

# Meimaand bijmaand in de Kunsthal en bij de Vijfsprong in Vorden

Liefde voor bijen is liefde voor de natuur. We nodigen je uit om te leren kijken door de ogen van de bij en een verborgen wereld vol wijsheid en wonderen te ontdekken. Odin en Bee Foundation nemen je graag mee in de wereld van de bij tijdens de Meimaand Bijmaand.



## 17 mei: Bijentour op het Kunsthaldak

Sinds het najaar van 2014 wonen twee bijenvolken van Odin op het dak van de Kunsthal om voor de bestuiving van de omringende flora in het Museumpark te zorgen. Duik tijdens Meimaand Bijmaand in de wereld van de bij en ontdek hoe groot het nut is van deze kleine diertjes en waarom extra aandacht nodig is.

Ga met een imker van de biodynamische Odin-imkerij het dak op naar de bijen. Je leert waarom bijen zo belangrijk zijn. Waarom bezoeken bijen bloemen en hoe leven zij samen? Waar komt honing vandaan, en wat doet een imker eigenlijk?

Vervolgens kijken jullie ook samen door de ogen van de bij naar de nieuwe tentoonstelling Flowers Forever, een cultuurhistorisch overzicht van de bloem.

»Starttijden van de tours: 12:00 uur, 13:00 uur, 14:00 uur en 15:00 uur«

Elke tour duurt circa 40 minuten en is geschikt voor alle leeftijden.

Aanmelden voor de bijentours is op de dag zelf in de Kunsthal. Deelname is gratis op vertoon van een geldig Kunsthal entreebewijs. Jeugd t/m 18 jaar heeft gratis toegang tot de Kunsthal.

## 23 mei: Open instuif op BD- en zorgboerderij De Vijfsprong

Op zaterdag 23 mei staan vanaf 10.00 uur de deuren van zorgboerderij Urtica De Vijfsprong in Vorden wijd open voor een leerzame en inspirerende dag voor jong en oud.

Er zijn verschillende kraampjes en meerdere leuke activiteiten. Gratis toegang. Iedereen is welkom!

Dagprogramma:

10.30 - 11.45 uur: Wilde bijen expeditie en ontmoet de hommalkoningin

12.30 - 13.45 uur: Wilde bijen expeditie en ontmoet de hommalkoningin

10.00 - 16.00 uur: Proeverij en leuke weetjes over honing van De Traay

10.00 - 16.00 uur: Kleurplaat en honing tappen voor de allerkleinsten

10.00 - 16.00 uur: Maak kennis met de boer van De Vijfsprong en met Odin-imker Bas Strijker, met rondleidingen over de boerderij en langs de bijenkast.

Bekijk de activiteitenpagina op [Odin.nl](http://Odin.nl) voor meer info



# Groentequiche met andijvie en blauwe kaas

Iets anders dan rauwe andijviestamppot. Deze quiche is lekker als bijgerecht, lunch of mee naar een picknick, want ook afgekoeld is het een traktatie!



## Ingrediënten voor 4 pers.

- 8 plakjes bladerdeeg
- een kleine krop andijvie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 4 eieren
- 125 ml slagroom
- 100 g blauwe kaas of geitenkaas
- 1 tl tijm
- zout en peper
- olie om in te bakken en om mee in te vetten
- evt 150 g cherry tomaatjes

## Bereidingswijze

1. Ontdooi het bladerdeeg.
2. Verwarm de oven voor op 225 graden.
3. Vet een bakvorm in en bekleed deze met bladerdeeg. Naden goed aandrukken.
4. Was en snij de andijvie. Hak de ui en de knoflook fijn.
5. Verhit een scheut olie. Bak ui en knoflook glazig. Voeg de andijvie beetje bij beetje toe en laat ze al roerend slinken. Haal van het fornuis.
6. Roer de eieren, slagroom, kaas en tijm door elkaar en voeg dit mengsel toe. Breng op smaak met zout en peper.
7. Schep het in de taartvorm en strijk het glad.
8. Evt tomaatjes wassen, kroontje verwijderen, halveren en over de quiche verdelen: met de bolle kant naar beneden half in de groenten drukken.
9. Quiche in 30-35 min in de oven goudbruin bakken.
10. Lekker met nieuwe aardappels en een salade. De quiche smaakt koud ook lekker.

Variatie: dit gerecht kan ook met spinazie, snijbiet of raapstelen gemaakt worden.

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

# Vrolijke voorjaarssalade

Een echte showstopper op tafel, deze vrolijke voorjaarssalade! Vol met groente uit het seizoen. Wil je het liever vegetarisch houden? Vervang de vis dan door falafel.



## Ingrediënten voor 4 pers.

- 500 g krielaardappelen
- 200 g broccoli
- handje verse kruiden (dille, bieslook bijv.)
- 2 tl mierikswortelsaus (of -pasta)
- sap van 1 citroen
- 100 ml olijfolie
- 1 kleine rode ui
- 30 ml wittewijnazijn
- ½ tl honing of agavesiroop
- 1 bos radijsjes
- 2 bosjes raapstelen of 50 g rucola
- 1 komkommer
- 125 g gerookte forelfilet (of als vega optie falafelballetjes)

## Bereidingswijze

1. Snij de aardappels in partjes en kook in 15 minuten gaar. Giet af. Laat even uitdampen.
2. Snij de broccoli in roosjes. Leg ze op een bakplaat, besprenkel met olijfolie, zout en peper en rooster de roosjes 6-8 minuten in een hete oven (185 °C) beetgaar. Of grill ze in een grillpan.
3. Maak de dressing: doe verse kruiden, mierikswortel, citreosap en 100 ml olijfolie in een beker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.
4. Snij de rode ui in dunne ringetjes en leg in een kommetje. Schenk de wittewijnazijn erover en voeg de honing toe, roer even door. Laat een paar minuten intrekken.
5. Snij het kontje van de radijsjes af en snij ze in partjes. Was de raapstelen, droog ze en snij het onderste stukje eraf. Maak met een dunschiller dunne, lange linten van de komkommer.
6. Scheur de forelfilet in bitesize stukjes, of bak de falafel in een beetje olijfolie.
7. Bouw de salade op een grote schaal op. Leg de raapstelen of rucola op de bodem, daarna de aardappelen, de broccoli, de forel (of falafel) en giet er als laatste de dressing over. Garneer met opgerolde komkommerlinten en de gepekeldde rode-uienringen.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

*biologische broccoli*

Goodbio in Bari, Italië

*biologische prei*

Peeters Mertens in Neer, Nederland

*biodynamische andijvie*

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

*biologische komkommer*

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

*biologische rode eikenbladsla*

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Week 20