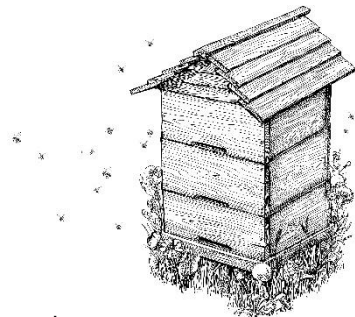


## Mooie opbrengst voor Odin imkerij dankzij Meimaand Bijmaand

Afgelopen week overhandigde Wilco Schets (Algemeen directeur Imkerij De Traay) namens De Traay een bedrag van € 2.564 aan de Odin imkerij.



### Meimaand Bijmaand

Tijdens de Meimaand Bijmaand waren er meerdere producten in de aanbieding van De Traay. Ook dit jaar doneerde De Traay weer € 0,10 van ieder verkocht product aan Stichting Odin imkerij. Daarmee kan Odin onder andere imkers opleiden, informatieavonden organiseren en nog meer onderzoeken doen.

### Onderzoek op biodynamische boerderijen

In het vervolgonderzoek, dat al gestart is, worden de flora en fauna geïnventariseerd op biodynamische boerderijen GAOS en zorgboerderij Thedinghsweert. Het derde biodiversiteitsonderzoek vindt plaats bij biodynamische tuinderij De Stek. Op basis van deze onderzoeken worden er aanbevelingen gedaan om de biodiversiteit op deze locaties te versterken, zoals aanvullende beplanting of het aanbrengen van landschapselementen als waterpartijen, heuvels en houtrillen.

### Coöperatie Odin verdubbelt bedrag

"We zijn ontzettend blij dat De Traay net als vorig jaar bijdraagt aan ons onderzoek", zegt Odin imker Bas Strijker. "Coöperatie Odin verdubbelt dit bedrag en dat betekent dat er maar liefst € 5.128 beschikbaar is om landschappen verder te ontwikkelen en het landschap natuurlijker wordt, zodat het met alle insecten beter gaat"

Op [Odin.nl/imkerij](http://Odin.nl/imkerij) kun je meer lezen over de Odin imkerij en over de biodiversiteitsonderzoeken.



Meer inspirerend nieuws lees je op [Odin.nl/nieuws](http://Odin.nl/nieuws)

## Groente-spiraaltaartje met courgette, waspeen en blauwe kaas

Een prachtige taartje, heerlijk bijgerecht maar ook prima als lunch, met wat rucola bijvoorbeeld. Je kunt ook lekker variëren met de groenten. Ga bijvoorbeeld eens voor pastinaak (harde groente even voor koken (blancheren)) of tomaat en aubergine. Hou je niet zo van (pittige) blauwe kaas? Dan kun je ook voor brie, mozzarella of een andere mildere kaas kiezen.



### Ingrediënten

- kant en klaar quichedeeg (bijvoorbeeld van Donaustudel)
- 4 el crème fraîche
- 2 tenen knoflook
- 3- 4 waspenen
- 1 courgette
- 50 g blauwe kaas (bijvoorbeeld Gorgonzola, Roquefort of Blaue Kornblume)
- evt. rozemarijn, vers, enkele takjes of 2 tl gedroogd
- chilivlokken
- zout en peper

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Haal het quichedeeg uit de koelkast. Zet een pannetje water op om de plakken waspeen in te blancheren.
3. Hak of pers de knoflook fijn. Meng de crème fraîche met de fijngehakte teentjes knoflook.
4. Was de waspenen, was de courgettes. Schaaf dunne, lange repen van de peen en courgette. Snij de plakken in gelijke breedte, ongeveer de hoogte van je bakvorm.
5. Leg de wortelplakken ca 1 minuut in het kokende water.
6. Beleg je bakvorm (24 cm doorsnee) met het quichedeeg en smeer het crème fraîche mengsel over de bodem. Vul de bodem vanuit het midden met de repen waspeen en courgette. Begin met een reep courgette, dan een reep waspeen en ga zo door. Zo ontstaat er een mooie spiraalvorm.
7. Snij de blauwader kaas in stukjes en steek het een beetje tussen de groentepakken. Bestrooi de taart eventueel met wat verse rozemarijn.
8. Strooi wat chilivlokken, zout en peper over de taart.
9. Bak de taart ca. 25 minuten in de oven tot 'ie knapperig en mooi bruin ziet.

# Haverermout-appelkoekjes met rozijnen

Leuk om met de kinderen te maken, deze haverermoutkoekjes met frisse appel en rozijnen.



## Ingrediënten

- 270 g haverermout
- 150 g bloem
- 100 g suiker
- 125 g boter
- 2 grote appels
- 100 g rozijnen
- 1 tl gemberpoeder
- 2 tl kaneelpoeder
- snuf zout
- 1 tl bakpoeder

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Doe de havervlokken en de bloem met de suiker, het gemberpoeder, de kaneel, het zout en het bakpoeder in een mengkom. Meng even door elkaar.
3. Rasp de appels grof of snijd ze in kleine blokjes.
4. Smelt de boter in een pannetje. Roer de gesmolten boter door het haverermoutmengsel en voeg wat water toe als het beslag te droog blijft.
5. Doe de appel en de rozijnen erbij en roer nog even door elkaar.
6. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en schep er kleine hoopjes beslag op.
7. Bak de koekjes in 10 minuten goudbruin. Ze blijven een beetje chewy, dat is lekker in contrast met de buitenkant.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biologische spitskool*

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

*biodynamische courgette*

De Watertuin in Groeningen, Nederland

*biologische waspeen*

Green Organics in Dronten, Nederland

*biologische komkommer*

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

*biologische mini Romana sla*

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

*biologische Alkmene appels*

Ikalecz in Beesd, Nederland

*biologische clementines*

Blue Crane Farm, Zuid Afrika