

"GMO has got to go!"

Actiemascotte Teddy Tomaat is samen met een bonte verzameling van boeren, belangenorganisaties en burgers uit Nederland, België, Oostenrijk en andere landen op woensdag 29 november afgereisd naar Brussel om bij het Europese Parlement te demonstreren voor de vrijheid om te kunnen kiezen voor gentechvrij voedsel.



Deze keuzevrijheid staat op het spel nu het erop lijkt dat de EU er in januari voor gaat kiezen om de regelgeving rond gentech aan te passen en de weg vrij te maken voor gentechnieken, onder de noemer NGT's (nieuwe genomische technieken), waarvan CRISPR-cas er een is.

Michael Wilde (Bionext): "Mijn bezwaar is dat andere mensen zich bemoeien met waar biologisch voor staat. Dat beleidsmakers vinden dat GMO best wel kan in biologisch. Als zij zouden besluiten dat pesticiden ook wel kunnen in biologisch, wie zouden zij dan zijn om dat te bepalen? Wij zijn een globale beweging. Wij hebben onze waarden van zorg, ecologie, gezondheid en eerlijkheid. Er is een goede regelgeving rondom biologische landbouw en voeding. Dat is ons verhaal naar de consument. Nu gaan beleidsmakers over onze hoofden heen mogelijk ons verhaal verpesten."

Bert van Ruitenbeek (Stichting Demeter): Volgens onderzoek van het Rathenau Instituut wil een grote meerderheid van de Nederlandse bevolking keuzevrijheid voor wat je eet en dat het voedsel niet in handen mag komen van een paar grote multinationals. De pro-gentech lobby probeert dit onder de radar te houden en de deregulering er zo snel mogelijk doorheen te duwen. Ze zien dat hun verdienmodel van pesticiden onder druk staat. Dit is hun nieuwe truc voor een verdienmodel via patenten op genetische eigenschappen. Dat moeten we zien te voorkomen. Gentech is een heel groot experiment in de natuur. Met genen knippen en plakken zonder dat we weten wat voor gevolgen dit heeft. Tot nu toe was de biologische sector een alternatief voor mensen, omdat wij geen gif en geen gentech gebruikten. Wanneer gentech wordt goedgekeurd sta je straks met lege handen, en is gentech niet te traceren wanneer het niet ge-etiketted wordt. Er staat veel op het spel."

Meer hierover lezen? Kijk op Odin.nl/nieuws of www.mijnnetenmijnkeuze.nl

Griekse Moussaka

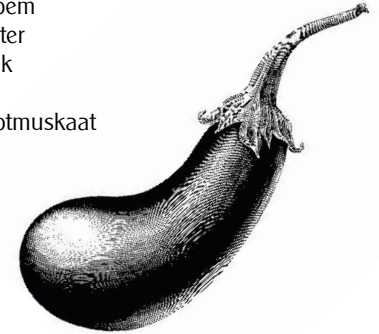
Een beroemde Griekse ovenschotel en niet voor niets. Bij koud weer is dit een beetje zon op tafel! Echt comfortfood. Wil je het liever vegetarisch houden? Vervang het gehakt dan door vegetarisch gehakt. Net zo lekker!

Ingrediënten

- 300 g aubergine
- 100 g tomaten
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 200 g aardappelen
- 150 g gehakt
- 1 laurierblad
- 1 el olijfolie
- 40 g oude kaas
- vers gemalen peper
- zeezout

Voor de bechamelsaus

- 1/2 kopje bloem
- 1/2 kopje boter
- 2 kopjes melk
- 1 ei
- Mespunt nootmuskaat
- zeezout



Bereidingswijze

1. Schil de aardappels en kook ze in een minuut of 10 gaar. Giet de aardappels af, laat afkoelen en snijd ze daarna in plakjes.
2. Snijd de aubergine in dunne plakjes en bak daarna voor enkele minuten in olie. Haal uit de pan en zet apart.
3. Hak de ui en knoflook fijn en roerbak samen met het gehakt in olie.
4. Snijd de tomaten in kleine blokjes en voeg, met een scheutje water, laurierblad, peper en zout toe aan het ui-gehaktmengsel. Laat ongeveer 15 minuten sudderen.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C.
6. Maak nu de bechamelsaus. Laat de boter in een pannetje smelten en roer de bloem erdoor tot het een balletje vormt. Voeg daarna al roerende de melk, wat zout en nootmuskaat toe. Zet het vuur uit. Klop de eieren los en roer dat door de saus heen. Laat iets afkoelen.
7. Vet een ovenschaal in en leg de helft van de aardappels erin (let erop dat ze een beetje netjes liggen). Leg daarop de helft van de aubergineplakken, een beetje geraspte kaas en de gehaktsaus. Daarop komt een tweede laag aardappelen en aubergine. Maak de moussaka af door de bechamelsaus over de lagen te schenken en bestrooi met een restje geraspte kaas.
8. Bak de moussaka in ongeveer 40 minuten af tot er een goudbruin korstje te zien is. Een kwartiertje laten afkoelen en dan aansnijden.

Gekonfijte wortelen met hazelnoot-speculaaskruim

Een lekker zoet-hartig bijgerecht. Favoriet bij Sinterklaas!

Ingrediënten

- 350 g waspeen
- 1/2 tl venkelzaad
- 1/2 tl korianderzaad
- 1/2 tl komijnzaad
- 1 laurierblaadje
- sap en rasp van 1 sinaasappel
- 100 ml olie
- 1/2 el honing
- Voor de kruimels:
- 50 g hazelnooten, geroosterd
- 1 speculaasje of kaneelkoekje van De Rit



Bereidingswijze

1. Boen de waspenen schoon. Snij in schuine dikke plakjes.
2. Zet een pan met dikke bodem op het vuur en rooster er heel even de zaden in tot de lekkere geur vrijkomt. Schenk er het sinaasappelsap, de olie en de honing bij en voeg het laurierblad toe.
3. Leg de wortelplakjes erin.
4. Laat zeker een half uur trekken op een heel klein pitje, maar check af en toe: misschien moet er nog wat vocht bij of moet het toch nog iets langer op het vuur blijven.
5. Hou in de gaten dat het niet te heet gaat worden of zelfs verbrandt. Het moet echt op een lage temperatuur garen. Als ze goed zijn, is het meeste vocht verdampt en zijn de wortels wat kleverig.
6. Hak de noten en koekjes fijn en schep door elkaar in een kommetje.
7. Serveer de wortels in een mooie schaal en strooi er de kruimels over.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische paarse koolrabi
Camposeven in Murcia, Nederland

biodynamische waspeen
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische aubergine
Hortifervisa in Almeria, Spanje

biodynamische gele ui
TVA Organics in Dronten, Nederland

biologische cherry Roma tomaten
Eco Sur in Almeria, Spanje

biologische Golden Delicious appel
Boomgaard ter Linde in Oostkapelle, Nederland

biodynamische clementines
Salamita op Sicilië, Italië