

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.

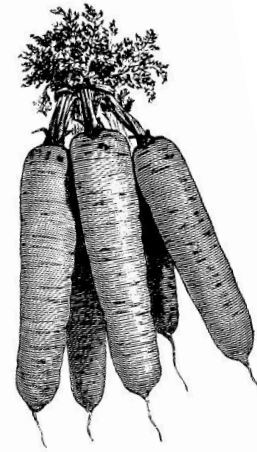
Zo is in 2024 onderzoek gedaan op de biodynamische boerderijen GAOS (Emmeloord) en Thedinghsweert (bij Tiel). De Amsterdamse biowinkel De Aanzet hielp mee en sponsorde onderzoek op de biodynamische tuinderij De Stek (Lelystad). Bij tuinderij De Stek is naar aanleiding van het onderzoek een broedhoop 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



Wortelsoep met hartige granola

Kruidige wortelsoep met een topping van knapperige quinoa en pitten.



Ingrediënten voor 1 liter soep

Voor de soep

- 300 g waspeen
- 1 sjalot of kleine ui
- 1 duimgroot stuk gember, geraspt
- 1 stuk kurkuma, een halve duim groot, geraspt
- 1 teen knoflook
- 1 el gele Thaise currypasta
- 0,75 ltr groentebouillon
- 150 ml kokosmelk

Voor de granola

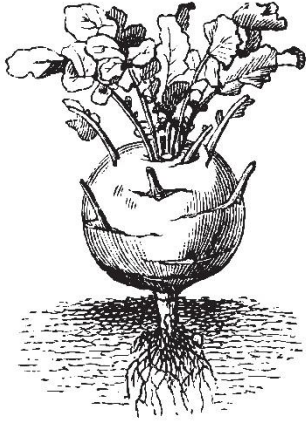
- 200 g ongekookte quinoa
- 50 g zonnepitten
- 25 g sesamzaadjes
- 50 g pompoenpitten
- 2 el tahin
- 1 el appelazijn
- 1 el tamari

Bereidingswijze

1. Schrob of schil de wortelen en snij in stukjes.
2. Hak ui en knoflook fijn.
3. Fruit in wat olie de ui en knoflook met de gember en kurkuma even aan tot de uien glazig zijn.
4. Voeg currypasta en wortelen toe en roerbak even mee, totdat het begint te geuren.
5. Blus af met de bouillon. Breng aan de kook en laat op een middelhoog vuur staan tot de wortelen gaar zijn.
6. Voeg de kokosroom toe en pureer met een staafmixer tot je een romige, gladde soep hebt.
7. Maak ondertussen de granola. Meng daarvoor alle ingrediënten en spreid ze uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster in een op 200 graden voorverwarmde oven in een paar minuten goudbruin. Schep na 5 minuten even om. Misschien moet je dat nog een keer herhalen. Hou het in ieder geval in de gaten. Het kan makkelijk verbranden, maar moet wel echt goudbruin zijn geworden.
8. Schep de soep in mooie kommen en strooi de granola erover. Eventueel met nog een scheutje kokosmelk en wat koriander of peterselie.
9. Lekker met desembrood met hummus of avocado.

Koolrabi carpaccio

Frisse groentecarpaccio met citroendressing, knapperige koolrabi en radijs en zachtromige mini-mozzarella.



Ingrediënten

- 1 koolrabi
- 1 tl honing
- sap en rasp van 1/2 citroen
- 50 ml Griekse olijfolie
- 1 el kappertjes
- 6 radijsjes
- 75 g rucola
- 1 bakje mini buffelmozzarella
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de koolrabi en snij er zo dun mogelijke plakjes van (dat gaat het beste met een mandoline maar anders kan het met een dunschiller of kaasschaaf. Bij iets oudere koolrabi of te dikke plakken, kun je het beste de plakjes even 2 minuten blancheren in kokend water.
2. Snij ook de radijsjes in flinterdunne plakjes.
3. Was en droog de rucola.
4. Leg de plakjes koolrabi in cirkels op 2 bordjes. Leg de radijs erop en de bolletjes mozzarella.
5. Klop een dressing van de olie, citroen en honing, een snufje zout en een flinke draai met de pepermolen. Schenk dat over de salade. Laat even intrekken.
6. Strooi tot slot de kappertjes erover en wat rucola.
7. Je kunt er ook nog een harde pittige kaas over raspen, zoals Pecorino of parmezaan.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische witte koolrabi

Bio Brothers in America, Nederland

biodynamische waspeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische groene eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische galia meloen

Bio Andalusi in Rincon de la Victoria, Spanje

biologische James Griere appels

Grandia in Meteren, Nederland

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