

Meimaand Bijmaand: Ontdek de magische wereld van de bijen

Liefde voor bijen, is liefde voor de natuur. We nodigen 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!



Mei is een bijzondere maand voor de bijen! Veel bijensoorten zijn actief, produceren volop honing en gaan zwermen om zich voort te planten. Een mooi moment om stil te staan bij de (wilde) bijen. Tijdens Meimaand Bijmaand organiseert de Odin-imkerij, in samenwerking met Bee Foundation, de Traay en Kunsthal Rotterdam, een maand vol inspirerende en gratis activiteiten.

- Ga op expeditie en ontdek het mysterie van de wilde bijen
- Ontmoet de bijenkoningin en leer alles over haar bijzondere rol
- Proef honing van de Traay en maak kennis met Bee honest cosmetics
- Stel al je vragen aan Odin-imkers en biodynamische boeren
- Kom meer te weten over biodiversiteit en hoe boerderijen kunnen bijdragen aan een gezonde natuur
- Ontdek op 11 mei de bijen in de kooi van Faraday op het dak van de Kunsthal in Rotterdam tijdens de expositie van Max Pechtstein

Open instuif met boer en imker

Vanaf 10.00 uur staan de (stal)deuren van boerderijen De Hoge Born en De Stek wagenwijd open. Het enige wat je hoeft te doen is binnenlopen en je laten verrassen! Odin-imkers Bas Strijker en Jos Willemsse delen hun 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.

10 mei: Open instuif op Zorgboerderij De Hoge Born in Wageningen

25 mei: Open instuif op biodynamische tuinderij de Stek in Lelystad



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 een onvergetelijke ontdekkingsreis (op 10 en 25 mei) met Bee Foundation. Een interactieve expeditie waarbij de natuurlijke omgeving, wilde bijen en een ontmoeting met de bijenkoningin centraal staan.

Word ook Vriend van de Odin-imkerij

Vriend worden van de Odin-imkerij? Met € 2 per maand ondersteun je het bevorderen van biodiversiteit in het landschap en op ons bord en houden we je via onze nieuwsbrief (ca. 4x per jaar) op de hoogte van de activiteiten van de Odin-imkerij. Geen vriend maar wel de nieuwsbrief? Schrijf je dan alleen in voor onze nieuwsbrief.

Houd onze website in de gaten voor meer activiteiten en acties in Meimaand Bijmaand, maar ook in de rest van het jaar.

Je kunt je daar ook aanmelden voor de verschillende activiteiten.



Flammkuchen met waspeen en pesto

Deze ontzettend lekkere flammkuchen ziet er prachtig uit op tafel en heeft, door de toevoeging van de pesto, extra veel smaak. Dit is voor 4 personen.

Ingrediënten

- 2 kant-en-klare flammkuchenbodems
- 250 g waspeen
- 1 bos lente-uitjes
- 125 g crème fraîche
- 30 g amandelschaafsel

Ingrediënten voor de pesto

- 2 handenvol groene kruiden, zoals peterselie, basilicum, dille, daslook of ander (wild)kruid
- 2 knoflooktenen
- sap van 1/2 citroen
- 70 g geraspte Parmezaanse kaas
- zout en peper
- flinke scheut olijfolie



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Maak de pesto: doe alle ingrediënten (behalve de olijfolie, neem daarvan de helft) in een beker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Voeg beetje bij beetje de rest van de olijfolie toe en pureer nogmaals om de juiste consistentie te krijgen.
3. Snij met een dunschiller lange, dunne linten van de waspenen. Snij de lente-uitjes in schuine stukjes.
4. Leg de flammkuchen op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze met een laagje crème fraîche, maar houd rondom 1 cm van de flammkuchen vrij.
5. Bedek de flammkuchen met de wortellintjes, lente-uitjes, amandelschaafsel, zout en peper en bak 15 à 20 minuten in de oven.
6. Leg 1 flammkuchen per persoon op een bord en lepel 4 à 5 theelepels van de loofpesto willekeurig over de flammkuchen.

Tip: deze loofpesto maak je ook gemakkelijk met bijvoorbeeld radijsloof. Houd je het liever vegan? Vervang de crème fraîche door de plantaardige variant en de kaas door edelgistvlokken.



Komkommer met pinda-korianderdressing

Simpel maar lekker bijgerechtje bij een Thaise curry of nasi goreng.



Ingrediënten

- 1 komkommer
- Voor de dressing:**
- scheutje limoensap, rijstazijn en sojasaus
 - evt 1 tl Thaise vissaus
 - 1 el zoete chilisaus
 - 2 el pindakaas
 - 1 dl zonnebloemolie
 - peper en zout
 - verse korianderblaadjes
 - 1 el (ongezouten) pinda's

Bereidingswijze

1. Snij de komkommer in blokjes.
2. Doe de ingrediënten voor de dressing, met uitzondering van de koriander, in een kom.
3. Roer met een garde tot een gladde saus.
4. Snij de koriander fijn en voeg aan de dressing toe.
5. Hak de pinda's grof.
6. Meng de dressing vlak voor het serveren door de komkommer en strooi de gehakte pinda's erover.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Keltivia in St. Pol-de-Léon, Frankrijk

biodynamische groenselderij

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biodynamische waspeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische tuinkers

Koppert Cress in Monster, Nederland

biologische natyra appels

Maatschap van 't Leven in Driewegen, Nederland

biodynamische ovali sinaasappels

Soc. Coop. Salamita op Sicilië, Italië

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 16