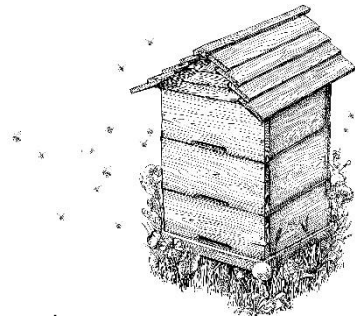


Mooie opbrengst voor Odin imkerij dankzij Meimaand Bijmaand

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"

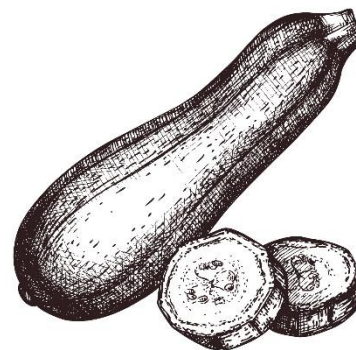
Op Odin.nl/imkerij kun je meer lezen over de Odin imkerij en over de biodiversiteitsonderzoeken.



Meer inspirerend nieuws lees je op Odin.nl/nieuws

Courgettepannenkoekjes met dille

Geniet van een heerlijke groentepanenkoek en mix courgette en rucola door je beslag van biologisch boekweitmeel en haverdrank (melk kan natuurlijk ook).



Ingrediënten

- 100 g courgette
- 100 g rucola
- 3 eieren
- 250 g (boekweit) meel
- 500 ml haverdrank
- 1 el olie
- 5 takjes dille of 2 tl gedroogde
- 4 el crème fraîche
- 1/2 citroen

Bereidingswijze

1. Doe 75 g rucola met de overige ingrediënten, behalve de crème fraîche en de citroen, in een grote kom en pureer ze met een staafmixer of in een blender.
2. Laat het beslag een kwartiertje rusten voordat je begint met bakken.
3. Meng ondertussen alvast het citroensap door de crème fraîche.
4. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Verhit olie in een koekenpan en bak de pannenkoeken 1-2 minuten per kant, totdat ze bruin en makkelijk keren. Serveer de pannenkoeken met een klodder crème fraîche en een beetje rucola.

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 voorkoken (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 Donastrudel)
- 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 groenteplakken. 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.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

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

Week 35