

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 (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 Pechtstein 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.

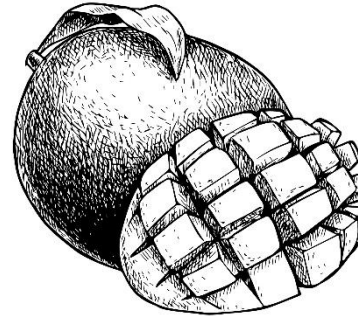


Salade vol kleur met mango, appel en nootjes

Knapperige koolsalade met appel, noten en een frisse dressing...
Lekker bij een quiche of een zomerse bbq!

Ingrediënten

- 1/8 rode kool, heel fijn geschaafd
- 1 stronkje witlof, fijngesneden (besprenkelen met citroensap)
- 1/2 appel, ongeschild, in kleine stukjes (besprenkelen met citroen)
- 1/2 sinaasappel, in stukjes
- 1/2 mango in blokjes
- 35 g amandelen of walnoten - al omschuddend geroosterd in een droge koekenpan
- 1 handje verse koriander en munt of verse kiemen
- olijfolie, sesamolie
- balsamico azijn
- ahornsiroop sap van een 1/2 citroen

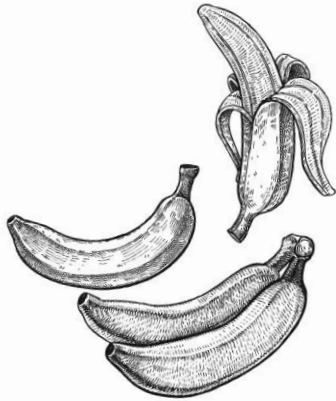


Bereidingswijze

1. Meng de fijngesneden of geraspte groente met het fruit en de noten.
2. Maak een dressing van 2 el olijfolie sesamolie, 1 el balsamico-azijn, 1 el ahornsiroop en het sap van een citroen en giet dit over de salade. Dit kan ruim van te voren, daar wordt ie alleen lekkerder van.
3. Bestrooi met de verse kruiden.

Ontbijtje met banaan

Deze bananen komen van coöperatie Appbosa, waar 459 boeren uit Peru bij aangesloten zijn. Deze coöperatie is een van de eerste Fairtrade banen projecten in Peru. De bananenplantages bevinden zich in de provincie Sullana in het noorden van het land. Appbosa verpakt de bananen direct na de oogst, waarna ze naar de Rotterdamse haven verscheept worden.



Ingrediënten

- 400 ml amandelmelk
- 100 g havermout
- 2 bananen
- 1 el chiazaad
- 2 handjes blauwe bessen

Bereidingswijze

1. Breng de havermout met de amandelmelk aan de kook. Kook in ongeveer 5 a 6 minuten gaar.
2. Snij de banaan in plakjes.
3. Serveer de havermoutpap met plakjes banaan, een handje blauwe bessen en chiazaad.

Tip: Ook lekker met verschillende soorten noten en zaden als walnoten, cashewnoten en zonnebloempitten.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische topaz appels

Augustin in Jork, Duitsland

biologische bananen

APPBosa in Sullana, Peru

biodynamische valencia sinaasappels

Coop. Soc. Salamita op Sicilië

biologische mango

Ivoire Organics, Ivoorkust

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

Week 18