

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.



Pasta met raapstelen en fenegriekkaas

Snelle pastamaaltijd met raapsteeltjes en nootachtige fenegriekkaas. Een topper voor in de vakantie.



Ingrediënten

- 200 g pasta
- 1 bosje raapstelen
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- een scheutje olijfolie
- 1 dl tomatensaus
- 3 el tomatenpuree en een scheutje water
- 2 gepelde tomaten
- 6 olijven, zonder pit
- 80 tot 100 g fenegriekkaas
- 1 tl Italiaanse kruiden
- evt meel of maïzena als bindmiddel

Bereidingswijze

1. Was de raapsteeltjes en snij ze in korte stukjes of smalle reepjes.
2. Hak de ui en knoflook fijn.
3. Fruit de ui met de knoflook in olie en voeg er de raapsteeltjes en Italiaanse kruiden bij.
4. Laat de groente slinken en voeg de olijven, dan de tomatenpuree met het water en de in stukjes gesneden tomaat toe.
5. Kook ondertussen de pasta beetgaar.
6. Eventueel kun je de saus nog wat binden met meel of maïzena.
7. Dien de pasta op met de saus en rasp de kaas erover.

Bloemkool anders: nu in een pittig sausje van tomaat en sinaasappel.
Lekker bij kabeljauwfilet of een quinoaburger.



Ingrediënten

- 250 g bloemkoolroosjes
- 1 sinaasappel, sap en geraspte schil
- 250 g tomaten
- 2 dl groentebouillon
- 2 el zoute sojasaus, tamari of shoyu
- 2 el witte wijnazijn
- 2 el olie
- paar druppeltjes tabasco
- mespunt cayennepeper
- peterselie, fijngesneden
- zout

Bereidingswijze

1. Snij de achterzijde van de tomaten kruiselings in. Dompel ze $\pm$ 1 min onder in kokend water, laat de tomaat schrikken in koud water en verwijder de velletjes.
2. Snij de helft van de tomaten in kleine blokjes en de andere helft in partjes.
3. Verhit de olie in een wok en bak de bloemkool $\pm$ 5 min al omscheppend.
4. Tomaat stukjes, sojasaus, azijn, sinaasappelsap en -schil toevoegen en $\pm$ 3 min meebakken.
5. Bouillon toevoegen en het gerecht in $\pm$ 10 min beetgaar stoven.
6. Voeg dan de tomaatpartjes toe en laat het gerecht door en door warm worden.
7. Breng op smaak met tabasco, cayennepeper en zout en strooi de peterselie erover.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische bloemkool

Keltivia in Bellegarde, Frankrijk

biologische knolvinkel

GoodBio in Bari, Italië

biodynamische raapstelen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische bosui

BioLatina in Sabaudia, Italië

biologische eikenbladsla rood

De Beersche Hoeve in Oostelbeers, Nederland