

## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

### Bio groenten klein:

Pastinaak: de lochting  
Winterpostelein: de lochting  
Pompoen: haaghof  
Rode kool: het zilverleen  
Stoofappel: België

### Bio groenten groot:

Wortelen: België  
Veldsla: de lochting  
Spruitjes: de lochting  
Pompoen: haaghof  
Rode kool: het zilverleen  
Stoofappel: België  
Kastanje champignon: Braekeveldt

### Bio groenten en fruit maxi:

Prei: de lochting  
Wortelen: België  
Winterpostelein: de lochting  
Boerekool: de lochting  
Pompoen: haaghof  
Banaan  
Sinaas Solarino

### Bio groenten en fruit mini:

Prei: de lochting  
Veldsla: de lochting  
Pompoen: haaghof  
Rode kool: het zilverleen  
Stoofappel: België  
Banaan  
Clementines

### Bio fruit:

Appel topaz  
Peer conference  
Kiwi  
Sinaas Solarino

**Aardappel Nieuw:** 5 kg  
5.88€

**Ajuinen Nieuw:** 3kg  
5.31€

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

### Octrooien.

De klimaatconferentie kwam uitgebreid in de media aan bod in de maand december. En terecht. Wat minder of niet aan bod komt zijn de Europese ontwikkelingen rond het al of niet toelaten van patenten op landbouwkundige gewassen die verkregen zijn door traditionele veredeling. Hiermee bedoelen we dat bij de veredeling geen gentechnieken werden gebruikt.

De gewassen die in de landbouw geteeld worden zijn het resultaat van jaren klassieke veredeling door plantenveredelaars. Door kruisingen toe te passen komen ze na vele jaren tot rassen met de gewenste eigenschappen. Om de vrucht van die arbeid enigszins te beschermen kwam men tot het kwekersrecht. Kwekersrecht is minder exclusief dan een patent. Het betekent o.a. dat andere plantenveredelaars een ras dat beschermd is door kwekersrecht wel kunnen gebruiken als ouder voor kruisingen.

Indien octrooien worden toegekend op een groentenras van een plantenveredelaar dan kan dit ras door anderen niet meer gebruikt worden in hun veredelingsprogramma. Of dit al of niet goed is, is voer voor een maatschappelijke discussie die op heden niet gevoerd wordt. De hedendaagse Westerse mens staat ook ver af van die materie. Ons standpunt is in elk geval dat het niet zonder meer kan dat er patenten komen op de genenbank waaruit moet geput worden om betere rassen te veredelen. Wij zien dit eerder als algemeen erfgoed waar tot op zekere hoogte vrij moet van kunnen gebruik gemaakt worden.

### Marokkaanse stoofschotel van pompoen en witte bonen (Porties: 4)

#### Ingrediënten:

600 ml kokend water, 1 blokje groentebouillon of 2 tl groentebouillonpoeder of -pasta, ½ tl kurkuma, ½ tl gemalen koriander, snufje gemalen komijn  
200 g prei, overlangs gehalveerd en in schijfjes gesneden  
225 g pastinaken, in blokjes van 1 cm gesneden  
600 g pompoen, geschild, zonder zaden en in blokjes van 1 cm gesneden  
400 g gele of groene courgettes, in schijfjes gesneden  
1 rode paprika, zonder zaden en fijngesneden, 100 g gedroogde abrikozen, fijngesneden, 1 blik witte bonen, circa 400 g, snufje geplette gedroogde chilipeper, of naar wens peper en zout, 30 g pijnboompitten

#### Bereidingswijze:

Giet het kokende water in een vuurvaste schotel. Voeg het bouillonblokje, de poeder of pasta, de kurkuma, de gemalen koriander en de komijn toe en roer goed. Voeg dan de prei en de pastinaken toe en breng aan de kook. Temper het vuur, dek de pan af en laat de groenten gedurende 5 minuten sudderen.

Voeg de pompoen, de courgettes en de rode paprika toe en breng de bouillon opnieuw aan de kook. Voeg de abrikozen, de witte bonen en de gedroogde chilipeper als u die gebruikt toe. Neem eventueel een beetje meer chilipeper als u een pikanter resultaat wilt. Temper het vuur, dek de pan af en laat 10 minuten sudderen, of tot alle groenten gaar zijn.

Rooster ondertussen de pijnboompitten al roerend in een koekenpan met antiaanbaklaag op een middelhoog vuur, tot ze net bruin worden en hun nootachtige aroma vrijgeven. Schep de pijnboompitten op een snijplank en hak ze in grove stukken. Proef de stoofschotel en breng indien nodig op smaak met zout en peper. Schep het gerecht in diepe kommen. Bestrooi met de fijngehakte pijnboompitten en met peterselie of verse koriander en serveer direct.