

Vårt nyhetsbrev gästas återkommande av frilansjournalister och skribenter. Gunilla Kinn är bosatt i New York där hon är TT:s stringer. Hon skriver också för Svenska Dagbladet, Gourmet och Amnesty Press.

Monsanto ger utsäde till Haiti

Amerikanska Monsanto har skänkt 475 ton utsäde för att hjälpa folket i Haiti – men haitiska bönder misstänker att gåvan är ett sätt att lura på dem kontroversiella, genmodifierade grödor. Nu planerar de en protest, rapporterar Gunilla Kinn från Port-au-Prince.

”Vi anser att jordbruket är avgörande för Haitis långsiktiga återhämtning. Därför har vi donerat majs och grönsaksfrön värda 4 miljoner dollar, som stöd i återuppbyggnaden de närmaste tolv månaderna. Fröna kommer att ge majs, kål, morötter, aubergine, meloner, lök, tomater, spenat och vattenmeloner.”

Så skriver jordbrukskemiföretaget Monsanto på sin webbplats. Det är förstås den extremt svåra jordbävningen, som fått bolaget att donera utsädet.

Haiti behöver såväl mat att föda befolkningen med som försörjningsmöjligheter på landsbygden (så att inte trycket på den kollapsade huvudstaden blir för starkt). Donationen fördelas över ett år, med hjälp av biståndsmyndigheten USAID, och fungerar så att bönder ska få köpa utsädet billigt i lantbodarna.

Men Monsanto är kontroversiellt som få andra. Bolagets vanrykte grundlades med det giftiga avlösningsmedlet Agent Orange under Vietnamkriget, och med miljögifter som DDT och PCB. Monsanto kontrollerar – liksom bolag som Syngenta och Bayer – patent på hundratal växter, säljer genmodifierat utsäde och får ofta kritik för att binda upp småbönder i utvecklingsländer som Mexiko, med orimliga villkor.

Flera haitiska bondeorganisationer planerar att bränna Monsanto-utsäde vid en manifestation på Internationella Miljödagen den 5 juni, i Port-au-Prince. Det blir ”årets andra jordbävning”, enligt

bondeledaren Jean-Baptiste Chavannes som annars verkar på centralplatån i mellersta Haiti.

Han har i ett allmänt brev – citerat i Huffington Post – förklarat att Monsanto's gåva är en ”mycket stark attack på småskaligt lantbruk, bönder, den biologiska mångfalden, kreolskt utsäde och den miljö som ännu finns kvar”.

Monsanto's Haiti-gåva innehåller inte genmodifierade frön, utan både konventionellt utsäde och hybridfrön som behandlats med kemiska medel – som till exempel Thiram, mot svampangrepp. De haitiska bönderna är dock oroliga för att detta bara är början på att amerikanska jättebolag vill ta över markanvändningen, för att inhemska arter ska slås ut när de spontankorsas med de nya och för att bönderna ska bli hänvisade till dyra köpefrön i framtiden.

Samtidigt som Haitigåvan får kritik, inte minst av amerikanska miljöaktivister, ut kämpar Monsanto en rättslig strid mot Center for Food Safety i USA. Högsta domstolen ska i juni för första gången ta ställning till genförändrade grödor. Fallet som behandlas handlar om alfalfagroddarna Roundup Ready.

Gunilla Kinn FRILANSJOURNALIST

Läs mer om GMO-debatten i Veckans Eko nr 8/2007, 4/2010 och många av John Gerhards ledare. Alla tidigare nummer hittas i nyhetsbrevsarkivet på hemsidan.

GLAD MIDSOMMAR

Du som bor i Stockholm eller Linköping och väntar leverans fredagen i vecka 25 blir inte utan bara för att det är midsommar. Du får din **leverans torsdagen den 24 juni i stället.**

EKOLÅDAN OCH SOMMAREN

För dig som som bäst planerar sommarledigheten kan det vara bra att veta något om våra leveranser. I **Stockholm, Göteborg, Uppsala och vissa delar av Östergötland** gör vi inget uppehåll utan levererar som vanligt hela sommaren. Kom därför ihåg att registrera leveransuppehåll av din låda minst fem dagar i förväg, om du planerar att resa bort.

Bor du i **Umeå, Norrköping och andra delar av Östergötland** kommer du dock inte att kunna få någon leverans under veckorna 27, 28, 29 och 30. Detta gäller även dig som tillhör några av våra **gruppprenumeranter ute i landet.**

Oavsett var du bor och vilken typ av prenumeration du har kommer du att få ett mejl där vi berättar vad som gäller för just dig.

TILLFÄLLIGT UPPEHÅLL

Kommer du att vara bortrest under sommaren kan du göra ett leveransuppehåll i din prenumeration.

Allt du behöver göra är att logga in på vår hemsida och gå in på *Min prenumeration*. Längst till höger hittar du rubriken *Leveransuppehåll*, där klickar du in dig och kryssar sedan för de veckor då du inte vill ha någon låda – glöm inte att avsluta genom att klicka på *spara*.

När ikryssade veckor förflutit levereras din låda automatiskt som vanligt igen.

KRÄMIG FÄNKÅLSSALLAD

4 portioner

1/2 dl majonnäs
 1/2 dl crème fraiche
 1 fänkål, tunt skivad
 1 msk kapris, hackad
 2 msk finhackad dill
 1 tsk färskpressad citronsaft
 salt och peppar

Blanda majonnäs och crème fraiche i en skål. Vänd ner fänkål, kapris och dill. Smaksätt med citron, salt och peppar. Gott till exempelvis grillad lax.

SPAGHETTI MED VITLÖK, CHILI OCH SPENAT

4 portioner

400 g spaghetti
 salt
 1 dl god olivolja
 2 vitlöksklyftor, krossade
 en liten torkad chilifrukt, lätt krossad
 eller 1/2 tsk sambal oleek
 ca 150 g babyspenat

Koka spaghetten "al dente", i rikligt med saltat vatten.

Hetta upp olja i en stor stekpanna. Lägg i vitlök och chili och låt fräsa i några minuter för att smaksätta oljan, det ska inte få färg. Lyft upp vitlöken och chilin och vänd ner spenaten i oljan. Låt den mjukna under lock i ett par minuter.

Häll av pastavattnet i ett durkslag. Lägg tillbaka pastan i kastrullen. Vänd ner spenaten och servera.

Tips aubergine/spenat: Skär aubergine i tärningar. Stek gyllenbruna i rikligt med olivolja. Salta, peppra och riv i vitlök. Vänd ner i nykokt tortellini tillsammans med spenat och riven parmesanost.

God dressing: Mixa basilika, bladpersilja och vitlök med lite crème fraiche. Rör i lite majonnäs eller kesella. Smaksätt med färskpressad citronsaft, salt och peppar.

GRÖNSAKSRAGU

4 portioner

2 små zucchini eller 1 stor, tärnade
 2 paprikor, tärnade
 2 gula lökar, hackade
 1–2 dl olivolja
 2 vitlöksklyftor, skivade
 rivet skal och saft av 1/2 citron
 2 kvistar rosmarin
 1 röd chilifrukt, skivad
 salt och peppar
 400 g körsbärstomater, halverade
 2 morötter, tunt skivade
 1 dl urkärnade svarta oliver
 1 dl färsk basilika

Sätt ugnen på 175°.

Vänd zucchini, paprika och lök i en del av oljan, hälften av vitlöken, citronskal, rosmarin och chili i en ugnssäker form. Salta och peppra.

Lägg tomaterna i en annan ugnssäker form tillsammans med rikligt med olivolja och resterande vitlök. Salta och peppra.

Ställ in formarna i ugnen och stek tills de fått fin färg, 15–20 minuter.

Fräs morötterna i en kastrull i olivolja tills de mjuknat något. Tillsätt de rostade grönsakerna och oliverna. Låt sjuda i 10 minuter. Riv i basilika och smaksätt med salt och peppar. Gott till grillad fisk eller kryddiga korvar.

MOROT X 2

1. Skär morötter och lök i tunna skivor. Koka upp lite vatten med en klick smör i. Lägg i grönsakerna och koka nätt och jämnt mjuka. Häll av vattnet, salta och peppra. Gott till exempelvis kokt fisk.

2. Skala morötterna och halvera dem på längden. Vänd runt i olivolja och rikligt med riven vitlök i en ugnssäker form. Salta och peppra. Stek i ugnen, 225°, tills de är mjuka och har fått fin färg, ca 15 minuter.

INGELAS FIKONMARMELAD

1 sats

1/2 apelsin eller citron
 3 dl rött vin
 100 g råsocker
 2 lagerblad
 1 kanelstång
 300 g torkade fikon

Skala av det yttersta skalet på citrusfrukten med en potatisskalare. Skär skalet i strimlor och pressa saften ur frukten. Koka upp citrussaft och -skal tillsammans med vin, socker, lagerblad och kanel i en kastrull. Låt koka i 5 minuter.

Klipp bort stjälkarna och klipp fikonet i mindre bitar. Lägg dem i lagen och låt sjuda till önskad konsistens, ca 20 minuter. Ju längre du kokar desto fastare blir marmeladen. Rör om då och då och akta så att det inte bränns vid. Gott till ost.

Ingela Persson EKOLÅDANS KOCK

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Körsbärstomater: "Sweet Soleil", Frank de Koning, Tinte, Holland
Fänkål: Organicox, Cox, Spanien
Gul lök: Axel Månsson, Brande, Danmark
Morötter: Provelpack, Vélez, Spanien
Babyspenat: Ortobell Bio, Peschiera Borromeo, Italien
Paprika: Yona, Lepelstraat & Green Shield, Ens & F.J.J. de Koning, Tinte, Holland
Zucchini: Family Organics, Venta del Pobre & Frunet, Málaga, Spanien
Vitlök: La abuela Carmen, Montalbán, Spanien
Sallad: Lykkegården Øko, Auning, Danmark
Augergine: Groenland, Andel, Holland
Gurka: Göran Ektander, Väderstad
Broccoli: Bio Farris, Orsara di Puglia, Italien
Äpplen: "Red Delicious", Ecofruit, Allen, Argentina
Grapefrukt: "Star Ruby", Groenheuwel, Augrabies, Sydafrika
Päron: "Alexander Lucas", Agro Roca, Rio Negro, Argentina
Bananer: Dominikanska Republiken & Peru
Äpplen: "Golden Delicious", Hans Damen, Dronten, Holland
Passionsfrukt: Kampala, Uganda