

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 Reoordweg 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

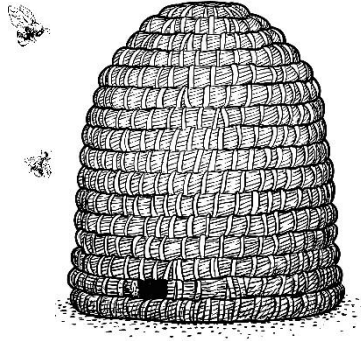
Tijdens de Meimaand Bijmaand zijn er meerdere aanbiedingen van de Traay en Bee honest cosmetics en doneren zij €0,10 van ieder verkocht product aan biodiversiteitsonderzoek.

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.



Radijsquiche met pesto van het loof

Lente in een taartje! Radijsjes krijgen een mildere smaak als je ze in de oven roostert. De blaadjes van de bosjes kun je verwerken tot een frisse pesto.



Ingrediënten

- 1 bos radijsjes
- 1 middelgrote rode ui, in dunne partjes
- 5 krielaardappelen, gaargekookt en in plakjes gesneden
- 2 el boter
- 2 el olijfolie
- 1 rol kant-en-klaar quichedeeg
- 4 eieren
- 200 g ricotta
- 100 g geraspte mozzarella
- peper en (kruiden)zout

Voor de pesto:

- het loof van je radijsjes
- 1 klein bosje basilicum
- 30 g walnoten (geroosterd)
- 50 g geraspte parmezaan of andere oude kaas
- 80 g olijfolie

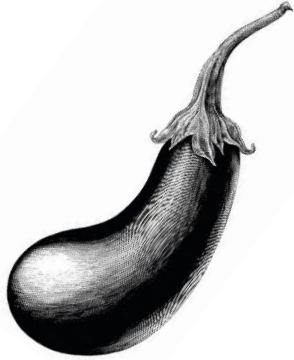
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Haal het loof van de radijsjes, maar gooi dit niet weg! Snij grote radijsen doormidden.
3. Leg de radijsjes, de gekookte aardappelplakjes en uienpartjes op een ingevette ovenplaat en verdeel er de boter in klontjes over. Besprenkel ook met 2 el olijfolie en wat zout en rooster alles in de oven voor ongeveer 30 minuten. Zet de oven daarna niet uit. De quiche bakken we straks op dezelfde temperatuur.
4. Breek de eieren boven een kom, klop ze los. Meng er de ricotta en de geraspte mozzarella door. Maal flink veel zwarte peper en wat kruidenzout door het mengsel. Voeg de groente uit de oven en een paar radijsblaadjes toe.
5. Bekleed een ingevette quichevorm van 24 cm met het deeg. Schenk het mengsel erin en zet de quiche voor ongeveer 50 minuten in de oven.
6. Mix ondertussen de ingrediënten voor de pesto met een staafmixer (of in het hakbakje dat er vaak bij zit) tot een fijn mengsel.
7. Serveer de quiche met de pesto.



Moussaka

De beroemde Griekse ovenschotel en dat is niet voor niets. Wil je het liever vegetarisch houden? Vervang het gehakt dan door vegetarisch gehakt. Net zo lekker!



Ingrediënten voor 4 pers.

- 2 aubergines
- 200 g tomaten
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 400 g aardappelen
- 300 g gehakt
- 2 laurierblaadjes
- 2 el olijfolie
- 80 g oude kaas, geraspt
- vers gemalen peper
- zeezout

Ingrediënten voor de bechamelsaus

- 60 g bloem
- 60 g boter
- 500 ml melk
- 2 eieren
- mespunt nootmuskaat
- zeezout
- peterselie

Bereidingswijze

1. Schil de aardappels en kook ze in een minuut of 10 gaar. Giet de aardappels af, laat afkoelen en snijd ze daarna in plakjes.
2. Snijd de aubergine in dunne plakjes en bak daarna voor enkele minuten in olie. Haal uit de pan en zet apart.
3. Hak de ui en knoflook fijn en roerbak samen met het gehakt in olie.
4. Snijd de tomaten in kleine blokjes en voeg, met een scheutje water, laurierblad, peper en zout toe aan het ui-gehaktmengsel. Laat ongeveer 15 minuten sudderen.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C.
6. Maak nu de bechamelsaus. Laat de boter in een pannetje smelten en roer de bloem erdoor tot het een balletje vormt. Voeg daarna al roerende de melk, wat zout en nootmuskaat toe. Zet het vuur uit. Klop de eieren los en roer dat door de saus heen. Laat iets afkoelen.
7. Vet een ovenschaal in en leg de helft van de aardappels erin (let erop dat ze een beetje netjes liggen). Leg daarop de helft van de aubergineplakken, een beetje geraspte kaas en de gehaktsaus. Daarop komt een tweede laag aardappelen en aubergine. Maak de moussaka af door de bechamelsaus erover te schenken en bestrooi met een restje geraspte kaas.
8. Bak de moussaka in ongeveer 40 minuten af tot er een goudbruin korstje te zien is. Een kwartiertje laten afkoelen, bestrooien met peterselie en dan aansnijden.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische korte prei

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biodynamische radijsjes

Be-Leaf in 's-Gravezande, Nederland

biologische eikenbladsla groen

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

Week 16