

## €9.326 voor duurzame bananenteelt

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.



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, deden we mee aan een 'True Price-project'. Odin en Udea (Ekoplaza) hielpen samen mee en hebben zich samen ingezet voor een duurzame en toekomstbestendige bananenteelt. Van 17 t/m 23 maart verhoogden we eenmalig de prijs van onze biologische bananen met € 0,50 om de opbrengst aan onze bananentelers te schenken. We deden deze actie samen met Ekoplaza. De totale opbrengst was € 22.393,67. Een mooi bedrag waarmee we investeren in de verduurzaming van bananenplantages. Van dit bedrag kwam maar liefst €9.300 van onze Odin-winkels. Het ingezamelde bedrag wordt volledig geïnvesteerd in een revoluerend fonds dat telers helpt de plantages structureel te verduurzamen voor een toekomstbestendige teelt.

### Uitdagingen voor de bananentelers

De bananen die Odin verkoopt, komen van coöperatie APPBOSA in Peru. Deze coöperatie bestaat uit 504 leden, voornamelijk kleine boeren met gemiddeld iets meer dan een hectare grond. Door verschillende oorzaken, waaronder klimaatverandering, is hun productie de afgelopen jaren gedaald van 1800 dozen per hectare in 2020 naar slechts 900 dozen nu. Marcia Herrera Reto, kwaliteitsmanager bij APPBOSA verteld wat de grootste uitdagingen zijn en hoe het True Price-project bijdraagt om deze aan te pakken. "Een van de grootste uitdagingen is de ziektedruk in de bananenteelt Fusarium TR4, een schimmelziekte, bedreigt de gewassen. De boeren gebruiken biologische beschermingsmiddelen, zoals schimmels en insecten, maar zoeken ook naar nieuwe bananenvariëteiten die beter bestand zijn tegen ziekten en klimaatverandering."

Daarnaast zien we wereldwijd dat de hoeveelheid water in de atmosfeer niet per se verandert, maar de intensiteit wel. Er zijn langere droogteperiodes en soms extreme regenval, wat de opbrengst negatief beïnvloedt. Ook de stijgende temperaturen in de tropen, soms oplopend tot 38 graden, kunnen de productiviteit van bananenplanten sterk verminderen. Deze klimatologische veranderingen maken de zoektocht naar nieuwe variëteiten die hier beter tegen bestand zijn nog urgenter."

### Waarom een duurzame prijs nodig is

De boeren van APPBOSA ontvangen minimaal \$14,90 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.

Lees het hele artikel op [odin.nl/nieuws](https://odin.nl/nieuws) of scan de QR-code.



## Gierstrisotto met pastinaak

Gebruik eens gierst in risotto, dat is echt verrassend lekker! Het past uitstekend bij pastinaak, appel en walnoten. Kies als finishing touch voor wat geraspte oude kaas. Voor 4 personen.



### Ingrediënten

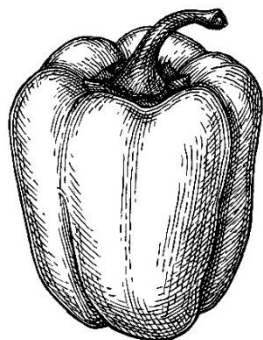
- 250 g gierst (afgespoeld in een fijne zeef)
- 100 ml olijfolie
- 60 g sjalotjes
- 1 teen knoflook
- blaadjes van 4 takjes tijm
- 100 ml witte wijn
- 500 ml (paddenstoelen)bouillon
- 400 g pastinaak
- 2 appels
- 100 g walnoten
- 100 g oude kaas
- zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze

1. Doe 2 el olijfolie in een ruime pan en verhit op hoog vuur.
2. Snipper sjalot en knoflook. Bak de helft hiervan in olie glazig.
3. Voeg gierst toe, laat kort meestoven tot die ook wat glazig wordt. Voeg de tijm toe.
4. Blus af met witte wijn. Laat iets verdampen en voeg scheutje voor scheutje bouillon toe tot de gierst gaar en lekker romig is.
5. Schaaf 1 pastinaak in hele dunne lange plakken. Frituur deze in een andere pan krokant in een laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Deze pastinaakchips zijn voor de garnering.
6. Frituur in dezelfde olie heel kort de blaadjes salie. Laat ook uitlekken.
7. Snij de rest van de pastinaak in blokjes van 1,5 cm en doe dat ook met de appel.
8. Verhit wat olie of boter in een pan en fruit er de andere helft van sjalot en knoflook glazig in. Voeg de pastinaakblokjes toe en bak het geheel al omscheppend gaar.
9. Voeg de laatste 5 minuten de appel toe en verwarm die even mee.
10. Rooster de noten in een droge koekenpan krokant.
11. Schep de risotto in een diep bord en schep de pastinaak met appel erop.
12. Strooi de nootjes erover, rasp er wat oude kaas over en op bestrooi met de knapperige salie..

# Vegan gevulde paprika's van de barbecue

Lekker bbq-en zonder vlees is tegenwoordig niet moeilijk. Ik dook in mijn veganistische receptenschrift en toverde bij de lentebarbecue in mijn buurt dit lekkere gerecht op tafel.



## Ingrediënten

- 2 rode paprika's
- 40 g zonnebloem- of pompoenpitten
- 1 el tamari
- 250 g seitangehakt
- 2 (rode) uien
- 2 stelen groenselderij
- 250 g champignons
- 2 tenen knoflook
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl kaneelpoeder
- zout en peper naar smaak
- evt. vegan geraspte kaas of edelgistvlokken.

## Bereidingswijze

1. Snij van de paprika's het kapje met steeltje af en haal voorzichtig de zaadlijsten eruit. Rooster de pitten in een droge koekenpan en blus af met de tamari. Even snel omscheppen. Zet opzij.
2. Hak de uien en de knoflook fijn. Snij de selderij in stukjes. Snij de champignons in plakjes.
3. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui glazig, voeg de knoflook, selderij en de champignons toe en bak ze lekker bruin. Doe daar het seitangehakt bij en de kruiden, zout en peper naar smaak toevoegen.
4. Bak alles nog even goed door.
5. Vul de paprika's met dit mengsel en strooi de pitten erover. Zet het kapje erop. Zet een minuut of 10 op een rooster of in een grillschaaltje op een hete barbecue (of bij slecht weer in de oven natuurlijk). Een bbq met deksel werkt het best, maar zonder gaat het ook, dan laat je het iets langer roosteren.
6. Strooi er vegan kaas of gistvlokken over of voor de niet veganisten, wat geraspte kaas.

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

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

*biologische bloemkool*

Keltivia in St. Pol-de-Léon, Frankrijk

*biodynamische groenselderij*

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

*biologische pastinaak*

Arenosa in Lelystad, Nederland

*biologische rode paprika*

Hortifervisa in Nijar, Spanje

*biodynamische radijsjes*

Be-Leaf in 's-Gravezande, Nederland