

## Meimaand Bijmaand: Door de ogen van de bij

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.

Tijdens de Meimaand Bijmaand organiseert de Odin-imkerij, in samenwerking met Bee Foundation, De Traay en Kunsthal Rotterdam een maand vol inspirerende en gratis activiteiten.

### Open instuif met Odin-imker Bas Strijker

Op twee zaterdagen in mei staan vanaf 10.00 uur de deuren van twee boerderijen wagenwijd open. Op 2 mei bij zorgboerderij Thedingsweert in Kerk-Avezaath en op 23 mei bij Urtica De Vijfsprong in Vorden. Odin-imker Bas Strijker deelt zijn passie voor de bij en zijn ervaring met het verzorgen van bijenvolken op deze biodynamische boerderijen. Iedereen is welkom. Je vindt boerderij Thedingsweert aan Thedingsweert 25, Kerk-Avezaath. Urtica De Vijfsprong ligt aan Reeoordweg 2 in Vorden.

### Ga mee op hommelsexpeditie!

Leren wordt pas echt leuk als je actief mag ontdekken, denken en meedoen. Neem tijdens de open instuif deel aan een onvergetelijke ontdekkingsreis met Bee Foundation. Een interactieve expeditie voor kinderen waarbij de natuurlijke omgeving, wilde bijen en een ontmoeting met de hommelsoningin centraal staan. Op de open instuif vinden 2 expedities plaats, om 10.30 uur en om 12.30 uur.

### Odin & De Traay

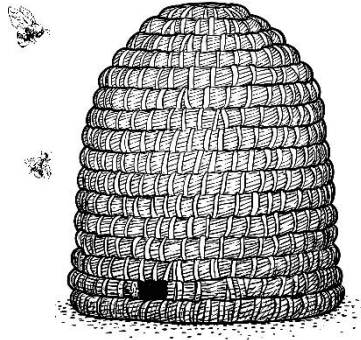
Tijdens de Meimaand Bijmaand zijn er meerdere aanbiedingen van de Traay en Bee honest cosmetics en doneren zij €0,10 van ieder verkocht product aan biodiversiteitsonderzoek.

### Flowers Forever in de Kunsthal Rotterdam

Op zondag 17 mei leert Odin-imker Bas je kijken door de ogen van de bij. Ontdek de magische wereld van de bij tijdens de tentoonstelling 'Flowers Forever'.

### Meer informatie

Houd onze website goed in de gaten voor meer informatie. We plaatsen regelmatig berichten over de Meimaand Bijmaand, delen kennis en allerlei interessante weetjes.



## Vegan chocolademousse met avocado en banaan

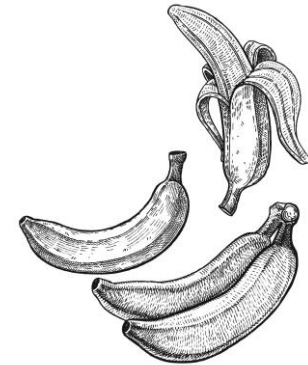
Chocolademousse kun je ook maken zonder room of ei. Bijvoorbeeld met avocado en banaan! Het zoetmiddel kun je naar smaak toevoegen. Dit is ook een erg vrolijk ontbijtje. Je kunt er dan wat cruesli overstrooien en vers fruit is ook een mooie toevoeging.

### Ingrediënten

- 1 rijpe avocado
- 1 banaan
- 40 ml Thaise kokosroom
- 2 tl vanillepoeder
- 25 g raw cacao poeder
- 1 el ahorn- of agavesiroop

### Voor erop:

- paar takjes munt
- wat raw cacao nibs
- kokosrasp, geroosterd



### Verder nodig

- 2 kommetjes of 4 kleine glaas
- (staaf)mixer

### Bereiding

1. Snij de avocado doormidden, ontpit hem en haal het vruchtvlees uit de schil.
2. Pel de banaan en breek in stukjes.
3. Doe in een mengkom met de rest van de ingrediënten, behalve de munt en pureer heel goed tot een romige mousse.
4. Schep de mousse in mooie glaasjes of kommetjes.
5. Zet even in de koelkast om wat op te stijven.
6. Versier met een blaadje munt, wat cacao nibs en kokosrasp

Tip: Ook mooi en lekker met rood fruit erop.

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

# Appel-perenschotelletje uit de oven

Dit is lekker op frisse aprildagen. Fijne kruidige appel en peer uit de oven. Je kunt evt. minder zoetmiddel gebruiken en het is ook vegan te maken door plantaardige boter en room te nemen; je kunt in plaats van slagroom natuurlijk ook yoghurt erbij geven, mag je zelf weten!



## Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g appels en/of peren
- sap van 1/2 citroen
- 30 g suiker of ahornsiroop
- een handje havervlokken
- 1/2 tl kaneelpoeder
- 1/2 tl gemberpoeder
- 3 el stukjes walnoot
- 30 g boter
- 1/2 dl slagroom
- 1 tl suiker
- snufje kaneel

## Bereidingswijze

1. Schil het fruit eventueel, verwijder het klokhuis en snij appels en peren in dunne schijfjes.
2. Leg de schijfjes dakpansgewijs in een ondiepe ovenschaal en besprenkel met citroensap.
3. Strooi er een mengsel van kaneel, gember, havervlokken, suiker of ahornsiroop en pijnboompitten of nootjes over.
4. Verdeel de boter er in 'vlokken' erover.
5. Zet 20 minuten in het midden van een voorverwarmde oven op 200°C. Serveer lauwwarm.
6. Klop slagroom met suiker en kaneel en serveer deze er in een schaaltje bij.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische Topaz appels

Augustin in Jork, Duitsland

biologische bananen

Latbio in Machala, Ecuador

biologische lanelate sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische Williams peren

Div. telers bij Zann, Argentinië