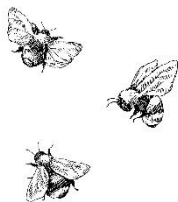


Bijenvolk in omgezaagde boom gered door Odin imkers

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.



Bloemkoolpizza met courgette

Leuk voor de afwisseling en een gezonde variant is deze bloemkoolpizza, die er ook nog eens prachtig uitziet. Zacht van smaak door de roomkaas en courgette, pittig door wat gesneden chilipeper en bosui op de pizza te sprengelen. Eet smakelijk!



Ingrediënten voor 1 pizza

- 1 bloemkool
- 75 g geraspte mozzarella (zakje, Bastiaansen)
- snufje zeezout
- 1 tl gedroogde basilicum en oregano
- 1 ei
- 1 courgette
- 1 bosui
- 100 g (vegan) roomkaas
- 50 g Parmezaanse kaas
- 2 stengels bosui
- zout naar smaak
- 1 rode peper, zaadlijst evt. verwijderd

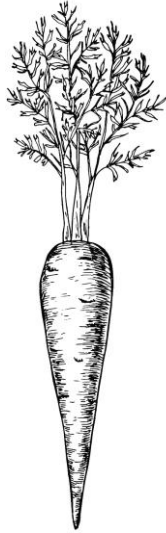
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Snij de bloemkool ondertussen in roosjes en maal in een keukenmachine tot grove korrels.
3. Leg de bloemkoolkorrels op een ingevette bakplaat en laat 15 minuten in de oven gaar worden. Schep halverwege even om.
4. Haal uit de oven, leg op een theedoek en knijp het vocht er uit.
5. Rasp de Parmezaanse kaas.
6. Meng de bloemkool met de mozzarella, Parmezaanse kaas, oregano en basilicum in een keukenmachine.
7. Voeg het ei toe en meng goed door.
8. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel het mengsel over het bakpapier. Druk het mengsel goed plat.
9. Bak de bodem 10 minuten in de oven.
10. Snij ondertussen de courgette in hele dunne plakjes.
11. Haal de bloemkoolbodem uit de oven. Besmeer 'm met roomkaas en bedek met plakjes courgette. Bak nog 15 minuten in de oven.
12. Haal de pizza eruit en besprenkel met fijngehakte stukjes bosui, wat zout en ringetjes chilipeper naar smaak.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op 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
- 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 kleine groentetas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische courgette

Hortifervisa in Almeria, Spanje

biodynamische wortelen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische mini Romana sla

Bio Brothers in America, Nederland