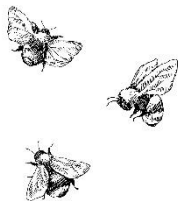


Bijenvolk in omgezaagde boom gered door Odin imkers

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."

Booimimkeren

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.

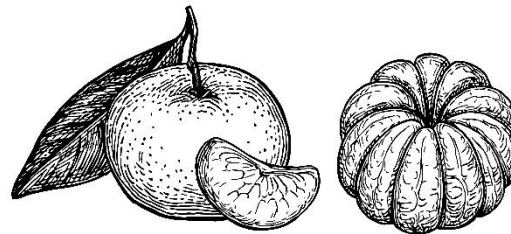


Witlofsalade met clementine, appel en hazelnoten

Frisse salade met iets bitters, iets zoets en een beetje zout van de kaas, dat is een fijne combi! De knapperige nootjes zorgen voor een beetje crunch, lekker!

Ingrediënten voor 4

- 1 rode ui
- 2 el rode wijnazijn
- 1/2 citroen
- 2 stronken witlof
- 1 appel
- 3 clementines/mandarijntjes
- 10 g peterselie
- 50 g feta of verse geitenkaas
- 30 g geroosterde hazelnoten
- 1 el olijfolie
- het sap van 1 clementine
- de wijnazijn van de uitjes
- zout en peper



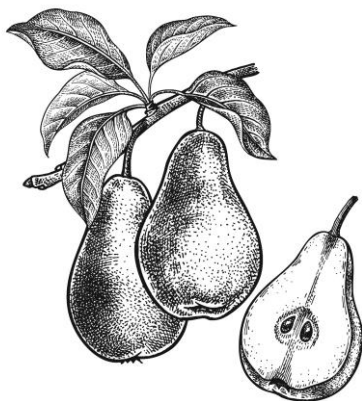
Bereidingswijze

1. Pel en snij de rode ui in halve maantjes. Overgiet ze in een kommetje met wat rode wijnazijn. Laat 10 minuten staan.
2. Rasp de gele schil van de citroen en pers hem uit.
3. Snij de kontjes van de witlofstronkjes. Halveer ze in de lengte, verwijder de harde kern en snij in dunne reepjes. Snij de appel in reepjes. Meng de witlof en de appel met het sap van de citroen.
4. Pel 2 van de clementines en verwijder zoveel mogelijk witte draadjes en velletjes.
5. Klop een dressing van het sap van 1 clementine, 1 el olijfolie en 2 el van de rode wijnazijn waarin de uitjes liggen. Breng op smaak met flink wat peper en zout.
6. Meng de witlof, rode ui, olie, helft van de peterselie en de appel.
7. Verdeel de salade over de borden, leg de clementinepartjes erop en verdeel de geitenkaas erover. Bestrooi met de hazelnoten en rest van de peterselie. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

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

Vegan 'boterkoek' met peer en rozemarijn

Vegan boterkoek? Ja! Deze met peer en kruidige rozemarijn smaakt net zo goed!
Bak hem in een browniebakvorm en snij er kleine vierkantjes van.



Ingrediënten

- 1 peer
- 2 takjes rozemarijn
- 250 g fijne tarwebloem
- 250 g vegan margarine (blok)
- 100 g suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 el sojadrink
- 1 el ahornsiroop
- 20 g amandelschaafsel

Verder nodig

- bakvorm 18 x 18
- bakpapier

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 C.
2. Snij de peer in kleine blokjes en hak de rozemarijnnaaldjes fijn.
3. Meng de bloem, boter en beide suikers met een mixer met deeghaken of met de hand tot een stevig deeg. Voeg de blokjes peer en rozemarijn toe en meng goed.
4. Leg het deeg afgedekt een half uurtje in de koelkast.
5. Leg het deeg dan in een met bakpapier beklede bakvorm (18x18cm) en druk het met je hand of met een deegroller uit tot een dikte van ongeveer 2 cm.
6. Meng de sojadrink met de ahornsiroop en kwast de bovenkant van de koek ermee in.
7. Strooi er het amandelschaafsel over.
8. Bak de koek ongeveer 30 minuten in de oven.
9. Laat hem zeker een paar uur afkoelen. Snij hem daarna in blokjes.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische topaz appels

Tkalecz in Beesd, Nederland

biologische doyenne du comice peren

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische clementines

Eco Fruit in Bagheria, Italië

biologische sweeties

Isola della Natura in Solarino, Italië