

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.

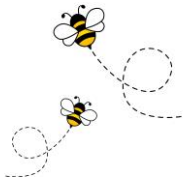
Bas Strijker, mijn opvolger, is al reeds een jaar actief en op een mooie wijze goed geland bij Odin en bij de imkerij.

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.

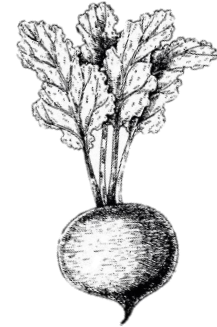


Bieten tarte tatin met geitenkaas

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 ovenvaste pan met de plakjes bieten.
9. Verkruiemel 50 g geitenkaas over de bietjes.
10. Voeg een tweede laag bieten toe en verkruiemel 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](https://odin.nl)

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. Strooi de zaadjes 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.



Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische bospeen

Bokdam in Biddinghuizen, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische tomaten

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biodynamische bosui

Bio Brothers in America, Nederland

Week 29