

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. 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 voor meer info

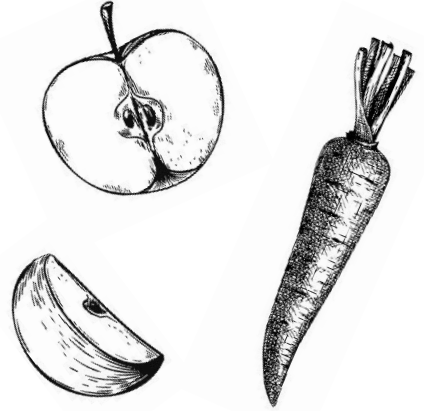


Wortelkoekjes met appel en gember

Hartige koekjes met wortel, appel en gember.

Ingrediënten

- 350 g wortelen
- 1 kleine kruimige aardappel
- 1 appel
- 1/2 el geraspte, verse gemberwortel
- 1 à 2 el vers geknipt bieslook
- 1 el bloem
- 1 ei
- zeezout naar smaak
- vers gemalen peper
- boter
- olijfolie

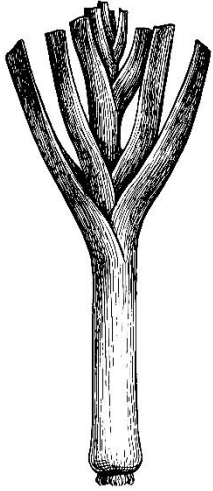


Bereidingswijze

1. Was de wortels of schrap ze. Rasp ze op een niet al te fijne rasp.
2. Schil de appel en schil en rasp ook de aardappel. Schep appel- en aardappelrasp door elkaar met de bieslook en de gember.
3. Voeg bloem, zout en peper toe en schep het mengsel nog een keer om.
4. Kluts het ei en roer erdoor.
5. Verhit 1/2 el olijfolie en 1/2 el boter in een koekenpan, op vrij hoog vuur.
6. Laat 1 el wortelbeslag per koekje in de pan glijden. Max 5 pannenkoekjes tegelijk bakken.
7. Druk ze een beetje plat met de bakspan. Bak ze 3 min per kant.
8. Voeg eventueel nog wat boter en olie aan de pan toe.
9. Laat de pannenkoekjes uitlekken op keukenpapier.

Pasta met prei en gegrilde groenten

Makkelijke, maar toch voedzame pastamaaltijd voor de lente! Door de prei en paprika in goede olijfolie te bakken is een sausje niet echt nodig, maar als je wilt kun je aan de groente een potje lekkere tomatensaus toevoegen (bijvoorbeeld arrabbiatasaus van Il Cerreto).



Ingrediënten

- 300 g pasta, bijv. strozzapreti of conchigli
- 1 roze of rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode paprika
- 1 bosje groene asperges
- 2 preien
- 3 el olijfolie
- 1 el gedroogde oregano
- 1 bol mozzarella
- 10 Kalamata olijven
- 50 g geraspte (Parmezaanse) kaas
- handje verse basilicumblaadjes

Bereidingswijze

1. Breng in een pan met deksel ruim water aan de kook voor de pasta en kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en houd warm.
2. Snipper de ui en pers de knoflook uit. Snij de paprika in smalle repen.
3. Snij een klein stukje van de onderkant van de asperges.
4. Was en snij de prei in ringen.
5. Kwast wat olijfolie op de paprika en de asperges en grill ze in een grillpan zodat ze mooie grillstreepjes krijgen en beetgaar zijn geworden.
6. Verhit de rest van de olie en fruit daarin ui, prei en knoflook licht goudbruin. Voeg de oregano toe en stoof nog 5 minuten mee.
7. Schep het preimengsel door de pasta en leg de gegrilde groente erop. Scheur de mozzarella in stukken en halveer de olijven. Verdeel die over de pasta.
8. Garneer met verse basilicum en geraspte kaas.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische bosprei

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biodynamische wilde wortelen

Bio Romeo in Ens, Nederland

biologische rode eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische Elstar appels

Augustin in Jork, Duitsland

biologische Valencia sinaasappels

Azahar in Valencia, Spanje

Week 20