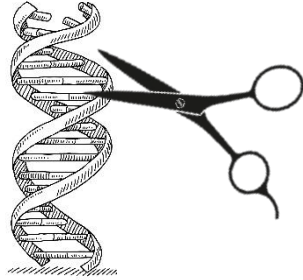


Argos: Sleutelrol voor Nederland in EU-lobby voor versoepeling regels gentech-voedsel

Het blijkt dat de Nederlandse insteek is dat gentech niet op etiketten van levensmiddelen vermeld gaat worden. Ook wil Nederland het mogelijk maken dat bedrijven patenten op natuurlijke planteneigenschappen kunnen krijgen.

De stille strijd om het zaad

Afgezien van de vraag of je principieel moet willen dat natuurlijke eigenschappen patenteerbaar zijn, zal het hierdoor lastiger worden voor kleine veredelaars om op te boksen tegen de grote zaadbedrijven. Ook kunnen boeren hierdoor afhankelijker worden van deze bedrijven. Dat terwijl het parlement in verschillende moties het ministerie van LWN juist opriep te pleiten voor stevige kaders. Dit alles blijkt uit een analyse van Argos en De Groene Amsterdammer.



Rol Nederlandse overheid in EU-gentechlobby

Nu de besluitvorming over het dereguleren van gentech in ons voedsel binnen de EU in een beslissende fase komt, wordt steeds duidelijker wat de rol van de Nederlandse overheid hierin is. Nederland lijkt zich volgens de berichtgeving vooral zorgen te maken over de concurrentiepositie van de Nederlandse zadenindustrie. Zorgen van burgers, Tweede Kamerleden en kleinere veredelaars worden terzijde geschoven.

Rathenau: Mensen willen weten wanneer gentech in hun eten zit

Als hoofdargument gebruikt de overheid de redenering dat de nieuwe categorie 1 *NGT-gewassen vergelijkbaar is met traditioneel veredelde gewassen, dus hoeven consumenten niet te weten dat dit in hun voeding zit. Hoogleraar Michel Haring, Universiteit van Amsterdam, legt uit dat bij deze vorm van veredeling niet gewerkt wordt met genen uit een andere plant of dier, maar dat er geknipt en geplakt wordt met de genen van de plant zelf en dat dit evengoed genetische manipulatie is. Uit eerder onderzoek van het Rathenau-instituut blijkt dat burgers niets hebben tegen de nieuwe techniek an sich, maar wel willen dat die voor een maatschappelijk doel wordt ingezet. Ook willen ze aan de hand van duidelijke etiketten zelf kunnen kiezen voor wel of niet gentech in hun eten.

Philip MacNaghten, hoogleraar Technologie en Internationale Ontwikkeling aan de WUR: "Mensen willen het weten, maar het proces verloopt niet democratisch."

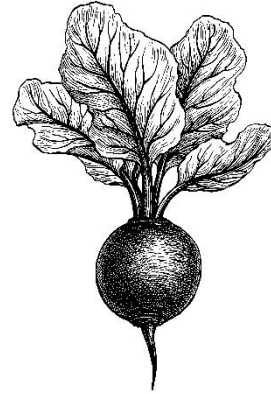
Scan de QR-code voor het hele artikel met de links naar het Argosfilmpje of kijk op Odin.nl/actueel



*NGT: Nieuwe Genomische Technieken, bijvoorbeeld CRISPR-Cas

Rode salade met bietjes, appel, paprika en dilledressing

Eikenbladsla met rode biet, appel, paprika en feta met een lekker frisse dilledressing. Versier hem met hartige pompoenpitjes die zijn geroosterd en daarna afgeblust met shoyu.



Ingrediënten

- 1 krop eikenbladsla
- 100 g gekookte bietjes
- 50 g blauwe bessen
- 1 appel of 1 peer
- 1/2 rode paprika
- 100 g feta of een soortgelijk vegan kaasje
- verse dille
- 1 el rijststroop (of honing of agavesiroop)
- 70 ml olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- 50 g pompoenpitten
- 1 el shoyu of tamari

Bereidingswijze

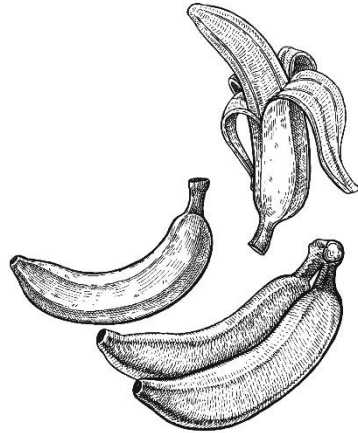
1. Was en pluk de sla, sla goed droog in een slacentrifuge.
2. Snij de gekookte bietjes in dunne partjes.
3. Snij de paprika in blokjes.
4. Haal het klokhuis uit de appel of peer en snij in hele dunne schijfjes.
5. Verkruiemel de feta boven een schaalje.
6. Hak de dille fijn.
7. Klop een dressing van de olie, de dille, het citroensap en de rijststroop en een klein beetje zout en peper. Proef of de smaak in balans is.
8. Rooster de pitten in een droge koekenpan, zet het vuur uit en blus de pitten af met de shoyu.
9. Even goed roeren als je de shoyu erbij doet, dan worden alle pitjes gecoat met een laagje.
10. Drapeer de eikenbladsla in een mooie schaal, leg de rest van de groente en fruit erop en bestrooi met feta en pitten. Besprenkel met de dressing en serveer.

Bananencake 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
- 3 eieren
- 4 el honing
- 2 el yoghurt
- 3 bananen, fijn geprakt
- 50 g rozijnen
- 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 cake ongeveer een uur in de oven op 175°C.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische broccoli

Bruinsma in Sexbierum, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische rode uien

Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische Romaanse sla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische bananen

Latbio in Machala, Ecuador

biologische legipont peren

Pomona in Everdingen, Nederland

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

Week 38