

Tweede Kamer neemt ruim 45.000 handtekeningen in ontvangst

Ruim 45.000 handtekeningen voor de petitie 'Houd ons voedsel gentechvrij'.



Tweede Kamer ontvangt 45.496 handtekeningen van de petitie 'Houd ons voedsel gentechvrij'

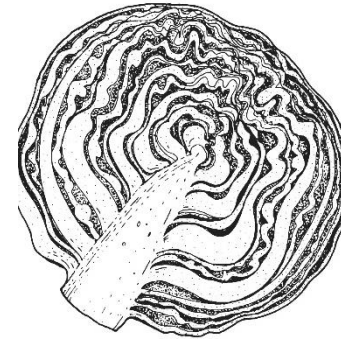
Dinsdag 3 oktober heeft de Tweede Kamer Commissie Landbouw 45.000 handtekeningen in ontvangst genomen die voortkomen uit de petitie 'houd ons voedsel gentechvrij'. Aanwezig bij het aanbieden waren: Paulien Hoftijzer (Bionext), Roosmarijn Saat (Biowinkelvereniging en Gimsel Rotterdam), Erik Does (Biowinkelvereniging en Udea/Ekoplaza), Merle Koomans van den Dries (Biowinkelvereniging en Odin Foodcoop), Pelle Berting (Greenpeace), Annemarie Kruise (De Bolster zaden), Grietje Raaphorst-Travaille (Nordic Maze Breeding), Bert van Ruitenbeek (Stichting Demeter en Groenboerenplan).

In juli startten we vanuit de Biowinkelvereniging deze petitie om te voorkomen dat met de komst van de nieuwe Europese wet voor de regulering van 'Nieuwe Genomische Technieken' (NGT's), producten die tot stand zijn gekomen met deze GMO-technieken straks onherkenbaar in je winkelmandje belanden. Om dat te voorkomen wil de biologische sector verplichte etikettering tot in het schap. Daarnaast willen we dat het Europees Octrooibureau patenten op natuurlijke eigenschappen onmogelijk maakt en er heldere afspraken komen die biologische boeren beschermen tegen de risico's van kruisbesmetting met NGT-gewassen. 45.469 burgers eisen middels hun handtekening het behoud van keuzevrijheid om GMO-vrij te eten.

Lees dit artikel verder op Odin.nl/nieuws

Pompoenstampot met appel en rode kool

Een heerlijke vegetarische stampot in herfstkleur! Met knapperig gebakken rooktofu en je zelfgemaakte piccalilly. Wil je er een vegan stampot van maken? Gebruik dan margarine en havermelk in plaats van boter en melk.



Ingrediënten

- 800 g aardappelen
- 1 kleine oranje pompoen
- 1/2 rode kool
- 1 ui
- 1 rode appel
- 200 g rooktofu
- 50 g boter
- 100 ml melk

Benodigheden

- pureestamper

Bereidingswijze

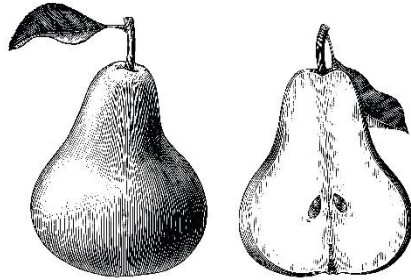
1. Schil de aardappelen en de pompoen, maar je kunt de schil van beide er ook aan laten zitten. Ontpit de pompoen en snij de pompoen en aardappels in even grote stukken.
2. Snij de rode kool in hele dunne reepjes. Pel de ui en snij klein. Snij de appel in stukjes. Snij de tofu in blokjes.
3. Kook de aardappelen met de pompoen in een laagje water gaar.
4. Fruit de ui in 1 el olie en voeg de reepjes kool toe zodra de uien goudbruin zijn. Bak de rode kool even, al omscheppend, beetgaar. Voeg de appel toe en warm even mee.
5. Verhit wat olie in een andere koekenpan en bak de blokjes tofu snel en op hoog vuur knapperig.
6. Giet de aardappelen en pompoen af en laat even uitdampen. Voeg de boter en scheutjes melk toe en maak er met een pureestamper een romige puree van.
7. Roer het mengsel van ui, rode kool en appel erdoor. Breng eventueel op smaak met zout en peper en strooi er de blokjes knapperige tofu over.

Herfstfruitcrumble

Deze herfstfruitcrumble kun je maken met welk herfstfruit je in huis hebt: appels, peren, perziken, pruimen, etc. Serveer 'm warm met wat opgeklopte slagroom of een bolletje ijs.

Ingrediënten

- 500 g appels, peren of ander herfstfruit
- 250 g boter
- 250 g volkorenmeel of bloem
- 75 g havermoutvlokken
- 150 g rietsuiker



Benodigheden

- ovenschaal

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil het fruit en snij in grove blokjes. Leg in een ovenschaal.
3. Doe de boter, bloem en suiker in een kom en mix alles goed door elkaar. Je krijgt een kruimelig deeg. Meng de havervlokken erdoorheen en strooi het mengsel over het fruit.
4. Bak de crumble in 30 minuten goudbruin en laat iets afkoelen voor je het serveert.

Tip: serveer met opgeklopte amandelroom, slagroom of een bolletje vanille-ijs.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische paksoy

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische rode kool

Gaos in Biddinghuizen, Nederland

biologische mini romana sla

Biobrass in Zeewolde, Nederland

biologische komkommer

Hortifervisa in Almeria, Spanje

biologische Conference peren

Tkalecz in Beesd, Nederland

biologische granaatappels

Camposeven, Spanje

Week 41 – 10 t/m 15 oktober 2023