

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.

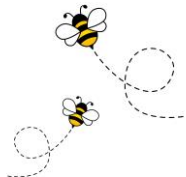
Bas Strijker, mijn opvolger, is al reeds een jaar actief en op een mooie wijze goed geland bij Odin en bij de imkerij.

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.



Geroosterde spitskool met yoghurt dressing

Deze in de oven of op de bbq geroosterde spitskool wedges zijn gemakkelijk te maken en zo verrukkelijk! Door het roosteren krijgt de kool een nootachtige smaak en dan de frisse yoghurt-dressing erbij... mmm!



Ingrediënten voor 4 porties

- 1 spitskool
- 100 ml olijfolie
- 1 el karwij- of komijnzaad
- zout en peper
- 1 citroen
- 150 ml (plantaardige) yoghurt
- 1 bosje platte peterselie

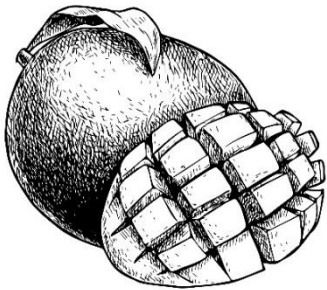
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verwijder de lelijkste buitenste bladeren van de kool en snij in 8 parten.
3. Kwast de koolparten in met olie.
4. Leg de parten op een bakplaat. Of leg ze op een hete bbq op een grillschaal. Strooi de zadjes over de parten en maal er royaal zout en peper over.
5. Snij de citroen in 4 partjes. Leg de citroen bij de kool op de bakplaat.
6. Rooster alles ongeveer 25-30 minuten, keer de parten halverwege even om.
7. Haal de bakplaat uit de oven en leg de parten kool op een mooie schaal. Hou de citroen even apart.
8. Hak de peterselie fijn.
9. Klop de yoghurt los, knijp de citroenparten erboven uit.
10. Bestrooi alles met de peterselie en eet de kool met een (vega) sateetje of een gebakken visje bijvoorbeeld.



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.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische tomaten

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische gele uien

TVA Organic in Zeewolde, Nederland

biologische mango

Buur Sine in Niayes, Senegal

biologische Valencia sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje