-en-klaar

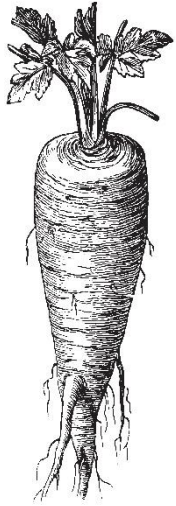
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verwijder de bladeren van de bloemkool. Snij het kontje van de steel.
3. Snij de bloemkool doormidden en vervolgens snij je van elke helft twee tot drie plakken (afhankelijk van de grootte van de bloemkool).
4. Leg de plakken bloemkool op een ovenplaat bekleed met bakpapier.
5. Vermeng de olijfolie met worcestershiresaus en breng op smaak met de gedroogde oregano, tijm en een uitgeperst teentje knoflook.
6. Smeer hiermee de bloemkoolplakken in en zet ze dertig minuten in de oven.
7. Als de bloemkool goudbruin is, mag hij uit de oven.
8. Besprenkel de steaks voor het opdienen met pesto, wat amandelsnippers en de verse kiemen. Enjoy!

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

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.



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.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische bloemkool

Keltivia in Saint Pol de Leon, Frankrijk

biologische andijvie

Jonicabio in Ardea, Italië

biologische courgette

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biologische gemengde kiemen

Van der Plas Sprouts in Broek op Langedijk, Nederland

biologische wortelpeterselie

Arenosa in Lelystad, Nederland