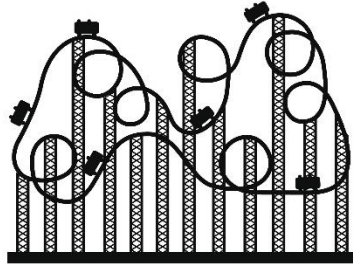


Focus op wat echt belangrijk is!

Aan het woord is Merle Koomans van den Dries, directeur van Odin. Zij blikt in het blad Ekoland terug op het afgelopen jaar.



Rollercoaster

Als aan eind van het jaar de Top 2000 weer op de radio is, zal Rollercoaster van Danny Vera wel weer hoog op de lijst staan. In de bio-top 100 van 2023 mag hij wel op 1, want wat een gek jaar is het tot nu toe. . Zoveel tijd als er is gestoken in een Landbouwakkoord wat er niet kwam. Zoveel energie als er is gegaan in een Marktontwikkelingsplan Biologisch wat nog steeds ergens in de wachtrij hangt. Een toezegging van miljoenen voor de ontwikkeling van de biologische landbouw in Nederland, waar nog geen euro van zichtbaar is geworden. Een voorstel in de EU om de richtlijnen voor gentech los te gooien, waarbij niet alleen de keuzevrijheid voor de consument in gevaar komt, maar ook de kernwaarden van de biologische landbouw worden aangetast. Gedoe over glyfosaat, waarbij de overheid het beschermen van de belangen van de grote agro-industrie belangrijker lijkt te vinden dan het zorgen voor een gezonde toekomst voor mens en natuur.

Veerkracht

Je zou er moedeloos van kunnen worden. Maar het mooie is, dat er in en om de biologische sector zoveel mooie mensen zijn die dat dus niet doen. Die gewoon doorgaan met wat ze belangrijk vinden. Focussen. Uitgaan van hun eigen kracht. De straat op gaan om hun stem te laten horen. Boeken schrijven. Inspirerende lezingen geven. Excursies en omschakelcursussen organiseren. Biodyneer-maaltijden op de boerderij. En last but not least: er alles aan doen om hun vitale producten bij de consument op het bord te krijgen. Kortom: met volle overgave en goede energie de wereld laten zien dat het anders en leuker kan. Volgend jaar vieren we 100 jaar biodynamische landbouw. Terugkijkend kunnen we trots zijn op wat er allemaal al bereikt is zonder al teveel steun van overheden. Meer steun en minder tegenwerking zou leuk zijn. Maar laten we vooral de samenwerking zoeken en blijven focussen op wat we weten dat zo belangrijk is!

Merle Koomans van den Dries
Directeur Odin Foodcoop

Lees meer aktueel nieuws op Odin.nl

Roergebakken Mangold met knoflook

Mangold wordt ook wel zilversteel genoemd en kan rauw in een salade gegeten worden, maar doet het ook goed als een vervanging van spinazie in roerbak of stoofschotels.

Het slinkt veel minder dan spinazie. Ook de stelen kunnen gegeten worden...

Ingrediënten

- 1 struikje Mangold
- 3 tenen knoflook in plakjes
- 1 el olijfolie
- zout en peper
- 1 el balsamicoazijn



Bereidingswijze

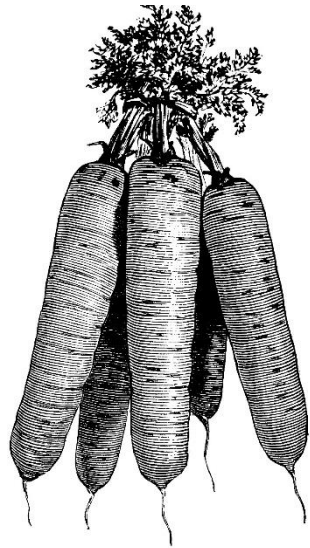
1. Was de mangold en snij hem in 2 cm lange stukjes.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak daarin de knoflook kort.
3. Voeg de Mangold toe en roerbak alles ongeveer 3 minuten. Blus af met de balsamico en breng verder op smaak met wat zout en peper.

Gekleurde wortelsalade

Kruidige gekleurde wortelsalade met een Marokkaans tintje. Lekker bij falafelhapjes of gevulde pitabroodjes.

Ingrediënten

- 225 g wilde wortelen, geschild, in reepjes (4x 1/2 x 1/2 cm)
- 2 el verse koriander, fijngehakt
- 4 dadels in reepjes
- 50 g pompoenpitten
- 1/2 tl cayennepeper
- 3/4 tl paprikapoeder
- 1/2 el sinaasappelsap
- 2 el honing
- olijfolie
- peper en zout



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht).
2. Besprenkel wat olijfolie en de honing over de wortelen en breng ze op smaak met peper en zout. Schud de ovenschaal heen en weer zodat alles mooi verdeeld is.
3. Rooster de wortelen in ongeveer 35 minuten gaar. Schud de ovenschaal tussendoor even voor een gelijkmatige garing.
4. Mix koriander, sinaasappelsap, olijfolie, zout, cayennepeper en paprikapoeder.
5. Snij de dadels in reepjes.
6. Rooster kort de pompoenpitjes in een droge koekenpan.
7. Leg de dadels en pompoenpitten op de salade.
8. Lekker met Marokkaans brood.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische broccoli
Goodbio in Bari, Italië

biodynamische wilde wortelen
Bio Romeo in Ens, Nederland

biodynamische Mangold
Goodbio in Bari, Italië

biologische cherry Roma tomaten
Nijar Green in Almeria, Spanje

biologische groene eikenbladsla
Biogarden in Bellegarde, Frankrijk

biodynamische Elstar appel
Fruitful in Dronten, Nederland

biodynamische Moro sinaasappel
Salamita op Sicilië, Italië