

25 mei: Open instuif Meimaand Bijmaand met boer en imker

Liefde voor bijen, is liefde voor de natuur. Tijdens de Meimaand Bijmaand nodigen we 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! Kom naar de open instuif met de boer en onze Odin-imker en laat je verrassen!



Open Instuif

Vanaf 10.00 uur staan de (stal)deuren van biodynamische tuinderij De Stek en de Polderkol wagenwijd open. Het enige wat je hoeft te doen is binnenlopen en je te verwonderen.

Programma

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 deze onvergetelijke ontdekkingsreis met Bee Foundation. Een interactieve expeditie waarbij de natuurlijke omgeving, wilde bijen en een ontmoeting met de hommelmkoningin centraal staan. Je kunt meedoen om 10.30 en 12.00 uur

Leer alles over biodiversiteit, biodynamisch imkeren en boeren

Odin-imker Bas Strijker deelt zijn 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.

Odin & de Traay

Proef de verschillende soorten honing van de Traay en probeer de verzorgingsproducten van Bee honest cosmetics. Tijdens de Meimaand Bijmaand zijn er meerdere aanbiedingen van de Traay en Bee honest cosmetics en doneren ze € 0,10 van ieder verkocht product aan Stichting Odin-imkerij. En daarmee kunnen wij onder andere imkers opleiden, informatieavonden organiseren en nog meer onderzoeken doen.

Hoe je je kunt aanmelden en meer info vind je op odin.nl/activiteiten of scan de QR-code hier

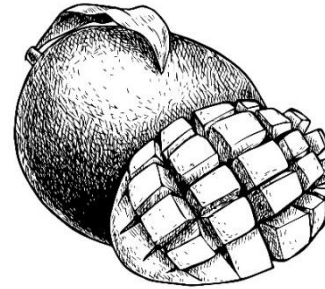


Salade vol kleur met mango, appel en nootjes

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

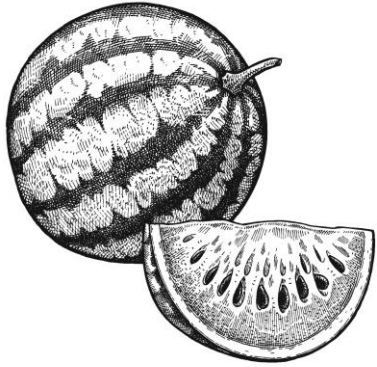


Bereidingswijze

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.

Gegrilde watermeloen

Wil je ook eens iets anders dan vlees, vis of groente op de barbecue leggen? Probeer ook eens gegrilde watermeloen! Super lekker: extra zoet en met een uitdagende smoky-flavour...



Ingrediënten

- 1 watermeloen
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels limoensap
- 1 theelepel cayennepeper
- ½ theelepel zout

Nog aan te vullen met

- rucola, feta en zwarte olijven
- beetje olijfolie

Bereidingswijze

1. Zet je barbecue zo heet mogelijk.
2. Snij de watermeloen met een scherp mes overdwars door het midden.
3. Snij van de halve watermeloen ronde plakken van ongeveer 1,5 à 2 cm dik.
4. Verwijder de groene schil en zorg ervoor dat ook alle witte stukjes net onder de schil weg zijn.
5. Snij de ronde watermeloenplakken weer door de helft.
6. Smeer één kant van de meloenstukken in met de honing-limoenmix.
7. Leg de meloen met de ingesmeerde kant op het rooster en gril 2 à 3 minuten.
8. Smeer terwijl de watermeloen op de barbecue ligt alvast de andere kant in met de honing-limoenmix.
9. Draai de meloen om en gril weer een paar minuten.
10. Haal de meloen van de barbecue en leg het eventueel op een bord met rucola en besprenkel eventueel met olijfolie, wat fetakruimels en plakjes zwarte olijven. Enjoy!

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische candine appels
Coop. Blue Whale in Montauban, Frankrijk

biologische Valencia sinaasappels
Azahar in Valencia, Spanje

biologische bananen
APPBosa in Sullano, Peru

biologische watermeloen
Bioandalusi in Malaga, Spanje

Week 20

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