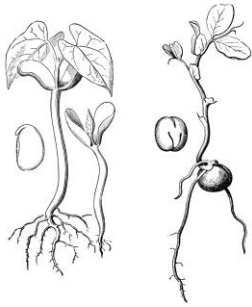


23 oktober: Voorbij gentech: veredeling in eigen hand!

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, verdelers, 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 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

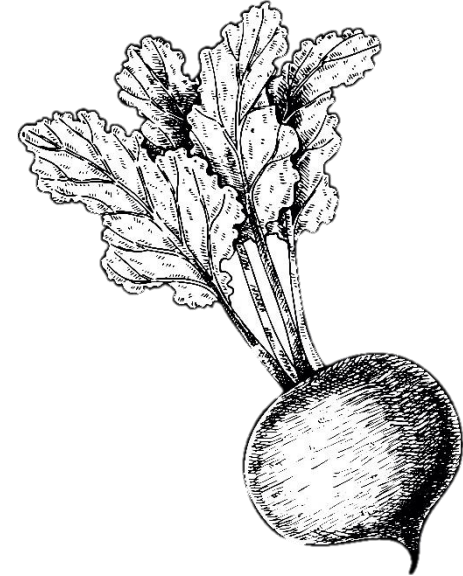


Bieten tarte tatin met geitenkaas

Deze omgekeerde bietentaart zet je met kant-en-klaar deeg in een mum van tijd op tafel! De prachtige rode kleur zorgt ervoor dat het een plaatje is, maar bovenal is het natuurlijk erg lekker.

Ingrediënten

- 700 g bieten
- 2 uien
- 1 el venkelzaad
- 2 el balsamico
- 3 el honing
- 100 g zachte geitenkaas
- deeg voor hartige taart



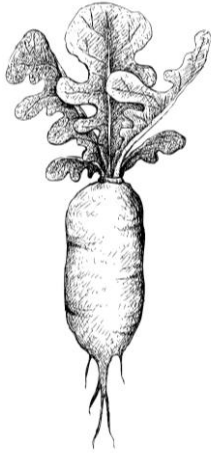
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Kook de bieten in 20-30 minuten gaar.
3. Snij ondertussen de ui in kleine stukjes en zet apart.
4. Rooster de venkelzaadjes in 2 minuten goudbruin. Haal uit de pan en zet apart.
5. Fruit de ui aan met wat olie.
6. Voeg de venkelzaadjes, balsamico en honing toe en laat inkoken tot een stroperig geheel. Hier gaan straks de plakjes bieten overheen.
7. Koel de gare bieten iets af met koud water en verwijder de schil.
8. Snij de bieten in plakken van 5 mm. Bedek de bodem van een ovenvaste pan met de plakjes bieten.
9. Verkruiemel 50 g geitenkaas over de bietjes.
10. Voeg een tweede laag bieten toe en verkruiemel nogmaals 50 g geitenkaas hierover.
11. Bedek de bieten met het deeg en prik met een vork of mes wat gaatjes in het deeg.
12. Plaats de pan in de oven en bak in 25-30 minuten goudbruin in de oven.
13. Haal uit de oven en keer de bieten tarte tatin voorzichtig om.

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

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 groentetas:

biodynamische Chinese kool
De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische knolvrenkel
Peeters Mertens in Neer, Nederland

biodynamische rode bieten
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische rettich/daikon
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische cherry Roma tomaten
Bio Andalusi in Rincon de La Victoria, Spanje

Week 41