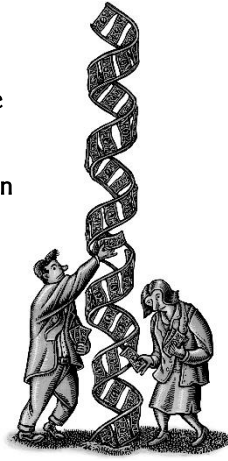


Gentech alarm!

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.



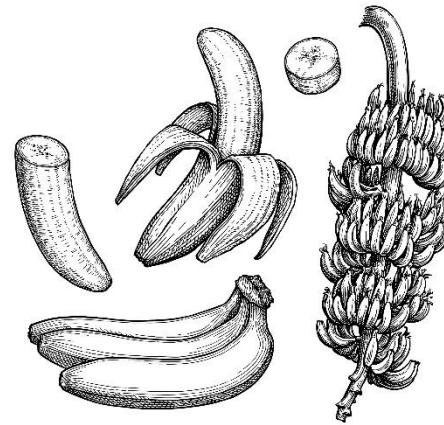
- Door de versoepeling vervalt de etiketteringsplicht van genetisch gemodificeerde producten. In de supermarkt is het straks niet langer zichtbaar of een product met genetische modificatie tot stand is gekomen. Gentech dreigt daarmee verplichte kost te worden.
- De deregulering van NGT's leidt op de 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 aardappellassen 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.



Gefrituurde banaankoekjes

Een feestelijke lekkernij waar kinderen dol op zijn en misschien mee kunnen helpen met klaarmaken!



Ingrediënten

- 3 of 4 bananen
- 1 ei
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 1,5 dl melk
- 25 g suiker
- mespuntje zout
- olie om in te frituren
- evt. poedersuiker of ahornsiroop

Bereidingswijze

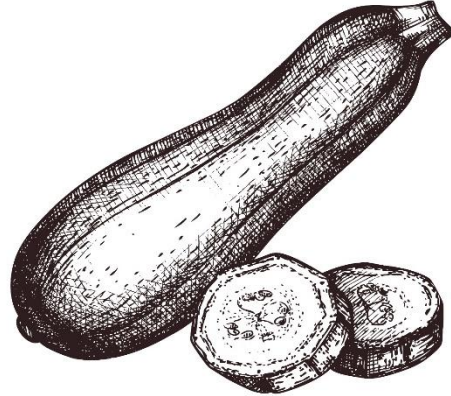
1. Maak van het meel, zout, melk en suiker een glad beslag. Klop het ei los en meng het door het beslag.
2. Schil de bananen en snijd ze in plakken van ongeveer 2 cm dik.
3. Verhit de olie in een ruime pan of warm de olie in de frituurpan alvast op. Haal de stukken banaan door het vrij dikke beslag en frituur ze net als oliebollen in hete olie. Ze moeten lichtbruin van kleur worden.
4. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier.
5. Serveer ze met poedersuiker of ahornsiroop.

Rauwe courgettesalade met pesto

Heerlijke veganistische courgettesalade voor op een warme dag of als fris bijgerecht met iets warms ernaast.

Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 courgette
- 200 g sla naar keuze bijvoorbeeld eikenbladsla
- ½ citroen voor citroensap en citroenrasp
- scheutje olijfolie
- pesto, kant en klaar of van wilde (on)kruiden uit de tuin.
- zout en peper
- eetbare bloemen ter versiering
- geroosterde pijnboompitten of zonnebloempitten
- wat Parmezaanse kaas of edelgistvlokken als topping



Andere benodigdheden

- mandoline of scherp mes

Bereidingswijze

1. Rooster de pijnboompitjes of zonnebloempitten in een droge pan op middelhoog vuur voor enkele minuten totdat ze goudbruin zijn. Blijf goed roeren en houd ze goed in de gaten, want het kan opeens snel gaan! Haal de pan daarna van het vuur en zet de pitjes opzij totdat je ze weer nodig hebt.
2. Rasp de courgette over de lengte in lange mooie flinterdunne stroken. Voor het beste resultaat doe je dit met een mandoline.
3. Mix met een slasoort naar keuze.
4. Voeg de pesto, de citroenrasp en het sap toe.
5. Besprenkel met wat peper en zout, de geroosterde pitjes en de wilde bloemen of viooltjes.

Tip: als je na het raspen van de courgette de plakken nog even in een bak met ijswater legt wordt de structuur net iets compacter én zijn ze extra fris.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biologische paksoi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische rode eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische puntpaprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische bananen

Permare Organic's, Ecuador

biologische Valencia sinaasappels

Azahar in Valencia, Spanje

Week 23