



Ruimzicht Bijendag

Op 20 maart zet Boerderij Ruimzicht in Halle een bijzondere stap voor de natuur. Bijen doen ongelooflijk belangrijk werk: ze bestuiven bloemen, bomen en gewassen en vormen daarmee een onmisbare schakel in biodiversiteit en voedselvoorziening. Maar het gaat niet zo goed met de bijen. Hun leefomgeving staat onder druk en bijenvolken hebben het op veel plekken moeilijk. De bij verdient daarom extra ondersteuning. Niet om zoveel mogelijk honing te oogsten, maar juist om haar natuurlijke werk te kunnen blijven doen: er zijn voor de natuur. Daarom wordt op Ruimzicht een huis gemaakt voor de bij.

Een grote eikenhouten stam van drie meter hoog en zeventig centimeter dik wordt deze week geprepareerd als toekomstige woonplek voor een bijenvolk. Ruimzicht kiest bewust voor een zo natuurlijk mogelijke manier van bijenhouden. Geen standaard kast, maar een echte boom als woonplek. Voor het prepareren van de boom komt Odin-imker Bas Strijker naar Ruimzicht. Hij maakt de boom deze dag klaar voor de bijen en vertelt daarbij uitgebreid over de bij: hun leven en werk, de rol van bijen in biodiversiteit, het belang van bestuiving en hoe je bijen op een natuurlijke manier kunt houden.

Het programma loopt van 10.00 tot 18.30 uur. Gedurende de dag is er alle ruimte om vragen te stellen en in gesprek te gaan. Er is een lekker hapje en een drankje aanwezig. De winkel is de hele dag geopend en ook de dieren op het erf laten zich graag even bekijken.

Het wordt een ontspannen en inspirerende dag om je onder te dompelen in natuur, biodiversiteit en het wonderlijke leven van de bij.

Avondprogramma: natuurlijk bijenhouden

In de avond krijgt de dag een verdiepend vervolg. De boom staat dan op zijn definitieve plek. In een presentatie neemt Bas Strijker ons mee in de achtergrond van deze manier van bijenhouden. Hij vertelt over het natuurlijke gedrag van bijen, over het verschil tussen gangbare bijenkasten en boomwoningen, en over wat dit betekent voor de gezondheid van het volk, over wat de bij blij maakt en wat we kunnen doen om het leven van de bij een beetje makkelijker te maken.

Het avondprogramma start om 19.30 uur en duurt tot 21.00 uur. Er wordt een bijdrage gevraagd van 5 euro per persoon (kopje koffie of thee inbegrepen). Voor het avondprogramma kun je je aanmelden via de link in het artikel op Odin.nl/ (scan de QR code). Met de bijdrage van € 5,- per persoon kunnen we de boom bekostigen. Doe je mee in de avond, dan draag je dus ook direct bij aan de bijenboom.



Vrolijke salade met raapstelen

Een echte showstopper op tafel, deze vrolijke voorjaarssalade! Vol heerlijke smaken. Wil je het liever vegetarisch houden? Vervang de vis dan door tofu.



Ingrediënten voor 4 personen

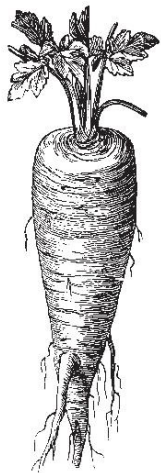
- 1 bosje dille
- 1 bosje bieslook
- 3 tl mierikswortelsaus (of -pasta)
- sap van 2 citroenen
- 150 ml olijfolie
- 1 rode ui
- 50 ml rode wijnazijn
- 1 tl suiker
- 500 g krielaardappelen
- 1 bos radijsjes
- 2 bosjes raapstelen
- 1 komkommer
- 125 g gerookte forelfilet (of als vega optie gerookte tofu)
- 200 g broccoli

Bereidingswijze

1. Maak de dressing: doe de dille, bieslook, mierikswortel, citroensap en 150 ml olijfolie in een beker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.
2. Snij de rode ui in dunne ringetjes en leg in een kommetje. Schenk de rode wijnazijn erover en voeg de suiker en 50 ml water toe. Laat even intrekken.
3. Snij de aardappels in partjes en kook in 15 minuten gaar. Giet af. Laat uitdampen.
4. Snij het kontje van de radijsjes af en snij ze in partjes of plakjes. Was de raapstelen en snij het onderste stukje eraf. Maak met een dunschiller of kaasschaaf dunne, lange linten van de komkommer. Scheur de forelfilet in bitesize stukjes, of bak de gerookte tofu in een beetje olijfolie.
5. Snij de broccoli in roosjes. Leg de broccoli op een bakplaat, besprenkel met olijfolie, zout en peper en rooster 10-15 minuten in een hete oven (200 °C) of grill in een grillpan.
6. Bouw de salade op een grote schaal op. Leg de raapstelen op de bodem, daarna de aardappelen, de broccoli, de forel (of falafel) en giet er als laatste de dressing over. Overgebleven dressing kun je een paar dagen bewaren.
7. Garneer met opgerolde komkommerlinten en de gepekeld rode-uisenringen.

Pastinaak in sinaasappel-dadelsaus

Dit is één van de vele manieren om pastinaak klaar te maken. Het is ook heel lekker in een stampotje of soep. Je kunt er zelfs chips van maken!



Ingrediënten voor 4 porties

- 750 gram geschilde pastinaak
- 3 el olijfolie
- 1 tl ras-el-hanout
- zout naar smaak
- 2 (bloed)sinaasappels
- 150 ml agavesiroop
- 4 dadels, in stukjes gesneden
- 1 el harissa
- pistachenootjes, gehakt

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snij de pastinaak in stukjes van 3 cm, meng er de olijfolie en de ras-el-hanout door en verdeel ze op een bakplaat. Evt. kun je nog wat zout toevoegen. Bak ze in ongeveer 25 minuten goudbruin
3. In de tussentijd rasp je de schil van de sinaasappels. Pers ze uit en doe sap en rasp met 150 ml water, de agavesiroop en de harissa in een pannetje. Laat het even koken en een beetje indikken. Roer er de dadelstukjes door en warm die even mee.
4. Schep wat pastinaak op een bordje, giet de saus eroverheen en bestrooi met de pistachenootjes.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische broccoli

Goodbio in Bari, Italië

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische raapstelen

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische baby avocado

Natural Tropics in Velez Malaga, Spanje

biodynamische veldsla

Bio Latina in Cisterna di Latina, Italië

biodynamische conference peren

Boomgaard ter Linde in Oostkapelle, Nederland

biodynamische dubbele kiwi's

Parlapiano in Cisterna di Latina, Italië