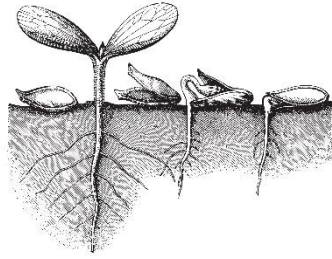


Motie voor behoud keuzevrijheid gentech aangenomen!

Super goed nieuws vanuit de Tweede Kamer!



De motie, ingediend door de Partij voor de Dieren:

"De Kamer, constaterende dat de Europese Commissie met een voorstel is gekomen om de regels voor genetisch gemanipuleerde gewassen te versoepelen, constaterende dat dit voorstel tot veel onzekerheid leidt bij consumenten, de biologische sector, boeren en veredelaars die gentechvrij willen blijven, verzoekt de regering zich actief in te zetten voor het waarborgen van de keuzevrijheid van de consument, de wens van de biologische sector om gentechvrij te blijven en het tegengaan van monopolisering van ons voedsel."

MOTIE AANGENOMEN

Wij maken een dansje vandaag! Op 3 oktober jl. waren we met een brede delegatie in Den Haag om de petitie 'Houd ons voedsel gentechvrij' aan te bieden. Naar aanleiding van de handtekeningen van 45.000 bezorgde burgers, heeft de Partij voor de Dieren vanochtend een motie ingediend waarin de regering wordt verzocht zich actief in te zetten voor het waarborgen van de keuzevrijheid van de consument, de wens van de biologische sector om gentechvrij te blijven en het tegengaan van monopolisering van ons voedsel. En guess what: de motie is met grote meerderheid aangenomen! Daar zijn we uiteraard heel blij mee!

Het is nu aan Minister Piet Adema om hier snel invulling aan te geven, gezien de tijdsdruk die er op de besluitvorming rondom dit onderwerp ligt... Wordt vervolgd!

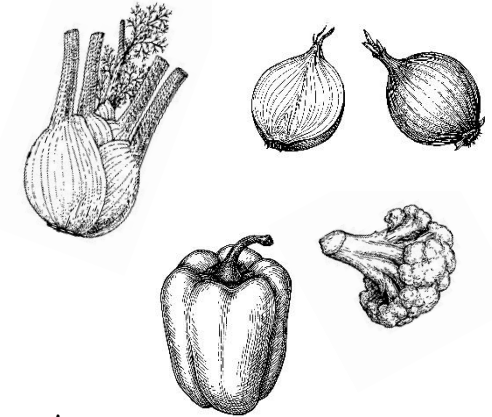
Kijk voor meer info op Odin.nl

Piccalilly

Zoetzure, kruidige piccalilly is een fijn tafelzuur en helemaal niet moeilijk om te maken. Heerlijk bij stampotten, op een broodje kaas, bij kapucijners en, hoe fijn, in zelfgemaakte piccalilly kun je allerlei restjes groente verwerken. In totaal gebruiken wij 800 gram groente.

Ingrediënten

- 1/2 bloemkool
- 150 g sperzieboontjes
- 1 winterpeen
- 1/2 komkommer
- 1/2 rode paprika
- 1 rode peper
- 1 ui
- 1 potje zilveruitjes (300 g)
- 500 ml appelazijn
- 2 tl mosterdzaad
- 1 tl korianderzaad
- 1 tl gemberpoeder
- 100 g suiker
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl kurkuma
- 30 g maïzena



Bereiding

1. Snij de bloemkool in hele kleine roosjes en alle andere groente in piepkleine blokjes (brunoise). De zilveruitjes laat je heel.
2. Kook de bloemkool, sperziebonen en winterpeen beetgaar. Giet af, spoel met koud water en laat uitlekken in een zeef.
3. Breng de appelazijn met mosterdzaad, korianderzaad, gember, suiker, kerrie en kurkuma aan de kook.
4. Roer de maïzena met 4 el koud water tot een glad papje. Roer het papje met een garde door het specerijenmengsel in de pan. Breng het weer even aan de kook zodat het bindt.
5. Meng alles door elkaar. Breng indien nodig op smaak met peper en zout.
6. Schep de piccalilly in goed schoongemaakte weckpotten. De smaak ontwikkelt zich nog, maar je kunt het in principe direct eten. Als je ervan af kunt blijven en de potjes goed afgesloten in de koelkast bewaart, smaakt het na ongeveer 3-4 weken nog lekkerder!



Paddenstoelen-kastanje soep met kaasstengels

Lichtgebonden soepje voor het koudere seizoen. Lekker na een boswandeling of bij een feestelijk buffet of etentje.

Ingrediënten kaasstengels

- 6 plakjes bladerdeeg, ontdooid of vers
- 100 g geraspte geitenkaas
- 1 el venkelzaadjes
- 1 ei



Ingrediënten soep

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 el olie
- 400 g gekookte kastanjes
- 1 el gekookte kastanjes in schijfjes
- 200 g gemengde paddenstoelen
- 1 1/2 liter paddenstoelen of groentebouillon
- 1 glas witte wijn of vermouth
- een paar takjes verse tijm en salie
- versgemalen peper
- 125 ml slagroom
- nog wat room en bieslook om te garneren

Bereidingswijze

1. Maak eerst de kaasstengels. Snijd daarvoor het bladerdeeg in reepjes van 2 cm. Kwast er wat ei over.
2. Strooi de geitenkaas en de venkelzaadjes erover en bak 20 min in de oven.
3. Maak nu de soep. Snipper de ui, hak de knoflook fijn. Fruit in wat olie.
4. Hou een handje kastanjes apart en champignons en snij in schijfjes.
5. Voeg de rest van kastanjes, wijn of vermouth en tijm en salie toe aan de bouillon. Smoor alles een minuut of 20 en pureer de soep dan met de slagroom.
6. Bak de paddenstoelen en kastanjeschijfjes in olie snel bruin en krokant. Bestrooi met peper en zout.
7. Schenk de soep in leuke (jam)potjes of glaasjes, schep er een lepel paddenstoelen en kastanjes op en een lepeltje room. Bestrooi met bieslook. Serveer met de kaasstengels.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische bloemkool

BioBrass in Zeewolde, Nederland

biologische knolvenkel

Goodbio in Bari, Italië

biologische aubergine

Nijar Green in Almeria, Spanje

biologische kiemen alfalfa

De Peuleschil in Rottevalle, Nederland

biologische witte champignons

Mesco in Hernen, Nederland

biodynamische Pinova appel

Warmonderhof in Dronten, Nederland

biologische navelsinaasappel

Soga/div. telers in Zuid Afrika

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

Week 43 – 24 t/m 29 oktober 2023