

De Traay schenkt Odin-imkerij €2672 voor biodiversiteitsonderzoek op boerderijen

Wilco Schets, directeur van De Traay, gaf onlangs een cheque ter waarde van €2.672 aan de Odin-imkerij. De overhandiging vond plaats op biodynamische tuinderij De Stek in Lelystad.



"We zijn heel blij dat De Traay al jarenlang bijdraagt aan de biodiversiteitsonderzoeken die we doen op boerderijen waar Odin-bijenvolken staan", zegt Odin-imker Bas Strijker. "Ook mooi dat Odin dit bedrag elk jaar weer verdubbelt. Dit jaar gebruiken we het geld voor biodiversiteitsonderzoeken op de biodynamische boerderij Moervliet en onze eigen boerderij De Beersche Hoeve. Dat helpt ons om ook daar de natuurwaarden verder te verbeteren zodat het nog fijnere plekken worden voor wilde planten, insecten, vogels en andere dieren."

Meimaand Bijmaand

De bijdrage van De Traay is de opbrengst van een speciale actie tijdens Odin's Meimaand Bijmaand. In alle Odin-winkels en veel andere biologische speciaalzaken ging in mei €0,10 van veel verkochte honingproducten van De Traay en Bee honest cosmetics naar het onderzoek. Om die producten extra aantrekkelijk te maken werden ze tijdens de actiemaand tegen korting aangeboden.

Inventarisatie natuurwaarden

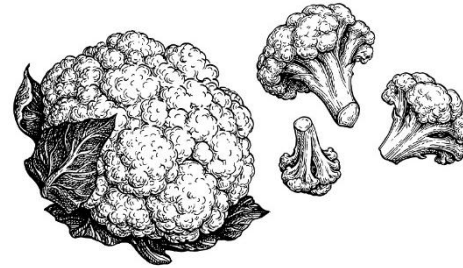
In de biodiversiteitsonderzoeken van Odin worden flora en fauna op biodynamische boerderijen geïnventariseerd. Vervolgens worden aanbevelingen gedaan om de biodiversiteit op deze plekken te versterken, zoals aanvullende beplanting of het aanbrengen van landschapselementen als waterpartijen, heuvels en houtrillen. Zo is in 2024 onderzoek gedaan op de biodynamische boerderijen GAOS (Emmeloord) en Thedinghsweert (bij Tiel). De Amsterdamse biowinkel De Aanzet hielp mee en sponsorde onderzoek op de biodynamische tuinderij De Stek (Lelystad). Bij tuinderij De Stek is naar aanleiding van het onderzoek een broedhoop voor slangen aangelegd. Bij boerderij GAOS wordt een steile wand van aarde aangelegd waar insecten in kunnen nestelen. Bij Thedinghsweert wordt een bestaande poel beter beschermd tegen beschadiging door vee.

Lees het hele artikel op odin.nl/actueel of scan de QR-code



Bloemkoolcake met roquefort

Groente in een cake, dat kan gewoon heel chique zijn. Lekker met zoete pruimen-uienchutney (zie recept op [Odin.nl](https://odin.nl)).



Ingrediënten voor 1 cake

- 500 g bloemkool
- 4 eieren
- 100 ml melk
- 100 ml yoghurt
- 150 g (schapen)roquefort
- 200 g bloem
- 2 tl bakpoeder

Verder nodig:

- 1 cakevorm 22x10 cm
- bakpapier

Bereidingswijze

1. Warm de oven voor op 175°C.
2. Vet een cakevorm in en leg een strookje bakpapier op de bodem.
3. Snij de bloemkool in roosjes en blancheer ze 8 minuten. Stort ze in een vergiet en laat even uitdampen.
4. Kluts de eitjes samen met de melk en yoghurt goed door elkaar. Snij of kruimel de roquefort in stukjes en schep erdoor.
5. Meng de bloemkool met een flinke hoeveelheid zwarte peper door het beslag. Voeg ook de bloem met het bakpoeder toe en roer alles goed door elkaar.
6. Schep het mengsel in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in 1 uur gaar.
7. Check met een satéprikker of de cake gaar is. Als het nog te nat is zet je het nog een kwartiertje terug.
8. Laat de cake iets afkoelen in de vorm, stort hem dan voorzichtig op een mooie schaal en serveer bijvoorbeeld met pruimen-uienchutney.

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

Komkommerbootjes met tonijnsalade

Romige tonijnsalade in frisse komkommer. Lekker als koolhydraatarme, glutenvrije lunch of kleiner gesneden als borrelhap!

Ingrediënten

- 1 komkommer
- 2 blikjes tonijn op water of olie (Fish 4 Ever)
- 6 augurkjes
- 1/2 rode paprika
- 2 stengels groenselderij
- 1/2 rood uitje
- 2 el verse dille of 1 el gedroogde
- sap en rasp van 1/2 citroen
- 100 g mayonaise of Griekse yoghurt
- 2 tl fijne mosterd
- 1 el augurkensap
- zout en peper naar smaak
- bieslook of peterselie



Bereidingswijze

1. Snij de komkommer in de lengte doormidden en daarna in 4 stukken.
2. Schep de zaadlijsten eruit en laat even omgekeerd op een theedoek uitlekken.
3. Laat de tonijn uitlekken in een zeef en schep in een schaaltje.
4. Hak het uitje fijn.
5. Snij de augurken, paprika en selderij in hele kleine blokjes. Meng met de tonijn, de mayonaise/yoghurt, mosterd en het augurkensap. Kruid met zout en peper.
6. Vul de komkommerbootjes met de tonijnsalade en bestrooi met de bieslook/peterselie.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biodynamische courgette

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische gele uien

TVA Organics in Dronten, Nederland

biologische bananen

Latbio in Machala, Ecuador

biologische Triomphe de Vienne peren

Thalecz in Beesd, Nederland