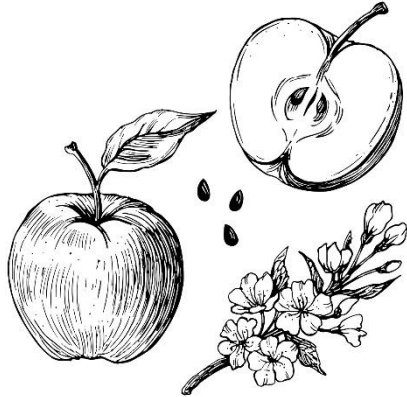


Verdrietig nieuws...

We zijn ontzettend geschrokken toen we afgelopen zaterdag het verdrietige nieuws ontvingen dat op vrijdagavond 19 januari een Odin leverancier, fruitteler Rein Mantel, onverwacht is overleden.



Lange samenwerking

Rein startte begin 2000 als zelfstandig fruitteler op 9 hectare kleigrond grond in Dronten. Sinds augustus 2002 is de samenwerking tussen Odin en Rein Mantel gestart en is er een intensieve, duurzame samenwerking ontstaan.

Rein noemde zijn bedrijf Fruitful, wat in het Nederlands vertaald vruchtbaar betekent. De kleigrond waarop hij appels teelde is vruchtbaar en zo was de samenwerking tussen Odin en Rein ook. Hij leverde twintig jaar lang kwalitatief heel goed fruit met een goede smaak. Aanvankelijk als bioteler en de laatste jaren als bd teler. Als inkopers, verkopers, winkeliers en consumenten was het een groot plezier om zijn prachtige appels te kunnen kopen en consumeren.

Aanvankelijk teelde hij Elstar, Jonagold, Pinova en Santana. De Jonagold en Santana zijn in de loop der jaren vervangen door Elstar. Dat was de appel die volgens Rein het beste was in bewaring en smaak en daardoor een geliefd ras voor de consument.

Elstar Mantel®

In 2017/2018 vond Rein in zijn bestand een boom die aanzienlijk rodere vruchten gaf en 10 dagen later afrijpte dan andere Elstar mutanten. Rein is met deze mutant verder gaan werken en deze wordt nu in de markt aangeboden. In maart 2021 is het kwekersrecht toegekend voor Elstar Mantel® binnen de Europese Unie.

Rein leeft voort in onze gedachten en herinnering als een fijn mens en vakkundige fruitteler én in de Elstar Mantel die hij de afgelopen jaren met veel liefde en toewijding heeft ontwikkeld.

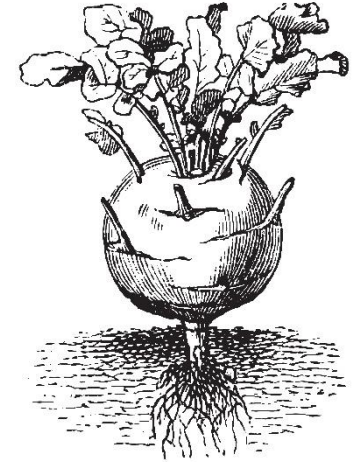
Wij wensen zijn vrouw Florence en zijn zonen Chris en Robert veel sterkte met het verwerken van dit grote verlies.

Koolrabi salade met appel

Lekkere salade waar je volop mee kan variëren. Koolrabi, appel en dadel in een lekkere combi met romige yoghurt en noten. Lekker zo of als bijgerecht bij een broodje falafel. Je kunt er ook venkel of selderij in dunne reepjes erdoor mengen of ipv druiven wat plakjes radijs.

Ingrediënten

- 1 koolrabi
- 1 appel
- 3 medjoul dadels
- 25 g geraspte kokos
- 50 g yoghurt of kokosstart
- 25 g walnoten
- 50 g druiven
- sap van 1/4 citroen
- beetje zout en peper



Bereidingswijze

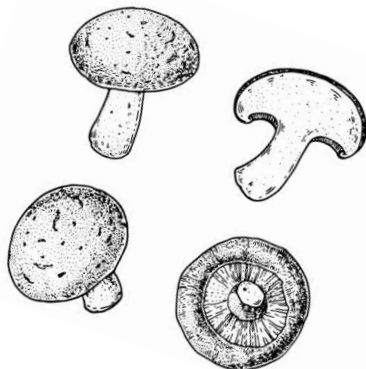
1. Snij de koolrabi en de appel en in julienne (in dunne reepjes). Besprenkel met wat citroensap.
2. Snij de dadels in kleine stukjes.
3. Rooster de kokos in een droge koekenpan gelijkmatig goudbruin. Doe in een schaalteje en zet apart.
4. Doe hetzelfde met de walnoten. Rooster in een droge koekenpan en zet apart.
5. Klop een dressing van de yoghurt met de rest van het citroensap, wat versgemalen zwarte peper en de helft van de geroosterde kokos.
6. Doe de koolrabi en appel in een mooie schaal.
7. Roer de dressing erdoor en schep de rest van de geroosterde kokos er doorheen. Leg de dadelstukjes erop en strooi de noten erover.
8. Tot slot verdeel je de gehalveerde druiven erover. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Risotto met shiitake en peer

Fijne smakencombinatie in deze romige risotto. Voor de crunch voeg je nog wat nootjes toe.

Ingrediënten

- 250 gram risottorijst
- 1 gele ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 takje rozemarijn, alleen de naaldjes
- boter
- 1 liter bouillon (van 2 groentebouillonblokjes)
- 1 glas droge witte wijn (optioneel)
- 200 gram shiitake
- 1 peer
- handje geroosterde hazelnoten, in stukjes
- geraspte oude geitenkaas



Bereidingswijze

1. Pel de ui en de knoflook en snipper beide fijn. Fruit in een klontje boter glazig.
2. Warm de bouillon op.
3. Voeg de risottorijst en fijngehakte rozemarijn toe en bak even mee totdat alle rijstkorrels glanzen. Blus af met de wijn.
4. Giet steeds een soeplepel bouillon bij de rijst totdat die volledig opgenomen is en ga daarmee door tot de risotto romig en gaar is. Dit duurt ongeveer 20 minuten.
5. Veeg ondertussen de shiitake schoon en snij in reepjes. Bak ze in wat boter bruin. Maal er peper over.
6. Snij de peer in stukjes en voeg die op het laatst heel even toe aan de paddenstoelen.
7. Voeg nog een klontje boter toe aan de gare rijst totdat dat is opgenomen. Roer voorzichtig, je wilt geen rijstpap! Leg daarna de shiitake en peer erop en strooi de stukjes hazelnoot erover.
8. Serveer warm en met de geraspte kaas.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische andijvie
Joncabio in Sabaudia, Italië

biologische paarse koolrabi
Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biodynamische knolselderij
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische gele ui
TVA Organics in Zeewolde, Nederland

biodynamische shiitake
Nesco in Hernen, Nederland

biologische clementines
Rio Tinto Citricos in Valencia, Spanje

biodynamische Xenia peer
Van den Erven in Goudswaard, Nederland

Week 5