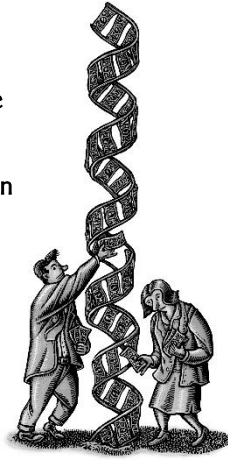


Gentech alarm!

Binnenkort stemt het Europees Parlement over de versoepelde toelating van Nieuwe Genomische Technieken (NGT's). NGT's (zoals Crispr-Cas) worden gebruikt om het genetisch materiaal van organismen op kunstmatige wijze aan te passen en vallen onder de definitie van Genetisch Gemodificeerde Organismen (GGO). En dat heeft grote gevolgen.

- Door de versoepeling vervalt de etiketteringsplicht van genetisch gemodificeerde producten. In de supermarkt is het straks niet langer zichtbaar of een product met genetische modificatie tot stand is gekomen. Gentech dreigt daarmee verplichte kost te worden.
- De deregulering van NGT's leidt op de lange termijn tot duurdere zaden, minder rassenkeuze en een afname van de genetische diversiteit. Deregulering van NGT's vergroot namelijk het probleem van patenten. Dit komt doordat het aantal planteneigenschappen verkregen met NGT's naar verwachting zal toenemen en deze eigenschappen vrijwel altijd gepatenteerd worden.
- Door planten in categorie NGT1 zonder risicobeoordeling toegang te geven tot de markt, laat de EU haar voorzorgsprincipe los.
- De versoepeling vormt ook een bedreiging voor boeren die gentechvrij willen of moeten blijven. Het gebruik van genetisch gemodificeerde gewassen is in de biologische landbouw niet toegestaan en sommige gangbare boeren kiezen er bewust voor om het niet te gebruiken. Maar, kruisbestuiving via wind en insecten brengt het risico met zich mee dat GGO's zich vermengen met GGO-vrije teelten. Over de gevolgen hiervan is onvoldoende nagedacht.
- Nog los van de risico's laat de biologische sector zien dat we genetische modificatie niet nodig hebben. Door middel van klassieke veredeling worden bijvoorbeeld nieuwe ziekte-resistente aardappelrassen ontwikkeld. Ook zijn er al maïsrassen ontwikkeld die beter bestand zijn tegen droge omstandigheden, waardoor ze weerbaarder zijn in een veranderend klimaat. En dat is geen loze belofte, maar werkelijkheid.

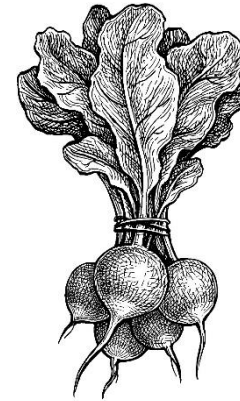


Voorkom dat gentech verplichte kost wordt. Laat van je horen en stuur via deze mailingtool gemakkelijk een e-mail naar de Nederlandse Europarlementariërs.



Saladebowl met quinoa en radijsjes

Snelle salade bowl met knapperige wortel, kleur, pittige radijs en met frisse dressing. Lekker bijgerecht bij een (vegetarische) burger of met wat blokjes kaas of feta als een lekkere salade om mee naar school of werk!



Ingrediënten voor de salade voor 2 pers.

- 150 g quinoa
- 1/2 bouillonblokje
- 100 g eikenbladsla
- 6 radijsjes
- 1 wortel
- 1 bosuutje
- 1 handje geroosterde noten
- Evt nog wat blokjes kaas of feta

Ingrediënten voor de dressing

- 2 el olijfolie
- 1 el witte wijnazijn
- 2 citroenen, uitgeperst
- 1 tl honing

Bereidingswijze

1. Kook de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking in water met het halve bouillonblokje. Laat wat uitwasemen.
2. Snij of schaf de kool heel fijn en de radijsjes in dunne schijfjes.
3. Rasp de wortel in sliertjes.
4. Snij het bosuutje schuin in reepjes en hak de noten grof.
5. Klop een dressing van de olie, azijn, citroen en honing en meng dit door de rest van de ingrediënten voor de salade. Laat even intrekken.
6. Strooi er eventueel wat blokjes kaas of feta over.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Nasi met wortel en spitskool

Nasi goreng is zo gemaakt als je het met een restje koude rijst van de vorige dag doet. Erg geschikt dus om restjes op te maken. Bak er een eitje bij, wat tofu of saté met pindasaus.



Ingrediënten

- 150-200 gr gekookte, afgekoelde rijst
- 1/2 spitskool
- 200 gr wortel
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2,5 cm gember
- 1 tl gemalen komijnzaad
- 1 volle tl kurkuma
- ½ tl gemalen korianderzaad
- 1 rode peper
- 1 limoen
- 2 el zonnebloemolie
- zout en peper
- 2 eieren of tofu
- Voor erbij: knapperige uitjes of pinda's, sambal

Bereidingswijze

1. Snij de zoete bataat (kan met schil) in grove stukken en kook ze vervolgens in water met een beetje zout in een kwartiertje gaar. Kook de eieren samen met de bataten in ongeveer 6-8 minuten hard. Schep ze eruit met een lepel. Laat schrikken onder de koude kraan.
2. Snipper de ui en pers of hak de knoflook fijn. Verhit de olie in een wok. Bak hierin de ui en knoflook totdat ze goudbruin zijn.
3. Schep de Chinese kool en het kerriepoeder erdoorheen en roerbak nog 5 minuten.
4. Als de bataat gaar is, giet je het water af en schenk de kokosmelk bij de aardappelen.
5. Stamp tot een grove puree, schep het koolmengsel erbij en meng erdoor.
6. Pel de eieren en leg ze doormidden gesneden op de puree.
7. Bestrooi met seroendeng, gefruite uitjes, pinda's en koriander.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische waspeen

Green Organic's, Italië

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biologische rode eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische radijs

Be Leaf in 's Gravenzande, Nederland

Week 23