

Biodynamisch imkeren en inspiratieavonden

23 januari: Start cursus levenskracht in voeding Kraaybekerhof

Wie het interessant vindt om vanuit BD-perspectief naar bijen en de insectenwereld te kijken, zonder voorkennis, beginnend of gevorderd, al dan niet met als doel bijenhoeder te worden: iedereen is welkom. Voor geschoolde imkers is de cursus een waardevolle verdieping. De cursusdagen combineren theorie en praktijk en worden gegeven door Odin-imker Bas Strijker en andere imkers met jarenlange ervaring in BD-imkeren. Er is veel ruimte voor eigen inbreng en interactie.

Deze cursus wordt gegeven op de Odin-boerderij De Beersche Hoeve in Oostelbeers (NB), bij de Kraaybekerhof in Driebergen, bij Op Hodenpijl (Schipluiden) en op de Warmonderhof (Dronten).

Kijk op onze activiteitenpagina (scan de QR-code onderaan) voor meer informatie over de cursus, locaties, data en hoe je je inschrijft.

'Van bodem tot bord' - Ontmoeten, proeven en beleven

Op dinsdag 27 januari vindt bij de Odin-winkel in Leeuwarden de eerste editie plaats van de Inspiratieavond 'Van bodem tot bord: ontmoeten, proeven, beleven'.

Tijdens deze avond vertellen verschillende sprekers, waaronder Odin-imker Bas Strijker en Theo Boon, manager zaadvaste rassen bij Odin, meer over bijen, biodiversiteit en het belang van zaadvaste rassen. Boer Teun Lujten van Odin-boerderij De Beersche Hoeve vertelt over hun werkwijze met veredeling en vermeerdering. Tussendoor vinden kleine proeverijen plaats, passend bij het thema. En als klap op de vuurpijl krijg je een goodiebag mee naar huis.

De inspiratieavonden zijn gratis toegankelijk en we bieden een avondvullend programma dat draait om beleving, inspiratie en bewustzijn, met een hapje en drankje. In het programma wordt de hele boog van voedsel besproken: van zaad, tot teelt, tot bestuiving.

Begin 2026 worden er meer inspiratieavonden georganiseerd, verspreid door het land. Hou de activiteitenpagina in de gaten!

De inspiratieavond in Breda is al bekend: die avond vindt plaats op 10 februari. De inspiratieavond in Alkmaar is op 13 februari.

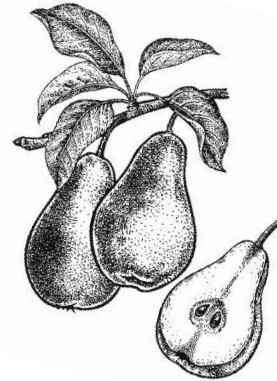
De avonden zijn gratis, maar aanmelden is verplicht. Dit kan op de intekenlijst bij de desbetreffende Odin-winkels of via het aanmeldformulier.

Kijk voor deze en andere leuke activiteiten op [Odin.nl/activiteiten](https://odin.nl/activiteiten) of scan deze QR-code



Plaattaart met peer en paddenstoelen

Een bakplaat vol lekkers! Deze paddenstoelentaart met schijfjes peer, walnoten en blauwe kaas is een topper op feestjes of gewoon als maaltijd met een salade. Je kunt ook kant-en-klaar deeg gebruiken natuurlijk. Dan is ie ook nog eens snel klaar.



Ingrediënten bodem

- 600 g bloem
- 300 g roomboter
- snuf zout
- 2 eieren
- 4 el koud water

Ingrediënten vulling

- 1 el boter
- 1 prei
- 1 bakje paddenstoelenmix
- 1 bakje eryngii paddenstoelen
- 1 stevige peer
- 1 tl zout
- 1 tl gemalen peper
- 1 el tijmblaadjes, vers
- 1 handje walnoten
- 6 eieren
- 250 ml room
- 150 g blauwe kaas

Bereidingswijze

1. Meng voor de bodem de bloem, boter, zout, eieren en 4 el water in een mengkom en mix tot het een mooi, samenhangend deeg is. Is het nog wat droog, voeg dan meer water toe. Vorm er een bal van.
2. Verpak het deeg in keukenfolie of een waxdoekje en laat het een half uur rusten in de koelkast (of gebruik kant-en-klaar koelvers quichedeeg).
3. Verwarm de oven voor op 200 °C.
4. Bestrooi je werkblad met wat bloem. Rol het gekoelde deeg uit tot het de grootte van je bakplaat heeft. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg om je deegroller en rol het uit boven je bakplaat. Je kunt het deeg ook direct met de hand uitdrukken op het bakpapier in de vorm, als je dat makkelijker vindt.
5. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en zet het even koud weg, mag ook in de vriezer.
6. Bedek de deegbodem met nog een vel bakpapier en schud er bakbonen of gedroogde bonen in. Bak de bodem nu een half uurtje voor, verwijder de bakbonen en het bakpapier daarna en zet opzij.
7. Snij ondertussen de prei in dunne, schuine ringen.
8. Borstel de paddenstoelen schoon. Halveer champignons en snij de eryngii in dunne plakken. Laat kleine paddenstoelen heel. Bak ze kort in wat hete boter en zet opzij.
9. Schaaf de peer in dunne plakken.
10. Klop eieren, room, kaas, tijm, peper en zout door elkaar. Schenk op de voorgebakken bodem. Verdeel er de prei, paddenstoelen, peer en walnoten over. Bak nog 30 minuten in de hete oven.

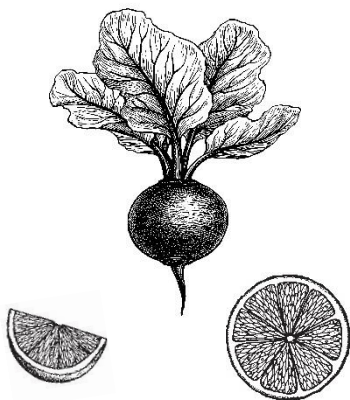
Salade met bietjes, bloedsinaasappel, witlof en cranberries

Moro's, Tarocco's... mooie namen voor bloedmooie sinaasappels. Laat ze schitteren in deze salade.

Het loont echt de moeite om bietjes te roosteren. Ze krijgen dan zoveel smaak! Je kunt ze met olie inwrijven en wat zout en peper of daar een beetje balsamico aan toevoegen en wat rozemarijn.

Ingrediënten

- 2 bietjes
- 1 of 2 bloedsinaasappels (hangt van de grootte af)
- 2 stronkjes witlof
- evt. nog wat jonge boerenkool, veldsla of andere groene blaadjes.
- 30 g gedroogde cranberries
- 30 g gepelde pistachenootjes
- 50 g zachte geitenkaas
- 30 ml granaatappelsiroop
- 15 ml balsamico azijn
- 30 ml olijfolie



Bereidingswijze

1. Als je de tijd en zin hebt, rooster je de bieten in de oven (schil de bieten, snij in blokjes van 2 cm en rooster ze op een met bakpapier beklede bakplaat met een beetje olijfolie in ongeveer 30 minuten gaar) anders kook je ze (of gebruik voorgekookte), verwijder de schil en snij ze dan in blokjes.
2. Schil de sinaasappel dik en snij in plakken. Als er veel sap bij loskomt, doe je dat bij de vinaigrette.
3. Haal de blaadjes witlof los van de stronkjes en leg op een mooie platte schaal.
4. Leg de sinaasappel en de bieten erop en verdeel de brokjes geitenkaas erover.
5. Klop de granaatappelsiroop met de azijn en de olie tot een vinaigrette en drizzle over de salade.
6. Bestrooi met de cranberries en grofgehakte pistachenootjes.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische dalinco appels

Grandia in Meteren, Nederland

biodynamische Moro sinaasappels

Coop. Soc Salamita op Sicilië, Italië

biologische rode doyenne du comice peren

Feijts in Wemeldinge, Nederland

biologische bananen

Permare Organics div. telers, Ecuador