

25 mei: Open instuif Meimaand Bijmaand met boer en imker

Liefde voor bijen, is liefde voor de natuur. Tijdens de Meimaand Bijmaand nodigen we je uit om opnieuw te kijken, te luisteren en te voelen. Want wie zich verdiept in de bijen, ontdekt een verborgen wereld vol wijsheid en wonderen – en die wereld is dichterbij dan je denkt! Kom naar de open instuif met de boer en onze Odin-imker en laat je verrassen!



Open Instuif

Vanaf 10.00 uur staan de (stal)deuren van biodynamische tuinderij De Stek en de Polderkol wagenwijd open. Het enige wat je hoeft te doen is binnenlopen en je te verwonderen.

Programma

Ga mee op expeditie: "het mysterie van de wilde bijen"

Leren wordt pas echt leuk als je actief mag ontdekken, denken en meedoen. Neem deel aan deze onvergetelijke ontdekkingsreis met Bee Foundation. Een interactieve expeditie waarbij de natuurlijke omgeving, wilde bijen en een ontmoeting met de hommelmkoningin centraal staan. Je kunt meedoen om 10.30 en 12.00 uur

Leer alles over biodiversiteit, biodynamisch imkeren en boeren

Odin-imker Bas Strijker deelt zijn 14 jaar ervaring met het verzorgen van bijenvolken op biodynamische boerderijen. De boer vertelt over zijn drijfveren, wat biodynamisch boeren betekent en welke rol de bijen hierin spelen.

Odin & de Traay

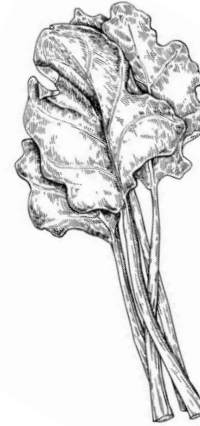
Proef de verschillende soorten honing van de Traay en probeer de verzorgingsproducten van Bee honest cosmetics. Tijdens de Meimaand Bijmaand zijn er meerdere aanbiedingen van de Traay en Bee honest cosmetics en doneren ze € 0,10 van ieder verkocht product aan Stichting Odin-imkerij. En daarmee kunnen wij onder andere imkers opleiden, informatieavonden organiseren en nog meer onderzoeken doen.

Hoe je je kunt aanmelden en meer info vind je op [Odin.nl/activiteiten](https://odin.nl/activiteiten) of scan de QR-code hier



Salade met rabarber, chocola en hibiscusdressing

Kleurrijke lentesalade met bietjes, zure rabarber, zoete aardbeitjes, knapperige knolvenkel, jonge bladsla en zachte geitenkaas. Je maakt 'm af met een smaakvolle, dikke vinaigrette, verse kruiden en de diepe smaak van pure chocolade on top. Enjoy!



Ingrediënten

• Ingrediënten salade

- 3 stengels rabarber
- 2 kleine rode bietjes
- 1 el honing
- 1 el anijs- of venkelzaad
- 100 g aardbeien
- 100 g gemengde jonge bladsla
- 100 g knolvenkel
- 100 g verse zachte geitenkaas
- handje fijngehakte verse kruiden als dille,
- basilicum en munt
- 30 g pure chocola

• Ingrediënten dressing

- 2 zakjes hibiscusthee
- 1 tl dijon mosterd
- 1 tl honing
- zout en peper
- 100 ml olie
- 1 tl maanzaad

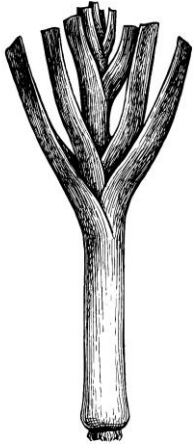
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snij de rabarber in stukjes. Schil de bietjes en snij in kleine partjes. Roer beide om met honing en anijs- of venkelzaad.
3. Leg in een ovenschaal en rooster beide in 20 minuten gaar.
4. Kook de peultjes een paar minuten en spoel ze koud af.
5. Snijd of pluk kleine stukjes van de Egmondse bollen en rol ze even door de gehakte kruiden.
6. Hak de chocola in kleine stukjes, snij de aardbeien in reepjes.
7. Was en droog de blaadjes sla en snij de venkel flinterdun, meng met de rest van de ingrediënten in een mooie schaal.
8. Voor de dressing:
9. Maak thee door 2 zakjes hibiscusthee 10 minuten te laten trekken in gekookt water. Laat de thee helemaal afkoelen. Haal de zakjes eruit en meng 4 el thee met mosterd, honing en een snuffe zout en peper, totdat het zout helemaal is opgelost.
10. Voeg de olie in beetje toe tot je een dikke vinaigrette hebt.
11. Roer het maanzaad erdoor en giet over de salade.

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

Romige lente-uisoep met groene olie

Uiensoep 2.0 zou je kunnen zeggen. Met lente-ui en prei, de topping van gefruite uitjes en de bieslookolie heb je zo een hele familie ui-achtigen te pakken. De olie heeft een mooie knalgroene kleur en de gefruite uitjes zorgen voor een klein beetje crunch. Dit is voor ongeveer 4-6 kommen soep.



Ingrediënten

- 25 g bieslook
- 100 ml olijfolie
- 2 bossen lente-uitjes
- 2 preien
- 300 g kruimige aardappels
- 1 el (plantaardige) boter
- 1-1,5 liter groentebouillon
- 100 ml (plantaardige) room
- peper en zout
- gefrituurde uitjes

Bereidingswijze

1. Snij de bieslook fijn en meng met de olijfolie. Mix in de blender tot een friskgroene olie en breng op smaak met een snuf zout.
2. Snij de lente-uitjes in dunne ringen, houd wat mooie groene ringetjes achter. Spoel de prei schoon en snij ook in ringen. Schil de aardappelen en snij in blokjes.
3. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en stoof de lente-ui samen met de prei zo'n 8 minuten. Voeg de aardappels toe met de bouillon en kook het geheel in 20 minuten gaar.
4. Pureer het mengsel met een staafmixer glad en meng er de room door.
5. Schenk in kommetjes en versier de soep met lente-uiringetjes en gefrituurde uitjes en druppel er de groene olie in.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biodynamische prei

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biodynamische spitskool

BioLatina in Sabaudia, Italië

biologische rabarber

Bio Brothers in America, Nederland

biologische groene eikenbladsla

Eko De Eerste in Marknesse, Nederland