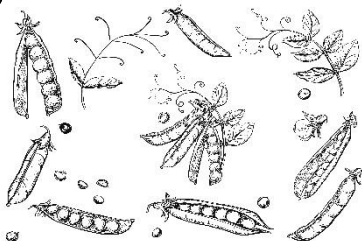


Machandel: partner en pionier in biologische conserven

Al bijna de volledige vier decennia dat Odin bestaat, is Machandel een van de vaste leveranciers. Het bedrijf is marktleider op het gebied van Demeter-conserven.



Biodynamisch in hart en nieren

Het familiebedrijf Machandel werd in 1978 opgericht. "In de jaren '70 en '80 had je een groep pioniers met onder andere Piet Glasbeek, oprichter van Machandel, en de oprichters van Odin. Zij deelden een gezamenlijke visie en ondersteunden elkaar dus ook. Hieruit is een samenwerking ontstaan die inmiddels al bijna 40 jaar voortduurt voor Machandel is er, net als bij Odin nooit de keuze geweest of we biologisch en biodynamisch moesten werken, het is vanaf dag één gewoon hoe we het doen. Het is echt een overtuiging." Machandel was dan ook een van de eerste bedrijven in Nederland die het Demeter-keurmerk kreeg.

Duurzame relaties en zoveel mogelijk lokaal geteeld.

"De grondstoffen voor onze conserven komen overal vandaan en bij Machandel hanteren we niet de werkwijze vandaag dit, morgen dat. Prijzen voor telers blijven bij ons bijvoorbeeld vrij stabiel waardoor ze weten wat ze jaar in, jaar uit voor hun product kunnen verwachten. We werken op een duurzame manier en dat betekent ook dat we langdurige relaties opbouwen met onze leveranciers en afnemers, waarvan Odin er één is."

Door de verandering van het klimaat lukt het tegenwoordig ook steeds beter om peulvruchten in Nederland te telen en daar kiezen we dan ook voor. Zo komen onze kapucijners uit Groningen en wordt de zoete mais in de polder van Flevoland geteeld. Toch zie je dat het per jaar kan verschillen, want door deze natte lente hebben we een deel van de mais over moeten zaaien in Zeeland, dus dat voegt weer kosten toe. Maar we hoeven er niet lang over na te denken: wat wij in Nederland kunnen telen, kopen we hier."

On a mission naar meer plantaardig

Onze peulvruchten zijn natuurlijk ideale vervangers voor vlees- of zuivelproducten doordat ze met hun veel gunstigere CO2-voetafdruk sterk bijdragen aan het behoud van onze planeet. We zien dat onze klanten daar steeds meer over nadenken en we zijn aan het onderzoeken hoe we deze producten voor onze klanten nóg aantrekkelijker kunnen maken. We werken daarin onder andere samen met Odin, want zoiets moet je met een ketenpartner aanpakken".

Lees meer over Machandel op Odin.nl. Producten van Machandel koop je in een Odin winkel of op Odin.nl.

Er hebben al bijna 38000 mensen getekend voor gentschvrij eten!
Geweldig! Maar we hebben nog zeker 2000 handtekeningen nodig om het onderwerp besproken te krijgen in de Tweede Kamer.
Wij willen keuzevrijheid! Teken jij ook?

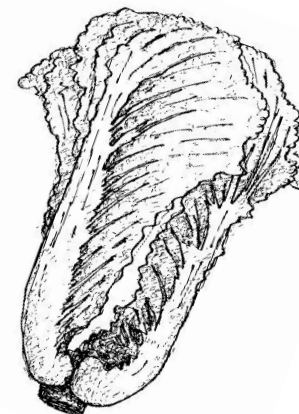


Mie Goreng met paksoi

Ingrediënten

- 2 el kokosolie
- halve ui, gesnipperd
- 200 gram tofu, in dobbelsteentjes
- 4 el sojasaus (shoyu)
- 1 tl sambal oelek
- 1 courgette
- halve paprika
- 1 struik paksoi
- 400 gram eiernoedels
- theelepel korianderzaad
- theelepel komijnzaad
- 1 flinke scheut chilisaus

Best snel gemaakt en met veel groente, deze mie. Vul aan met restjes uit de koelkast. Eerst de hardere groente, dan de zachtere bakken. Lekker met komkommersalade.



Bereidingswijze

1. Snij de tofu in kleine blokjes. Snij de ui fijn, de courgette in blokjes, de paprika in kleine reepjes en de paksoi in wat grotere stukken.
2. Meng de sambal oelek door de sojasaus en marineer de tofublokjes hier minimaal 10 minuten in.
3. Verwarm een wok op hoog vuur en voeg de olie toe. Laat die heet worden en smoor de ui hierin. Voeg vervolgens de courgette toe en bak die 3 minuten mee. Doe de tofu en de paprika erbij en schep alles om. Voeg het korianderzaad en de komijn ook toe en roerbak nog even 3 minuten, voeg dan de paksoi toe en bak nog 2 minuten tot hij slinkt. Roer er de chilisaus door en warm die nog even mee.
4. Kook ondertussen de eiernoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Meng de uitgelekte noedels vervolgens door de rest. Serveer met kroepoek en komkommer.

Salade met komkommer en mango

Snelle en makkelijke salade voor bij een Aziatische maaltijd.

Ingrediënten

- ½ komkommer
- ½ mango
- 1 el chilisaus
- ½ rode peper
- een paar korianderblaadjes om te garneren
- klein handje pinda's



Bereidingswijze

1. Snij de komkommer in de lengte doormidden. Schep met een lepel de zaadjes eruit en snij er schijfjes van.
2. Snij blokjes uit de halve mango
3. Meng met de chilisaus
4. Voor iets meer pit kun je nog fijngesneden rode peper toevoegen.
5. Bestrooi met koriander en pinda's

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische paksoi

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St.Maarten, Nederland

biologische Romaanse sla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische komkommer

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische mango

Horizontes Organicos, Dominicaanse Republiek

biologische watermeloen

Jonicabio in Ginosa, Italië

Week 31 -1 t/m 6 augustus 2023