



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

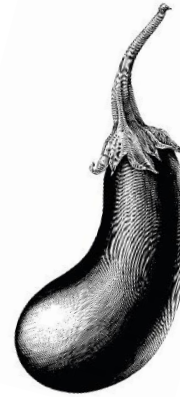
In de avond krijgt de dag een verdiepend vervolg. De boom staat dan op zijn definitieve plek. In een presentatie neemt Bas Strijker ons mee in de achtergrond van deze manier van bijenhouden. Hij vertelt over het natuurlijke gedrag van bijen, over het verschil tussen gangbare bijenkasten en boomwoningen,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

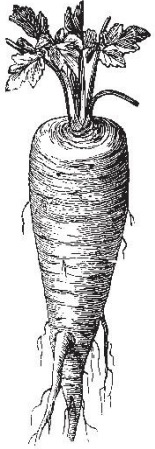
- 1 aubergine
 - 1 puntpaprika
 - 1 rode ui
 - 3 el maiskorrels
 - 2 tl Italiaanse kruiden
 - 100 g bloem
 - 1 ei, geklutst (of 1 el lijnzaad, geweekt in water)
 - zout en peper naar smaak
- ### Ingrediënten voor de aïoli
- 4 el (vegan) mayonaise
 - 4 el (plantaardige) yoghurt
 - sap van 1/2 citroen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

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](https://odin.nl)

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische broccoli

Goodbio in Bari, Italië

biologische aubergine

Bio Andalusi in Rincón de la Victoria, Spanje

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische puntpaprika

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biodynamische veldsla

Bio Latina in Sabaudia, Italië