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".

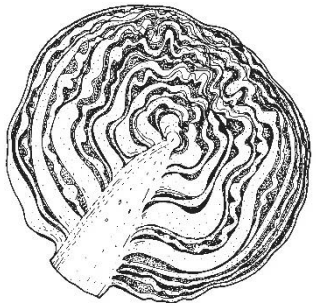
Doel

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.

Rode kool zoals oma 'm maakt

Soms vraagt een winterse dag om een ouderwets recept met rode kool. De tijd nemen om rode kool gaar te stoven. Lekker met (gebakken) aardappeltjes en (vega) gehaktballetjes.



Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 rode kool
- 2 appels, in schijfjes gesneden
- 2 uien, gesnipperd
- 1 tl karwijzaad
- 2 laurierbladeren
- 2 stukjes foelie
- 2 kruidnagels
- 1/2 tl zout
- 1 el suiker of appelstroop
- peper
- kaneel
- klontje boter
- glas rode wijn

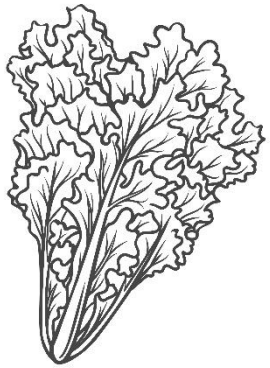
Bereidingswijze

1. Snij de rode kool fijn en laat zachtjes koken op laag vuur met een kopje water en een glas rode wijn.
2. Kruiden, zout, suiker, ui en appels toevoegen en ruim een half uur laten sudderen. Tussendoor eenmaal omscheppen.
3. Eventueel vocht afgieten en de kruiden eruit halen.
4. Klontje boter erdoor roeren en opdienen.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Andijviesalade met peer

Andijviesalade met kaas. Salade kan ook lekker zijn in de winter, voor wat extra vitamine!



Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 kropje andijvie, gewassen
- 1 peer, in kleine stukjes gesneden
- 1 uitje, gesnipperd
- 1 (sinaas)appel, in stukjes gesneden
- 75 g jonge kruidenkaas, in blokjes

Dressing:

- olijfolie
- azijn of citroensap
- 1 tl zachte honing of gembersiroop
- een mespuntje geraspte sinaasappelschil
- evt 1 teentje knoflook, geperst
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Snij de andijvie in heel smalle reepjes.
2. Meng er het fruit en de kaasblokjes door en klop de dressing.
3. Meng de dressing door de salade en laat het minimaal een kwartiertje intrekken.
4. Schep de andijviesalade nogmaals om en serveer.

We zijn benieuwd naar je mening!

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

Odin tas

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische andijvie
Jonicabio in Ginosa, Italië

biologische knolvenkel
Jonicabio in Ginosa, Italië

biodynamische rode kool
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische komkommer
Eco Sur in Benahadux, Spanje

biodynamische rode van Boskoop appel
Merkens Fruit in Werkhoven, Nederland

Week 47