

## I Monsanto's sköna nya värld

Kanske såg du dokumentären om företaget Monsanto för några månader sedan? Det här amerikanska biotechföretag började som ett kemibolag och har genom åren inte skytt några medel för att tjäna pengar. På deras tveksamma meritlista finns ogräsmedlet Roundup och sötningsämnet Aspartam, men även dödliga gifter som PCB och Agent Orange.

Idag förknippas Monsanto främst med genmodifierade produkter. GMO:ns för- och nackdelar har ofta diskuterats och dess förespråkare pekar ofta på möjligheten att på genetisk väg göra en gröda resistent mot angrepp - genom att tillföra växtens DNA en viss egenskap. Och i teorin låter det ju bra. Tänk om ett enkelt tekniskt ingrepp kunde stoppa alla misskördar och hjälpa världens fattigaste bönder att kunna försörja sina familjer... Men det som låter för bra för att vara sant, är ju som bekant det också.

Det finns en massa frågetecken runt GMO-maten. Dess förespråkare har velat jämställa den med "vanlig" korsning av växtarter. Men hur påverkar en artificiellt frammanipulerad art oss och andra organismer i det långa loppet? Vad innebär det för den biologiska mångfalden? Vad händer om de genmodifierade grödorna släpps lösa i kretsloppet och kanske - på grund av sin resistens - börjar slå ut de ursprungliga arterna? Monsanto-filmen visade på skrämmande exempel, där just detta börjat ske. Mexikanska bönder har fått uppleva hur deras traditionella majsarter börjat mutera på grund av den oavsiktliga spridningen av genmodifierad majs.

Vi vet fortfarande inte hur GMO-maten påverkar vår kropp, men studier visar att den kan leda till obalans i cellerna, vilket som bekant är ett första stadie till cancer. Än så länge är tyvärr märkningen mycket bristfällig. Vill man vara säker på att undvika GMO, är det ekologiskt som gäller. Här finns ett strikt förbud, men även en grundlig certifieringsprocess som kan garantera grödornas ursprung.

Det finns en enkel anledning till att KRAV-märkningen förbjuder förekomsten av genmodifierad mat: Försiktighetsprincipen. Det är omöjligt att förutse de långsiktiga effekterna av genmanipulerad mat. På så vis är det ekologiska valet ganska enkelt. Så omanipulerad mat som möjligt. Så nära ursprunget som möjligt.

*Anna Wagner, Mossagården*

### Liten grönsakslåda

Morot (Elisabeth Hansson, Klippan), Sallad (Italien), Gurka (Italien), Zucchini (Italien), Tomat (Italien), Paprika (Italien)

### Stor grönsakslåda

Gul lök (Tony Håkansson, Tygelsjö), Broccoli (Italien), Morot (Elisabeth Hansson, Klippan), Sallad (Italien), Gurka (Italien), Zucchini (Italien), Tomat (Italien), Paprika (Italien)

### StorStor grönsakslåda

Citron (Italien), Vitlök (Italien), Avokado (Mexiko), Champinjon (Holland), Vitkål (Elisabeth Hansson, Klippan), Broccoli (Italien), Morot (Elisabeth Hansson, Klippan), Sallad (Italien), Gurka (Italien), Zucchini (Italien), Tomat (Italien), Paprika (Italien)

### Singellåda

Morot (Elisabeth Hansson, Klippan), Sallad (Italien), Gurka (Italien), Gul lök (Tony Håkansson, Tygelsjö), Tomat (Italien), Äpple Santana (Dammstorp, Malmö), Päron Williams (Argentina), Banan (Dominikanska Republiken)

### Liten fruktlåda

Äpple Santana (Dammstorp, Malmö), Päron Williams (Argentina), Banan (Dom. Republiken)

### Stor fruktlåda

Äpple Santana (Dammstorp, Malmö), Päron Williams (Argentina), Banan (Dominikanska Republiken), Kiwi (Italien)

### Rotfruktlåda

Rödbeta (Rönneberga Rödbetor), Kålrabbi/Selleri (Italien/Solmarka, Kalmar), Palsternacka (Mossagården), Jordärtskocka (Tony Håkansson, Tygelsjö), Fänkål (Italien)

*Nästa sida:  
Prova på de härliga recepten från  
matkompositör Ann-Sofi Eriksson!*

