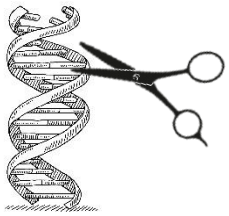
GENTECH-ALERT!



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.

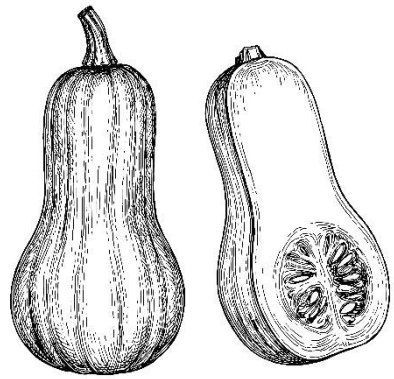
Dus, wat staat er op het spel?

· 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.

Salade van geroosterde spruiten en pompoen met granaatappel

**Lekkere salade voor de koudere maanden. Ook uitermate geschikt voor in je lunchtrommel.
Bovendien een plaatje om te zien!**



Ingrediënten

- 250 g pompoen
- 250 g spruiten
- 1 el olijfolie
- 1 tl speculaaskruiden
- zout en peper
- 100 g quinoa
- 1/2 granaatappel
- 2 verse vijgen
- 30 g walnoten

Ingrediënten voor de dressing

- 1 sjalotje of klein rood uitje
- 2 el appelazijn
- 3 el olijfolie
- 1/2 tl mosterd
- 1 tl ahornsiroop of honing

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 200 °C. Leg een vel bakpapier op een bakplaat.
2. Schil de pompoen, haal de pitten eruit en snij in dobbelsteentjes. Maak de spruiten schoon en snijd ze in halfjes of hele grote in vieren. Doe spruiten en pompoenblokjes in een grote kom en voeg de olie en speculaaskruiden toe en wat zout en peper. Meng door elkaar. Verdeel over de bakplaat.
3. Zet 20 tot 25 minuten in de oven. Schep de groente halverwege een keer om.
4. Kook de quinoa volgens de gebruiksaanwijzing en laat even staan.
5. Haal de granaatappelpitjes uit de schil.
6. Snij de vijgen in partjes.
7. Rooster de walnoten in een droge koekenpan, breek ze, als ze zijn afgekoeld in kleinere stukjes.
8. Maak de dressing: Snipper het uitje heel fijn, schenk er de appelazijn over en laat 10 minuten staan. Klop dan de rest van de ingrediënten erdoor.
9. Schep de quinoa, vijgen en granaatappel door de geroosterde groente, schenk de dressing erover en leg de noten erop.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Stamppot groenselderij met appel en hazelnoten

Het is er volop tijd voor: stamppotten! Deze is lekker fris, met citroenrasp, selderij en appels met een crunchy nootje erbovenop.

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg aardappels, kruimig
- 1 stronk groenselderij
- 2 elstar appels
- 100 ml havercuisine
- 1 el margarine
- 1 citroen
- 50 g geroosterde hazelnoten
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snij ze in kleine stukken en kook ze in in water met zout in 20 min. gaar.
2. Snij ondertussen de groenselderij in boogjes van een ½ cm breed en kook die ook in 4 minuten beetgaar.
3. Snij de elstars in vieren, verwijder het klokhuis en snij ze in plakjes. Verhit de havercuisine en voeg met de margarine toe aan de aardappels.
4. Stamp dit met een pureestamper tot een grove puree.
5. Roer groenselderij en appel door de aardappels en warm alles nog even goed door. Hak de hazelnoten grof. Rasp de gele schil van de citroen boven de stamppot en schep het erdoor.
6. Breng de stamppot op smaak met peper en eventueel zout. Garneer met de hazelnoten.
7. Lekker met (vegan) worstjes.

Odin abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biodynamische spitskool
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische groenselderij
Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biodynamische flespompoen
Thedinghsweert in Kerk Avezaath, Nederland

biodynamisch bosje peterselie
Biogarden in Bellegarde, Frankrijk

biodynamische zaadvaste rode uien
Gaos in Swifterbant, Nederland