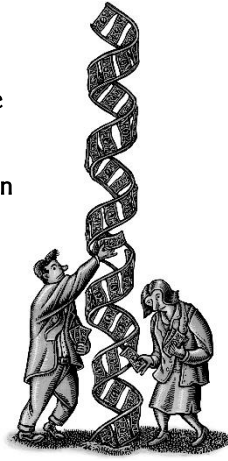


# Gentech alarm!

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.

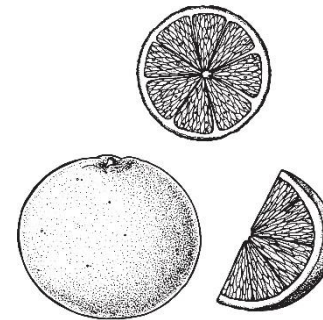


# Bietenpannenkoekjes met gemarineerd fruit

Wat een feestelijk ontbijtje! In anijs en honing gemarineerd fruit met roze pannenkoekjes. Een zonnige start van de dag, maar ook als tussendoortje of lunch een goed idee!

## Ingrediënten

- verschillende soorten fruit zoals kiwi, bloedsinaasappel, grapefruit of mandarijn
- sap van 2 sinaasappels
- 1 el honing
- 1 steranijs
- 150 g gekookte rode bietjes
- 150 g volkorenmeel
- 3 tl bakpoeder
- 3 eieren
- 1 el kaneel
- 1 el ahornsiroop
- snufje zout
- wat gehakte pistachenootjes en muntblaadjes om te garneren



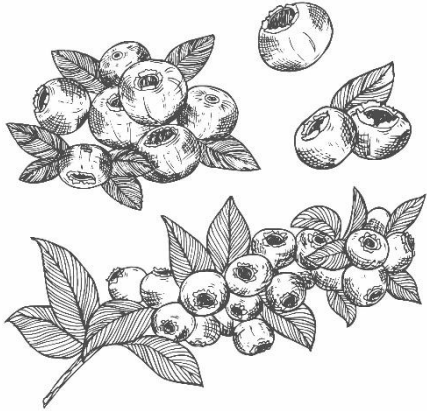
## Bereidingswijze

1. Schil de citrusvruchten dik en snij er schijven van. Schil de kiwi en snij ook in schijven. Leg naast elkaar op een bordje.
2. Verhit het sinaasappelsap met de honing en de steranijs. Laat even inkoken en daarna afkoelen. Schenk het sap over het fruit en zet een half uurtje weg.
3. Maak een beslag van de gepureerde rode biet met de rest van de ingrediënten.
4. Verhit kokosolie in een koekenpan en bak snel 12 kleine pannenkoekjes van het beslag. Door ze vlug om te draaien, blijft de rode kleur beter zichtbaar.
5. Houd warm tussen twee borden.
6. Leg ze op bordjes, bestrooi met pistachenootjes en muntblad.

Tip: Besmeer de pannenkoekjes met een laagje hazelnoot-chocopasta en giet er een straaltje ahornsiroop over.

# Wentelteefjes met blauwe bessen

Heerlijk verwenontbijtje voor in het weekend of gewoon, omdat elke dag een feestje kan zijn!



## Ingrediënten voor 2 pers.

- 4 sneetjes (oud) brood
- 1 el rietsuiker
- 1 tl kaneelpoeder
- 125 ml melk
- 1 ei
- 20 g roomboter
- blauwe bessen of ander fruit

## Bereidingswijze

1. Klop het ei los met de suiker, kaneel en melk.
2. Snij de korstjes van het brood er eventueel af.
3. Haal de sneetjes brood aan beide kanten door het eimengsel.
4. Laat de boter lichtbruin worden in een koekenpan.
5. Bak de sneetjes brood aan beide kanten lichtbruin.
6. Serveer met rietsuiker, kaneelpoeder en lekker veel fruit

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische elstar appels

Augustin in Jork, Duitsland

biologische Valencia sinaasappels

Azahar in Valencia, Spanje

biologische bananen

Permare Organic's, Ecuador

biologische blauwe bessen

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

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

Week 23