

Odin-imker Jos Willemsse 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.

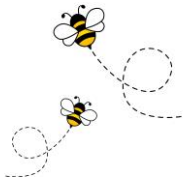
Bas Strijker, mijn opvolger, is al reeds een jaar actief en op een mooie wijze goed geland bij Odin en bij de imkerij.

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.



Spaanse knoflook-amandelsoep met druiven

Ajoblanco (soms geschreven als ajo blanco) is een populaire Spaanse koude soep die typisch is voor Granada en Málaga (Andalusië). Dit gerecht is gemaakt van brood, gemalen amandelen, knoflook, water, olijfolie, zout en soms azijn. Het wordt meestal geserveerd met druiven of plakjes meloen.



Ingrediënten

- 120 g witte amandelen
- 2-3 sneetjes oud wit (stok)brood
- 2-3 tenen knoflook
- 75 ml olijfolie
- 1/2 liter koud water (uit de koelkast)
- 1 el witte wijnazijn
- zeezout
- 1 trosje witte druiven
- beetje olijfolie

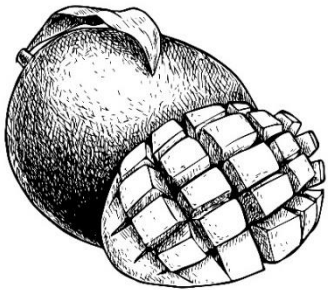
Bereidingswijze

1. Houd een paar amandelen apart voor de garnering.
2. Snij de korst van de boterhammen.
3. Pel de teentjes knoflook.
4. Pureer de amandelen met de knoflook, het brood, de olie en de helft van het water kort in een keukenmachine. Terwijl de machine blijft draaien geleidelijk meer water toevoegen totdat de soep de gewenste dikte heeft; glad maar niet te dun. Eventueel kun je hem nog door een bolzeef drukken, voor een nog gladdere soep.
5. Naar smaak zout en azijn toevoegen.
6. Zet de soep nu tenminste een uur in de koelkast.
7. Halveer de druiven en ontpit ze eventueel. Garneer de koele soep met de amandelen en de druiven.
8. Giet er nog een sierlijk slietje olijfolie over.



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.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische jonagold appels
Augustin in Jork, Duitsland

biologische Valencia sinaasappels
Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische mango
Buur Sine Int. in Niayes, Senegal

biologische druiven wit
Ecofruit in Bagheria, Italië

Week 29

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