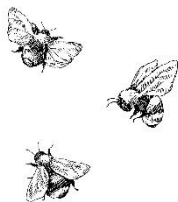


Bijenvolk in omgezaagde boom gered door Odin imkers

Onlangs werd de Odin-imkerij te hulp geroepen bij het redden van een wild honingbijenvolk. Het volk had zich genesteld in een holte in een boomstam vlak boven de grond. De boom was tijdens standaard bosonderhoud omgezaagd in een bos in de buurt van biodynamische boerderij De Zonneboog in Lelystad. Gelukkig namen de bosbouwers contact op met Monique Schieman van de boerderij.



Volk maakt goede kans winter te overleven

Jaap Akkerman en Bas Strijker van de biodynamische Odin-imkerij waren gelukkig in de buurt. De bijen zaten nog in de omgevallen boom. De bosbouwers hadden deels door de honingraten heen gezaagd. Jaap en Bas deden eerst een molton en een vuilniszak over de opening heen, zodat de bijen warm en droog bleven. Daarna is het stuk waar de bosbouwers doorheen hadden gezaagd met houten planken dichtgemaakt. Omdat een deel van de honingraten was afgezaagd, kregen de bijen noodvoeding mee.

Biodynamisch imkeren

Bas: "Het blijft bijzonder, zo'n bijenvolk in de natuurlijke omgeving. Zo hoort het eigenlijk ook, honingbijen zijn bosdieren. Bij biodynamisch imkeren, zoals de Odin-imkerij dat doet, proberen we de bijen op een natuurlijke manier gezond te laten blijven. Het is ook interessant om te zien hoeveel bijenvolken er in de natuur zonder imker prima overleven. Het afgelopen jaar ben ik er ongeveer 20 tegengekomen, zonder zoeken. Ik verwacht dat minimaal 5% van alle honingbijenvolken in Nederland in de natuur, zonder imker overleeft."

Booimkeren

Odin-imker Bas Strijker is een voorstander van boomimkeren. "Ik ben 1 van de weinige boomimkers in Nederland die op deze eeuwenoude manier imkert, die ik geleerd heb van Jacek, een Poolse boomimker. Ik maak ook boomstammen die ik uithol, hoog in een boom ophang en geschikt maak voor bijen. Het grote voordeel is dat bijen zo op de natuurlijke manier kunnen leven. Gezondheid van bijen is mijn doel, de honing oogst ik in principe niet"

Onderzoek wilde honingbijen

Natasja Roodbergen van Boombijen.nl doet onderzoek naar in het wild levende honingbijen in bomen en gebouwen. Mocht je zo'n bijenvolk kennen dan kan je meedoen met haar Citizen Science onderzoek. Je kunt de link hier naartoe vinden in het artikel op Odin.nl.

Lees het hele artikel, met spectaculaire foto's, op Odin.nl
Of scan de QR-code.



Chineese koolpakketjes gevuld met paddenstoelen

Met deze pakketjes van koolblad met een hartige vulling van paddenstoelen, noten en crème fraîche zet je een verrassing op tafel. Lekker als bijgerecht, maar ook prima als vegetarisch hoofdgerecht met een frisse salade.



Ingrediënten voor 4

- 8 Chinese koolbladeren
- 250 g paddenstoelen
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 50 g gepelde walnoten
- 1 citroen
- 2 tl honing
- 1 tl zeezout
- vers gemalen peper
- 4 el crème fraîche
- 2 el olijfolie

Bereidingswijze

1. Stoom de koolbladeren kort totdat ze soepel zijn. De bladeren moet je kunnen vouwen zonder dat ze breken (te hard) of scheuren (te zacht).
2. Wrijf de paddenstoelen schoon met een keukenpapiertje en snij in dunne reepjes.
3. Snij de uien fijn. Hak de knoflook fijn en fruit samen met de ui in olijfolie op laag vuur. Voeg de paddenstoelen toe en bak tot ze lichtbruin kleuren.
4. Hak de walnoten.
5. Rasp de citroen. Rasp alleen het gele schilletje. Het witte velletje eronder is te bitter.
6. Voeg de noten, zout, peper, citroenrasp, honing en crème fraîche toe aan de paddenstoelenmix en zet het vuur uit.
7. Vul elk koolblad met een flinke lepel paddenstoelenvulling. Vouw het blad dicht. Begin met rollen bij het stengel gedeelte. Herhaal nog 7 keer.
8. Prik het pakketje eventueel dicht met een cocktailprikkertje.

Tip: Leg de rolletjes in een ovenschaaltje, rasp er belegen kaas over en zet het nog 5 minuutjes in een hete oven.

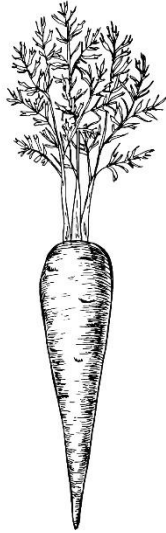
Recept op [Odin.nl](https://odin.nl)



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

Tofuballetjes met wortel-chili dip

Deze balletjes kun je eten als spicy snack, maar zijn ook lekker bij de hoofdmaaltijd of zelfs op een salade.



Ingrediënten

- 450 g tofu
- 1 kleine ui
- 2 tenen knoflook
- 25 g verse koriander
- 2 tl paprikapoeder, gerookt
- 2 tl komijnpoeder
- 65 g havermeel
- zout en peper
- fritruulolie

Voor de dip:

- 300 g wortels
- 1 tl komijnpoeder
- 2 tl crispy chili-oil
- 1 el (vegan) mayo en 1 el (plantaardige) yoghurt
- 2 el gehakte verse koriander
- zwart sesamzaad
- geroosterde sesamololie

Bereidingswijze

1. Laat de tofu goed uitlekken tussen 2 borden op flink wat keukenpapier of op een schone theedoek met een plank erop met daarop weer iets zwaars. Of als je hebt, in een picklepers.
2. Snipper ondertussen de ui en hak de knoflook en koriander fijn.
3. Na een half uurtje kun je de tofu in een kom doen en mengen met alle andere ingrediënten (behalve de olie). Dit gaat het makkelijkst in een keukenmachine, maar kan ook met je handen. Zorg ervoor dat de tofu goed verkruid wordt.
4. Vorm balletjes van het mengsel.
5. Bak ze in een laagje olie in een grote koekenpan tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat uitlekken op wat keukenpapier.
6. Voor de dip: Schrob de wortels schoon, snij in stukken en kook in ongeveer 20 minuten gaar. Giet af. Laat goed uitdampen en afkoelen
7. Doe de gekookte wortel met de rest van de ingrediënten in de keukenmachine en pureer fijn. Roer de koriander erdoor en strooi wat sesamzaad erover.
8. Maak af met een swirl geroosterde sesamololie.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biodynamische wortelen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische aubergines

Eco Sur in Almeria, Spanje

biologische komkommer

Eco Sur in Almeria, Spanje

biologische mini Romana sla

Bio Brothers in America, Nederland

Week 46