

## 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](https://odin.nl/actueel) of scan de QR-code



## Broccolitaart met feta

Quiche met broccoli en feta. Lekker bij lunch, picknick of als warme maaltijd met een salade.



### Ingrediënten voor 4 p.

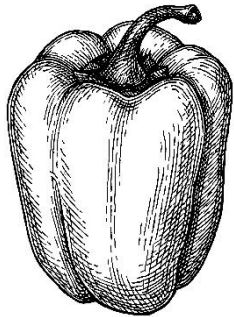
- 6 blaadjes (diepvries) bladerdeeg
- scheutje olijfolie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1/2 paprika in stukjes
- 350 g broccoli, in kleine stukjes
- 1 tl tijm
- 80 g feta
- 2 el paneermeel, havermout of quinoa
- 3 eieren
- 80 ml slagroom

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Ontdooi de plakjes bladerdeeg.
3. Fruit ui en eventueel knoflook en paprika in olie. Voeg broccoli, tijm en een scheutje water toe en laat de groenten in ongeveer 5 min beetgaar worden.
4. Snij de feta in kleine stukjes.
5. Beleg een ingevette springvorm (24 cm) met het bladerdeeg. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bestrooi met wat paneermeel, havermout of quinoa.
6. Schep het broccolimengsel op de bodem en verdeel de feta hier over.
7. Klop de eieren los met de room en een snufje peper en zout. Giet dit over het geheel en bak het taartje in 20-30 min goudbruin.
8. Variatie met spekjes of gehakt: neem in plaats van de feta uitgebakken spekjes of gebraden gehakt en volg verder het recept.
9. Lekker met een frisse tomatensalade.

# Salade met een Mexicaans tintje

Lekker bijgerecht dat doet denken aan vakantie!



## Ingrediënten

voor 4 porties, bijgerecht

- 150 g cherrytomaten
- 1 avocado
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 200 g kidneybonen uit blik of pot
- 1/2 potje mais
- klein bosje koriander
- klein bosje munt
- 1/2 komkommer
- 1 limoen
- 1 el komijnzaadjes
- zeezout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

Rooster de komijnzaadjes in een droge koekenpan tot ze beginnen te geuren.

1. Snij de komkommer, paprika en avocado in stukjes.
2. Snij de tomaatjes doormidden.
3. Snipper de ui heel fijn en snijd de koriander en de munt fijn. Meng dit door elkaar.
4. Spoel de mais en kidneybonen af en voeg ze toe aan de salade.
5. Schep de komijn door de salade en pers de limoen erboven uit.
6. Roer goed door en zet de salade een uurtje in de koelkast. Maal er voor het opdienen nog wat zeezout en peper over.



# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

*biologische broccoli*

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

*biologische aubergine*

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

*biologische paksoi*

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

*biologische rode paprika*

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

*biologische rode uien*

TVA Organics in Dronten, Nederland

Week 35