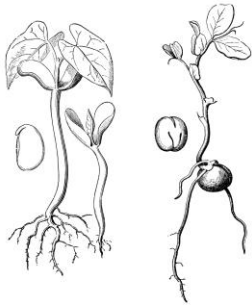


23 oktober: Voorbij gentech: veredeling in eigen hand!

Praat op 23 oktober mee over een onafhankelijke biologische veredeling en proef zaadvaste gewassen! De afgelopen decennia is de biosector afhankelijk geraakt van F1-hybride gewassen. Nu zit gentech er ook nog aan te komen en geven onze zaadleveranciers aan dit ook in te willen zetten bij de veredeling van biologische gewassen.



Allemaal redenen voor Odin om te bouwen aan een onafhankelijke biologische en zaadvaste veredeling voor de biosector. Wij willen werken aan robuuste gewassen die lekker smaken en aan een grotere diversiteit van gewassen op het land en op het bord.

Om dat te organiseren hebben we iedereen nodig: boeren, veredelaars, winkels én consumenten. Samen kunnen we ervoor zorgen dat de veredeling van groenten weer in onze eigen handen komt, los van de grote agrotechbedrijven. Wij willen een veredeling volgens biologische principes, zonder technieken als hybridisering en gentech.

In deze bijeenkomst willen we onze ideeën uiteenzetten en horen we graag wat jij daarvan vindt. We gaan samen zaadvaste wortels proeven en vergelijken. Misschien wil je wel deelnemen aan een van onze werkgroepen om actief bij te dragen aan een onafhankelijke veredeling.

Programma 'Voorbij gentech: veredeling in eigen hand!'

- Inloop: 19.00 uur. Start: 19.30 uur. Einde: 21.30 uur.
- Welkom - Merle Kooman Koomans van den Dries (directeur Odin)
- Huidige problematiek veredeling - Edith Lammerts van Bueren (emeritus hoogleraar biologische veredeling)
- Hoe kijkt de boer aan tegen de veredelingsproblematiek? - Merle interviewt biodynamisch boer Joris Kolléwijn
- Gentechdiscussie afgelopen 1,5 jaar & hoe staat het er nu voor in Brussel? - Merle
- Waar staan we met biologische zaadvaste zaadveredeling? - Edwin Nuijten (veredelaar Stichting Zaadgoed)
- Odin & veredeling - Theo Boon (ontwikkelman manager zaadvaste rassen Odin)
- Proeverij van zaadvaste wortels
- Reacties publiek, vraag en antwoord

Meld je gratis aan via de QR code of kijk op Odin.nl/actueel



Pasta pesto met broccoli en walnoten

Zet in een handomdraai deze volkoren pasta met broccoli en walnoten op tafel. Lekker met zelfgemaakte rucolapesto.



Ingrediënten

- 300 g penne
 - 1 stronkje broccoli
 - 50 g walnoten
 - 1 teentje knoflook
 - 1/2 citroen
 - 40 g Parmigiano Reggiano
 - olijfolie
 - peper en zout
-
- Voor de rucolapesto:
 - 35 g rucola
 - 1 el pijnboompitten
 - 1 teentje knoflook
 - 35 ml olijfolie
 - 30 g Parmigiano Reggiano

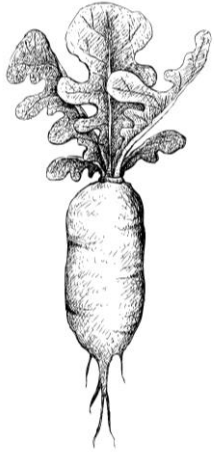
Bereidingswijze

1. Kook de penne volgens de aanwijzing op de verpakking.
2. Zet ondertussen het water op voor de broccoli en snijd deze in roosjes.
3. Blancheer de broccoli twee minuten met een beetje zout en het sap van een halve citroen. Giet de broccoli af.
4. Verwarm een scheutje olijfolie in een grillpan. Pers de knoflook uit boven de olie. Bak de broccoli hierin totdat de roosjes bruin beginnen te worden.
5. Voeg dan de walnoten toe en bak ze kort mee.
6. Maak de rucolapesto: mix pijnboompitten, Parmigiano Reggiano en olie kort tot een smeug geheel. Voeg zout, peper en wat druppels citroensap naar smaak toe.
7. Giet de penne af en meng de pesto en de broccoli met walnoten erdoor.
8. Schaaf wat Parmigiano over de pasta en maak af met een beetje citroensap en peper en zout.

Tip: ook lekker met wat krokant uitgebakken (vega) spekblokjes erdoor.

Rettichnoedels met paksoi en omeletreepjes

Rettich kun je rauw, gebakken of gekookt eten. Altijd lekker in misosoep of een curry. Van de rettich kun je lange linten schaven en zo als een koolhydraatarme variant van noedels of tagliatelle bereiden.



Ingrediënten

- 1 rettich
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 250 g champignons
- 1 paksoi
- 1 tl 5-spice poeder (vijfkruidenpoeder)
- 1-2 el shoyu (sojasaus)
- 1 el ketjap manis
- 2 el kokosolie
- 3 eieren
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de rettich en snijd hem in dunne linten met een dunschiller, kaasschaaf of spiraalsnijder.
2. Pel de ui en snij in halve ringen. Pers de knoflook uit. Veeg de champignons schoon met een borsteltje of keukenpapier en snij in partjes. Was de paksoi en snij er repen van.
3. Verhit een wok met 1 el kokosolie en roerbak de ui en de knoflook glazig. Voeg de champignons toe en bak tot het vocht verdampt is, voeg het 5-spicepoeder toe. Bak kort tot het lekker begint te geuren. Roerbak daarna de paksoi zo'n 5 minuten mee.
4. Voeg de shoyu en ketjap toe, warm nog even door.
5. Kluts ondertussen de eitjes in een kom met wat zout en peper en bak er in een koekenpannetje een omelet van. Snij in repen.
6. Bak de rettichlinten even kort in wat kokosolie, maar zorg dat ze bite houden.
7. Leg ze op een warme schaal of gelijk op de borden en verdeel groente en omeletreepjes erover.
8. Serveer met gefruite uitjes en sambal.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische broccoli

Bio Brass in Dronten, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische waterkers

De Klispoel in Beek-Ubbergen, Nederland

biodynamische rettich/daikon

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische Santana appels

Boomgaard ter Linde in Oostkapelle, Nederland

biologische Satsuma mandarijnen

Ecofruit in Bagheria, Italië

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

Week 41