



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

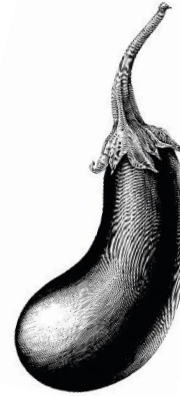
In de avond krijgt de dag een verdiepend vervolg. De boom staat dan op zijn definitieve plek. In een presentatie neemt Bas Strijker ons mee in de achtergrond van deze manier van bijenhouden. Hij vertelt over het natuurlijke gedrag van bijen, over het verschil tussen gangbare bijenkasten en boomwoningen, 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.



Auberginefritters met citroenaïoli

Deze snelle krokante fritters maken een simpele aubergine net wat meer bijzonder en de frisse citroenaïoli maakt het geheel helemaal af. Serveer de fritters met de aïoli warm als snack of voorgerechtje.



Ingrediënten voor 4 personen

- 1 aubergine
 - 1 puntpaprika
 - 1 rode ui
 - 3 el maiskorrels
 - 2 tl Italiaanse kruiden
 - 100 g bloem
 - 1 ei, geklutst (of 1 el lijnzaad, geweekt in water)
 - zout en peper naar smaak
- ### Ingrediënten voor de aïoli
- 4 el (vegan) mayonaise
 - 4 el (plantaardige) yoghurt
 - sap van 1/2 citroen
 - 1 teentje knoflook
 - bieslookbloemetjes

Bereidingswijze

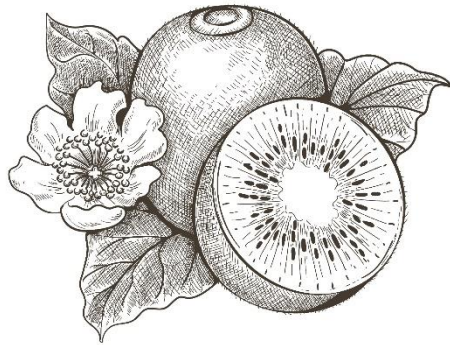
1. Snij de aubergine, paprika en ui in hele kleine blokjes.
2. Bak ze ongeveer 8 minuten, omscheppend in wat olie. Strooi er Italiaanse kruiden over en het gerookte paprikapoeder en bak de blokjes in nog een paar minuten zacht en goudbruin.
3. Doe de groente in een vergiet en laat wat afkoelen.
4. Schep het groentemengsel in een kom, voeg de maïs toe en het ei en strooi er bloem, zout en peper over. Meng alles goed door elkaar en vorm er balletjes, ovaaltjes of schijfjes van.
5. Verhit olie in een koekenpan tot goed heet. Bak de fritters met 5 of 6 tegelijk gaar en goudbruin, totdat ze een krokant korstje hebben. Laat uitlekken op wat keukenpapier.
6. Klop de ingrediënten voor de aïoli door elkaar.
7. Lekker borrelhapje of voor in je lunchtrommel.

Avocado kiwi shake

Lekkere frisse smoothie om de dag mee te beginnen of na het sporten met wat eiwitpoeder erdoor.

Ingrediënten voor 2 glazen

- 2 baby avocado's
- 1 limoentje
- 2 dubbele kiwi's
- 2 selderijstengels
- 4 takjes munt
- handvol radijskiemen
- 200 ml appel-gembersap



Bereidingswijze

1. Snij de avocado's in grote stukken en pers het sap van het limoentje uit.
2. Snij de kiwi's en selderij grof en ris de muntblaadjes van de takjes.
3. Doe alles in een blender en zet hem op de hoogste stand.
4. Laat een paar minuten draaien totdat alles goed vermengd is.
5. Voeg eventueel naar smaak nog wat extra sap of water toe.
6. Garneer met wat munt en radijskiemen.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische paksoi

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische aubergine

Bio Andalusi in Rincon de la Victoria, Spanje

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biodynamische winterpostelein

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische lanelate sinaasappels

Azahar in Valencia, Spanje

biodynamische dubbele kiwi's

Parlepiano in Cisterna di Latina

Week 11