

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 overleefd."

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

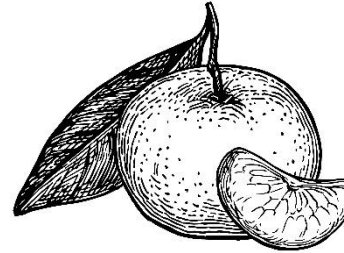
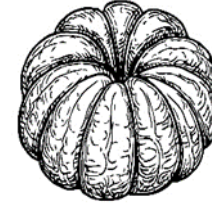
Natasja Roodbergen van Boombijen.nl doet onderzoek naar in het wild levende honingbijen in bomen en gebouwen. Mocht je zo'n bijenvolk kennen dan kan je meedoen met haar Citizen Science onderzoek. Je kunt de link hier naartoe vinden in het artikel op Odin.nl.

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



Wortel-koolrabi-mandarijnsalade

Snel bijgerechtje met frisse mandarijn en wortel.



Ingrediënten

- 2 el rozijnen, 5 min geweld in heet water, uitgelekt
- 100 g koolrabi, grof geraspt
- 100 g wortels, grof geraspt
- 1 clementine, in partjes

Voor de mandarijndressing:

- 1 clementine, uitgeperst
- 1/2 tl gemalen kardemom
- 3 el milde olijfolie
- zout en peper

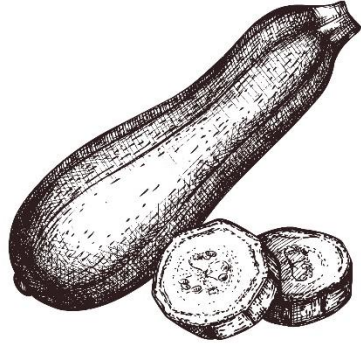
Bereidingswijze

1. Wel de rozijnen ongeveer 5 minuten in heet water. Laat daarna uitlekken.
2. Rasp de wortel en de koolrabi grof. Pel de clementine.
3. Pers de andere mandarijn uit.
4. Voor de dressing: mandarijnsap met kardemom en olie tot een sausje kloppen. Op smaak brengen met zout en peper.
5. Worteltjes, rozijnen, partjes mandarijn en dressing door elkaar scheppen.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Courgettesoep met knoflook croutons

Groene soep met knapperige croutons, altijd een goed idee.



Ingrediënten

- 1 ui, fijngesneden
- 2 knoflookteentjes, fijngehakt
- 2 stengels groenselderij, in plakjes
- 1 courgette, in stukken
- 2 bouillonblokjes en water (of 1 ltr zelfgemaakte bouillon)
- paar takjes munt of peterselie
- wat (plantaardige)yoghurt

voor de croutons:

- 3 oude volkoren boterhammen, in blokjes
- olijfolie
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl gedroogde rozemarijn
- zeezout naar smaak

Bereidingswijze

1. Maak eerst de croutons:
2. Snij de boterhammen in reepjes of blokjes.
3. Meng er in een kom met je handen 1 el olijfolie, het knoflookpoeder, de rozemarijn en wat zout door.
4. Rooster ze in een koekenpan of in de oven knapperig en goudbruin.
5. Voor de soep fruit je de ui met de knoflook en de selderijstukjes in wat olie in een paar minuten glazig.
6. Voeg de courgette toe en bak even mee tot ook die wat zachter en kleur krijgen.
7. Blus af met het water en voeg de bouillonblokjes toe. Breng aan de kook.
8. Laat 15 minuten sudderen en pureer dan de soep fijn.
9. Serveer met wat fijngehakte munt of peterselie en (plantaardige) yoghurt en de croutons.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische witte koolrabi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische courgette

Hortifervisa in Almeria, Spanje

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische Romaanse sla

Bio Brothers in America, Nederland

biologische clementines

Eco Fruit in Bagheria, Italië

biologische topaz appels

Tkalecz in Beesd, Nederland