

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



Ingrediënten

- 1 krop eikenbladsla
- 1 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
- 2 el olijfolie of sesamolie
- 1 el balsamico azijn
- 1 el 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 de olijf- of sesamolie, balsamico-azijn, ahornsiroop en het citroensap en giet dit over de salade.
3. Bestrooi met de verse kruiden.

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.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische broccoli
Goodbio in Bari, Italië

biologische paksoi
Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische bosui
BioLatina in Sabaudia, Italië

biologische rode eikenbladsla
De Beersche Hoeve in Oostelbeers, Nederland

biodynamische topaz appels
Augustin in Jork, Duitsland

biologische bananen
APP Bosa in Sullana, Peru

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 18