

# Meimaand bijmaand in de Kunsthal en bij de Vijfsprong in Vorden

Liefde voor bijen is liefde voor de natuur. We nodigen je uit om te leren kijken door de ogen van de bij en een verborgen wereld vol wijsheid en wonderen te ontdekken. Odin en Bee Foundation nemen je graag mee in de wereld van de bij tijdens de Meimaand Bijmaand.



## 17 mei: Bijentour op het Kunsthaldak

Sinds het najaar van 2014 wonen twee bijenvolken van Odin op het dak van de Kunsthal om voor de bestuiving van de omringende flora in het Museumpark te zorgen. Duik tijdens Meimaand Bijmaand in de wereld van de bij en ontdek hoe groot het nut is van deze kleine diertjes en waarom extra aandacht nodig is.

Ga met een imker van de biodynamische Odin-imkerij het dak op naar de bijen. Je leert waarom bijen zo belangrijk zijn. Waarom bezoeken bijen bloemen en hoe leven zij samen? Waar komt honing vandaan, en wat doet een imker eigenlijk?

Vervolgens kijken jullie ook samen door de ogen van de bij naar de nieuwe tentoonstelling Flowers Forever, een cultuurhistorisch overzicht van de bloem.

- Starttijden van de tours: 12:00 uur, 13:00 uur, 14:00 uur en 15:00 uur

Elke tour duurt circa 40 minuten en is geschikt voor alle leeftijden.

Aanmelden voor de bijentours is op de dag zelf in de Kunsthal. Deelname is gratis op vertoon van een geldig Kunsthal entreebewijs. Jeugd t/m 18 jaar heeft gratis toegang tot de Kunsthal.

## 23 mei: Open instuif op BD- en zorgboerderij De Vijfsprong

Op zaterdag 23 mei staan vanaf 10.00 uur de deuren van zorgboerderij Urtica De Vijfsprong in Vorden wijd open voor een leerzame en inspirerende dag voor jong en oud.

Er zijn verschillende kraampjes en meerdere leuke activiteiten. Iedereen is welkom!

Dagprogramma:

10.30 - 11.45 uur: Wilde bijen expeditie en ontmoet de hommelmkoningin

12.30 - 13.45 uur: Wilde bijen expeditie en ontmoet de hommelmkoningin

10.00 - 16.00 uur: Proeverij en leuke weetjes over honing van De Traay

10.00 - 16.00 uur: Kleurplaat en honing tappen voor de allerkleinsten

10.00 - 16.00 uur: Maak kennis met de boer van De Vijfsprong en met Odin-imker Bas Strijker, met rondleidingen over de boerderij en langs de bijenkast.

Bekijk de activiteitenpagina op [Odin.nl](http://Odin.nl) voor meer info

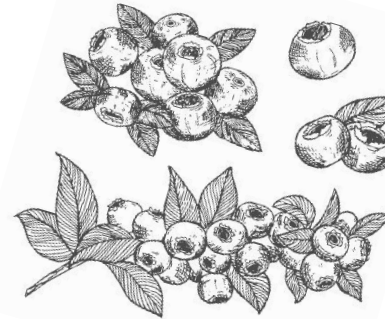


# Cheesecake met blauwe bessen

Een feestje op tafel met deze romige cheesecake met frisse blauwe bessen en eventueel eetbare bloemetjes zoals madeliefjes, vlierbloesem of viooltjes.

## Ingrediënten voor 1 taart

- 225 gr digestive koekjes, verkruimeld
- 75 gr boter, gesmolten
- 500 g roomkaas naturel
- 500 g ricotta
- 200 g suiker
- 150 g crème fraîche
- 30 g maïzena
- ½ tl kaneel
- 2 tl vanille bourbon poeder van Het Blauwe Huis
- 4 eieren
- 150 g blauwe bessen en evt. een handje voor bovenop
- 1 limoen
- muntblaadjes en bloemetjes



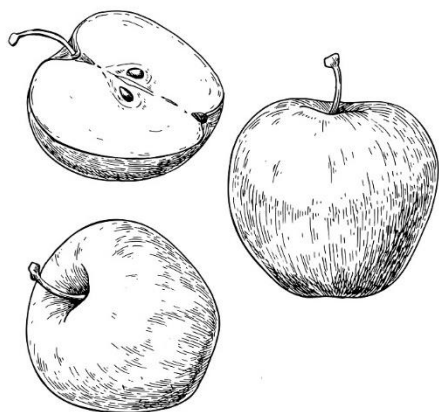
## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 150 °C. Verkrumel de koekjes in de keukenmachine (of eventueel met een stamper) en voeg de boter toe terwijl de machine draait.
2. Bekleed een ronde bakvorm (24 cm) met bakpapier. (Tip: maak bakpapier even nat onder de kraan en dan is het heel makkelijk vormbaar.) Verdeel het koekmengsel over de bodem en maak een opstaande rand van 2 cm. Druk aan. Bak de bodem ca. 10 min. in de oven.
3. Klop de roomkaas en ricotta in een kom met een mixer glad. Voeg de suiker, maïzena, crème fraîche, kaneel, en vanille toe en mix weer glad. Klop 1 voor 1 de eieren erdoor.
4. Pers de limoen uit en meng het limoensap en de bessen erdoor.
5. Schenk de vulling op de koekbodem en bak de taart 60-70 min. in het midden van de oven.
6. Draai de oven terug naar 100 °C en laat de taart er nog ca. 20 min. in staan. Controleer of de taart licht enigszins stevig is. Een beetje wiebelig mag wel, dat hoort zo en komt vanzelf goed bij het afkoelen. Laat anders nog enkele minuten in de uitgeschakelde oven staan.
7. Laat op een rooster in 1 uur buiten de oven afkoelen tot kamertemperatuur en zet daarna minimaal 1 uur in de koelkast.
8. Garneer eventueel met nog wat blauwe bessen, munt en eetbare bloemetjes.

Help, ik heb geen ricotta in huis!? Gebruik dan gerust kwark of cottage cheese: een vloeibaardere variant van ricotta. Je kunt dan eventueel in een kaasdoek het vocht er wat uit laten lopen.

# Waterkerssalade met rode biet en appel

Vullende waterkerssalade met blokjes rode biet, kaas, appel en walnoten, afgemaakt met een romige dressing. Voor 4 personen.



## Ingrediënten

- 100 g waterkers, dikke stelen klein gesneden
- 80 g geitenkaas, in blokjes
- 2 gekookte bieten, in blokjes
- 1 appel, in kleine stukjes
- 1/2 rode paprika, in kleine stukjes
- 40 g walnoten
- 2 kopjes gekookte rijst of boekweit, afgekoeld
- 2 el vers geknipte bieslook

## Voor de dressing:

- 4 el yoghurt en 2 el zure room of mayonaise
- 1/2 tl mosterd
- evt 1 teentje knoflook, geperst
- peper en zout

## Bereidingswijze

1. Drapeer de waterkers op 4 bordjes.
2. Meng de blokjes kaas en biet met appel, paprika, noten, en rijst of boekweit, leg op de waterkers.
3. Meng de dressing en schep een lepeltje over de salade. Bestrooi met bieslook.
4. Serveer met warm geroosterd brood.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

*biodynamische elstar appels*

Augustin in Jork, Duitsland

*biologische Valencia sinaasappels*

Azahar in Valencia, Spanje

*biodynamische blauwe bessen*

Bionest in Huelva, Spanje

*biologische packham peren*

div. telers, Argentinië

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

Week 20