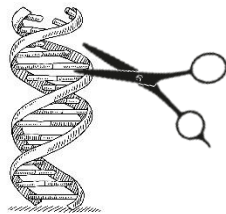


GENTECH-ALERT!

Maandag 1 december klonk er om 12 uur weer een landelijk NL-alert. Goed dat de overheid ons wakker houdt voor onze veiligheid. Maar wie waarschuwt ons voor het gevaar dat onze voedselketen bedreigt? Daarom geven wij nu ons eigen alert voor keuzevrijheid, autonomie en de toekomst van voedsel in Europa.



Al maanden werkt de EU namelijk aan een versoepeling van de gentechregels voor technieken waarbij op DNA-niveau aan planten wordt gesleuteld. Onder voorzitterschap van Denemarken, en met volle steun van de Nederlandse regering, wordt dit plan voor het toestaan van gentech in ons voedsel er nu in razend tempo doorheen gedrukt. De onderhandelingen in Brussel worden naar verwachting nog voor kerst afgerond.

Geen keuze voor gentechvrij

Wil je geen gentech op je akker of op je bord? Pech! Die keuze wordt je straks vrijwel onmogelijk gemaakt. In het huidige voorstel is geen traceerbaarheid geregeld, is geen bescherming voor gentechvrije gewassen ingebouwd en vindt de Europese Commissie etikettering simpelweg niet nodig.

Patenten op planteneigenschappen toegestaan

Daarbovenop zet de EU de deur wijd open voor patenten op natuurlijke planteneigenschappen. Buitenlandse multinationals kunnen daarmee straks de bron van ons voedsel monopoliseren. Een sprankelend kerstcadeau voor het Chinese staatsbedrijf Peng, Bayer en Syngenta. Niet voor Europese burgers.

Geen voedselsoevereiniteit

Als we dit laten gebeuren, verliezen we meer dan alleen keuzevrijheid. Dan raken we onze voedselsoevereiniteit kwijt, overgeleverd aan bedrijven die winst boven mensen, boeren en biodiversiteit plaatsen. En laat dit duidelijk zijn, zaadgoed is de basis van elk gerecht dat we eten. Wie het zaad controleert, controleert het voedsel.

Dus, wat staat er op het spel?

- Zaadgoed als bron van ons voedsel
- Keuzevrijheid van consumenten
- Autonomie van boeren en veredelaars
- Ecologie en integriteit van planten
- Transparantie in de voedselketen

Maar het is nog niet te laat! Dit is het moment om duidelijk te maken dat burgers meekijken, en dat wij geen ongecontroleerde, ongeëtiketteerde gentech op ons bord accepteren. Wij kiezen voor diversiteit, transparantie en keuzevrijheid. Jij ook? Deel dit bericht. Spreek je uit. Meer weten of in actie komen? Ga naar Mijnetenmijnkeuze.nl of scan de QR-code.



Pasta met spitskool, komijn en kaas

Lekkere kazige pasta met knapperige reepjes kool, spekjes en noten.
Fijne snelle maaltijd voor doordeweek.



Ingrediënten voor 4 personen

- 600 g spitskool
- 100 – 200 g gerookte spekjes of vegan reepjes
- scheut olijfolie
- 1 el komijnzaad
- 1 teen knoflook
- 150 g pecorino aan een stuk
- 1 bol mozzarella
- 400 g (linzen) fussili of penne
- peper & zout
- evt. 50 ml room
- 150 g walnoten

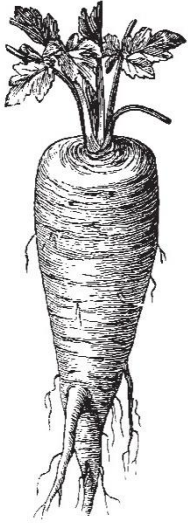
Bereidingswijze

1. Snij de spitskool fijn. Bak de spekjes uit in een koekenpan (de vega spekjes in wat olie bakken) Voeg het komijnzaad toe en bak onder voortdurend omscheppen tot de zaadjes licht geroosterd zijn.
2. Temper het vuur. Voeg de knoflook toe. Doe de kool erbij. Roer alles goed door elkaar en leg het deksel op de pan. Laat het op laag vuur ca. 8 minuten gaar worden.
3. Kook ondertussen de pasta in ruim water met zout beetgaar.
4. Breng de kool op smaak met peper en zout, voeg evt. een scheut room toe.
5. Doe tenslotte de pecorino en de mozzarella erbij. Het wordt een draderig geheel.
6. Doe de pasta erbij. Voeg evt. wat kookwater van de pasta toe, zodat er een goede saus ontstaat.
7. Rooster de walnoten even in een droge koekenpan en strooi ze over het gerecht.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Pastinaaksoep met peer

Een lekkere pan soep hoort wat ons betreft bij de winterse maanden. Vol groenten, kruiden en specerijen. Heerlijk na een flinke boswandeling of een spelletjesmiddag bijvoorbeeld. Lekker met desembrood en roomboter of hummus.



Ingrediënten

- 400 g pastinaak
- 200 g prei
- 2 tenen knoflook
- 1 ui
- 200 g kruimige aardappelen
- 2 el tarwebloem
- 1 el bouillonpoeder
- 1 liter water
- 1 grote peer

Bereidingswijze

1. Snij ui, knoflook, aardappel, prei en pastinaak klein.
2. Fruit de knoflook en ui ongeveer 5 minuutjes. Voeg aardappel, prei en pastinaak toe. Roerbak heel even mee.
3. Maak ondertussen bouillon met kokend water en het bouillonpoeder en voeg toe aan de groenten. Laat het geheel ongeveer een kwartier zachtjes koken.
4. Leng de bloem aan met wat water aan en roer krachtig door de soep.
5. Kook nog even goed door, tot de bloem gaar is.
6. Blend alles tot een romig geheel.
7. Maak de soep extra feestelijk door deze te garneren met knapperige perenchips.
8. Die maak je makkelijk zelf door hele dunne plakjes peer (gebruik een mandoline) uit te spreiden op bakpapier en ongeveer 2 uur op 90 °C te roosteren in de oven.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biodynamische spitskool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische paksoi

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische rode paprika

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biologische kastanjechampignons

Nesco in Boekel, Nederland

biologische dalínco appels

Grandia in Meteren, Nederland

biologische Doyenne du Comice peren

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland