

# 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](http://Odin.nl) voor meer info



# Koolrabi carpaccio

Frisse groentecarpaccio met citroenige dressing, knapperige koolrabi en radijs en zachtromige mini-mozzarella.



## Ingrediënten

- 1 koolrabi
- 6 radijsjes
- 75 g rucola
- 1 bakje mini buffelmozzarella
- 1 tl honing
- sap en rasp van 1/2 citroen
- 50 ml Griekse olijfolie
- zout en peper
- 1 el kappertjes

## Verder nodig

- mandoline, dunschiller of kaasschaaf

## Bereidingswijze

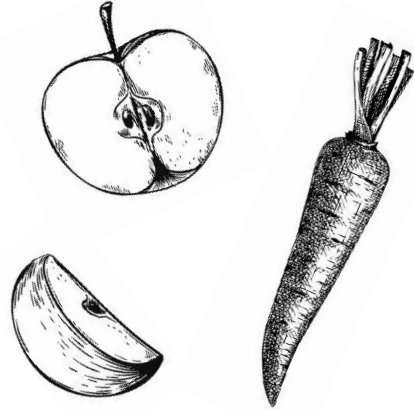
1. Schil de koolrabi en snij er zo dun mogelijke plakjes van (dat gaat het beste met een mandoline maar anders kan het met een dunschiller of kaasschaaf. Bij iets oudere koolrabi of te dikke plakken, kun je het beste de plakjes even 2 minuten blancheren in kokend water.
2. Snij ook de radijsjes in flinterdunne plakjes.
3. Was en droog de rucola.
4. Leg de plakjes koolrabi in cirkels op 2 bordjes. Leg de radijs erop en de bolletjes mozzarella. Klop een dressing van de olie, citroen en honing, een snufje zout en een flinke draai met de pepermolen. Schenk dat over de salade. Laat even intrekken. Strooi tot slot de kappertjes erover en wat rucola.

# 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 bakspaan. 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.

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

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

*biologische bosprei*

Peeters Mertens in Neer, Nederland

*biologische koolrabi*

Bio Brothers in America, Nederland

*biodynamische wilde wortelen*

Bio Romeo in Ens, Nederland

*biologische kropsla*

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

*biodynamische radijs zaadvast*

Be-leaf in s-Gravenzande, Nederland

Week 20