

Een kromme banaan met een rechte prijs

Herhaling actieweek 'True Price'-bananen!

Bananen zijn het meest verhandelde fruit ter wereld en voor duizenden boeren vormen ze een essentiële bron van inkomsten. Voor veel bananen wordt niet eerlijk betaald. Daarnaast gaat de bananenteelt gepaard met nieuwe sociale- en ecologische uitdagingen, onder andere door klimaatverandering.



True Price-project

Odin betaalt bananenproducent APPBOSA een goede prijs, maar voor aanpassingen in de teelt is extra geld nodig. Om samen de uitdagingen in de bananenteelt aan te pakken, doen we mee aan een 'True Price-project'. Odin zet zich in voor een duurzame en toekomstbestendige bananenteelt. Ook jij kunt helpen! Tijdens de tweede 'True Price Week' (2 t/m 8 maart) maak je met een kleine bijdrage een groot gebaar!

De vorige 'bananenweek' heeft bij Odin ruim 9.000 euro opgeleverd in het fonds, maar we zijn er nog niet, vandaar dat we de 'kromme banaan met een rechte prijs'-actieweek nog een keer herhalen.

"Dit soort projecten zijn erg belangrijk en passen heel goed bij ons", zegt Sierd Hettema, Category Manager AGF bij Odin. "Het zorgt voor extra aandacht en bewustwording, daarnaast is ons uitgangspunt altijd om een lange samenwerking op te zetten met onze telers. Door te investeren in de plantage kunnen problemen worden aangepakt en de plantage toekomstbestendig worden gemaakt."

Waarom een duurzame prijs nodig is

De boeren van APPBOSA ontvangen minimaal \$15,55 per doos bananen, de hoogste prijs in hun regio. Echter is dat niet altijd voldoende om de dalende opbrengsten en stijgende kosten volledig te compenseren, daarom is het True Price-project zo belangrijk. Door te investeren in duurzamere landbouw kunnen we ervoor zorgen dat boeren een leefbaar inkomen blijven verdienen en de bananenteelt weer toekomstbestendig wordt.

Wat kun jij doen?

Als consument kun je een verschil maken door bewuster te kiezen. Tijdens de 'True Price Week' (2 t/m 8 maart) betaal je per kilo biologische bananen €1,00 meer bij de Odin-winkels. De volledige meeropbrengst tijdens deze actieweek gaat rechtstreeks naar de telers, zodat ze kunnen investeren in nieuwe bananenbomen, bodemverbetering en efficiëntere irrigatiesystemen. Dit helpt hen om op lange termijn meer bananen te produceren met minder water en maakt hun plantages duurzamer en toekomstbestendiger, waardoor de huidige bananenprijs kan worden behouden.

Kijk op [Odin.nl/nieuws](https://odin.nl/nieuws) of scan de QR-code voor meer info.



Aardappelschotel met appel, gebakken ui en salie

Deze aardappelschotel met appel, gebakken ui en salie is een lekker simpel gerecht waarbij je het grootste deel van de tijd wacht tot de oven z'n werk heeft gedaan. Ideaal dus voor na een drukke dag!



Ingrediënten

- 1 kg aardappelen
- 3 (liefst roodschillige) appels
- 500 g uien
- paar takjes tijm of 1 el gedroogde
- 1 groentebouillonblokje
- 1 el kerriepoeder
- 150 ml frituurolie
- handje verse salieblaadjes

Bereidingswijze

1. Was of schil de aardappels, maar laat ze heel.
2. Kook de aardappels in 20 minuten gaar. Laat ze een beetje afkoelen en snij dan in dunne plakken.
3. Verwarm de oven voor op 225 °C. Vet een ovenschaal van ongeveer 2 liter in met olie.
4. Hak de tijmblaadjes fijn. Snij de uien in ringen en bak met de tijm in boter of olie tot ze mooi goudbruin zijn. Strooi er wat zout, peper en kerriepoeder op en bak dat nog even mee.
5. Was de appels, verwijder het klokhuis en snij ze overdwars in dunne plakken.
6. Kook 300 ml water en los er 1 bouillonblokje in op. Leg laagjes aardappel, ui en appel in de ovenschaal en schenk de bouillon erover.
7. Bak de schotel in het midden van een oven in een half uurtje gaar en bruin.
8. Verhit ondertussen wat frituurolie in een pannetje en frituur de blaadjes salie er een paar seconden in.
9. Laat uitlekken op wat keukenpapier.
10. Strooi de salieblaadjes over de schotel en serveer!

Banaan-pindakaas tosti

Een bewezen succesformule: banaan en pindakaas combineren! Ook in een tosti gruwelijk lekker!



Ingrediënten voor 2 personen

- 4 boterhammen
- 1 banaan
- 4 el Landgoed crunchy pindakaas
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 el boter

Bereidingswijze

1. Besmeer alle boterhammen met pindakaas. Verdeel de plakjes banaan over 2 sneetjes besmeerd brood, strooi er het kaneelpoeder over en leg de andere pindakaasboterhammen erop.
2. Besmeer de bovenkant met wat boter en stop de tosti's in je tosti-apparaat of -ijzer.
3. Lekker met komkommer.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische topaz appels

Augustin in Jork, Duitsland

biologische salustiana sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische clementines

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische bananen

Div. telers, Ecuador

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

Week 9