

"Ik was er bij!" - Odin 40 jaar!



Het is dit jaar 40 jaar geleden dat Odin is opgericht. Dit jaar nemen we je mee in het verleden, heden en toekomst van onze groothandel, winkels, coöperatie, boerderij, imkerij en deze Odin tas... We kijken terug op het prille begin... "Het moet ergens in 1981 geweest zijn, toen ik voor het eerst over Odin hoorde," aldus coöperatielid Corrie Heppener.

Ik was erbij!

"Samen met een groep mensen, onder leiding van Henk Gerbrands, hadden we net een vervallen boerderij opgekocht en omgebouwd naar het biodynamische bedrijf Persephone. Sommigen van ons hadden een antroposofische achtergrond en ik had een vegetarisch eethuisje gehad waardoor ik wel bekend was met het Demeter-keurmerk. Op de boerderij gebruikten we preparaten van Hugo Erbe, een Duitse onderzoeker die voortborduurde op de kennis van de grondlegger van de antroposofie, Rudolph Steiner. De leer van Hugo Erbe werd toen echter niet geaccepteerd door Demeter, waardoor wij onze groenten niet aan hen konden verkopen. Op een dag kregen we bezoek van iemand die rondliep met plannen om een groothandel op te starten die ruimer dacht over biodynamisch. De naam die daaraan werd gegeven was Odin."

Abonnement op groente en fruit

Die 'iemand' was Koos Bakker, die samen met Jan Brilleman en Frank Dekker in 1983 aan de wieg stond van Odin. Boerderij Persephone werd een van de eerste leveranciers van de nieuwe groothandel, die als eerste begon met het concept van een groenteabonnement. Koos Bakker: "Ik denk dat we begin jaren '90 ongeveer 20 medewerkers hadden. Eén keer per week mochten die de groenten en fruit die we overhadden meenemen. We merkten dan dat de bloemkolen opgingen, maar de bietjes bleven liggen (licht). Toen bedacht ik: iedere medewerker krijgt gewoon een kist en wat er in zit, zit erin. Dat bleek prima te bevallen.' Zijn vrouw rekruteerde burens, kennissen en vrienden die als eersten een abonnement afsloten op de wekelijkse groente- en fruittas. Al snel werd duidelijk dat klanten het verhaal achter de producten minstens zo belangrijk vonden als de producten zelf. Zo ontstond dit boekje (met achtergrondverhalen en recepten) wat wekelijks bij het abonnement wordt gevoegd.

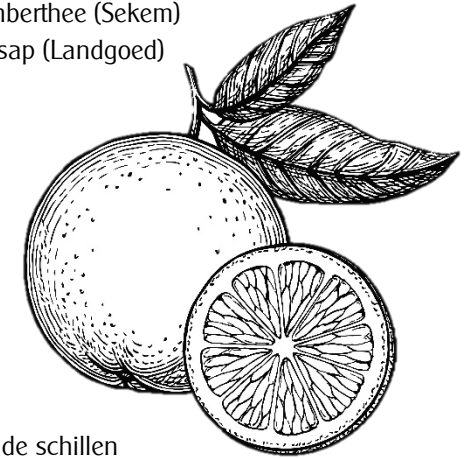
Lees verder op Odin.nl/actueel of in het Odin wintermagazine.

Detox winterdrank

Lekker verwarmend, deze winterse punch en ook goed om je weerstand op te krikken! Clementines, gember en biodynamische thee in de hoofdrol met kaneel, anijs, tijm en kardemom voor het spicy accent.

Ingrediënten

- 4 sinaasappels om te persen
- 1 clementine om in plakjes te snijden
- 5 cm gemberwortel
- 2 builtjes kaneel-gemberthee (Sekem)
- 50 ml zwarte bes diksap (Landgoed)
- 1 kaneelstokje
- 2 anijssterren
- 6 kardemompeulen
- paar takjes tijm

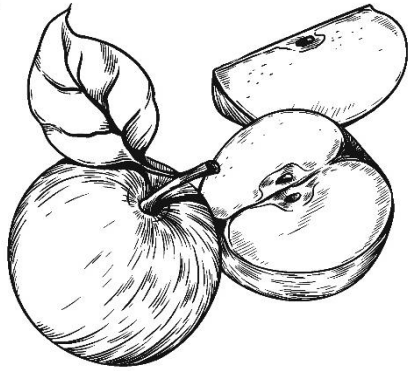


Bereidingswijze

1. Pers de sinaasappels uit (je kunt de schillen bewaren en laten drogen in de oven voor een ander theetje!).
1. Schil de gemberwortel en snij er dunne schijfjes van.
2. Zet thee in een pannetje met 1 liter water en de thee
3. Voeg het sap en diksap toe met de kaneel, de helft van de gember, anijs en kardemom en takjes tijm. Laat even trekken
4. Snij tot slot schijven van de clementine, doe die in de glazen met de rest van de gember, een kaneelstokje en een anijssterretje.
5. Opdrinken: lekker zittend onder een dekentje met een goed boek.

Rode kool steaks met appel

Grappig en kleurrijk gerecht. Rode kool met appel, maar dan anders. Met een salade van bijv. witlof, mandarijntjes, dadels of rozijnen en walnoten gecombineerd is het een heerlijk maaltje.



Ingrediënten

- 1 rode kool
- 70 ml olijfolie
- 2 tl mosterd
- 2 tl honing
- sap van 1 citroen
- 2 tenen knoflook
- zout en peper
- 1 appel
- paar takjes verse tijm
- 40 g hazelnoten
- 100 g kaas naar keuze

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Verwijder de buitenste (lelijke) bladeren van de kool en snij hem van boven naar onder doormidden en daarna in 4 (of 6) plakken van 2 cm ongeveer
3. Pers de knoflooktenen uit
4. Klop een dressing van de olie, mosterd, citroensap, knoflook en honing.
5. Kwast met de helft hiervan de plakken kool in. Leg ze op bakpapier op een bakplaat. Leg de takjes tijm er tussen en op
6. Rooster de plakken 25 minuten, keer ze voorzichtig om en rooster ze nog een keer 25 minuten
7. Rooster ondertussen de hazelnoten in een droge koekenpan en hak ze iets kleiner
8. Rasp de kaas en snij de appel in parten. Haal de bakplaat even uit de oven, leg de appel ernaast. Druppel de rest van de dressing over kool en appel
9. Strooi de kaas erover. Schuif nog 10 minuten in de oven totdat de kaas gesmolten is, bestrooi als laatste met de noten.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische Jonagold appel

Elshof in derland

biologische Salustiana sinaasappels

Rio Tintio Citricos in Spanje

biologische clementines

Rio Tintio Citricos in Spanje

biologische mango

Fairtrasa in Peru

Week 8 – 21 /m 24 februari 2023

De inhoud is onder voorbehoud van eventuele wijzigingen. Inpakcode 2023-1-1