Voorjaar 2027: BD Imkercursus



Imkeren voor de natuur. Honingbijen verdienen onze aandacht. Bijen zijn van grote betekenis voor de aarde en de mens. Bij biodynamisch imkeren staat de gezondheid en veerkracht van bijen centraal in samenhang met mens, aarde en kosmos. Dit voorjaar kun je op 4 plekken in het land starten met een cursus BD-imkeren.: op de Beersche Hoeve, bij Kraaybekerhof, de Hodenpijl en de Warmonderhof.

De wijsheid die zich in een bijenvolk openbaart is zeer uitzonderlijk. Wanneer je in contact met haar komt en in haar levensomstandigheden verdiept, kan je diep aangeraakt worden. Dat er een samenhang is, juist ook met de mens – de imker -, vraagt dat we ons verdiepen in de biologie van de bijen en daarnaast óók in de vraag hoe de innerlijke samenhang tussen mens en bijen eigenlijk is.

In deze cursus staan de vragen Wie is de Bij? en Wat voor een bijenhoeder wil ik zijn? centraal.

Tijdens de zes cursusdagen zal er in de ochtend theorieles gegeven worden en 's middags, als het weer het toelaat, praktijkles op de Odin bijenstand met kasten, een korf en boomstammen. Naast klassikaal les is er veel ruimte voor eigen inbreng en interactie.ontwikkeling.

Doelgroep

Iedereen die wil weten hoe je vanuit biodynamisch perspectief naar de bijen en de insectenwereld kunt kijken. Er is geen voorkennis nodig. De cursus is zowel geschikt voor beginnende als voor gevorderde imkers, en ook voor geïnteresseerden die géén bijenhoeder willen worden maar wel graag meer willen weten. Imkers die geschoold zijn in regulier imkeren, ervaren deze cursus als een waardevolle verdieping.

Veelgehoord tijdens de cursus: "Ik dacht dat ik voor de bijen kwam, maar ontdek gaandeweg dat ik voor mezelf ben gekomen".

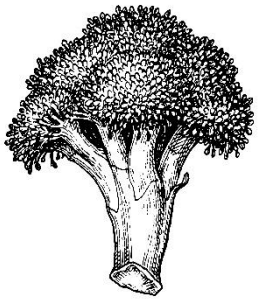
Doel

Het doel is je kennis te laten maken met de biodynamische visie op het leven op aarde en de kosmos: Welke plaats de bij (en andere vliegende insecten) hierin heeft. Hoe zij door het jaar leeft, zich voortplant en gezond houdt. Hoe je haar kunt leren verstaan. En wat je als bijenhoeder kunt bijdragen aan de ontwikkeling van veerkrachtige bijenpopulaties.

Kijk voor meer informatie op Odin.nl/activiteiten of scan deze QR-code.

Geroosterde broccoli met citroen tahini dressing

Een erg makkelijk gerecht én toch heel smaakvol. Voor kleine kinderen kun je ook gestoofde broccoli gebruiken, en laat ze de 'broccoli-boompjes' lekker zelf dippen in de saus.



Ingrediënten

- 1 stronk broccoli
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 7 el lichte tahin (sesampasta)
- evt een snufje peper en zout
- 1 tl sesamzaad

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Snij de stronk en roosjes van de broccoli in stukken. Meng met wat olijfolie en rooster de broccoli in 20 minuten beetgaar.
3. Pers sinaasappel en citroen uit en meng het sap met de tahin.
4. Mix of roer totdat er een gladde saus ontstaat. Laat de saus ongeveer een half uur staan om de smaken goed te laten mengen.
5. Lepel wat saus over de geroosterde broccoli en bestrooi met sesamzaadjes.

Lekker bij rauwe knabbelgroente zoals groenselderij, komkommer of bloemkool stukjes of op (geroosterd) brood met een plukje alfalfa. Ook lekker als dressing over een salade.

We zijn benieuwd naar je mening!

Zou je de vragenlijst over deze tas willen invullen? Het duurt slechts 5 minuten.

Biet-boondip met feta en pistache

Chips met dip voor bij de borrel. Met een wrap en falafel is het ook een fijn lunchgerecht. Voor de lekkerste smaak kun je de bieten het beste even poffen in de oven, maar je kunt ze ook gewoon koken. Je poft bieten ongeschild maar schoongewassen, Wrijf in met olijfolie, wat peper en zout. Wikkel ze apart van elkaar in een vel aluminiumfolie en leg ze op een ovenrek of -plaat in een tot 185 °C voorverwarmde oven. Ze zullen na ongeveer 50-60 minuten gaar zijn. Een mesje moet er gemakkelijk inglijden, dan zijn ze klaar. Snij de kontjes eraf en wrijf of snij de schil eraf.



Ingrediënten voor een schaaltje vol lekkers

- 3 cm gember
- een handje pistachenoten
- 1 blik boterbonen
- 200 g gare bieten
- 3 el tahin
- 1/2 citroen (het sap)
- 1 el komijnzaad
- ½ blok feta (90 gram)
- peper en zout
- evt. geroosterde sesamolie

Bereidingswijze

1. Rasp de gemberwortel op een hele fijne rasp boven een kommetje. Neem de gemberrasp in je hand en knijp het sap eruit. De vezels gebruiken we niet, die kan je evt. in een theezeefje doen en als thee gebruiken.
2. Rooster de pistachenoten even kort in een droge koekenpan en hak ze in kleine stukjes.
3. Spoel de bonen af in een vergiet, laat uitlekken en doe ze samen met de bietjes, tahin, het citroensap, gembersap en komijnzaad in een keukenmachine. Maal er een gladde dip van.
4. Serveer de dip in een schaal en brokkel de (vegan) feta en pistachenootjes erover. Druppel er eventueel nog wat sesamolie over.
5. Lekker met een schaal kikkererwtenchips en wat wortel of komkommer om te dippen.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin tas

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische broccoli
Goodbio in Bari, Italië

biodynamische rode biet (zaadvast)
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische rode paprika
Hortifervisa in , Spanje

biologische mini Romana sla
Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biologische navelina sinaasappels
Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische bananen
Latbio in Macala, Ecuador

Week 47