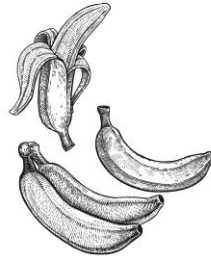


Bio-klanten helpen bananenboeren

Vorig jaar verhoogden we, samen met een aantal andere biowinkels waar wij aan leveren, de prijs van onze bananen tijdens een True Price-actie voor onze bananenboeren gedurende een week met 50 cent. Tot onze verrassing verkochten we meer bananen dan normaal en de actie leverde €9.000 op. Dit jaar besloten we het erop te wagen en verhoogden we de prijs met maar liefst een euro. Weer verkochten wij samen met andere winkels meer dan anders en de actie leverde nu zelfs ruim €14.000 op. Maar waar is dit geld voor nodig? Odin Category Manager Sierd Hettema bezocht de biologische boeren van de Peruaanse coöperatie APPBOSA en vertelt.



Waarom bezoekt je onze bananenleverancier APPBOSA in Peru?

“We ondersteunen daar sinds vorig jaar een True Price-project en we wilden zelf zien hoe het daarmee gaat. We hebben dat gecombineerd met een bezoek aan Ecuador. Daar hebben we ook bananenboeren, zij leveren ons wanneer APPBOSA niet voldoende heeft.”

Wat is het probleem in de bananenteelt?

“Er is een bananenziekte gaande, Fusarium-TR4. Dit is een schimmel die de planten aantast, waardoor er veel minder bananen aan groeien of soms helemaal geen. Veel planten gaan dood. Er wordt in de bananenteelt maar één bananensoort gebruikt, dus wanneer die gevoelig is voor een ziekte hebben boeren wereldwijd daar veel last van. Ook klimaatverandering zorgt trouwens voor problemen in de bananenteelt in Peru.”

Wat betekent dit voor de bananenboeren van APPBOSA?

“De productie van bananen is de afgelopen jaren van 1800 dozen per hectare in 2020 gegaan naar slechts 900 dozen per hectare nu. Dus in zes jaar tijd is de productie gehalveerd. Dat is natuurlijk vreselijk. Alle bananentelers in Peru hebben hier last van, maar de overheid doet weinig om de boeren te helpen.”

Is er een oplossing?

“Ongeveer 1,5 jaar geleden heeft APPBOSA een test gedaan met vier bananenvariëteiten die beter bestand zouden zijn tegen die schimmel. Dat hebben ze onder andere met het geld gedaan van onze True Price-actie vorig jaar. De resultaten zijn veelbelovend en er zijn nieuwe planten gekocht.”

“De boeren van APPBOSA zijn erg blij met het True Price-project. ‘Zonder de inspanningen die jullie en anderen hebben gedaan,’ zeggen ze, ‘hadden we die plantentest niet kunnen doen en geen nieuwe planten kunnen kopen. Dan waren wij er over vijf jaar niet meer geweest en zouden we ander werk moeten doen. Heel veel mensen waren onzeker over hun toekomst. En nu kunnen we weer focussen op het telen van bananen!’”

Lees het hele artikel op odin.nl/actueel of scan de QR-code



Vegan kiwitaart

Deze suikervrije vegan kiwitaart kun je maken met elk soort (seizoens)fruit dat je maar wilt. Wij gebruikten dubbele kiwi's, maar het kan natuurlijk even goed met de 'normale' kiwi en ander seizoensfruit dat je lekker vindt!

Droge ingrediënten

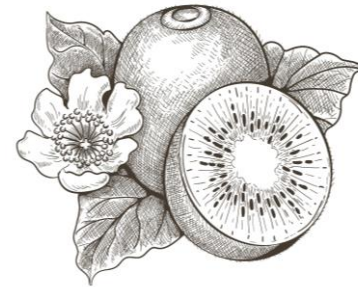
- 180 g speltbloem
- 80 g amandelmeel
- 1 el bakpoeder (wijnsteen)
- 1/2 tl zeezout
- 90 ml zonnebloemolie
- 90 ml maple siroop

Natte ingrediënten

- 250 ml havermelk
- 100 ml sojaroomb
- 80 ml rijststroop
- 3 el amandelpasta
- 1 citroen (rasp en sap)
- snuffje zeezout
- 3 el maïzena

Voor erop

- fruit van het seizoen (wij gebruiken kiwi's!) + wat rijststroop en citroen



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Meng de droge ingrediënten en maak er een mooi deeg van.
3. Bekleed een ingevette bakvorm met het deeg en zet in de oven, tot het goudbruin kleurt.
4. Meng de natte ingrediënten en breng ze al roerend aan de kook.
5. Laat het mengsel goed afkoelen en iets opstijven (eventueel in de koelkast).
6. Snij ondertussen de kiwi's in mooie stukjes, meng met wat citroensap en rijststroop.
7. Giet het roommengsel op de bodem en beleg met het fruit.

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

Aardappelschotel met appel, gebakken ui en salie

Deze aardappelschotel met appel, gebakken ui en salie is een lekker simpel gerecht waarbij je het grootste deel van de tijd wacht tot de oven z'n werk heeft gedaan. Ideaal dus voor na een drukke dag!



Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 kg aardappelen
- 3 Maribelle appels
- 500 g uien
- paar takjes tijm of 1 el gedroogde
- 1 groentebouillonblokje
- 1 el kerriepoeder
- 150 ml frituur- of zonnebloemolie
- handje verse salieblaadjes

Bereidingswijze

1. Was of schil de aardappels, maar laat ze heel.
2. Kook de aardappels in 15-20 minuten gaar. Laat ze een beetje afkoelen en snij dan met een scherp mes in dunne plakken.
3. Verwarm de oven voor op 225 °C. Vet een ovenschaal van ongeveer 2 liter in met olie.
4. Hak de tijmblaadjes fijn. Snij de uien in ringen en bak met de tijm in boter of olie tot ze mooi goudbruin zijn. Strooi er wat zout, peper en kerriepoeder op en bak dat nog even mee.
5. Was de appels, verwijder het klokhuis met zo'n ouderwetse appelboor en snij ze overdwars in dunne plakken.
6. Kook 300 ml water en los er 1 bouillonblokje in op. Leg laagjes aardappel, ui en appel in de ovenschaal en schenk de bouillon erover.
7. Bak de schotel in het midden van een oven in een half uurtje gaar en bruin.
8. Verhit ondertussen wat frituurolie in een pannetje en frituur de blaadjes salie er een paar seconden in.
9. Laat uitlekken op wat keukenpapier.
10. Strooi de salieblaadjes over de schotel.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische Maribelle appels

Stoker Organica in Biddinghuizen, Nederland

biologische navel sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische peren

Diverse telers, Argentinië

biodynamische dubbele kiwi's

Parlapiano in Cisterno di Latina, Italië

Week 18