

Odin-winkel Aert van der Goesstraat in Den Haag verwelkomt 1.000e lid

Edwin Drooger, bedrijfsleider en Sophie Zeestraten, klant van de winkel en al langer lid van Odin, mochten onlangs Arjanneke, het 1000^e lid van deze Odin-winkel op de Aert van der Goesstraat even in het zonnetje zetten.



'Fijne winkel'

Arjanneke deed al langer boodschappen bij Odin Den Haag en vond het nu tijd om lid te worden. "Het is een fijne winkel, met aardig personeel en een heel mooie groenteafdeling. Zo vind je ze tegenwoordig niet meer." Arjanneke is 57 jaar oud, getrouwd en heeft twee kinderen die studeren. Sophie Zeestraten, schrijfster van het boek Moederziel en zelf al heel lang lid, mocht haar verwelkomen namens de winkel. "Hoe mooi is het dat ik als lid het 1.000e lid welkom mag heten?"

'Blij met 1000e lid'

"Ik ben blij dat ik Arjanneke als lid mag ontvangen" zegt bedrijfsleider Edwin Drooger. "Je bouwt met alle klanten een band op en zeker met leden. Je hoeft trouwens geen lid te zijn om hier boodschappen te doen. Je betaalt dan de reguliere prijs. Leden kunnen tegen een maandelijkse bijdrage deelnemen aan het ledenvoordeelsysteem en krijgen ongeveer 15% voordeel. Lid worden loont altijd, want een niet-opgemaakte maanbijdrage ontvang je terug als tegoed op je pasje. Samen met zo'n 20.000 andere Odin-leden draag je als mede-eigenaar van Odin bovendien een extra steentje bij aan de verdere ontwikkeling van een gezonder en eerlijker voedselsysteem!"

100% biologisch en liefst biodynamisch

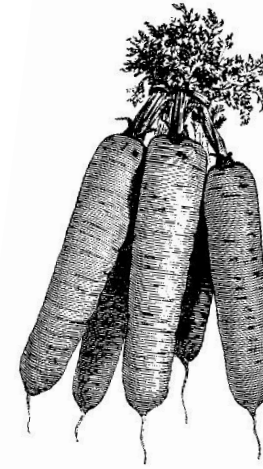
De Odin-winkel aan de Aert van der Goesstraat verkoopt uitsluitend biologische en biodynamische producten. De winkel heeft een vers assortiment, maar ook alle andere dagelijkse boodschappen zijn er te krijgen.

Meer informatie over het lidmaatschap en ledenvoordeel?
Kijk op Odin.nl/Doe mee of scan de QR code.



Wortelsoep met linzen

Een grote pan kruidige soep, comfortfood in de winter. Vol groenten, kruiden en specerijen. Heerlijk na een flinke boswandeling of een spelletjesmiddag bijvoorbeeld. Lekker met warm desembrood.



Ingrediënten

- 2 uien
- 5 cm gemberwortel
- 250 g waspeen
- 300 g rode linzen
- 1 liter bouillon
- 1/2 el komijnpoeder
- 2 anijssterren
- 1 kaneelstokje
- 200 g tomatenpuree
- 6 el Griekse yoghurt
- 2 el gehakte pistachenootjes
- 3 el olijfolie
- takjes koriander of peterselie

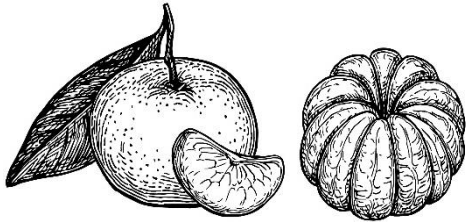
Bereidingswijze

1. Snipper de ui, rasp de gember fijn en snij de wortels in kleine stukken.
2. Fruit alles een minuut of 10 in wat olijfolie.
3. Voeg de linzen en het komijnpoeder toe en bak kort mee.
4. Blus af met de bouillon. Doe de anijssterren en kaneel erbij en roer de tomatenpuree erdoor.
5. Laat de soep zo een halfuurtje garen op een zacht vuurtje. Bij hele dikke soep voeg je nog wat water of bouillon toe. Even proeven of er nog zout of peper bij moet.
6. Verwijder de anijssterren en kaneelstokjes.
7. Je kunt nu kiezen of je de soep pureert met de staafmixer of niet, als je van meer bite houdt.
8. Versier de soep met een lepeltje yoghurt, fijngehakte verse kruiden en wat pistachenootjes.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Citruskwarktaart

Een heerlijke taart voor als je iets te vieren hebt, met de lekkerste biologische clementines. Je kunt natuurlijk variëren met verschillende citrusvruchten.



Ingrediënten

- 250 g speculaasjes
- 50 g boter
- 500 g magere kwark
- 125 ml crème fraîche
- 150 g suiker
- 2 tl kardemompoeder
- 1 tl koekkruiden
- 3 eieren + 1 eidooier
- snufje zout
- 2 mandarijnen

Bereidingswijze

1. Maal de speculaasjes fijn in de keukenmachine of met een deegroller.
2. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
3. Smelt de boter in een pannetje en meng het speculaaskruim erdoor. Giet dit mengsel in de bakvorm en druk aan. Laat heel goed afkoelen.
4. Klop de kwark los met crème fraîche, eieren, suiker, specerijen en zout. Schep de kwark op de afgekoelde bodem.
5. Pel de mandarijntjes en leg ze in een mooi patroon er bovenop.
6. Zet in de oven en bak de taart in ongeveer 75 minuten stevig en heel licht goudbruin aan de randjes. Als hij klaar is, laat je de taart afkoelen in de oven, met een pollepel tussen de ovendeur. De taart kan nog een beetje 'wiebelig' zijn, maar hij wordt vanzelf stevig als hij is afgekoeld.
7. Haal de taart uit de vorm, zet hem op je mooiste taartschaal en bestrooi met poedersuiker.

Tip: een cheesecake kan gemakkelijk scheuren bij het bakken, dit voorkom je door een (ovenvast) schaaltje water onderin de oven te zetten.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biodynamische waspeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische courgette

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biologische cherry Roma tomaten

Eco Sur in Almeria, Spanje

biologische mini Romana sla

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biologische clementines

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biodynamische dubbele kiwi

Ceglia in Ardea, Italië

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 5