

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 Pechstein

Open instuif met boer en imker

Vanaf 10.00 uur staan de (stal)deuren van boerderijen De Hoge Born (10 mei), De Stek en De Polderkol (25 mei) wagenwijd open. Het enige wat je hoeft te doen is binnenlopen en je laten verrassen! Odin-imkers Bas Strijker en Jos Willemse 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.

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 hommelmkoningin centraal staan.

Bijen in de kunsthal

Sinds het najaar van 2014 wonen twee Odin-bijenvolken op het dak van de Kunsthal. Ze verzorgen de bestuiving van de omringende flora in het Museumpark. Kom je op zondag 11 mei naar de expositie "Expression of Harmony" van Max Pechstein en ga dan ook met Odin-imker Bas Strijker het dak op en neem een kijkje bij de bijenkasten.

Check de pagina op Odin.nl/nieuws voor alle activiteiten, de data en om je aan te melden of scan de QR-code.



Spaghetti met broccoli en citroen

Dit is een lekker pastaatje, hoor! En niet te ingewikkeld, dus net wat je nodig hebt in de vakantie.



Ingrediënten

- 400 g broccoli
- 175 g (boekweit) spaghetti
- 1 à 2 citroenen
- 50 g Parmezaanse kaas
- 1 dl crème fraîche
- vers gemalen peper

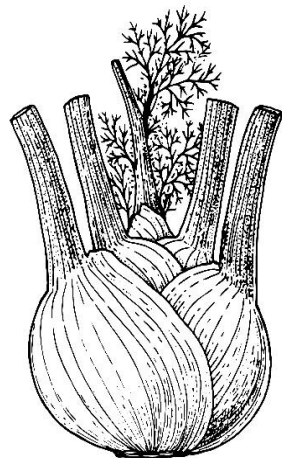
Bereidingswijze

1. Rasp de citroenschil (alleen het geel) op een fijne rasp.
2. Pers de citroenen uit.
3. Snij de broccoli in roosjes en schil de stronk en snij ook in kleine stukjes. Zo hoeft je bijna niets weg te gooien.
4. Stoof of stoom de broccoli beetgaar in 5 à 10 minuten.
5. Rasp de kaas ook op de fijne rasp en meng met de crème fraîche, peper en citroenrasp door de pasta. Schep de broccoli erdoor.
6. Voeg naar smaak nog een beetje citroensap toe.
7. Aan tafel kun je eventueel nog wat extra kaas erover raspen.

Maak er een tomatensalade bij!

TIP: Citroensap dat over blijft kan je gebruiken voor het toetje. Vanillevla wordt bijvoorbeeld heerlijk fris met citroensap. Of meng het sap met appelsap voor een fruitig aperitief.

Snelle salade van venkel en bietjes met feta, radijs en
pompoenpitten met een eenvoudige vinaigrette. Ook lekker in je
lunchbox!



Ingrediënten

- 300 g venkel
- 100 g gekookte bietjes
- handje jonge bladspinazie
- 6 radijsjes
- 75 g feta
- 1 el pompoenpitten
- 3 el olijfolie
- 2 el balsamicoazijn
- 1 tl gedroogde of 1 handje
verse dille
- wat zout en peper

Bereidingswijze

1. Schaaf de venkel heel fijn en leg in een slakom.
2. Snijd de bieten in kleine partjes en de radijsjes in plakjes.
3. Meng de venkel met de bietjes, radijs en spinazieblaadjes.
4. Snijd de feta klein.
5. Rooster de pompoenzaden in een droge koekenpan totdat ze
poffen.
6. Maak een eenvoudige vinaigrette van de olie, azijn, dille en zout
en peper.
7. Bestrooi de salade met de feta en de pompoenpitten en schenk
de dressing erover.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische broccoli

Goodbio in Bari, Italië

biologische knolvenkel

Goodbio in Bari, Italië

biologische rode bieten

BioBeta in Zeewolde, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische groene eikenbladsla

De Beersche Hoeve in Oostelbeers, Nederland

bidynamische valencia sinaasappels

Coop.Soc. Salamita op Sicilië

biologische bananen

APPBosa in Peru