

Actieweek met duurdere bananen levert ruim €14.000 op voor biobananentelers

De tijdelijke verhoging van de prijs van bananen met een euro per kilo, door Odin en andere biowinkels, leverde een hogere verkoop van bananen op en € 14.227 voor biologische bananenboeren in Peru!

De boeren van coöperatie APPBOSA hebben, net als veel andere bananenleveranciers, door klimaatverandering en ziektes te maken met een sterke afname van de bananenoogst. Met de opbrengst van deze 'true price-actie' kunnen de boeren nieuwe klimaat- en ziekteresistente bananenplanten aanplanten.

"Een waanzinnig resultaat" zegt Sierd Hettema, Category Manager bij Odin. "Heel bijzonder dat je meer verkoopt wanneer je de prijs met een euro verhoogt. We moesten zelfs extra bananen inkopen omdat de actie beter liep dan verwacht. Zo mooi dat mensen dit willen supporten. Alle klanten onwijs bedankt!"

De schimmel Fusarium-TR4 zorgt voor een enorme afname van de bananenproductie in Peru en andere landen. De productie van bananen door de boeren van APPBOSA is de afgelopen jaren gehalveerd en de Peruaanse overheid doet weinig om hen te helpen. De boeren krijgen een fair trade-prijs van minimaal \$15,55 van Odin per doos bananen, de hoogste prijs in hun regio. Dit is echter niet voldoende om de dalende opbrengsten en de kosten van aanpassingen volledig te compenseren.

Vorig jaar verhoogden we samen met andere biowinkels de prijs gedurende een week met 50 cent. Dit leverde toen €9.000 op. Hierdoor hebben boeren van APPBOSA al vele hectares met nieuwe bananenbomen aan kunnen leggen en een compostfabriek kunnen bouwen. Met de huidige opbrengsten kunnen nog veel meer resistente bananenbomen geplant worden!

Lees dit en meer boeiende artikelen op [Odin.nl/actueel](https://odin.nl/actueel) of scan de QR-code

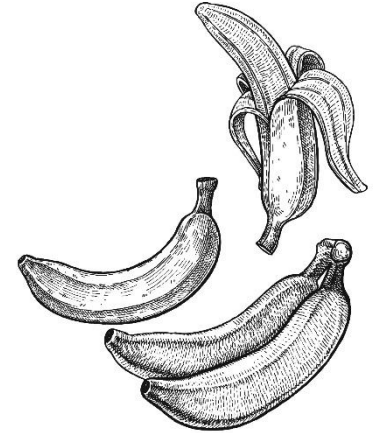


Bananecake met honing

Overgebleven cake kun je in plakjes invriezen. Lekker om mee naar school of werk te nemen.

Ingrediënten

- 150 g zachte boter of margarine
- 4 el honing
- 3 eieren
- 2 el yoghurt
- 3 bananen, fijn gepraakt
- 50 g rozijnen, even geweekt in warm water, daarna afgieten
- 100 g gemengde noten, grof gehakt
- 300 g zelfrijzend bakmeel
- eventueel een mespuntje vanillepoeder (of een zakje vanillesuiker)
- snufje zout



Bereiding

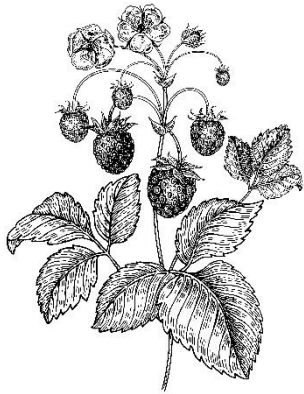
1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Meng zachte boter met honing en meng er de eieren door.
3. Klop het mengsel mooi glad en meng er dan de yoghurt, geprakte bananen, gehakte noten en rozijnen door.
4. Meng het zelfrijzend bakmeel met zout en eventueel vanillepoeder en voeg dit al roerende toe aan het beslag.
5. Schep het beslag in een ingevet cakeblik en bak de koek ongeveer een uur in de oven op 175°C.

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

Sinaasappel-tijmwafels met gemarineerde aardbeien

Met een wafelijzer zet je deze heerlijke biologische sinaasappel-tijm wafels in een mum op tafel. Lekker met gemarineerde aardbeien!

Als je geen wafelijzer hebt, kun je ook pannenkoekjes bakken van het beslag.



Ingrediënten voor 4 personen

- 200 g aardbeien
- 2 el balsamico azijn
- 1 el honing

Voor de wafels

- 200 g havermeel (gemalen havervlokken)
- 25 ml amandelmelk
- 2 eieren
- 2 tl bakpoeder
- 2 el geraspte sinaasappelschil
- 50 ml sinaasappelsap
- 6 takjes tijm (de blaadjes)
- een paar basilicum- of muntblaadjes
- evt. roomijs of slagroom

Bereidingswijze

1. Was de aardbeien, verwijder de groene kroontjes en halveer ze. Doe ze in een kom samen met de balsamico en de honing. Schep om, dek de kom af met een deksel of bordje en laat 30 min. in de koelkast marinieren.
2. Meng de ingrediënten voor de wafels en klop tot een glad beslag.
3. Verhit een ingevet wafelijzer en giet er een soeplepel beslag in. Bak de wafels tot ze goudbruin zijn.
4. Probeer eerst een klein wafeltje, dan weet je hoe lang je de wafels ongeveer moeten bakken. Houd de eerste wafels warm.
5. Bak de wafels goudgeel en serveer met het fruit en evt. ijs of slagroom
6. Bestrooi met blaadjes basilicum of munt.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische Elstar appels

Augustin in Jork, Duitsland

biologische navel-sinaasappels

Azahar in Valencia, Spanje

biologische bananen

APPBosa in Saman, Peru

biologische aardbeien

Bionest in Huelva, Spanje

Week 14