

Odin-imker Jos Willemse met pensioen!



Na meer dan 15 jaar als Odin-imker, waarin Jos zich met hart en ziel heeft ingezet voor biodiversiteit, het opleiden van imkers, inspireren van velen en heel veel mooie initiatieven, breekt er voor Jos een nieuwe fase aan: pensioen!

Er is een mooie Imkerij nieuwsbrief gewijd aan Jos, die als leraar en gewoon mooi mens velen geïnspireerd en gemotiveerd heeft. We zullen hem bij Odin ontzettend missen, maar blijven verbonden!

Hieronder zijn afscheidsbrief aan alle lezers.



Afscheid

"Hiermee neem ik afscheid van jullie als Odin imker.

In oktober is het 15 jaar geleden dat ik als imker gevraagd werd de Odin imkerij op te zetten. Om boeren te helpen bij het plaatsen en verzorgen van bijenvolken op hun bedrijf. Wat een bijzondere en prachtige vraag!

Wat hebben we samen veel voor elkaar gekregen! Dankzij de boeren, klanten van Odin, collega's bij Odin, de hulpimkers, de vrienden van de imkerij en vele anderen is er iets moois opgebouwd. Dat er mag zijn.

Odin is een heel bijzonder bedrijf dat op deze wijze verantwoordelijkheid neemt voor een thema dat ons allen aan gaat. Gelukkig wordt de Odin imkerij voortgezet.

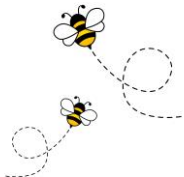
Bas Strijker, mijn opvolger, is al reeds een jaar actief en op een mooie wijze goed geland bij Odin en bij de imkerij.

Nu 15 jaar later word ik weer hobby imker.

Odin is een bedrijf met idealen, een bedrijf met een prachtige leid-ster. Ik wens Odin een mooi vervolg in verbinding met haar heldere "leid-ster" om in deze woelige tijden verder te werken aan haar missie.

Bedankt allemaal, het was een grote eer, met hartelijke groet, Jos."

Nieuwsgierig geworden naar de Odin Imkerij? Of wil je ook de Imkerij-nieuwsbrief ontvangen? Lees meer op Odin.nl/imkerij of scan de QR-code.



Bloemkoolspiesje met mango-komkommer salade

Geroosterde bloemkool heeft een heel lekkere nootachtige smaak. Met het pittige sausje heb je the best of both worlds: een simpele Hollandse groente met een Aziatische twist. Voor op de bbq bijvoorbeeld. Maak de lekkere salade met mango en komkommer erbij.

Ingrediënten

- 300 gram bloemkoolroosjes
- 2 el sesamolie
- 3 el tamari
- 1 gesnipperde rode peper
- **Ingrediënten salade en saus**
- halve mango
- halve komkommer
- 1 ui
- 2 cm gemberwortel
- 2 knoflooktenen
- 1 tl maïzena
- 2 bosuitjes
- handje sesamzaadjes



Bereidingswijze

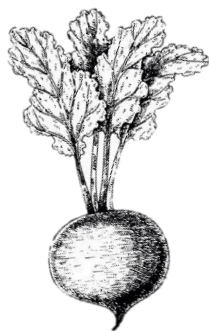
1. Kook de bloemkoolroosjes voor 10 minuten.
2. Giet af, laat wat afkoelen.
3. Klop een marinade met de sesamolie, de tamari en de rode peper.
4. Marineer de bloemkool hier ongeveer een half uur in.
5. Steek de roosjes aan dunne satéprikkers.
6. Leg ze voor een paar minuten op een grillschaal op een hete barbecue of bak ze bij slecht weer in een grillpannetje.
7. Je kunt er ook nog kant-en-klare vegetarische balletjes tussen steken.
8. Voor de salade: snijd mango, komkommer en ui in reepjes. Meng met de rest van de ingrediënten. Laat even intrekken.
9. Maak het sausje: rasp de gemberwortel, hak de knoflook fijn. Verhit de olie en roerbak knoflook en gember een minuutje. Maak een papje van de maïzena met wat water. Voeg de rest van de ingrediënten toe aan de knoflook en de gember, laat heet worden en bind het met de maïzena. Klop even goed door elkaar en laat afkoelen. Leg de spiesjes op een bord, schep er wat saus over, bestrooi met gesnipperde bosui en sesamzaadjes.

Bieten tarte tatin met geitenkaas

Deze omgekeerde bietentaart zet je met kant-en-klaar deeg in een mum van tijd op tafel! De prachtige rode kleur zorgt ervoor dat dit taartje een plaatje is, maar bovenal is ie natuurlijk erg lekker.

Ingrediënten

- 700 g bieten
- 2 uien
- 1 el venkelzaad
- 2 el balsamico-azijn
- 3 el honing
- 100 g zachte geitenkaas
- deeg voor hartige taart



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Kook de bieten in 20-30 minuten gaar.
3. Snij ondertussen de ui in kleine stukjes en zet apart.
4. Rooster de venkelzaadjes in 2 minuten goudbruin. Haal uit de pan en zet apart.
5. Fruit de ui aan met wat olie.
6. Voeg de venkelzaadjes, balsamico en honing aan de uien toe en laat inkoken tot een stroperig geheel. Hier gaan straks de plakjes bieten overheen.
7. Koel de gare bieten iets af met koud water en verwijder de schil.
8. Snij de bieten in plakken van 5 mm. Bedek de bodem van een ovensafe pan met de plakjes bieten.
9. Verkruimel 50 g geitenkaas over de bietjes.
10. Voeg een tweede laag bieten toe en verkruimel nogmaals 50 g geitenkaas hierover.
11. Bedek de bieten met het deeg en prik met een vork of mes wat gaatjes in het deeg.
12. Plaats de pan in de oven en bak in 25-30 minuten goudbruin in de oven.
13. Haal uit de oven en keer de bieten tarte tatin voorzichtig om.



Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische tomaten

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische kropsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische mango

Buur Sine Int. in Niayes, Senegal

biologische vittoria druiven

Ecofruit in Bagheria, Italië